



LOUIS MORITZ
Louis Moritz fou el fundador de la Moritz
i cap d'una nissaga que avui ja es troba
en la sisena generació.

EL RESTAURANT
Volem fer un homenatge al restaurant
de tota la vida. Un clàssic projectat
al segle XXI que mai hem de perdre.

ENTRANTS LLEUGERS

- AMANIDA VERDA DE FULLES I HERBES
crudités de verdures i bonítol confitat
a la casa. Ideal 2 pers. 18,00 €
- TARTAR DE VIEIRA, LLAGOSTINS I PEIX D'ESCATA
amb amanida de poma, crema fresca
i alvocat. 22,00 €
- LA SAFATA DE VERDURES
moltes i fresques amb papada caramellitzada
a banda i tres salses d'acompanyament.
20,00 €
- CREMA DE CARBASSA
amb farcels de col
i perdiu amb oli de cardamom. 18,00 €

ENTRANTS MENYS LLEUGERS

- TORTELL PARÍS-BREST
de bolets, butifarra negra i fulles fresques. 22,00 €
- AMANIDA DE BOLETS ESCABETXATS
amb flam de Comté i encenalls
de pernil de gla. 19,00 €
- AGNOLOTTI DE PORC IBÈRIC ROSTIT «AL DRAP»
amb formatge parmesà, crema de *ricotta*
i consomé de cua de bou. 18,00 €
- BRANDADA DE BACALLÀ «A LA LLAUNA»
porros escabetsats i *raifort* ratllat. 18,00 €
- SALMÓ FUMAT A CASA AMB ESPÈCIES
crema de *raifort* i coca de pa dolç. 18,00 €

ENTRANTS AMB FORÇA

- PATÉ EN CROÛTE D'ÀNEC I FOIE
amb amanida i encurtits
de pot casolà. 18,00 €
- GALANTINA DE POLLASTRE ESCUDELLAT
amb amanida i crema
de múrgoles seques. 18,00 €
- TERRINA DE LLEBRE I FOIE
amb torrada de mantega de tòfona
i balsàmic amb amanida. 19,00 €
- MOLL DE L'OS AMB L'OS
farcit d'ossobuco, tomàquet, tàperes
i torrada calenta de moll de l'os.
18,00 €

GRANS PECES PER COMPARTIR I PLATS PRINCIPALS

Tot i que la carta sencera
del Restaurant no deixa de ser un recull
d'especialitzats que no podràs degustar
en cap altre lloc, volem emfatitzar
en aquest apartat el que considerem
un fet diferencial de casa nostra:
l'agermanament històric de la Fàbrica
Moritz amb Alsàcia i Catalunya.

Per això volem oferir-vos
un plat clàssic de la cuina alsaciana,
**CHOUROUTE DE CARETA
AMB OSTRES AL XAMPANY**
amb un plantejament de «mar
i muntanya» que tant singularitza
la nostra cuina.

MÍNIM DUES PERSONES

- CHATEAUBRIAND DE RAP
musselina de *yuzu*, patates «von bent»,
bròquil rostit amb mantega noisette,
alfàbrega, anxova i cítrics. 36,00 € p.p.
- ESCÓRPORA A LA BRASA
EN PEÇA SENCERA
amb patates a la bullabesa
i salsa *rouille*. 42,00 € p.p.
- «XULETÓ» DE TURBOT
A LA BRASA
amb crema de julivert,
bledes «a la Donostiarra» i fonoll fresc.
42,00 € p.p.

- CHATEAUBRIAND DE VACA VELLA
AMB FOIE A LA SAL
salsa *Périgueux*, patates «von bent»
i rossinyols glacejats.
42,00 € p.p.
- ARRÒS DE PERDIU I BOLETS
amb sofregit al vi ranci.
22,00 € p.p.
- ÀNEC CANETÓ CUIT A LA CASSOLA
EN PEÇA SENCERA
amb *Pak Choi*, alfàbrega
i oliva negra.
26,00 € p.p.

PLATS INDIVIDUALS

- CHOUROUTE DE CARETA
AMB OSTRES AL XAMPANY
amb croquetes d'espínacs i romaní
i salsitxa cítrica. 20,00 €
- STEAK TARTAR DE FILET DE VACA VELLA SEMIFUMADA
amb *rösti* de patates, acompanyat
d'una crema d'herbes. 26,00 €
- FULL DE BOLETS AL PAPILOTE
amb papada i espínacs. 22,00 €

- FINA PIZZA CRUIXENT DE PATATA AL FORN
AMB PEIX «A LA DONOSTIARRA»
VIEIRA I LLAGOSTÍ
24,00 €
- CALAMAR FARCIT DE CALAMAR
I PAPADA DE PORC
amb salsa de curry verd d'alfàbrega,
verdures verdes i arròs basmati.
22,00 €

- PEU DE PORC
«PIERRE KOFFMANN»
AMB POCA FEINA
farcit i glacejat amb una salsa
de Xerès i múrgoles.
21,00 €
- PILOTA DE CÈRVOL
«AU VIN» DE ROSSINYOLS
bacó i *croûtons* de farigola.
24,00 €

LES POSTRES CALENTES

IDEALS PER A DUES PERSONES

- TATIN DE POMA FET AL MOMENT 14,00 €
- BABA AL ROM FLAMEJAT AMB ROM 12,00 €
- CLAFOUTIS DE FRUITA FRESCA DE TEMPORADA
crumble cítric i gelat de vainilla 12,00 €
- TARTELETTE FONDANT DE XOCOLATA NEGRA 16,00 €

LES GRANS POSTRES 1856

- ELS DEU MIL FULLS
QUE VENEN EN CARRO
amb cremes al gust: de passió, vainilla,
xocolata negra o maduixetes del bosc.
8,00 €

LES POSTRES

«À LA MINUTE»

- TIRAMISÚ «A LA CULLERA» 8,00 €
- TARTELETTE 100% DE FRUITA 8,00 €
- TARONJA MECÀNICA
farcida de cítrics, flor de taronger,
i escuma d'ameylla. 8,00 €