



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



FÀBRICA 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»

POSTRE

FLAN DE QUESO

crumble de almendras y coulis de frutos rojos

BEBIDA

CERVEZAS MORITZ

(Moritz 7 / Moritz Epidor)

Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones

“El servicio de bebidas inicia con el menú, y termina justo antes de servir los postres”

32,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 3,50 EUROS

10% IVA INCLUIDO



FÀBRICA 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

AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA

FLAMMKUCHEN GRATINADA

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

GRAN COSTILLAR DE CERDO ASADO

ajos, romero, tomillo, regado con Moritz Negra y patatas asadas

PAN ECOLÓGICO «TRITICUM»

POSTRE

FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO

y *crumble* de cacao

BEBIDA

CERVEZAS MORITZ

(Moritz 7 / Moritz Epidor)

Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones

“El servicio de bebidas inicia con el menú, y termina justo antes de servir los postres”

38,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 3,50 EUROS

10% IVA INCLUIDO



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

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»

POSTRE

CARROT PIE A LA CERVEZA NEGRA

BEBIDA

CERVEZAS MORITZ

(Moritz 7 / Moritz Epidor)

Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones

“El servicio de bebidas inicia con el menú, y termina justo antes de servir los postres”

42,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 3,50 EUROS

10% IVA INCLUIDO