

MÁS MORITZ, MÁS FORMATOS

| | | |
|-----------------|-------|--------|
| MORITZ ORIGINAL | 33 cl | 2,50 € |
| MORITZ 7 | 33 cl | 2,50 € |
| MORITZ EPIDOR | 33 cl | 2,80 € |
| MORITZ RADLER | 33 cl | 2,50 € |
| MORITZ 0,0 | 33 cl | 2,50 € |

AGUA Y REFRESCOS

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| AGUA LUNARES | 33 cl | 2,00 € |
| COLA O COLA ZERO | 33 cl | 2,50 € |
| SCHWEPPES NARANJA O LIMÓN | 33 cl | 2,50 € |
| AQUARIUS LIMÓN | 33 cl | 2,50 € |
| NESTEA LIMÓN | 33 cl | 2,50 € |

BODEGA

BLANCOS

MERIAN BLANC
D.O. Terra Alta (Garnacha Blanca)

Botella
16,00 €

ROSADOS

MAS AMOR
D.O. Terra Alta (Garnacha, Cariñena, Sumoll)

Botella
16,50 €

NEGROS

EL PISPA
D.O. Montsant (Garnacha)

Botella
17,00 €

ESPUMOSOS

RIMARTS BRUT RESERVA 18
D.O. Cava (Xarel·lo, Macabeu y Parellada)

Botella
18,00 €



PUEDES HACER TU PEDIDO

LLAMANDO DIRECTAMENTE A LA FÀBRICA
MORITZ BARCELONA (MORITZ STORE)

☎ 93 825 32 32

📷 A TRAVÉS DE NUESTRO INSTAGRAM
@MORITZBARCELONA

👉 A TRAVÉS DEL PORTAL DE
DELIVEROO

📍 A TRAVÉS DEL PORTAL DE GLOVO



1856

**FÀBRICA
MORITZ
BARCELONA**

DELIVERY & TAKE AWAY

LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO AHORA EN CASA



1856

**FÀBRICA
MORITZ
BARCELONA**

CHEF JORDI VILÀ
Una Estrella Michelin

Director gastronómico de la Fàbrica Moritz Barcelona

La fábrica de la primera cerveza de Barcelona.
Desde 1856.

TAPAS Y PLATILLOS

| | |
|---|--------|
| LA RUSA DE OJOS AZULES, ensaladilla rusa con doble de atún | 4,70 € |
| cv BRAVAS DE AQUÍ con alioli y aceite picante | 4,50 € |
| LA CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO | 2,10 € |
| LA CROQUETA DE CALAMAR | 2,10 € |
| LA BOMBA DE LA MORITZ, rellena de carne y salsa de tomate picante | 4,10 € |
| BUÑUELOS DE BACALAO con ajo y perejil | 8,85 € |
| ALITAS DE POLLO CRUJIENTE | 6,90 € |

BOCADILLOS

| | |
|---|---------|
| FLEISCHWURST LAMINADO CON BEICON, CEBOLLA Y QUESO | 6,95 € |
| HAMBURGUESA DE VACA VIEJA CON SALSА CAFÉ DE PARÍS, cebolla, lechuga, tomate y queso, acompañada de patatas fritas | 11,75 € |
| PECHUGA DE POLLO EMPANADO con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima | 9,50 € |

ENSALADAS

| | |
|---|--------|
| c LA VERDE NO VERDE, con tomate, atún confitado, cebolleta y aceitunas negras | 8,75 € |
| c ESQUEIXADA DE BACALAO CON OLIVADA Y TOMATE | 9,95 € |

EL PAN DE TRITICUM

| | |
|---|--------|
| v COCA DE SEIS GRANOS untada con tomate | 3,20 € |
| v REBANADAS DE PAN RÚSTICO | 2,75 € |
| cv PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS | 2,75 € |

C apto para celíacos | V apto para vegetarianos | CV apto para celíacos y vegetarianos

NUESTRAS CERVEZAS FRESCAS

Todas nuestras cervezas son frescas, no pasteurizadas, y solo las encontrarás en la Fábrica Moritz Barcelona y en la Moritz Store.

CERVEZAS FRESCAS CON BOTELLA DE 1L DE LA FMB REUTILIZABLE



ALSÀCIA DE MORITZ

La primera Moritz antes de la Moritz

La nueva cerveza de temporada es un homenaje a nuestro pionero y fundador Louis Moritz. Combina aromas herbáceos y cítricos del lúpulo autóctono alsaciano Strisselspalt con aromas de clavo y plátano procedentes de la levadura. Presenta un color ambarino rojizo como consecuencia de la combinación de malts de cebada y de trigo. En boca se balancean notas ahumadas y de frutos secos con un toque ácido final debido a una fermentación láctica natural.

BIÈRE DE MARS | AMARGOR: 22° IBU | ALCOHOL: 5% 11 | 9,50 €



MORITZ ORIGINAL La auténtica esencia alsaciana

Una cerveza elaborada con ingredientes 100 % naturales entre los que destaca la flor de lúpulo de Saaz, que le aporta su sabor único y aromático.

PILSNER | AMARGOR: 25° IBU | ALCOHOL: 5,4% 11 | 7,00 €



MORITZ 7 Cerveza 100 % malta. Fuerza y carácter

Una cerveza con la pureza y la intensidad de una 100 % malta de cebada, elaborada con ingredientes totalmente naturales que le aportan su cuerpo y carácter genuino.

LAGER ESPECIAL | AMARGOR: 25° IBU | ALCOHOL: 5,5% 11 | 7,00 €



MORITZ EPIDOR La fuerza de la malta

Una cerveza tostada triple malta elaborada con malts caramelicados que le aportan la potencia de un sabor único.

STRONG LAGER | AMARGOR: 30° IBU | ALCOHOL: 7,2% 11 | 8,00 €



MORITZ RED IPA La sofisticación del lúpulo

Una cerveza elaborada con ingredientes 100 % naturales que combina el amargor del lúpulo propio del estilo con un gran trabajo de malts.

RED INDIA PALE ALE | AMARGOR: 50° IBU | ALCOHOL: 5,4% 11 | 9,50 €



MORITZ NEGRA La cerveza más icónica

El Moritz Beer Lab celebró los más de 160 años de historia de la compañía recuperando una cerveza que hizo historia: la Moritz Negra, de color negro intenso, opaca y fácil de beber.

STOUT | AMARGOR: 25° IBU | ALCOHOL: 5% 0,5 l | 5,00 €

NUESTRA ESPECIALIDAD MÁS CERVECERA • NUESTRA ESPECIALIDAD MÁS CERVECERA

EL PICANTÓN A LA MORITZ

PICANTÓN COCIDO AL HORNO SOBRE LATA DE CERVEZA MORITZ, SERVIDO CON PATATAS FRITAS.

RECETA DE MONTSE GUILLÉN Y FOODCULTURAMUSEUM

PICANTÓN MORITZ ORIGINAL.

EL DE SIEMPRE, EL ORIGINAL, marinado en soja, jengibre y miel, servido con patatas fritas

13,85 €

PLATOS ELABORADOS CON NUESTRA CERVEZA FRESCA

PATATAS PFAFFENHOFEN GRATINADAS al horno de leña con una carbonara de Moritz Epidor y beicon 5,50 €

BOCADILLO DE CALAMARES con lechuga, mayonesa y marinera de Moritz Epidor 9,70 €

ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA, tomate y berenjena 12,80 €

PLATOS XXL

PLATOS XXL CON CERVEZA:

COSTILLAR DE CERDO ASADO con ajos, romero y tomillo, regado con Moritz Negra, patatas asadas, sanfaina y ensalada de cogollos con vinagreta de miel 19,50 €

LA GRAN SALCHICHA (300 gramos.) con chucrut y patatas Pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con una carbonara de Moritz Epidor y beicon 19,50 €

... Y PARA TERMINAR POSTRES

v CARROT PIE DE MORITZ NEGRA con frosting de crema de queso 6,00 €

v FONDANT DE CHOCOLATE con crumble de cacao y crujientes de chocolate 5,75 €

v FLAN DE QUESO con frutos rojos y crumble 5,50 €