



FABRICA MORITZ BARCELONA 1856

CERVESERIA MORITZ

El moment de la inauguració de la Cerveceria Moritz, el 4 de novembre de 1927, amb els membres de la Vanguardia i els membres de la Cerveceria Moritz.

Crònica publicada a La Vanguardia del 4 de novembre de 1927, on es descriu la cerveseria alemanya que Moritz va presentar a la Fira de Mostres.

La inauguració de la Cerveceria Moritz, el 4 de novembre de 1927, amb els membres de la Vanguardia i els membres de la Cerveceria Moritz.

“La majestuosa instal·lació presentada por Cerveza Moritz S.A. ha sido el *clou* de la Exposición y ha batido el récord del derroche y la esplendidez, manteniendo permanentemente ante su Stand una cola de miles y miles de visitantes.

¿Prodigar elogios a la cerveza elaborada por la casa Moritz?... ¿Escanciar ánforas, toneles de ditirambos sobre la justa fama de que goza la fábrica de Cerveza Moritz S.A.? Si tal hicieramos se nos consideraría infantilmente ingenuos. La cerveza Moritz no necesita de reclamé.

Se la han hecho ya todos los bebedores de buena cerveza, de inmejorable cerveza, que sí en Catalunya forman legión, en el resto de España suman muchos cientos de millones. ¡Con decir que es la cerveza preferida por los alemanes expertísimos en la material Y sin embargo, La Fábrica Moritz S.A. a pesar de la buena fama que ha conquistado con su cerveza, no se resignó a permanecer en el alto puesto que dentro de la industria nacional ocupa su excelente producto; aspiraba a más, a lograr nuevos triunfos. Y estos os han alcanzado con la calidad superiorísima de una clase de cerveza llamada Epidor que es la preferida por los bebedores de más apurado gusto.

Sólo queremos consignar la buena impresión que recibimos, así como la satisfacción que experimentamos al visitar en la Exposición de la Industria Hotelera, el espléndido Stand convertido en una verdadera cervecería alemana, sin omitir en el decorado el menor detalle. Como a otros tantos miles de visitantes se nos obsequió delicadamente con pastas y cerveza Epidor comprobando la excelencia de esta nueva marca que consolida la Fábrica de la Casa Moritz S.A., única en su género.”

El moment de la inauguració de la Cerveceria Moritz, el 4 de novembre de 1927, amb els membres de la Vanguardia i els membres de la Cerveceria Moritz.

Entrepans

Elaborats amb pa fresc del dia

Tota l'oferta és elaborada a la cerveseria Moritz i servida amb pa i envinagrats de primera qualitat.

Entrepans elaborats a la cerveseria Moritz.

Entrepans gastronòmics del 41

Fets al moment amb pa d'elaboració artesana.

E01	Entrepà de presa ibèrica tallada com un rosifí amb formatge Comté ...	8,20
E02	Hamburguesa de botifarra amb formatge, escalivats, allíoli i cabdell i acompanyada de patates fregides	9,80
E05	Hamburguesa de vaca vella 100% a la brasa amb salsa Cafè de París, cabdell i formatge acompanyada de patates fregides	10,80
E04	Entrepà de papada caramel·litzada amb col a la vinagreta, bolets i salsa picant en pa d'hamburguesa.	8,20
E05	Entrepà de calamars amb maionesa En pa d'hamburguesa	9,80
v E06	Entrepà de pa amb tomàquet i truita de patates feta al moment amb allíoli en pa d'hamburguesa	7,40
v E07	El Vegà Tires d'albergínia escalivada, maionesa de miso, formatge fresc i fulles d'espinacs	7,20

Entrepans superclàssics

Fets al moment amb pa d'elaboració artesana.

E08	Bocata de pa amb tomàquet i pernil ibèric	9,80
E09	Mallorquí de sobrassada de Cal Rovira i formatge	6,40
E10	Sandvitx Club il·lustrat	8,50
E11	Bikini	4,60

Focaccia

Els altres entrepans

Focaccies D.O. Triticum fetes i farcides a la FMB.

v N01	D'escalivats amb enciams i pesto	8,20
N02	De mozzarella de búfala amb lacón i pimentó de la Vera	8,60
N05	De tonyina, enciam, ou dur i maionesa	9,40

Salsitxeria

Exclusives per a la Moritz

Salsitxes fetes artesanalment cada setmana a Alemanya amb ingredients de primeríssima qualitat. Les servim amb cogombrets, ceba cruixent i mostasses.

Fleischwurst

Com un Frankfurt de grans dimensions que el servim tallat a rodanxes gruixudes.

I01	Al natural	6,50
I02	Amb ceba formatge i bacon	8,00

Weisswürstchen

Blanca amb herbes i pell de llimona. Cosa fina.

I05	Al natural	7,25
I04	Amb formatge Munster	8,75

Mettwurst

La vermella, a la planxa, la més gustosa.

I05	Al natural	6,50
I06	Amb pebrot escalivat i formatge	8,00

Thüringer Bratswurst

El Bratswurst de tota la vida com mai l'has menjat.

I07	Al natural	6,50
I08	Amb cansalada ibèrica	7,50

Nüremberger

I09	Al natural	6,50
I10	Amb albergínia escalivada i mostassa	8,00

Nüremberger

I09	Al natural	6,50
I10	Amb albergínia escalivada i mostassa	8,00

Nüremberger

Ideals per a sucar-hi algun dels nostres pans.

J01	Escabetx de bonítol en tomàquet, ceba i herbes	11,40
J02	Escabetx de pollastre amb cebetes	10,80
J05	Escabetx guatlla amb bolets	11,80

Nüremberger

Nüremberger

J01	Escabetx de bonítol en tomàquet, ceba i herbes	11,40
J02	Escabetx de pollastre amb cebetes	10,80
J05	Escabetx guatlla amb bolets	11,80

Nüremberger

Nüremberger

W01Paté *en croute* de porc ibèric

acompanyat d'amanida, envinagrats i puré de poma

c	celíacs	v	vegeterians	
				8,80

Salad Bar

Les amanides de la Ronda

La verda-verda

c v A01	La verda-verda enciams, mongeta verda, espàrrecs verds, carbassó i olives verdes.	7,40
c A02	Escalivada a la brasa amb anxoves	9,60
c A05	Esqueixada de bacallà amb olives negres	9,75
A04	Amanida de pera escalivada amb formatge parmesà nous·caramel·litzades i vinagreta de iogurt	8,90
A05	Amanida Gormanda amb mongeta verda, bolets confitats, pernil ibèric i encenalls de formatge amb enciams	9,80
A06	Amanida Lyonnaise amb enciam, bacó, ou, pa xampinyons i vinagreta de mostassa	8,90
v A07	Amanida Siciliana amb mozzarella de búfala i caponata (com una samfaina italiana amb vinagreta, panses i pinyons)	9,20

M01	Llagostins	½ ració	7,20	12,00
M02	Musclos		3,85	6,40
M05	Gambeta		6,00	10,00
M04	Pop roquer		9,90	
M05	Cañail·las (cargol de punxa)		10,15	16,90
M06	Ostres d'Arcachón (una)		3,50	

Salses: maionesa casolana o romesco.

El festival de marisc
El preu inclou guarnició de patates i cabdells frescos, salsa romesco i maionesa.

M07 Mariscada de la Moritz
Llagostins, musclos, gambetes, pop roquer, *cañail·las* i ostres

38,00

La verda-verda

v G01	Baba Ganoush amb toppings (poma verda, galeta de pa i fulles de cabdell).	7,80
c v G02	Carpaccio de celerí (tubercle carnós i gustós, tallat a làmines) amb encenalls de formatge i vinagreta de mostassa	8,20
v G05	Crema de verdura de temporada	7,80
G04	Crema de porros amb llagostins	11,50
c v G05	Escalivada a la brasa amb el seu raig d'oli d'oliva verge extra	8,20
c v G06	Espàrrecs blancs amb vinagreta de mostassa	8,40
c v G07	Espàrrecs verds amb <i>pesto</i> i fulles	8,40
c v G08	Pebrots del piquillo confitats amb ceba escalivada i formatge parmesà	8,20
c v G09	Verdura saltejada amb refregit d'all.	9,40
c v G10	Verdura bullida amb raig d'oli vergè	7,80
c G11	Bacallà escaldat amb raig d'oli amb patates bullides.	18,50
c G12	Bonítol amb tomàquet	14,50
c G15	Peix del dia a la planxa	18,00
c G14	Entrecot de bou a la brasa	24,00
c G15	Pit de pollastre	9,80

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Guarnició d'escalivada o de verdures. Vegeu també el nostre Salad Bar.

c	celíacs	v	vegeterians	

Marisc

Marisc i festivals de marisc

Marisc bullit en aigua marina, servit en plata freda, amb gel pilé i algues. Tots els productes són estrictament frescos i portats a diari des de Galícia i des de les costes mediterrànies. L'oferta i el preu estan condicionats per la variabilitat del mercat i de la pesca.

M01	Llagostins	½ ració	7,20	12,00
M02	Musclos		3,85	6,40
M05	Gambeta		6,00	10,00
M04	Pop roquer		9,90	
M05	Cañail·las (cargol de punxa)		10,15	16,90
M06	Ostres d'Arcachón (una)		3,50	

Salses: maionesa casolana o romesco.

El festival de marisc
El preu inclou guarnició de patates i cabdells frescos, salsa romesco i maionesa.

M07 Mariscada de la Moritz
Llagostins, musclos, gambetes, pop roquer, *cañail·las* i ostres

38,00

Vermuteria

Recupereu la tradició de l'aperitiu

La verda-verda

V01	Anxoves 00 del Cantàbric (u)	2,20
V02	Gilda (u)	2,10
V05	Seitons en vinagre	6,80
v V04	Carxofes a la vinagreta	5,50
V05	Olives farcides d'anxova el Xillu	4,50
v V06	Olives Manzanilla	2,50
v V07	Olives de Kalamata	2,50
v V08	Olives barrejades	2,50
V09	Llauna d'escopinyes Espinaler	16,00
V10	Llauna de musclos Espinaler	6,50
V11	Llauna de navalles Espinaler	13,50
V12	Llauna de sardinetes en oli	8,50
v V15	Patates xips al natural Las Marinas	2,50
v V14	Pebrotets farcits de formatge picant	4,20
v V15	Bolets confitats	5,50
v V16	Tacs de formatge curat en oli	4,20

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Ensaladilles

Orgull de la FMB

Fetes a diari amb els millors productes d'aquí i d'allà.

N01	La Russa d'ulls blaus amb doble de tonyina	4,40
N02	Ensaladilla alemanya amb Fleischwurst, ou dur, ceba cruixent i salsa tàrtara	4,40

F01 És una peça sencera de peix salvatge de llotja d'entre 300 i 400 grams, ideal per a compartir, fregit a l'andalusa i servit d'una sola peça. Se serveixen amb patates saltades amb escalivada, dues llesques de pa torrat amb tomàquet i una delicada amanida de fulles fresques.

28,00

La verda-verda

v T01	Braves d'aquí (amb allíoli i oli vermell picant).	3,90
v T02	Braves d'allà (amb maionesa i salsa de tomàquet picant)	3,90
T05	Patates Pfaffenhofen (homenatge al poble del fundador Louis Moritz. Recepta especial de patates al forn fetes amb crema de llet, bacon, formatge fos i pebre negre)	3,90
c T04	Lacon canari amb pimentó de la Vera.	4,90
v T05	La truita de patates feta al moment (sola o amb ceba)	6,30
T06	El plat de pernil ibèric (80g)	15,90
T07	La croqueta crocant de pernil ibèric	2,10
T08	La croqueta de calamar encebata	2,10
T09	La bomba de la Moritz (feta a casa)	3,90
T10	La bomba amb xuñei de pebrot vermell.	3,90
T11	La bomba amb mole poblano	3,90

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Nüremberger

Fregidoria

Esmorzars

Comença bé el dia

La coca de forner

A partir de les 9:30h recent sortida del forn
La coca de forner salada amb pernil i tomàquet.

X01 Tall 1/16	6,40
X02 Tall 1/32	3,20
La coca de forner dolça.	
v X05 Tall 1/16	4,80
v X04 Tall 1/32	2,40
Suplement xocolata +2,60 euros	

Flautes fredes

X05 Flauta de pernil ibèric	2,00	3,90
X06 Flauta de formatge	1,75	2,75
X07 Flauta de fuet	1,75	2,75
X08 Flauta de pernil en dolç	1,75	2,75
X09 Flauta de xoriç	1,75	2,75
X10 Flauta de tonyina	1,75	2,75
v X11 Flauta vegetal	1,75	2,75

Flautes calentes

X12 Flauta de sobrossada (amb formatge)	2,75
X15 Flauta de bacon (amb formatge)	2,75
X14 Flauta de truita a la francesa	2,75
X15 Bikini	3,90

Ous

X16 Remenats o fregits al gust amb xistorra, sobrossada o bacon i acompanyats amb pa amb tomàquet i patates "panadera"	7,00
X17 Remenats o fregits al gust amb pernil ibèric i acompanyats amb pa amb tomàquet i patates "panadera"	9,00
v X18 Truita a la francesa amb pa amb tomàquet	3,50
v X19 Truita de patates amb pa amb tomàquet	4,50

Packs d'esmorzar

v X20 EL DESGRACIAT Cafeteria + pasta	2,30
v X21 PARIS MON AMOUR Baguette amb mantega i melmelada + cafeteria	3,70
v X22 CONTINENTAL Torrades amb mantega + suc natural + cafeteria	6,00
X25 ESPECIAL FMB Flauta (pernil + leuro) + cervesa o refresc + cafeteria	6,00
X24 L'EUROPEU Ous al gust + bacon + llesques de pa + suc + cafeteria	7,90
X25 ESMORZAR DE PAGÈS Torrada pa amb tomàquet + botifarra de pagès + cervesa, vi o refresc + cafeteria	9,30
v X26 PETRITXOL (només diumenge) Xocolata desfeta + melindros	5,50
Carajillo o capuccino +0,50euros	

Pastes i torrades

v X27 Croissant de mantega	1,30
v X28 Pain chocolat artesà	1,40
v X29 Pastisset full i poma	1,50
v X50 Baguette fresca o brezel amb mantega i melmelada, Nocilla o oli verge i sal	2,75

Pastisseria artesana

v X51 Sacher	4,80
v X52 Sara	4,80
v X55 Cheesecake	4,80
v X54 Carrot Pie (pastís de pastanaga)	5,80

logurts i productes làctics

c v X55 logurt natural o descremat	2,50
v X56 Copa de iogurt amb mel i muesli	3,50
c v X57 Copa de iogurt amb confitura de fruits vermells	3,50

Suc i fruita natural

c v X58 Suc de taronja natural	2,70
c v X59 Amanida de fruites	3,50
c v X40 Amanida de fruites amb suc de taronja	3,50

Cafeteria

Cafès Saula

K01 Sol	1,30
K02 Tallat	1,40
K05 Noisette (café tallat amb escuma de llet)	1,40
K04 Café amb llet	1,60
K05 Cappuccino	1,70
K06 Café amb gel	1,40
K07 Tes i infusions (pregunteu varietats)	2,30
K08 Te fred de la casa	2,30
K09 Café vienès (café amb nata)	3,70
K10 Café irlandès	4,70
K11 Carajillo convencional	2,30
K12 Carajillo marca	2,80
K15 Café rus (nata i vodka)	4,70
K14 Xocolata desfeta	2,90
K15 Suis (xocolata amb nata)	3,40
K16 Tassa de llet amb ColaCao o Nesquick	2,00

c celíacs v vegeterians

Vermuteria

Recupereu la tradició de l'aperitiu

Tapetes especial vermut

V01 Anxoves 00 del Cantàbric (u)	2,20
V02 Gilda (u)	2,10
V05 Seïtons en vinagre	6,80
v V04 Carxofes a la vinagreta	5,50
V05 Olives farcides d'anxova El Xillu	4,50
v V06 Olives Manzaniella	2,50
v V07 Olives de Kalamata	2,50
v V08 Olives barrejades	2,50
V09 Llauna d'escopinyes Espinaler	16,00
V10 Llauna de musclos Espinaler	6,50
V11 Llauna de navalles Espinaler	13,50
V12 Llauna de sardinetes en oli	8,50
v V15 Patates xips al natural Las Marinas	2,50
v V14 Pebrotets farcits de formatge picant	4,20
v V15 Bolets confitats	5,50
v V16 Tacs de formatge curat en oli	4,20

Begudes especial vermut

V17 Vermut Miró de Reus blanc/negre	3,70
V18 Vermut Yzaguirre de Reus blanc/negre	3,70
V19 Negroni Josep Pla	7,00
V20 Dry Martini	7,00
V21 Manzaniella	3,20
V22 Xerès	3,00
V25 Bloody Mary	7,00
V24 Bull Shot (Caldó calent amb unes gotetes de vodka i pebre negre)	7,50
V25 Michelada de Moritz (Bloody Mary de cervesa)	4,00
V26 Bitter Cinzano	4,00
V27 Bitter Kas	2,95
V28 Campari amb soda	5,30

Còctels by Moritz

Elaborats amb cervesa fresca directa de tanc.

Snackeria

Per picar entre hores

Snacks gastronòmics

v S01 Raviolis cruixents de cacahuet	3,00
v S02 Barreja de fruits secs picants	3,00
v S05 Galetes/Snack de formatge	3,00
v S04 Bocinets de coca de recapte	2,10
v S05 Bocinets de focaccia a les herbes	2,10
v S06 Fruits secs en tempura	2,60
v S07 Patates xips artesanals	2,60
v S08 Ametlles salades	2,60
S09 Llamínets de fuet	2,40

c celíacs v vegeterians

Moritz

Cerveses, especialitats i còctels Moritz

Totes les cerveses Moritz són elaborades amb aigua de Font d'Or.

Cervesa Moritz de la FMB

Cervesa fresca, elaborada diàriament a la microcerveseria, amb aigua de brollador i els millors llúpols en flor aromàtics. Servida directa des dels tancs de fermentació del soterrani.

Z01 Moritz 0,2l	1,75
Z02 Moritz gerra de 1l	7,50
Z05 Moritz Epidor 0,2l	1,95
Z04 Moritz Epidor gerra de 1l	8,40
Z05 Moritz "sense filtrar" 0,2l	ND
Z06 Moritz "mestissa" (½ Moritz, ½ Epidor) 0,2l	2,00
Z07 Moritz "mestissa" (½ Moritz, ½ Epidor) gerra 1l	7,90

Cervesa Moritz d'ampolla

Z08 Moritz 0,33l	2,10
Z09 Moritz "Quintu"	1,70
Z10 Moritz Epidor 0,33l	2,60
Z11 Aigua de Moritz 0,33l	2,60
Z12 Moritz 1714 Cervesa de gíngebre 0,75l	9,00

Especialitats amb Moritz

Elaborades amb cervesa fresca directa de tanc.

Z15 Clara de llimona Moritz 0,2l	1,80
Z14 Clara de gasosa Moritz 0,2l	1,80
Z15 Clara de llimona o gasosa Moritz gerra 1l	7,20
Z16 Mulata (Epidor amb llimona) 0,2l	2,10
Z17 Sangria de cervesa Moritz copa	4,00
Z18 Sangria de cervesa Moritz gerra 1l	12,00

Còctels by Moritz

Elaborats amb cervesa fresca directa de tanc.

Z19 Michelada de Moritz (Bloody Mary de cervesa)	4,00
Z20 1/2 Gin Tonic by Moritz (especial aperitiu)	5,00
Z21 Moritz Rosé (Moritz + Campari + angostura)	5,00
Z22 Beer Kir Republicà (Moritz + cassís)	4,00

Begudes

Begudes fredes

Aigües

B01 Aigua Font d'Or 25cl	1,60
B02 Aigua Fontdor Maximum 0,5l	2,60
B05 Vichy Catalán 0,25cl	2,70

Sucs i refrescs

B04 Suc d'ampolla Lambda (pregunteu varietats)	2,90
B05 Cola comercial	2,40
B06 Cola artesana	2,90
B07 Taronja i llimona comercial	2,40
B08 Trina taronja o llimona	2,40
B09 Llimona artesana Thomas Henry	3,20
B10 Tònica Schweppes	2,40
B11 Tòniques Fever Tree o Fentimans	3,50
B12 Tònica Q tonic	7,00
B15 Tònica artesana Thomas Henry	3,20
B14 Te fred d'ampolla	2,40
B15 Gasosa Konga 0,5l	2,10
B16 Ginger Beer Thomas Henry	3,20
B17 Ginger Ale Thomas Henry	3,20

Altres begudes

B18 Sangria de vi	4,00	12,00
B19 Sangria de cava	4,00	14,00

c celíacs v vegeterians

Bodega

Visita el Bar à Vins i descobreix més de 400 vins

Vins de la casa

U01 Vi negre, català TOC 2013	4,00	6,00
U02 D.O. Pla de Bages	3,25	15,80
U02 Vi blanc, català Castellaig Xarel·lo 2013		
U03 D.O. Penedès	3,25	15,80
U05 Vi rosat, català Mas Amor 2013, D.O. Terra Alta	3,25	15,80
U04 Cava Escuturi Brut Nature	3,75	17,90

Especial vins alsacians

Els vins blancs alsacians son dels millors d'Europa i doncs volem honorar-los els servim en les tradicionals copes de de peu verd importades d'Alsàcia. Prova'ls amb les *Flammkuchens* o amb les especialitats alsacianes.

U05 Riesling. Domaines Trimbach	4,75	24,20
U06 Gewürztraminer. Domaines Trimbach	5,80	28,40

Vins a copes del Moritz Bar à Vins

El Moritz Bar à Vins disposa d'una carta de més de 40 vins que poden degustar-se per copes i de més de 400 referències d'ampolles dels millors vins catalans, espanyols i d'arreu del món. Demaneu la carta de vins o visiteu directament el Bar à Vins.

Cocteleria

A partir de les 20:00h

Y01 Mojito Rom blanc, suc de llima, soda, sucre blanc, fulles de menta i unes gotes d'angostura.	8,00
Y02 Cosmopolitan Vodka, Cointreau, suc i licor de nabiu, suc de llimona.	8,00
Y05 Caipirinha Cachaça, llima i sucre morena.	8,00
Y04 Caipiroska Vodka, llima i sucre morena	8,00
Y05 Mojito (sense alcohol) Suc de llima, soda, sucre blanc, fulles de menta i unes gotes d'angostura.	7,00
Y06 San Francisco (sense alcohol) Suc de taronja, suc de pinya, suc de préssec, suc de llimona i una mica de grossella.	7,00

c celíacs v vegeterians

Formatges

De la casa

Tots els nostres formatges són artesans i se serveixen amb brètzels, confitura de fruita i fruits secs.

v Q01 Fusta de formatges francesos	9,80
v Q02 Fusta de formatges catalans	9,80
v Q05 Fusta de formatges variats Catalans i francesos	9,80

Postres

Final feliç

Els pastissos

v P01 Sacher	5,20
v P02 Sara	5,20
v P05 Cheesecake	5,20
v P04 Carrot Pie (pastís de pastanaga)	5,20
v P05 Selva Negra	5,20
v P06 Apfelstrudel	5,20
v P07 Tarte Tatin (calenta i servida amb crema de llet)	5,20

La crema i la crème

v P08 Crema catalana (l'autèntica crême brûlée)	4,50
c v P09 Crème brûlée (l'autèntica crema catalana)	4,50

Postres de plat

Totes les postres són artesanes, fetes a la cerveseria.

c v P10 El nostre gaspatxo dolç	4,80
c v P11 Gelat i sorbet	4,20
c v P12 Amanida de fruites naturals	4,20
v P15 Fondant de xocolata negra en terrina amb gelat de vainilla	5,20
v P14 Flam de formatge amb fruits vermells	4,80
c v P15 Flam amb nata	4,20
v P16 Pa de coca amb xocolata, oli i sal	4,80
v P17 Bnyols de l'Empordà amb mataluga	3,90
v P18 Orelletes d'Alacant amb anís	3,90

c celíacs v vegeterians



FÀBRICA MORITZ BARCELONA 1856

CERVESERIA MORITZ

Esmorzars fins a les 12:00h

Vermuteria i Snackeria a partir de les 11:00h
Cuina a partir de les 13:00h

TERRASSA SUPLEMENT DEL 10%

TERRASSA SUPLEMENT DEL 10%



FÀBRICA MORITZ BARCELONA 1856

CERVESERIA MORITZ

Esmorzars fins a les 12:00h

Vermuteria i Snackeria a partir de les 11:00h
Cuina a partir de les 13:00h



FABRICA MORITZ BARCELONA
1856
**CERVESERIA
MORITZ**

Crónica publicada en La Vanguardia del 4 de noviembre del 1927, en que se describe la cervecería alemana que Moritz presentó en la Feria de Muestras.

“La majestuosa instalación presentada por Cerveza Moritz S.A. ha sido el *clou* de la Exposición y ha batido el récord del derroche y la esplendidez, manteniendo permanentemente ante su Stand una cola de miles y miles de visitantes.

¿Prodigar elogios a la cerveza elaborada por la casa Moritz?... ¿Escanciar ánforas, toneles de ditirambos sobre la justa fama de que goza la fábrica de Cerveza Moritz S.A.? Si tal hiciéramos se nos consideraría infantilmente ingenuos. La cerveza Moritz no necesita de reclamé.

Se la han hecho ya todos los bebedores de buena cerveza, de inmejorable cerveza, que sí en Catalunya forman legión, en el resto de España suman muchos cientos de millones. ¡Con decir que es la cerveza preferida por los alemanes expertísimos en la materia! Y sin embargo, La Fábrica Moritz S.A. a pesar de la buena fama que ha conquistado con su cerveza, no se resignó a permanecer en el alto puesto que dentro de la industria nacional ocupa su excelente producto; aspiraba a más, a lograr nuevos triunfos. Y estos os han alcanzado con la calidad superiorísima de una clase de cerveza llamada Epidor que es la preferida por los bebedores de más apurado gusto.

Sólo queremos consignar la buena impresión que recibimos, así como la satisfacción que experimentamos al visitar en la Exposición de la Industria Hotelera, el espléndido Stand convertido en una verdadera cervecería alemana, sin omitir en el decorado el menor detalle. Como a otros tantos miles de visitantes se nos obsequió delicadamente con pastas y cerveza Epidor comprobando la excelencia de esta nueva marca que consolida la Fábrica de la Casa Moritz S.A., única en su género.”

Bocadillos

Elaborados con pan fresco del día

Elaborados por la cervecería Moritz y servidos con pan especial y encurtidos de primera calidad.

Bocadillos gastronómicos del 41
Preparados al momento con pan artesanal.

E01	Bocadillo de presa ibérica cortada como un rosbif con queso Comté	8,20
E02	Hamburguesa de butifarra con queso, escalibados, alioli y cogollo y acompañada de patatas fritas	9,80
E05	Hamburguesa de vaca vieja 100% a la brasa con salsa Café de París, cogollo y queso acompañada de patatas fritas.	10,80
E04	Bocadillo de papada caramelizada con col a la vinagreta, setas y salsa picante. En pan de hamburguesa	8,20
E05	Bocadillo de calamares con mayonesa En pan de hamburguesa	9,80
v E06	Bocadillo de pan con tomate y tortilla de patatas hecha al momento con alioli. En pan de hamburguesa	7,40
v E07	El Vegano. Tiras de berenjena escalibada, mayonesa de miso, queso fresco y espinacas.	7,20

Bocadillos superclásicos
Preparados al momento con pan artesanal.

E08	Bocata de pan con tomate y jamón ibérico (50g).	9,80
E09	Mallorquín de sobrasada de Cal Rovira y queso	6,40
E10	Sandwich Club ilustrado	8,50
E11	Bikini	4,60

Focaccia

Los otros bocadillos

Focaccias D.O. Triticum hechas y rellenas en la FMB.

v N01	De escalibados con lechuga y pesto.	8,20
N02	De mozzarella de búfala con lacón y pimentón de la Vera.	8,60
N05	De atún, lechuga, huevo duro y mayonesa	9,40

c celiacos v vegetarianos

Salchichería

Exclusivas para Moritz

Elaboradas artesanalmente en Alemania cada semana con ingredientes de primerísima calidad. Se sirven con pepinillos, cebolla crujiente y mostazas.

Fleischwurst
Como un Frankfurt de grandes dimensiones que servimos cortado en rodajas gruesas.

I01	Al natural	6,50
I02	Con cebolla, queso y bacón	8,00

Weisswürstchen
Blanca con hierbas y piel de limón. Cosa fina.

I05	Al natural	7,25
I04	Con queso Munster.	8,75

Mettwurst
La roja, a la plancha, la más gustosa.

I05	Al natural	6,50
I06	Con pimiento escalibado y queso	8,00

Thüringer Bratswurst
El Bratswurst de toda la vida como nunca lo has comido.

I07	Al natural	6,50
I08	Con panceta ibérica	7,50

Nüremberger
Pequeñas salchichas blancas.

I09	Al natural	6,50
I10	Con berenjena escalibada y mostaza	8,00

Escabeches

De elaboración propia

Ideales para mojar algunos de nuestros panes.

J01	Escabeche de bonito en tomate, cebolla y hierbas	11,40
J02	Escabeche de pollo con cebollitas	10,80
J05	Escabeche de codorniz con setas.	11,80

Patés

La sabrosa tradición de los patés con corteza

W01	Paté en croute de cerdo ibérico acompañado de ensalada, encurtidos y puré de manzana.	8,80
------------	--	-------------

Salad Bar

Las ensaladas de la Ronda

c v A01	La verde-verde lechugas, judías verdes, espárragos verdes, calabacín y aceitunas verdes.	7,40
c A02	Escalibada a la brasa con anchoas.	9,60
c A05	Esqueixada de bacalao con olivada	9,75
A04	Ensalada de pera escalibada con queso parmesano, nueces caramelizadas y vinagreta de yogurt	8,90

A05	Ensalada Gourmet con judía verde, setas confitadas, jamón ibérico, virutas de queso y lechugas . .	9,80
A06	Ensalada Lyonnaise con lechuga, bacon, huevo, pan y vinagreta de mostaza	8,90

v A07	Ensalada Siciliana con mozzarella de búfala y caponata (como una sanfaina italiana con vinagreta, pasas y piñones)	9,20
--------------	--	-------------

Marisco

Marisco y festivales de marisco

Marisco hervido en agua marina, servido en bandeja fría, con hielo *pilé* y algas. Todos los productos son frescos y traídos a diario desde Galicia y desde las costas mediterráneas. La oferta y el precio están condicionados por la variabilidad del mercado y de la pesca.

	½ ración	
M01	Langostinos	7,20 12,00
M02	Mejillones	3,85 6,40
M05	Gambitas	6,00 10,00
M04	Pulpo.	9,90
M05	Cañailas.	10,15 16,90
M06	Ostras de Arcachón (una)	3,50

Salsas: mayonesa casera o romesco.

El festival de marisco
El precio incluye guarnición de patatas y cogollós frescos, salsa romesco y mayonesa.

M07	Mariscada de la Moritz Langostinos, mejillones, gambitas, pulpo, cañailas y ostras	38,00
------------	---	--------------

Sano

Para cuidar la figura

v G01	Baba Ganoush con toppings (manzana verde, galleta de pan y hojas de cogollo).	7,80
--------------	---	-------------

c v G02	Carpaccio de celerí (tubérculo carnoso y sabroso cortado a láminas) con virutas de queso y vinagreta de mostaza	8,20
----------------	--	-------------

v G05	Crema de verdura de temporada	7,80
G04	Crema de puerros con langostinos.	11,50

c v G05	Escalivada a la brasa con su chorro de aceite virgen extra.	8,20
c v G06	Espárragos blancos con vinagreta de mostaza	8,40
c v G07	Espárragos verdes con pesto y hojas	8,40

c v G08	Pimientos del piquillo confitados con cebolla escalibada y queso parmesano. .	8,20
c v G09	Verdura salteada con refrito de ajos	9,40
c v G10	Verdura hervida con aceite de oliva virgen. . .	7,80
c G11	Bacalao escaldado con un chorro de aceite con patatas hervidas	18,50

c G12	Bonito con tomate.	14,50
c G05	Pescado del día a la plancha	18,00
c G14	Entrecot de buey a la brasa.	24,00
c G15	Pechuga de pollo	9,80

Guarnición de escalibada o de verduras.
Ver también nuestro Salad Bar.

c celiacos v vegetarianos

Ensaladillas

Orgullo de la FMB

Elaboradas a diario con los mejores productos de aquí y de allá.

N01	La Rusa de ojos azules con doble de atún	4,40
------------	--	-------------

N02	Ensaladilla alemana con Fleischwurst, huevo duro, cebolla trujiente y salsa tártara	4,40
------------	--	-------------

4 Tapas

Alto y claro

v T01	Bravas de aquí con alioli y aceite rojo picante.	3,90
--------------	--	-------------

v T02	Bravas de allá con mayonesa y salsa de tomate picante	3,90
--------------	---	-------------

T05	Patatas Pfaffenhofen Homenaje al pueblo del fundador Louis Moritz. Receta especial de patatas al horno con crema de leche, bacón, queso fundido y pimienta negra	3,90
------------	---	-------------

c T04	Lacón canario con pimentón de la Vera	4,90
v T05	La tortilla de patatas cocinada al momento *(sola o con cebolla)	6,30

T06	El plato de jamón ibérico (80g)	15,90
T07	La croqueta crocante de jamón ibérico.	2,10
T08	La croqueta de calamar encebollado	2,10
T09	La bomba de Moritz (casera)	3,90
T10	La bomba con chutney de pimiento rojo.	3,90
T11	La bomba con mole poblano.	3,90

Huevos & Bretzel

¡Qué huevos!

Elaborados en cazuela al horno de leña y acompañados de bréizels.

001	Con puré de patatas y sobrasada	9,50
002	Con alcachofas, jamón ibérico y puré de patatas	10,50
v 005	Con sanfaina y puré de patatas.	9,50

Freiduría

Especialidad de la FMB

Todos los fritos se realizan al momento, con el máximo cuidado, las técnicas más adecuadas para cada ingrediente y los mejores aceites de oliva.

**Fritura de pescado salvaje
“pieza entera”**

F01	Es una pieza entera de pescado salvaje de lonja de entre 300 y 400 gramos, ideal para compartir, frito a la andaluza y servido en una sola pieza. Se sirven con patatas salteadas con escalibada, dos rebanadas de pan tostado con tomate y una delicada ensalada de hojas frescas.	28,00
------------	--	--------------

Fritos gastronómicos

F02	Mariscada vegetal	5,80
------------	------------------------------------	-------------

F05	La fritura de Arenys. Tacos de rape, alcachofas en tempura y salsa romesco.	12,50
------------	--	--------------

F04	La fritura de Cambrils. Pescadito con pimientos de Padrón	10,50
------------	---	--------------

F05	La fritura de la Ronda. Calamares y aros de cebolla con salsa tártara	10,80
------------	---	--------------

F06	La fritura de alitas de pollo y berenjena	8,20
------------	--	-------------

Folles
Las *folles* son locas combinaciones de delicadas fritos servidos sobre una hoja fresca de verdura para comer en un par de mordiscos.

F07	De tacos de rape a la romana con salsa tártara	3,50
F08	De tiras de pollo con salsa de curri y patatas fritas.	3,20

Los clásicos
Se sirven con mayonesa casera o salsa romesco, según el plato.

F09	Buñuelos de bacalao	8,50
F10	Pescadito frito a la andaluza.	9,50
F11	Taquitos de rape fresco a la romana	12,50
F12	Berenjena en tempura.	6,50
F15	Aros de calamar a la andaluza.	9,70
F14	Aros de calamar a la romana	9,70
F15	Aros de calamar en tempura.	9,70
F16	Nuggets de pollo con salsa curry.	8,90
F17	Alitas de pollo crujientes.	6,40
v F18	Aros de cebolla	3,80
v F19	Pimientos de Padrón.	6,50
v F20	Alcachofas fritas.	8,50
v F21	Patatas fritas	3,50

El Horno

Auténtico horno de leña

Desde que encendemos el horno a primera hora de la mañana, horneamos todas nuestras especialidades con leña de bosque y temperatura máxima para garantizar la mejor calidad.

FLAMMKUCHEN
Especialidad de la FMB. Finísima pizza alsaciana tradicional, originaria de los *vinstub* de Estrasburgo, elaborada con *crème fraîche* (crema agria de leche fresca de vaca), tiras finas de bacón ahumado y cebolla fina-fina.

H01	Al natural (la original, sólo <i>crème fraîche</i> , bacón y cebolla)	6,50
------------	---	-------------

H02	Gratinada (la natural con una pizca de queso rallado)	7,50
------------	---	-------------

H05	Munster (la natural con finas capas de queso alsaciano Munster)	8,50
------------	---	-------------

H04	Strasbourg (la natural con finas lonchas de salchicha artesana).	8,50
------------	--	-------------

H05	Ibérica (con jamón ibérico, queso gratinado y rúcula)	9,50
------------	---	-------------

H06	Mallorquina (con sobrasada y queso de cabra)	8,50
------------	--	-------------

H07	A las cuatro pimientos (la natural especiada con 4 de las mejores pimientos del mundo) . .	8,50
------------	--	-------------

v H08	De compota de cebolla (la gratinada con compota de cebolla).	7,50
--------------	--	-------------

Otras especialidades del Horno

H09	Coca de recapte artesanal leridana (escalivada y sardinita en aceite)	8,80
------------	---	-------------

H10	Coca de recapte mallorquina (con sobrasada).	8,80
------------	--	-------------

v H11	Coca de recapte vegetal (con rodajas de calabacín, berenjena y pimiento)	8,80
--------------	---	-------------

Resistencia

Platos con poca broma

Los mejores de Alsacia
R01 *Tartiflette*
(especialidad alsaciana gratinada con patata,
crema de leche, bacón y queso Reblochon) . .

R02	Roesti de patata (patata rallada, bacón y queso Munster)	6,90
------------	--	-------------

R05	Cazuleta de queso Munster gratinado y flambeado con Marc de Gewürztraminer . .	9,60
------------	--	-------------

R04	Cocote de boeuf bourignon	13,20
------------	--	--------------

R05	Sopa de cebolla gratinada	8,50
------------	--	-------------

Los catalanes

R06	Sopa de cebolla gratinada	8,50
------------	--	-------------

R07	Maccarrones gratinados con queso.	8,70
------------	--	-------------

R08	Nuestros canelones gratinados de rustido.	9,60
------------	--	-------------

R09	La Torta de Moritz (panecillo artesano relleno de tomate, butifarra y gratinado con queso, como la torta del Casar pero al estilo Moritz)	8,80
------------	---	-------------

R10	Cocote de sanfaina	8,60
------------	-------------------------------------	-------------

El Pan

Pan de Triticum

Nuestro pan se hornea cada día siguiendo las mejores recetas del horno artesanal Triticum.

D01	Rebanada de pan untada con tomate	3,10
------------	--	-------------



FÁBRICA MORITZ BARCELONA
1856

CERVESERIA MORITZ

Desayunos hasta las 12:00h
Vermutería y Snackería a partir de las 11:00h
Cocina a partir de las 13:00h

Quesos

De la casa

Todos nuestros quesos son artesanos y se sirven con *bretzels*, confitura de frutas y frutos secos.

- v **Q01** Tabla de quesos franceses 9,80
- v **Q02** Tabla de quesos catalanes 9,80
- v **Q05** Tabla de quesos variados
Catalanes y franceses 9,80

Postres

Final feliz

Los pasteles

- v **P01** *Sacher*. 5,20
- v **P02** Sara 5,20
- v **P05** *Cheesecake* 5,20
- v **P04** *Carrot Pie* (pastel de zanahoria) 5,20
- v **P05** Selva Negra. 5,20
- v **P06** *Apfelstrudel* 5,20
- v **P07** *Tarte Tatin*
(caliente y servida con crema de leche) 5,20

La crema y la crème

- v **P08** Crema catalana (la auténtica *crème brûlée*) 4,50
- v **P09** *Crème brûlée* (la auténtica crema catalana) 4,50

Postres de plato

Todos los postres son artesanos, elaborados en la cervecería.

- v **P10** Nuestro gazpacho dulce 4,80
- v **P11** Helado y sorbete 4,20
- v **P12** Ensalada de frutas naturales 4,20
- v **P15** *Fondant* de chocolate negro en terrina
con helado de vainilla 5,20
- v **P14** Flan de queso con frutos rojos. 4,80
- v **P16** Flan con nata 4,20
- v **P16** Pan de coca con chocolate, aceite y sal 4,80
- v **P17** Buñuelos del Empordà con *matafaluga*. 3,90
- v **P18** *Orelletes* de Alicante con copita de anís. 3,90

Licorería

Más de 200 especialidades

Ginebra

copa gin-tònic*

- L01** Gordons, Giró, Larios 4,00 6,00
- L02** Beefeater, Tanqueray, Bombay, Seagram's. 6,00 8,00
- L05** Bombay Sapphire, Fifty Pounds, Hendrick's, Martin Miller's, Citadelle, Bulldog, Bloom 8,00 10,00
- L04** Tanqueray 10, G'Vine, Gin Mare, No.3, No.209 10,00 12,00
- L05** Monkey 47, Berkeley Square, Plymouth 11,00 13,00

*Q-Tonic +3,5euros

Whisky

chupito copa combi

- L06** JB, Ballantine's, Cuty Sark, Glen Grant, Passport, Johnnie Walker Red 3,00 6,00 8,00
- L07** Glenfiddich 12, Knockando, Cardhu, Johnie Walker Black . 5,00 10,00 12,00
- L08** Laphroaig, Springbank, Glenfiddich 15, Glenrothes, Balvenie DoubleWood, Macallan Amber, Bushmills 10 6,00 12,00 14,00
- L09** Lagavulin 16 years 7,00 14,00 16,00

Ron

chupito copa combi

- L10** Bacardí Superior, Brugal Añejo Havana 5, Barceló Gran Añejo 3,00 5,00 7,00
- L11** Barceló Platinum, Pampero Aniversario, Havana 7 5,00 8,00 10,00
- L12** Barceló Imperial, Matusalem 15, Santa Teresa 1756 7,00 9,00 11,00
- L15** Zacapa 23, Brugal 1888 9,00 12,00 14,00

Coñac y Brandy

copa

- L14** Mascaré, Magno, Torres 10, Soberano, Veterano 4,00
- L15** Gran Duque de Alba, Lepanto, Carlos I Imperial, Cardenal Mendoza, Rémy Martin VSOP, 8,00
- L16** Dartigalongue 1982, Hennessy VS, Larios 1866 10,00

Digestivos

chupito copa

- L17** Pacharán Las Hendrinas 3,00 6,00
- L18** Jägermeister 3,00 6,00
- v **L19** Kuhri Pomme verte 2,50 5,00
- L20** Kuhri Peche 2,50 5,00
- L21** Orujo de hierbas 3,00 6,00
- L22** Orujo blanco 3,00 6,00
- L25** Grappa Nonino blanca 4,00 7,00

Bodega

Visita el Bar à Vins y descubre más de 400 vinos

Vinos de la casa

copa botella

- U01** Vino tinto, catalán TOC 2013, D.O. Pla de Bages 3,25 15,80
- U02** Bombay Sapphire, Fifty Pounds, Castellroig Xarel·lo 2013 D.O. Penedès. 3,25 15,80
- U05** Vino rosado, catalán Mas Amor 2013, D.O. Terra Alta 3,25 15,80
- U04** Cava Escuturit Brut Nature 3,75 17,90

Especial vinos alsacianos

Los vinos blancos alsacianos son los mejores de Europa. En la cervecería Moritz queremos honrarlos sirviéndolos en las tradicionales copas de cristal con pie verde importadas de Alsacia. Pruébalos con la *Flammkuchen* o con las especialidades alsacianas.

copa botella

- U05** Riesling. Domaines Trimbach 4,75 24,20
- U06** Gewürztraminer. Domaines Trimbach 5,80 28,40

Vinos a copas del Moritz Bar à Vins

El Moritz Bar à Vins dispone de una carta de más de 40 vinos que pueden degustarse por copas y de más de 400 referencias de los mejores vinos catalanes, españoles y de todo el mundo. Pida la carta de vinos o visite directamente el Bar à Vins.

Coctelería

A partir de las 20:00h

- C01** Mojito Ron blanco, zumo de lima, soda, azúcar blanco, hojas de menta y unas gotas de angostura 8,00
- C02** Cosmopolitan Vodka, Cointreau, zumo y licor de arándano, zumo de limón 8,00
- C05** Caipirinha Cachaça, lima y azúcar moreno 8,00
- C04** Caipiroska Vodka, lima y azúcar moreno 8,00
- C05** Mojito (sin alcohol) Zumo de lima, soda, azúcar blanco, hojas de menta y unas gotas de angostura 7,00
- C06** San Francisco (sin alcohol) Zumos de naranja, de piña, de melocotón, de limón y un poco de grosella 7,00



Bebidas

Bebidas frías

Aguas

- B01** Agua Font d'Or 25cl 1,60
- B02** Agua Fontdor Maximum 0,5l 2,60
- B05** Vichy Catalán 0,25cl 2,70

Zumos y refrescos

- B04** Zumo de botella Lambda (preguntar variedades) 2,90
- B05** Cola comercial 2,40
- B06** Cola artesana 2,90
- B07** Naranja y limón comercial 2,40
- B08** Trina naranja o limón 2,40
- B09** Limón artesanal Thomas Henry 3,20
- B10** Tónica Schweppes 2,40
- B11** Tónicas Fever Tree o Fentimans 3,50
- B12** Tónica Q tonic 7,00
- B15** Tónica artesana Thomas Henry 3,20
- B14** Té frío de botella. 2,40
- B15** Gaseosa Konga 0,5l 2,10
- B16** Ginger Beer Thomas Henry 3,20
- B17** Ginger Ale Thomas Henry. 3,20

Otras bebidas

copa litro

- B18** Sangría de vino 4,00 12,00
- B19** Sangría de cava. 4,00 14,00

Moritz

Cervezas, especialidades y cócteles Moritz

Todas las cervezas Moritz se elaboran con agua Font d'Or.

Cerveza Moritz de la FMB

Cerveza fresca, elaborada diariamente en la microcervecería, con agua de surtidor y los mejores lúpulos en flor aromáticos. Servida directa desde los tanques de fermentación del sótano.

- Z01** Moritz 0,2l 1,75
- Z02** Moritz jarra de 1l 7,50
- Z05** Moritz Epidor 0,2l 1,95
- Z04** Moritz Epidor jarra de 1l 8,40
- Z05** Moritz "sin filtrar" 0,2l ND
- Z06** Moritz "mestiza" (½ Moritz, ½ Epidor) 0,2l 2,00
- Z07** Moritz "mestiza" (½ Moritz, ½ Epidor) jarra 1l 7,90

Cerveza Moritz de botella

- Z08** Moritz 0,33l 2,10
- Z09** Moritz Quinto 1,70
- Z10** Moritz Epidor 0,33l. 2,60
- Z11** Agua de Moritz 0,33l. 2,60
- Z12** Moritz 17.14 Cerveza de jengibre 0,75l. 9,00

Especialidades con Moritz

Elaboradas con cerveza fresca directa de tanque.

- Z15** Clara de limón Moritz 0,2l. 1,80
- Z14** Clara de gaseosa Moritz 0,2l. 1,80
- Z15** Clara de limón o gaseosa Moritz jarra de 1l. 7,20
- Z16** Mulata (Epidor con limón) 0,2l 2,10
- Z17** Sangría de cerveza Moritz copa 4,00
- Z18** Sangría de cerveza Moritz jarra 1l 12,00

Cócteles by Moritz

Elaborados con cerveza fresca directa de tanque.

- Z19** Michelada (el Bloody Mary de cerveza) 4,00
- Z20** 1/2 Gin Tonic by Moritz (especial aperitivo) 5,00
- Z21** Moritz Rosé (Moritz + Campari + angostura) 5,00
- Z22** Beer Kir Republicano (Moritz + cassis) 4,00

Vermutería

Recupera la tradición del aperitivo

Tapitas especial vermut

- V01** Anchoas 00 del Cantábrica (una) 2,20
- V02** Gilda (una) 2,10
- V04** Boquerones en vinagre 6,80
- v **V04** Alcachofas a la vinagreta 5,50
- V05** Aceitunas rellenas de anchoa El Xillu 4,50
- v **V06** Aceitunas Manzanilla. 2,50
- v **V07** Aceitunas de Kalamata 2,50
- v **V08** Variado de aceitunas 2,50
- V09** Lata de berberechos Espinaler. 16,00
- V10** Lata de mejillones Espinaler 6,50
- V11** Lata de navajas Espinaler 13,50
- V12** Lata de sardinillas en aceite 8,50
- v **V15** Patatas chips al natural Las Marinas 2,50
- v **V14** Pimentitos rellenos de queso picante 4,20
- v **V15** Setas confitadas 5,50
- v **V16** Tacos de queso curado en aceite 4,20

Bebidas especial vermut

- V17** Vermut Miró de Reus blanco/negro 3,70
- V18** Vermut Yzaguirre de Reus blanco/negro 3,70
- V19** Negroni Josep Pla 7,00
- V20** Dry Martini 7,00
- V21** Manzanilla 3,20
- V22** Jerez 3,00
- V25** Bloody Mary 7,00
- V24** *Bull Shot* (caldo caliente con unas gotas de vodka y pimienta negra) 7,50
- V25** Michelada de Moritz (el Bloody Mary de cerveza) 4,00
- V26** Bitter Cinzano 4,00
- V27** Bitter Kas 2,95
- V28** Campari & soda. 5,30

Snackería

Para picar entre horas

Snacks gastronómicos

- v **S01** Raviolis crujientes de cacahuete. 3,00
- v **S02** Variado de frutos secos picantes 3,00
- v **S05** Galleta /Snack de queso. 3,00
- v **S04** Pedacitos de coca de recapte 2,10
- v **S05** Pedacitos de focaccia a las hierbas 2,10
- v **S06** Frutos secos en tempura 2,60
- v **S07** Patatas chips artesanas. 2,60
- v **S08** Almendras saladas. 2,60
- v **S09** *Laminets* de fuet. 2,40

- Pastas y tostadas**
- v **X27** Croissant de mantequilla. 1,30
- v **X28** Pain chocolat artesano 1,40
- v **X29** Pastelito de manzana 1,50
- v **X50** *Baguette* fresca o *Bretzel* con mantequilla y mermelada, Nocilla o aceite virgen y sal 2,75

Pastelería artesana

- v **X51** *Sacher*. 4,80
- v **X52** Sara 4,80
- v **X55** *Cheesecake* 4,80
- v **X54** *Carrot Pie* (pastel de zanahoria) 5,80

Yogures y productos lácteos

- v **X55** Yogurt natural o descremado. 2,50
- v **X56** Copa de yogurt con miel y *muesli* 3,50
- v **X57** Copa de yogurt con confitura de frutos rojos 3,50

Zumo y fruta natural

- v **X58** Zumo de naranja natural 2,70
- v **X59** Macedonia de frutas. 3,50
- v **X40** Macedonia de frutas con zumo de naranja 3,50

Cafetería

Cafés Saula

- K01** Solo 1,30
- K02** Cortado 1,40
- K05** *Noisette* (café cortado con espuma de leche) 1,40
- K04** Café con leche 1,60
- K05** *Cappuccino* 1,70
- K06** Café con hielo 1,40
- K07** Té e infusiones (preguntar variedades) 2,30
- K08** Té frío de la casa 2,30
- K09** Café vienés (café con nata) 3,70
- K10** Café irlandés 4,70
- K11** Carajillo convencional 2,30
- K12** Carajillo marca 2,80
- K15** Café ruso (nata y vodka) 4,70
- K14** Chocolate a la taza 2,90
- K15** Suizo (chocolate con nata). 3,40
- K16** Taza de leche con ColoCao o Nesquick 2,00

Desayunos

Empieza bien el día

La coca de panadero

A partir de las 9:30 recién salida del horno. La coca del hornero salada, con jamón y tomate

- X01** Corte 1/16 6,40
 - X02** Corte 1/32 3,20
- La coca del hornero dulce
- v **X05** Corte 1/16 4,80
 - v **X04** Corte 1/32 2,40
- Suplemento chocolate +2,60 euros

Flautas frías

mini flauta

- X05** Flauta de jamón ibérico 2,00 3,90
- X06** Flauta de queso 1,75 2,75
- X07** Flauta de fuet 1,75 2,75
- X08** Flauta de jamón dulce 1,75 2,75
- X09** Flauta de chorizo 1,75 2,75
- X10** Flauta de atún 1,75 2,75
- v **X11** Flauta vegetal. 1,75 2,75

Flautes calientes

mini flauta

- X12** Flauta de sobrasada (con queso). 2,75
- X15** Flauta de bacón (con queso). 2,75
- X14** Flauta de tortilla a la francesa. 2,75
- X15** Bikini 3,90

Huevos

- X16** Revueltos o fritos al gusto con chistorra, sobrasada o bacón y acompañados con pan con tomate y patatas "panadera". 7,00
- X17** Revueltos o fritos al gusto con jamón ibérico y acompañados con pan con tomate y patatas "panadera" 9,00
- v **X18** Tortilla a la francesa con pan con tomate 3,50
- v **X19** Tortilla de patatas con pan con tomate 4,50

Packs de desayuno

- v **X20** EL DESGRACIAO Cafetería + pasta. 2,30
 - v **X21** PARÍS MON AMOUR *Baguette* con mantequilla y mermelada + cafetería 3,70
 - v **X22** CONTINENTAL Tostadas con mantequilla + zumo natural + cafetería. 6,00
 - X25** ESPECIAL FMB Flauta (jamón +1euro) + cerveza o refresco + cafetería 6,00
 - X24** EL EUROPEO Huevos + bacón +rebanadas de pan + zumo + cafetería 7,90
 - X25** DE PAYÉS Tostada de pan con tomate + butifarra de payés + cerveza, vino o refresco + cafetería 9,30
 - v **X26** PETRITXOL (sólo domingo) Chocolate a la taza + melindros 5,50
- Carajillo o *cappuccino* +0,50 euros



FÁBRICA MORITZ BARCELONA
1856

CERVESERIA MORITZ

Desayunos hasta las 12:00h
Vermutería y Snackería a partir de las 11:00h
Cocina a partir de



FABRICA MORITZ BARCELONA
1856
**CERVESERIA
MORITZ**

Sandwichs

Préparés avec du pain cuit du jour

Préparés par la brasserie Moritz et servis avec du pain spécial et des ingrédients de première qualité.

Sandwichs gastronomiques du 41
Préparés sur le moment avec du pain artisanal.

- E01 Sandwich de « presa » ibérique coupée comme du rosbig avec du Comté. 8,20
- E02 Hamburger de saucisses avec des légumes grillés, fromage, alioli, cours de huilés de Tudela. 9,80
- E05 Hamburger 100 % boeuf braisé avec sauce Café de Paris, fromage, cours de huilés de Tudela et des frites. 10,80
- E04 Sandwich de bajoues de porc caramélisées avec choux vinaigrette, champignons et sauce épicée. Dans pain à hamburger. 8,20
- E05 Sandwich de calamars croustillant avec mayonnaise. Dans pain à hamburger. 9,80
- v E06 Sandwich d'omelette de pommes de terre avec alioli. Dans pain à hamburger 7,40
- v E07 The Vegan. Bandes des aubergines grillées, miso mayonnaise, fromage frais et les épinards 7,20

Sandwichs classiques

Préparés sur le moment avec du pain artisanal.

- E08 Sandwich de jambon ibérique (50 g) 9,80
- E09 Majorquin de soubressade du Cal Rovira et fromage. 6,40
- E10 Club Sandwich décoré 8,50
- E11 Bikini. 4,60

Focaccia

Les autres sandwichs

Focaccias D.O. Triticum faites et remplies dans la FMB.

- v N01 Légumes grillés, avec de la laitue et le pesto 8,20
- N02 De mozzarella de bufflonne avec porc et paprika. 8,60
- N05 De thon, salade, œuf bouilli et la mayonnaise . . 9,40

c coeliaques v végétariens

Saucisserie

Unique pour Moritz

Saucisses préparées de façon artisanale en Allemagne chaque semaine avec des ingrédients de première qualité. Elles sont servies avec de la moutarde maison, des cornichons et de l'oignon caramélisé.

Fleischwurst

Comme une énorme saucisse de Francfort en tranches.

- I01 La nature 6,50
- I02 Avec l'oignon, le fromage et le bacon 8,00

Weisswürstchen

Saucisse blanche avec des herbes et le zeste de citron. Délicate.

- I05 La nature 7,25
- I04 Avec le fromage Munster 8,75

Mettwurst

Savoureuse saucisse rouge grillée.

- I05 La nature 6,50
- I06 Avec le poivre grillé et le fromage 8,00

Thüringer Bratwurst

Le classique Bratwurst comme vous n'avez jamais mangé.

- I07 La nature 6,50
- I08 Avec du bacon ibérique 7,50

Nüremberger

Petite saucisse blanche.

- I09 La nature 6,50
- I10 Avec aubergine grillée et la moutarde 8,00

Marinades

Fait à la maison

Idéale pour tremper un de nos pains,

- J01 Thon mariné dans la tomate, l'oignon et les herbes 11,40
- J02 Poulet mariné avec des oignons. 10,80
- J05 Cailles marinées avec des champignons. 11,80

Patés

La tradition savoureuse du pâté en croûte

- W01 Pâté en croûte de porc ibérique avec de la salade, les cornichons et la compote de pommes 8,80

Salades

Les salades de la Ronda

- c v A01 **Salade verte-verte.** Laitue, haricots verts, asperges vertes, les courgettes et les olives 7,40
- c A02 **Salade de légumes grillés** avec des anchois. . . 9,60
- c A05 **Salade de morue** avec olivada 9,75
- A04 **Salade de poire grillée** avec fromage parmesan, vinaigrette de yaourt et noix caramélisées. 8,90
- A05 **Salade gourmande** avec des haricots verts, champignons confits, jambon ibérique, fromage et laitue. 9,80
- A06 **Salade lyonnaise**, avec laitue, bacon œuf, pain et vinaigrette à la moutarde. 8,90
- v A07 **Salade sicilienne** avec mozzarella de bufflonne et caponata (comme une ratatouille avec vinaigrette italienne, raisins secs et noix de pin) 9,20

Fruits de mer

Fruits de mer et Festival de fruits de mer

Fruits de mer cuits dans de l'eau salée, servis sur plateau froid, avec de la glace pilée et des algues. Tous les produits sont frais. Ils arrivent de Galice et des côtes méditerranéennes le jour même. L'offre et les tarifs varient en fonction du marché et de la pêche.

- ½ portion
- M01 Grosses crevettes 6,00 12,00
- M02 Moules 3,85 6,40
- M05 Gambas 6,00 10,00
- M04 Poulpe. 9,90
- M05 Buccins 10,15 16,90
- M06 Huitres d'Arcachon (une). 3,50

Sauces: mayonnaise maison ou sauce romesco.

Festival de fruits de mer

Le prix comprend un accompagnement de pommes de terre et de coeurs de laitue frais, sauce romesco et mayonnaise.

- M07 Plateau de fruits de mer Moritz Grosses crevettes, moules, gambas, palpe, buccins et huitres. 38,00

Diététique

Pour prendre soin de votre corps

- v G01 **Baba Ganoush avec toppings** (pomme verte, biscuits du pain, et des bourgeons) 7,80
- c v G02 **Carpaccio de céleri** (une tubercule charnus et savoureux découpé en feuilles) avec des copeaux de fromage et vinaigrette à la moutarde 8,20
- v G05 **Velouté de légumes de saison** G04 Velouté de poireaux et crevettes. 11,50
- c v G05 **Légumes grillés** avec jet d'huile d'olive virgin extra. 8,20
- c v G06 **Asperges blanches** avec vinaigrette à la moutarde. 8,40
- c v G07 **Asperges vertes** au pesto et des feuilles vertes. 8,40
- c v G08 **Poivrons du Piquillo** avec d'oignons grillés et fromage parmesan. . 8,20
- c v G09 **Légumes de saison sautés** avec sauce à l'ail . . 9,40
- c v G10 **Légumes de saisons cuits à la vapeur,** avec de l'huile d'olive 7,80
- c G11 **Cod ébouillanté** avec un filet d'huile avec pommes de terre bouillies 18,50
- c G12 **Thon à la tomate** 14,50
- c G15 **Poisson du jour grillé** 18,00
- c G14 **Confit de boeuf braisée** 24,00
- c G15 **Blanc de poulet** 9,80

Garniture de légumes (grillés et cuits à la vapeur). Voir aussi Salades.

c coeliaques v végétariens

"Ensaladillas"

Salades de pommes de terre. Fierté de FMB

Préparé quotidien avec les meilleurs produits d'ici et là.

- N01 **La Russe aux yeux bleus** avec double thon. 4,40
- N02 **Salade allemande** avec Fleischwurst, oeufs, oignons frits et sauce tartare 4,40

4 Tapas

Haut et fort

- v T01 **Pommes de terre bravas** d'ici avec ailali et huile rouge pimentée 3,90
- v T02 **Pommes de terre bravas d'ailleurs** avec mayonnaise et sauce tomate piquante . . 3,90
- T05 **Pommes de terre Pfaffenhofen** Hommage au village du fondateur Louis Moritz Recette spéciale de pommes de terre au four avec crème de lait, bacon, fromage fondu et poivre noir 3,90
- c T04 **Canari porc au paprika** 4,90
- v T05 **Omelette de pommes de terre** préparée sur le moment (nature, ou avec oignon) 6,30
- T06 **Assiette de jambon ibérique** (80 g) 15,90
- T07 **Croquette de jambon ibérique** croquante 2,10
- T08 **Croquettes de calmars à l'oignon.** 2,10
- T09 **Boulette de Moritz** (maison). 3,90
- T10 **Boulette avec chuthey** du poivron rouge 3,90
- T11 **Boulette avec mole poblano.** 3,90

Vermoutherie

L'apéritif traditionnel est à l'honneur

- V01 Anchois 00 de Cantabrie (à l'unité) 2,20
- V02 Gilda (à l'unité) 2,10
- V05 Anchois au vinaigre 6,80
- v V04 Artichaut vinaigrette 5,50
- V05 Olives fourrées à l'anchois El Xillu 4,50
- v V06 Olives *Manzanilla* 2,50
- v V07 Olives de Kalamata 2,50
- v V08 Sélection d'olives 2,50
- V09 Coques Espinaler 16,00
- V10 Moules Espinaler 6,50
- V11 Couteaux Espinaler. 13,50
- V12 Sardines à l'huile 8,50
- v V15 Chips Las Marinas 2,50
- v V14 Poivrons farcis au fromage épicée 4,20
- v V15 Confit de champignons 5,50
- v V16 Tacos du fromage affinée à l'huile 4,20

Œufs & Bretzel

Que œufs!

Fait dans une casserole ou four à bois et accompagné de *bretzels*.

- 001 Avec de la purée de pommes de terre et soubressade 9,50
- 002 Avec des artichauts, jambon ibérique et de la purée de pommes de terre. 10,50
- v 005 Avec ratatouille et purée de pommes de terre. . 9,50

c coeliaques v végétariens

Friture

Spécialité de la FMB

Toutes les fritures sont préparées sur le moment avec le plus grand soin, les techniques les mieux adaptées à chaque ingrédient et les meilleures huiles d'olive.

Friture de poissons sauvages « pièce entière »

- F01 **Pièce entière de poisson sauvage** du marché pesant entre 300 et 400 grammes, idéale à partager, frite à l'andalouse et servie en un seul morceau. Elle est accompagnée de pommes de terre sautées et d'escalivada, avec deux tranches de pain grillé à la tomate et une délicate salade fraîche. 28,00

Fritures gastronomiques

- F02 Plateau de légumes. 5,80
- F05 **Friture Arenys.** Lotte, artichauts tempura et sauce romesco . . 12,50
- F04 **Friture Cambrils.** Petites fritures avec des poivrons de Padrón . 10,50
- F05 **Friture Ronda.** Calamari et rondelles d'oignon à la sauce tartare 10,80
- F06 **Friture d'ailes de poulet et aubergines** 8,20

Folles

Les folles sont des mélanges fous de fritures délicates servis sur une feuille de salade fraîche pour n'en faire qu'une bouchée.

- F07 **Lotte à la romaine** et saucé tartare 3,50
- F08 **Poulet sauce au curri et frites** 3,20

Fritures classiques

Servies avec de la mayonnaise maison ou de la sauce romesco selon le plat.

- F09 **Beignets de morue** 8,50
- F10 **Petites fritures à l'andalouse** 9,50
- F11 **Morceaux de lotte frais à la romaine** 12,50
- F12 **Aubergine en tempura** 6,50
- F15 **Anneaux de calamars à l'andalouse** 9,70
- F14 **Anneaux de calamars à la romaine.** 9,70
- F15 **Anneaux de calamars en tempura.** 9,70
- F16 **Nuggets de poulet sauce curry** 8,90
- T17 **Ailes de poulet croustillantes** 6,40
- v F18 **Anneaux d'oignon** 3,80
- v F19 **Poivrons de Padrón** 6,50
- v F20 **Artichauts frits** 8,50
- v F21 **Frites** 3,50

Au Four

Véritable four à bois

Nous allumons le four en début de journée pour que, toutes nos spécialités cuisent au feu de bois et à une température maximum pour garantir une qualité supérieure.

Flammkuchen

Spécialité de la FMB. Pizza alsacienne extra fine traditionnelle, originaire des winstubs de Strasbourg, préparée avec de la crème fraîche (crème aigre de lait de vache frais), fines tranches de bacon fumé et oignon fin.

- H01 **Nature** (l'originale, crème fraîche, bacon et oignon) 6,50
- H02 **Gratinée** (la nature avec un soupçon de fromage râpé) 7,50
- H05 **Munster** (la nature avec une fine couche de Munster, fromage alsacien) 8,50
- H04 **Strasbourg** (la nature avec de fines tranches de saucisse artisanale) 8,50
- H05 **Ibérique** (avec jambon ibérique, fromage râpé et raquette). 9,50
- H06 **Mallorca** (avec soubressade et fromage de chèvre) 8,50
- H07 **À quatre poivrons** (la nature épicé avec quatre des-meilleurs poivres du monde) . 8,50

v H08 **Compote d'oignons**

(la gratinée avec compote d'oignons). 7,50

Autres spécialités cuites au four

- H09 **Fougasse artisanale de Lleida**, (escalivada et sardine à l'huile). 8,80
- H10 **Fougasse de Mallorca** (avec soubressade) . . 8,80
- v H11 **Fougasse de légumes** (avec morceaux de courgette, aubergine et poivron). 8,80

Résistance

Dans le vif du sujet

Les meilleurs de l'Alsace

- R01 **Tartiflette** (spécialité gratinée alsacienne avec des pommes de terre de la crème de lait, du bacon et du Reblochon) 7,90
- R02 **Galette alsacienne** (pommes de terre râpées, bacon et Munster) . 6,90
- R05 **Cassoulette de Munster gratiné** et flombé au Marc de Gewürztraminer. 9,60
- R04 **Cocotte de boeuf bourguignon.** 13,20
- R05 **Gratinée d'oignon** 8,50

Les catalans

- R06 **Gratinée d'oignon** 8,50
- R07 **Gratin de macaronis au fromage.** 8,70
- R08 **Notre gratin de cannellonis rôtis** 9,60
- R09 **La Torta de Moritz** (pain artisanal fourré à la tomate, au boudin et gratiné avec du fromage, comme la Torta del Casar mais façon Moritz). 8,80
- R10 **Cocotte de ratatouille** 8,60

Le Pain

Pain de Triticum

Notre pain est cuit au four tous les jours et respecte les meilleurs recettes au feu de bois de Triticum.

- D01 **Tranche de pain à la tomate** 3,10
- D02 **Bretzel alsacien** 2,20
- D05 **Pain à la bière Epidor** (tranches) 2,75
- D04 **Pain aux olives noires** (tranches) 2,75
- D05 **Pain aux 5 céréales** (tranches). 2,75
- D06 **Grand assortiment de pains** 4,90
- c D07 **Pain spécial pour coeliaques** 2,75

- D01 **Tranche de pain à la tomate** 3,10
- D02 **Bretzel alsacien** 2,20
- D05 **Pain à la bière Epidor** (tranches) 2,75
- D04 **Pain aux olives noires** (tranches) 2,75
- D05 **Pain aux 5 céréales** (tranches). 2,75
- D06 **Grand assortiment de pains** 4,90
- c D07 **Pain spécial pour coeliaques** 2,75

Classiques

Les grands classiques des brasseries

Hommage final aux grandes recettes de toute l'Europe qui sont devenues des références dans le monde de tous les brasseurs. À accompagner absolument d'une bière Moritz fraîche et en provenance directe de la cave.

- C01 **Coquelet à la Moritz avec frites** (pour une personne) Spécialité de la FMB. Coquelet au four assis sur canette de bière Moritz. Recette de Montse Guillén et FoodCulturaMuseum 12,00
- C02 **Choucroute garnie à l'alsacienne.** la choucroute est la spécialité alsacienne la plus classique et elle est également devenue celle de la FMB. Saucisses, épaule et tranches de lard sur un lit de chou fermenté de façon artisanale 18,00
- C05 **Grand plateau de saucisses** servies avec des frites 19,50
- C04 **Grand plateau de saucisses** servies avec des frites 19,50
- C05 **Grosse saucisse de Francfort** avec de la choucroute servie sur un plateau en fonte. Pour les champions. (2 pers) 16,50
- C06 **Grosse saucisse de Francfort** avec des-frites servie sur un plateau. Pour les champions. (2 pers) 16,50

- c C07 **Porc grillé** aux pommes de terre avec la peau. 8,50
- C08 **Choucroute à la catalane** (petit hommage catalan au plat le plus classique de France version catalane, avec du boudin frit, blanc et noir, et du lard) 18,00
- C09 **Moules & Frites** (recette belge classique de moules cuites à la vapeur de bière et servies avec des frites) 12,00
- C10 **Festival Fish & Chips** Hommage gastronomique au plus classique des plats servis dans les brasseries d'Angleterre. Grande pièce de morue fraîche panée avec grosse poêlée de pommes de terre. Idéal à partager 24,00 Avec chope d'un litre de Moritz 30,00

- C11 **Grande entrecôte de la Ronda** (600g) Émincé de boeuf porté à maturité pendant 60 jours, sélection spéciale de « Cárnicas Lyo » en tranches et servi sur du pain grillé avec sauce Café de Paris, frites et laitue. (idéal pour 2 personnes) 38,00
- C12 **Steak tartare** de boeuf avec frites. 18,50

c coeliaques v végétariens

c coeliaques v végétariens

Petits-dej.

Pour bien commencer la journée

La coca du boulanger

De 9:30 fraîchement cuit.

La coca du boulanger salée, avec jambon et tomate

X01 Partie 1/16 6,40

X02 Partie 1/32 3,20

La coca du boulanger doux

v **X05** Partie 1/16 4,80

v **X04** Partie 1/32 2,40

Supplément chocolat +2,60 euros

Baguettes froides

X05 Jambon ibérique (50 g) 2,00 3,90

X06 Fromage 1,75 2,75

X07 Fuet catalan 1,75 2,75

X08 Jambon blanc 1,75 2,75

X09 Chorizo 1,75 2,75

X10 Thon 1,75 2,75

v **X11** Vegetal 1,75 2,75

Baguettes chaudes

X12 Soubressade (avec du fromage) 2,75

X15 Bacon (avec du fromage) 2,75

X14 Omelette à la française 2,75

X15 Bikini 3,90

Cœufs

X16 Brouillés ou frits avec du *chistorra*, soubressade

ou bacon et pommes de terre boulangères

et pain à la tomate 7,00

X17 Brouillés ou frits avec du jambon ibérique

et pommes de terre boulangères

et pain à la tomate 9,00

v **X18** Omelette à la française avec pain à la tomate. 3,50

v **X19** Omelette de pommes de terre

avec pain à la tomate 4,50

Formules petit-déjeuner

v **X20** FRUGAL Boisson chaude + viennoiserie 2,30

v **X21** PARIS MON AMOUR Baguette avec du beurre

et de la confiture + boisson chaude. 3,70

v **X22** CONTINENTAL Toasts avec du beurre

+ jus de fruits frais + boisson chaude. 6,00

X25 SPÉCIAL FMB Baguette (jambon + 1 euro)

+ bière ou rafraîchissement + boisson chaude. 6,00

X24 EUROPÉEN Cœufs + bacon + tranches de pain

+ jus de fruit + boisson chaude. 7,90

X25 DE PAYS Pain grillé à la tomate + boudin de pays

+ bière, vin ou rafraîchissement + boisson chaude. 9,30

v **X26** PETRIXOL (dimanche uniquement)

Chocolat «a la taza» + boudoirs (chocolat épais). 5,50

Café arrosé ou *capuccino* + 0,50 euros

Viennoiseries et toasts

v **X27** Croissant au beurre 1,30

v **X28** Pain au chocolat artisanal. 1,40

v **X29** Gâteau aux pommes 1,50

v **X50** Baguette fraîche ou *bretzel*

avec du beurre et de la confiture,

Nocilla (pâte à tartiner) ou huile vierge et sel. . . 2,75

Pâtisserie artisanale

v **X51** *Sachertorte* 4,80

v **X52** Sara 4,80

v **X55** *Cheesecake* 4,80

v **X54** *Carrot Pie* (gâteau à la carotte) 5,80

Yaourts et produits laitiers

c v **X55** Yaourt artisanal ordinaire ou écrémé 2,50

v **X56** Coupe de yaourt artisanale

avec miel et muesli 3,50

c v **X57** Coupe de yaourt artisanale

avec de la confiture fruits rouges 3,50

Fruits et jus de fruits frais

c v **X58** Jus d'orange frais 2,70

c v **X59** Salade de fruits 3,50

c v **X40** Salade de fruits avec jus d'orange frais 3,50

B. Chaudes

Cafés Saula

K01 Noir 1,30

K02 Au lait 1,40

K05 Noisette (café au lait avec mousse de lait) ... 1,40

K04 Café crème 1,60

K05 *Cappuccino* 1,70

K06 Café glacé 1,40

K07 Thés et infusions (demander les parfums) ... 2,30

K08 Thé froid de la maison 2,30

K09 Café viennois (café avec de la crème fouettée) 3,70

K10 Café irlandais 4,70

K11 Café arrosé conventionnel. 2,30

K12 Café arrosé spécial. 2,80

K15 Café russe (crème fouettée et vodka) 4,70

K14 Chocolat «a la taza» (chocolat épais) 2,90

K15 Chocolat suisse (chocolat avec crème fouettée). 3,40

K16 Tasse de lait avec ColaCao ou Nesquick. 2,00

Vermoutherie

L'apéritif traditionnel est à l'honneur

Tapas spéciales vermouth

V01 Anchois 00 de Cantabrie (à l'unité) 2,20

V02 Gilda (à l'unité) 2,10

V05 Anchois au vinaigre 6,80

v **V04** Artichaut vinaigrette 5,50

V05 Olives fourrées à l'anchois El Xillu 4,50

v **V06** *Olives Manzanilla* 2,50

v **V07** Olives de Kalamata 2,50

v **V08** Sélection d'olives 2,50

V09 Coques Espinaler 16,00

V10 Moules Espinaler 6,50

V11 Couteaux Espinaler. 13,50

V12 Sardines à l'huile 8,50

v **V15** Chips Las Marinas 2,50

v **V14** Poivrons farcis au fromage épicée 4,20

v **V15** Confit de champignons 5,50

v **V16** Tacos du fromage affinée a l'huile 4,20

Boissons spéciales vermouth

V17 Vermouth Miró de Reus blanc/noir 3,70

V18 Vermouth Yzaguirre de Reus blanc/noir 3,70

V19 Negroni Josep Pla 7,00

V20 Dry Martini 7,00

V21 Manzanilla 3,20

V22 Jerez 3,00

V25 Bloody Mary 7,00

V24 Bull Shot

(bouillon chaud arrosé de vodka et de poivre) . 7,50

V25 Michelada de Moritz

(Bloody Mary à la bière) 4,00

V26 Bitter Cinzano 4,00

V27 Bitter Kas 2,95

V28 Campari & soda 5,30

Snacks

À grignoter entre les repas

Snacks gastronomiques

v **S01** Raviolis croustillants à la cacahuète 3,00

v **S02** Assortiment de fruits secs épicés 3,00

v **S05** Biscuit/Snack au fromage 3,00

v **S04** Petites parts de fougasse 2,10

v **S05** Petites parts de fougasse italienne aux herbes. . 2,10

v **S06** Fruits secs en tempura. 2,60

v **S07** Chips artisanales 2,60

v **S08** Amandes salées 2,60

S09 *Llamnets* de fuet (Mini-saucisses affinés) 2,40

Moritz

Bières, spécialités et cocktails Moritz

Toutes les bières Moritz sont élaborées

avec de l'eau Font d'Or.

Bière Moritz de la FMB

Bière fraîche, élaborée quotidiennement dans

la microbrasserie, avec de l'eau de notre fournisseur

et les meilleurs houblons aromatiques en fleur.

Elle est servie directement depuis les cuves

de fermentation de la cave.

Z01 Moritz 0,2 l 1,75

Z02 Moritz chope 1 l 7,50

Z05 Moritz Epidor 0,2 l 1,95

Z04 Moritz Epidor chope 1 l 8,40

Z03 Moritz « non filtrée » 0,2 l ND

Z06 Moritz « méfisse » (½ Moritz, ½ Epidor) 0,2 l 2,00

Z07 Moritz « méfisse » (½ Moritz, ½ Epidor) chope 1 l 7,90

Bière Moritz en bouteille

Z08 Moritz 0,33 l 2,10

Z09 Moritz Quinto 1,70

Z10 Moritz Epidor 0,33 l 2,60

Z11 Aigua de Moritz (sans alcool) 0,33 l 2,60

Z12 Moritz 17.14 Bière de gingembre 0,75l 9,00

Spécialités Moritz

Élaborées avec de la bière fraîche en provenance

directe des cuves.

Z15 Panaché citron Moritz 0,2 l 1,80

Z14 Panaché nature Moritz 0,2 l 1,80

Z15 Panaché citron ou nature Moritz chope 1 l 7,20

Z16 Mulata (Epidor citron) 0,2 l 2,10

Z17 Sangria de bière Moritz verre 4,00

Z18 Sangria de bière Moritz chope 1 l 12,00

Cocktails Moritz

Élaborés avec de la bière fraîche en provenance

directe des cuves.

Z19 Michelada (Bloody Mary à la bière) 4,00

Z20 1/2 Gin Tonic par Moritz (spécial apéritif) . . . 5,00

Z21 Moritz Rosé (Moritz + Campari + angostura) . 5,00

Z22 Kir Republicain à la bière (Moritz + cassis) ... 4,00

c coeliaques v végétariens

Boissons

Boissons fraîches

Eaux

B01 Eau Font d'Or 25 cl 1,60

B02 Grande eau Font d'Or 0,5 l 2,60

B05 Vichy catalane 0,25 cl 2,70

Jus de fruits et rafraîchissements

B04 Jus de fruits en bouteille

(demander les parfums) 2,90

B05 Cola commercial 2,40

B06 Cola artisanal 2,90

B07 Orange et citron commercial 2,40

B08 Trina orange ou citron 2,40

B09 Citron artisanal Thomas Henry 3,20

B10 Schweppes Tonic 2,40

B11 Fever Tree Tonic ou Fentimans Tonic 3,50

B12 Q Tonic Tonic 7,00

B15 Tonic artisanal Thomas Henry 3,20

B14 Bouteille de thé glacé 2,40

B15 Eau gazeuse Konga 0,5 l 2,10

B16 Bière de gingembre Thomas Henry (sans alcool) 3,20

B17 Soda au gingembre Thomas Henry 3,20

Autres boissons

B18 Sangria de vin 4,00 12,00

B19 Sangria de cava. 4,00 14,00

c coeliaques v végétariens

Cave

Visitez le Bar à Vins et découvrez plus de 400 vins

Vins de la maison

U01 Vin rouge, catalan

TOC 2013

D.O. Pla de Bages 3,25 15,80

U02 Vin blanc, catalan

Castelloraig Xarel-lo 2013

D.O. Penedès 3,25 15,80

U05 Vin rosé, catalan

Mas Amor 2013, D.O. Terra Alta 3,25 15,80

U04 Cava

Esculturit Brut Nature 3,75 17,90

Spécial vins d'Alsace

Les vins blancs d'Alsace sont les meilleurs d'Europe.

La brasserie Moritz tient à respecter le rang qui leur

est dû en les servant dans les verres traditionnels

de cristal à pied vert importés d'Alsace. Laissez-vous

tenter par la Flammkuchen ou par les spécialités

alsaciennes.

U05 Riesling. Domaines Trimbach. 4,75 24,20

U06 Gewürztraminer. Domaines Trimbach. . 5,80 28,40

Vins a Copes del Moritz Bar à Vins

Le Bar à Vins Moritz dispose d'une sélection de plus

de 40 vins qui peuvent se déguster au verre. De plus,

il bénéficie de plus de 400 références des meilleurs vins

catalans, espagnols et du monde. Demandez la carte

des vins ou visitez directement le Bar à Vins



FABRICA MORITZ BARCELONA
1856
**CERVESERIA
MORITZ**

**Report published in La Vanguardia
of 4th November 1927,
describing the German brewery
presented by Moritz at the Trade Fair.**

"The majestic installation presented
by Cerveza Moritz S.A. was the *clou* of the Exhibition
and broke the record for its sheer lavishness
and splendour, keeping a constant stream of thousands
and thousands of visitors queuing up in front of its stand.

Why not lavish praise on the beer made by the Moritz
brewery?... Why not pour out amphoras or barrels
of excessive praise about the much-deserved renown
enjoyed by the Cerveza Moritz S.A. brewery? Well,
if we did so, people would consider us childishly
ingenuous. Moritz beer needs no advertising. All
drinkers of good beer, who are legion in Catalonia, and
number many hundreds of millions in the rest of Spain,
have already performed this task. By saying that it is
the favourite beer of the Germans who are great experts
on the subject! Yet, nevertheless, despite the good
reputation the Fábrica Moritz S.A., has earned with
its beer, it was not content to remain in the prime
position its excellent product holds within the Spanish
brewing industry; it aspired to greater things: to achieve
new triumphs. And these have reached you with a very
superior type of beer called Epidor, which has become
the favourite among drinkers with more refined palates.

All we want to do here is give an account of the good
impression we received, as well as our satisfaction when
we visited the magnificent stand at the Hotel Industry
Exhibition which had been transformed into a real
German brewery, without omitting the slightest detail
in the decor. They were kind enough to offer us pastries
and Epidor beer, just as they had done to so many
thousands of other visitors, and we were able to confirm
the excellence of this new brand that firmly establishes
the reputation of the Fábrica de la Casa Moritz S.A.,
which is truly one of a kind."

Sandwiches

Made daily with our freshly baked bread

Made by the Moritz brewery and served with
special bread and top-quality pickles.

Number 41's gourmet sandwiches
Made fresh to order with artisan bread

E01	Ibérico pork shoulder carved like roast beef with Comté cheese	8.20
E02	Sausage burger with cheese, roasted vegetables, alioli, hearts of Tudela's lettuce and chips	9.80
E05	100% chargrilled burger with Café de Paris sauce, cheese, hearts of Tudela's lettuce and chips	10.80
E04	Caramelized pork jowls sandwich with cabbage vinaigrette, mushrooms and spicy sauce. In hamburger bun	8.20
E05	Crispy squid sandwich with mayonnaise. In hamburger bun	9.80
v E06	Potato omelette sandwich with alioli. In hamburger bun.	7.40
v E07	The Vegan. Strips of grilled aubergine, miso mayonnaise, fresh cheese and spinach.	7.20

Our amazing classic sandwiches
Made fresh to order with artisan bread.

E08	Ibérico ham (50g).	9.80
E09	Majorcan of spicy sausage from Cal Rovira and cheese	6.40
E10	Illustrated club sandwich	8.50
E11	Bikini	4.60

Focaccia

The other sandwiches

Focaccias D.O.Triticum made and filled in the FMB.

v N01	Grilled vegetables, with lettuce and pesto	8.20
N02	Buffalo mozzarella with pork and paprika	8.60
N05	Tuna, lettuce, boiled egg and mayonnaise	9.40

c coeliac v vegetarian

Frankfurt

Exclusive for Moritz

Artisan sausages made every week in Germany
with prime-quality ingredients. They are served with
home-made mustard, gherkins and caramelized onion.

Fleischwurst

Like a sliced big frankfurter.

I01	Nature	6.50
I02	With onion, cheese and bacon	8.00

Weisswürstchen

White sausage with herbs and lemon peel. Delicate.

I05	Nature	7.25
I04	With Munster cheese	8.75

Mettwurst

Tasty red sausage, cooked on the griddle.

I05	Nature	6.50
I06	With grilled pepper and cheese	8.00

Thüringer Bratwurst

The classic Bratwurst like you've never eaten.

I07	Nature	6.50
I08	With Iberico bacon	7.50

Nüremberger

Small white sausages.

I09	Nature	6.50
I10	With grilled eggplant and mustard	8.00

Pickles

Homemade

Ideal for dipping some of our breads.

J01	Marinated tuna in tomato, onion and herbs	11.40
J02	Marinated chicken with onions	10.80
J05	Marinated quail with mushrooms	11.80

Patés

The tasty tradition of the crusted pate

W01	Paté en croute of Iberico pork with salad, pickles and applesauce	8.80
------------	---	------

c coeliac v vegetarian

Salad Bar

The salads of the Ronda

c v **A01** **The greenest green salad.**

Lettuce, green beans, green asparagus,
zucchini and olives
 7.40 |

c **A02** **Escalivada** (grilled vegetable salad)
with anchovies.
 9.60 |

c **A05** **Esqueixada** (shredded salt cod salad)
with olive paste
 9.75 |

A04 **Grilled pear salad** with Parmesan cheese,
yogurt vinaigrette and caramelized walnuts
 8.90 |

A05 **Gourmet salad**
with green beans, candied mushrooms,
Ibérico ham, cheese and lettuce
 9.80 |

A06 **Lyonnais salad**, with lettuce, bacon, egg,
bread and mustard vinaigrette
 8.90 |

v **A07** **Sicilian salad**
with buffalo mozzarella and caponata
(like an Italian vinaigrette ratatouille,
raisins and pine nuts)
 9.20 |

Shellfish

Shellfish and shellfish feasts

A platter of shellfish cooked in seawater and served
on a bed of crushed ice and seaweed. All our
produce is fresh and brought in daily from Galicia
and the Mediterranean coast. Prices will vary
according to availability and season.

		½ serving
M01	Jumbo prawns	7.20 12.00
M02	Mussels	3.85 6.40
M05	Small prawns	6.00 10.0
M04	Octopus	9.90
M05	Whelks	10.15 16.90
M06	Arcachon oysters (per piece)	3.50

Sauces: home-made mayonnaise or romesco.

The shellfish feast

The price includes a garnish of potatoes and Baby
Gem lettuce, spicy romesco sauce and mayonnaise.

M07	Moritz shellfish feast Jumbo prawns, mussels, small prawns, octopus, whelks and oysters.	38.00
------------	---	-------

Aperitifs

Revive the Spanish of the "aperitivo"

v G01	Baba Ganoush with toppings (green apple, cracker bread and lettuce)	7.80
c v G02	Carpaccio of celery (meaty and tasty tuber cut sheets) with shavings of cheese and mustard vinaigrette.	8.20
v G05	Cream of seasonal vegetables	7.80
G04	Cream of leeks and prawns	11.50
c v G05	Grilled vegetables with extra virgin olive oil jet	8.20
c v G06	White asparagus with mustard vinaigrette	8.40
c v G07	Green asparagus with pesto and green leaves	8.40
c v G08	Piquillo pepper confit with grilled onions and parmesan cheese.	8.20
c v G09	Sautéed vegetables with refried garlic	9.40
c v G10	Seasonal vegetables simply boiled, with extra virgin olive oil	7.80
c G11	Cod scalded with a splash of oil with boiled potatoes	18.50
c G12	Tuna with tomato	14.50
c G15	Fish of the day on the griddle	18.00
c G14	Chargrilled entrecote of beef	24.00
c G15	Breast of chicken	9.80

Garnish of grilled or boiled vegetables.
Don't forget to take a look at our salads.

c coeliac v vegetarian

"Ensaladillas"

Potatoes-based salads. FMB pride

Prepared daily with the best products from here
and there.

N01 **The Russian blue-eyed**
with double tuna
 4.40 |

N02 **German salad**
with Fleischwurst, egg, fried onions
and tartar sauce
 4.40 |

4 Tapas

Loud and clear

v T01	Bravas "from around here" (crispy potato chunks with allioli and spicy red chilli oil)	3.90
v T02	Bravas "from around there" (crispy potato chunks with mayonnaise and spicy tomato sauce)	3.90
T05	Pfaffenhofen potatoes (our tribute to the hometown of our founder Louis Moritz. Special recipe of baked potatoes with single cream, bacon, melted cheese and black pepper).	3.90
c T04	Pork with paprika	4.90
v T05	Our potato omelette cooked fresh to order (add onion)	6.30
T06	Ibérico ham platter (80g)	15.90
T07	Our crunchy Ibérico ham croquette	2.10
T08	Squid croquette with onion	2.10
T09	La bomba de Moritz (home-made beef and potato croquette served with a spicy brava sauce)	3.90
T10	Bomba with red pepper chutney	3.90
T11	Bomba with mole poblano	3.90

Eggs & Pretzel

What eggs!

Casserole made in wood oven and accompanied
by pretzels.

001	With mashed potatoes and spicy sausage	9.50
002	With artichokes, Ibérico ham and mashed potatoes	10.50
v 005	With ratatouille and mashed potatoes	9.50

Fried fish

An FMB speciality

All our fried fish is cooked fresh to order, with the utmost
care and using the most appropriate techniques for
each ingredient, together with the finest-quality olive oils.

Platter of whole fried fish from the coast

F01 **A piece of wild fish, weighing between 300
and 400 grammes, perfect for sharing, crisp-fried,
Andalusian style, and served whole. Comes with
sautéed potatoes and escalivada (grilled vegetable
salad), two slices of toasted bread rubbed with
tomato and a delicious mixed leaf salad.** 28.00 |

Gourmet fried-fish platters

F02	Vegetable seafood platter	5.80
F05	Arenys frying Monkfish, artichokes tempura and romesco sauce	12.50
F04	Cambri's frying Crisp-fried coastal whitebait with Padrón peppers	10.50
F05	Ronda frying. Calamari and onion rings with tartar sauce	10.80
F06	Fried chicken wings and eggplant	8.20

Folles

Our *folles* are crazy combinations of delicate fried
fish served on a fresh salad leaf, just a couple
of bites big.

F07	Monkfish in batter with tartare sauce	3.50
F08	Chicken fingers with curry sauce and chips.	3.20

Our classic fried-fish platters

Served with home-made mayonnaise or romesco
sauce, depending on the dish.

F09	Salt cod fritters	8.50
F10	Crisp-fried coastal whitebait	9.50
F11	Monkfish cubes in batter	12.50
F12	Tempura aubergines	5.50
F15	Crisp-fried squid rings	9.70
F14	Squid rings in batter	9.70
F15	Tempura squid rings	9.70
F16	Chicken nuggets with curry sauce	8.90
F17	Crispy chicken wings	6.40
v F18	Onion rings	3.80
v F19	Padrón peppers	6.50
v F20	Fried artichokes	8.50
v F21	Chips	3.50

Our Oven

A real wood-fired oven

From the time we light our oven first thing in
the morning, we cook all our specialities with wood
from the forest and at the most suitable temperature
to guarantee the tastiest results.

FLAMMKUCHEN

An FMB speciality. A traditional Alsatian fine pizza
base, that originated in the *Winstubs* of Strasbourg,
topped with *crème fraîche*, smoked lardons and
finely chopped onion.

H01	Au naturel (the original, crème fraîche, lardons and onion)	6.50
H02	Au gratin (with a sprinkling of grated cheese)	7.50
H05	Munster (with thin layers of Munster cheese from Alsace).	8.50
H04	Strasbourg (with fine slices of artisan sausage).	8.50
H05	Ibérica (with Iberian ham, melted cheese and ruccula)	9.50
H06	Majorcan (with spicy sausage and goat cheese)	8.50
H07	At four peppers (the naturel spiced with 4 of the best peppers in the world)	8.50
v H08	Onion compote (au gratin with onion compote).	7.50

Other specialities from our oven

H09	Artisanal coca de recapte from Lleida (flatbread topped with grilled vegetables and a baby sardine in olive oil)	8.80
H10	Majorcan coca de recapte (with spicy sausage).	8.80
v H11	Vegetable coca de recapte (with slices of courgette, aubergine and pepper).	8.80



c coeliac v vegetarian

Endurance

Not for the faint hearted

The best of Alsàcia

R01 **Tartiflette**
(Alsation speciality, gratin of potato
with cream, bacon and Reblochon cheese).
 7.90 |

R02 **Alsation roesti**
(grated potatoes, bacon and Munster cheese)
 6.90 |

R05 **Munster cheese in a fondue pot**,
browned under the grill and flambéed
with Marc de Gewürztraminer
 9.60 |

R04 **Cocotte of boeuf a la bourguignon**
 13.20 |

R05 **Onion soup au gratin**
 8.50 |

The catalans

R06	Onion soup au gratin	8.50
R07	Macaroni au gratin	8.70
R08	Our cannelloni filled with roast meat	9.60
R09	Torta de Moritz (artisan bread bun filled with tomato, pork meat, topped with cheese and grilled, like Torta del Casar cheese, but in the Moritz style)	8.80
R10	Cocotte of ratatouille	8.60

Our Breads

Triticum bread

Our bread is baked every day following
the best recipes of Triticum.

D01	Slice of bread rubbed with tomato	3.10
D02	Alsation pretzel	2.20
D05	Epidor beer bread (slices)	2.75
D04	Black olive bread (slices).	2.75
D05	Five-grain bread (slices)	2.75
D06	Our extensive range of breads	4.90
c D07	Special bread for coeliacs	

Breakfasts

Get your day off to a good start

The baker's coca

From 9am freshly baked.

The salty baker's coca, with ham and tomato

X01 Portion 1/16. 6.40

X02 Portion 1/32. 3.20

The sweet baker's coca

v **X05** Portion 1/16. 4.80

v **X04** Portion 1/32. 2.40

Chocolate supplement +2.60€

Cold baguettes

X05 Ibérico ham 2.00 3.90

X06 Cheese 1.75 2.75

X07 Fuet (catalan cured sausage) 1.75 2.75

X08 Ham 1.75 2.75

X09 Chorizo 1.75 2.75

X10 Tuna 1.75 2.75

v **X11** Vegetable 1.75 2.75

Hot baguettes

X12 Sobrasada (Majorcan sausage with cheese) 2.75

X15 Bacon (with cheese) 2.75

X14 French omelette 2.75

X15 Bikini (ham and cheese) 3.90

Eggs

X16 Scrambled or fried with chistorra sausage, Majorcan sausage or bacon Served with roast potato rounds and bread rubbed with tomato. 7.00

X17 Scrambled or fried with Ibérico ham Served with roast potato rounds and bread rubbed with tomato. 9.00

v **X18** French omelette with bread rubbed with tomato 3.50

v **X19** Potato omelette with bread rubbed with tomato 4.50

Breakfast combos

v **X20** EL DESGRACIAO Coffee + pastry. 2.30

v **X21** PARIS MON AMOUR Baguette with butter and jam + coffee 3.70

v **X22** CONTINENTAL Toast and butter + natural juice + coffee 6.00

X25 FMB SPECIAL Slim baguette (ham +1€)+beer or soft drink+coffee .6.00

X24 THE EUROPEAN Eggs + bacon + slices of bread + juice + coffee 7.90

X25 FARMHOUSE Toast rubbed with tomato + Catalan butifarra sausage + beer, wine or soft drink + coffee 9.30

v **X26** PETRITXOL (Sundays only) Thick hot chocolate + melindras (Catalan sponge fingers) 5.50

Carajillo (espresso with a dash of spirits) or cappuccino +0.50€

Cakes and breads

v **X27** All-butter croissant 1.30

v **X28** Artisan pain au chocolat. 1.40

v **X29** Mini apple pie 1.50

v **X50** Freshly baked baguette or pretzel with butter and jam, chocolate spread or virgin olive oil and salt 2.75

Artisan cakes and pastries

v **X51** Sacher. 4.80

v **X52** Sara 4.80

v **X55** Cheesecake 4.80

v **X54** Carrot Pie 5.80

Yoghurts and dairy produce

c v **X55** Artisan natural or skimmed yoghurt 2.50

v **X56** Artisan yoghurt cup with honey and muesli 3.50

c v **X57** Artisan yoghurt cup with red fruits jam. 3.50

Juice and fresh fruit

c v **X58** Natural orange juice 2.70

c v **X59** Fruit salad 3.50

c v **X40** Fruit salad with orange juice 3.50

Coffees

Coffees Saula

K01 Espresso 1.30

K02 Cortado (espresso with a dash of milk) 1.40

K05 Noisette (frothy espresso) 1.40

K04 White coffee 1.60

K05 Cappuccino 1.70

K06 Iced coffee. 1.40

K07 Teas and infusions (ask the waiter). 2.30

K08 Our own iced tea 2.30

K09 Viennese coffee (topped with whipped cream). 3.70

K10 Irish coffee 4.70

K11 Regular carajillo (espresso with a dash of spirits) 2.30

K12 Luxury carajillo (with premium-brand spirits). 2.80

K15 Russian coffee (cream and vodka). 4.70

K14 Chocolate a la taza (thick and hot, made with real melted chocolate). 2.90

K15 Suiza (thick, hot chocolate topped with whipped cream) 3.40

K16 Cup of milk with ColaCao or Nesquik 2.00

c coeliac v vegetarian

Aperitifs

Recover the aperitif's tradition

Special tapas for the aperitif

V01 Cantabrian anchovies 00 (per piece). 2.20

V02 Gilda (gherkin, green chilli pepper, olive and anchovy on a stick) 2.10

V05 White anchovies in vinegar 6.80

v **V04** Artichoke vinaigrette. 5.50

V05 Xilu's stuffed olives 4.50

v **V06** Manzanilla olives 2.50

v **V07** Kalamata olives 2.50

v **V08** Special olive selection 2.50

V09 Tin of Espinaler cockles 16.00

V10 Tin of Espinaler mussels. 6.50

V11 Tin of Espinaler razor shell 13.50

V12 Tin of sardines in oil 8.50

v **V15** Las Marinas' natural chips 2.50

v **V14** Peppers stuffed with spicy cheese. 4.20

v **V15** Mushroom confit 5.50

v **V16** Cured cheese tacos. 4.20

Aperitifs

V17 Miró de Reus vermouth white/red 3.70

V18 Yzaguirre de Reus vermouth white/red 3.70

V19 Josep Pla negroni 7.00

V20 Dry Martini 7.00

V21 Manzanilla sherry 3.20

V22 Sherry 3.00

V25 Bloody Mary 7.00

V24 Bullshot (hot consommé with vodka and black pepper) 7.50

V25 Michelada de Moritz (the beer-based Bloody Mary) 4.00

V26 Bitter Cinzano (non-alcoholic bitters) 4.00

V27 Bitter Kas (non-alcoholic bitters). 2.95

V28 Campari & soda. 5.30

Snacks

Something to nibble on

Gourmet snacks

v **S01** Peanuts crunchy Raviolis 3.00

v **S02** Spicy Nuts Cocktail. 3.00

v **S05** Cheese snacks 3.00

v **S04** Pieces of coca de recapte (flatbread topped with grilled vegetables and sardine). 2.10

v **S05** Pieces of herb focaccia 2.10

v **S06** Tempura nuts 2.60

v **S07** Artisan crisps 2.60

v **S08** Salted almonds 2.60

S09 Llamínets de fuet (mini cured sausages) 2.40

c coeliac v vegetarian

Moritz

Beers, specialities and Moritz cocktails

All Moritz beers are made with Font d'Or mineral water.

Moritz from the FMB

Freshly brewed beer, made daily at our microbrewery, with spring water and the finest aromatic flowering hops. Served straight from our fermentation vats in the basement.

Z01 Moritz 0.2l 1.75

Z02 Moritz 1l tankard. 7.50

Z05 Moritz Epidor 0.2l 1.95

Z04 Moritz Epidor 1l tankard 8.40

Z05 "Unfiltered" Moritz 0.2l NA

Z06 Moritz "hybrid"(½ Moritz, ½ Epidor) 0.2l. 2.00

Z07 Moritz "hybrid"(½ Moritz, ½ Epidor) 1l tankard 7.90

Bottled Moritz beer

Z08 Moritz 0.33l 2.10

Z09 Moritz Quinto 1.70

Z10 Moritz Epidor 0.33l 2.60

Z11 Aigua de Moritz (non-alcoholic) 0.33l. 2.60

Z11 Moritz 17.14 Ginger Beer 0.75l. 9.00

Specialities with Moritz

Made with freshly brewed beer straight from the vat.

Z12 Moritz lemonade shandy 0.2l 1.80

Z15 Moritz clear lemonade shandy 0.2l. 1.80

Z14 Moritz lemonade or clear lemonade shandy 1l tankard 7.20

Z15 Mulata (Epidor with lemon) 0.2l 2.10

Z16 Moritz beer sangria per glass 4.00

Z17 Moritz beer sangria 1l tankard 12.00

Cocktails by Moritz

Made with freshly brewed beer straight from the vat.

Z18 Michelada (the beer-based Bloody Mary) 4.00

Z19 1/2 Gin Tonic by Moritz (special aperitif) 5.00

Z20 Moritz Rosé (Moritz + Campari + angostura) 5.00

Z22 Beer Kir Republicano (Moritz + cassis) 4.00

c coeliac v vegetarian

Beverages

Cold drinks

Mineral Waters

B01 Font d'Or mineral water 25cl 1.60

B02 Font d'Or Maximum 0.5l 2.60

B05 Vichy Catalan sparkling water 0.25cl 2.70

Soft drinks & juices

B04 Lambda bottled juices (varieties) 2.90

B05 Regular cola. 2.40

B06 Artisan cola 2.90

B07 Regular orangeade and lemonade. 2.40

B08 Orange or Lemon Trina. 2.40

B09 Thomas Henry artisan lemonade 3.20

B10 Schweppes tonic. 2.40

B11 Fever Tonic or Fentimans tonics 3.50

B12 Q Tonic 7.00

B15 Thomas Henry artisan tonic. 3.20

B14 Bottled iced tea. 2.40

B15 Konga clear lemonade 0.5l 2.10

B16 Thomas Henry ginger beer 3.20

B17 Thomas Henry ginger ale 3.20

Other drinks

B18 Wine sangria 1 litre 4.00 12.00

B19 Cava sangria 1 litre 4.00 14.00

c coeliac v vegetarian

Our Cellar

Visit our wine bar, and discover more than 400 wines

House wines

glass

bottle

U01 Red wine, Catalonia 3.25 15.80

U02 White wine, Catalonia 3.25 15.80

U05 Rosé wine, Catalonia 3.25 15.80

U04 Cava 3.75 17.90

Escuturit Brut Nature 3.75 17.90

Special wines from Alsace

The white wines from Alsace are the best in Europe.

At the Moritz Brewery we wish to pay tribute to them by serving them in the traditional green-stemmed glasses, imported from Alsace, which enhance the delicate fruity bouquet of these exceptional wines from the Rhine. Try them with a Flammkuchen or other Alsatian specialities

glass

bottle

U05 Riesling. Domaines Trimbach 4.75 24.20

U06 Gewürztraminer. Domaines Trimbach 5.80 28.40

Wines by the glass from the Moritz Bar à Vins

The Moritz Bar à Vins has more than 40 wines that are available by the glass. It also stocks 400 of the best wines from Catalonia, the rest of Spain and around the world. Ask for our wine list or visit the Moritz Bar à Vins.

Cocktails

Served from 8pm

C01 Mojito

White rum, lime juice, soda, white sugar, mint leaves and a few drops of angostura. 8.00

C02 Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, bilberry juice and liqueur, lemon juice. 8.00

C05 Caipirinha Cachaca, lime and brown sugar. 8.00

C04 Caipiroska Vodka, lime and brown sugar. 8.00

C05 Mojito (virgin)

Lime juice, soda, white sugar, mint leaves and a few drops of angostura 7.00

C06 San Francisco (virgin)

Orange juice, pineapple juice, peach juice, lemon juice and a bit of reductant. 7.00

c coeliac v vegetarian

Cheeses

Our own selection

All our cheeses are artisanal and served with nuts, pretzels, and onion jam.

v **Q01** Table of French cheeses. 9.80