



FÀBRICA MORITZ BARCELONA  
1856

# MENÚ CERVECERÍA RESTAURANT





**FÀBRICA MORITZ BARCELONA**  
1856

**Jordi Vilà empezó en el mundo de la cocina por pura vocación, hace 15 años. Ha trabajado para varios prestigiosos restaurantes alrededor del mundo pero siempre ha tenido sus negocios con sede en Barcelona.**

**A partir del 2011, ejerce de director gastronómico del grupo Moritz con una ambición e imaginación casi sin límites a la vez que dirige el restaurante alkimia, con estrella Michelin.**

**Gracias a su capacidad polifacética, puede desarrollar diferentes propuestas gastronómicas con un denominador común: la calidad del producto, la precisión técnica, el sentido del territorio y el inconformismo.**

Jordi Vilà



FÁBRICA MORITZ BARCELONA  
1856

## **MENÚ CERVECERÍA 1** **RESTAURANT**

ENSALADILLA RUSA

ESCALIVADA A LA BRASA  
olivas y vinagreta de balsámico

BRAVAS DE AQUÍ

BUÑUELOS DE BACALAO

CROQUETAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO

*FLAMMKUCHEN* GRATINADA

Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada con *crème fraîche*,  
tiras de beicon ahumado y cebolla fina-fina

PICANTÓN A LA MORITZ

Especialidad FMB. Picantón al horno sobre lata de cerveza Moritz.  
Receta Montse Guillén y FoodCulturaMuseum

PAN ECOLÓGICO «TRITICUM»

### **DULCE**

FLAN DE QUESO

*crumble* de almendras y coulis de frutos rojos

### **BEBIDA**

CERVEZAS MORITZ

refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones



FÁBRICA MORITZ BARCELONA  
1856

## **MENÚ CERVECERÍA 2** **RESTAURANT**

ENSALADILLA RUSA

ESQUEIXADA DE BACALAO CON OLIVADA Y TOMATE

BERENJENA EN TEMPURA

elaborada con Moritz Original y romesco

CROQUETAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO

*FLAMMKUCHEN* GRATINADA

Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada con *crème fraîche*,  
tiras de beicon ahumado y cebolla fina-fina

AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA

GRAN COSTILLAR DE CERDO ASADO

ajos, romero, tomillo, regado con Moritz Negra, patatas asadas y  
ensalada de cogollos con vinagreta de miel y mostaza

PAN ECOLÓGICO «TRITICUM»

### **DULCE**

*FONDANT* DE CHOCOLATE NEGRO

helado de vainilla y *crumble* de cacao

### **BEBIDA**

CERVEZAS MORITZ

refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones



FÀBRICA MORITZ BARCELONA  
1856

## **MENÚ CERVECERÍA 3** **RESTAURANT**

ENSALADILLA RUSA

HUMMUS BARCELONA

con picos de Kamut (hummus con samfaina)

BRAVAS DE AQUÍ

CROQUETAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO

PLANCHADO DE PASTRAMI

mayonesa de chimichurri argentino y pepinillo en vinagre

AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA

*FLAMMKUCHEN* MUNSTER

Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada con *crème fraîche*,  
tiras de beicon ahumado, cebolla fina-fina y capas de queso alsaciano Munster

BACALAO EN TEMPURA

de Moritz Original con sanfaina

PAN ECOLÓGICO «TRITICUM»

### **DULCE**

*CARROT PIE* A LA CERVEZA NEGRA

### **BEBIDA**

CERVEZAS MORITZ

refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones