



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ CERVESERIA 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 senselimits 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 cuit al forn sobre llauna de cervesa Moritz.
Recepta Montse Guillén i FoodCulturaMuseum

PA ECOLÒGIC «TRITICUM»

POSTRE

FLAM DE FORMATGE

crumble d'ametlles i coulis de fruits vermells

BEGUDA

CERVESES MORITZ

(Moritz 7 / Moritz Epidor)

Refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

"El servei de begudes inicia amb el menú, i finalitza just abans de servir les postres"

32,00 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

ANELLES DE CALAMAR A L'ANDALUSA

FLAMMKUCHEN GRATINADA

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

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»

POSTRE

FONDANT DE XOCOLATA NEGRE

i crumble de cacau

BEGUDA

CERVESES MORITZ

(Moritz 7 / Moritz Epidor)

Refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

"El servei de begudes inicia amb el menú, i finalitza just abans de servir les postres"

38,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 3,50 EUROS

10% IVA INCLÒS



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ CERVEERIA 3 **RESTAURANT**

ENSALADILLA RUSSA

HUMMUS BARCELONA

amb «picos» de Kamut (hummus amb samfaina)

BRAVES D'AQUÍ

CROQUETES CRUIXENTS DE PERNIL IBÈRIC

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»

POSTRE

CARROT PIE A LA CERVESA NEGRA

BEGUDA

CERVESES MORITZ

(Moritz 7 / Moritz Epidor)

Refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

"El servei de begudes inicia amb el menú, i finalitza just abans de servir les postres"

42,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 3,50 EUROS

10% IVA INCLÒS