



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ CERVEERIA RESTAURANT





FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

En Jordi Vilà va començar en el món de la cuina per pura vocació, des dels 15 anys. Ha treballat per diversos restaurants de prestigi d'arreu del món però sempre ha tingut negoci a Barcelona.

Des del 2011, exerceix de director gastronòmic del grup Moritz, amb una ambició i una imaginació gairebé sense límits a l'hora que dirigeix el restaurant alkimia, amb estrella Michelin.

Gràcies a la seva capacitat polièdrica, pot desenvolupar diferents propostes gastronòmiques amb un denominador comú: la qualitat de producte, la precisió tècnica, el sentit de territori i l'inconformisme.

Jordi Vilà



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ CERVESERIA 1 **RESTAURANT**

ENSALADILLA RUSSA

ESCALIVADA A LA BRASA
olives i vinagreta de balsàmic

BRAVES D'AQUÍ

BUNYOLS DE BACALLÀ

CROQUETES CRUIXENTS DE PERNIL IBÈRIC

FLAMMKUCHEN GRATINADA

Finíssima pizza alsaciana tradicional, elaborada amb *crème fraîche*,
tiretes de bacó fumat i ceba fina-fina

POLLASTRÓ A LA MORITZ

Especialitat FMB. Pollastró cuït al forn sobre llauana de cervesa Moritz.
Recepta Montse Guillén i FoodCultura Museum

PA ECOLÒGIC «TRITICUM»

DOLÇ

FLAM DE FORMATGE
crumble d'ametlles i coulis de fruits vermells

BEGUDA

CERVESES MORITZ
refrescs i aigües minerals
Cafès i infusions

29,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 3,50 EUROS

10% IVA INCLÒS



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ CERVESERIA 2 RESTAURANT

ENSALADILLA RUSSA

ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB OLIVADA I TOMÀQUET

ALBERGÍNIA EN TEMPURA

feta amb Moritz Original i romesco

CROQUETES CRUIXENTS DE PERNIL IBÈRIC

FLAMMKUCHEN GRATINADA

Finíssima pizza alsaciana tradicional, elaborada amb *crème fraîche*,
tiretes de bacó fumat i ceba fina-fina

ANELLES DE CALAMAR A L'ANDALUSA

COSTELLAM DE PORC ROSTIT

alls, romaní i farigola, regat amb Moritz Negra,
patates rostides, samfaina i amanida de cabdells amb vinagreta de mel

PA ECOLÒGIC «TRITICUM»

DOLÇ

FONDANT DE XOCOLATA NEGRE

gelat de vainilla i crumble de cacau

BEGUDA

CERVESES MORITZ

refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

36,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 3,50 EUROS

10% IVA INCLÒS



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ CERVESERIA 3 **RESTAURANT**

ENSALADILLA RUSSA

HUMMUS BARCELONA

amb «picos» de Kamut (hummus amb samfaina)

BRAVES D'AQUÍ

CROQUETES CRUIXENTS DE PERNIL IBÈRIC

PLANXAT DE PASTRAMI

maionesa de chimichurri argentí i cogombre en vinagre

ANELLES DE CALAMAR A LA ANDALUSA

FLAMMKUCHEN MUNSTER

Finíssima pizza alsaciana tradicional, elaborada amb *crème fraîche*, tiretes de bacó fumat, ceba fina-fina i capes de formatge alsacià Munster

BACALLÀ EN TEMPURA

de Moritz Original amb samfaina

PA ECOLÒGIC «TRITICUM»

DOLÇ

CARROT PIE A LA CERVESA NEGRA

BEGUDA

CERVESES MORITZ

refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

40,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 3,50 EUROS

10% IVA INCLÒS