



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ CERVECERÍA

- Navidad 2023 -





FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

Jordi Vilà empezó en el mundo de la cocina por pura vocación a los 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 una 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.



MENÚ NAVIDAD 1

PARA COMPARTIR...

SALMÓN AHUMADO EN LA CASA
con crema de raifort y pepinillos en vinagre
BRAVAS DE AQUÍ con allioli y aceite picante
COCA DE SEIS GRANOS CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL de *escalivada* y sardinillas en aceite
BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL
AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa
CROQUETAS CRUJIENTES DE ESCUDELLA

* * *

CANELÓN DE POLLO ASADO
con bechamel y galleta de parmesano

PAN ECOLÓGICO “TRITICUM”

Y PARA ACABAR...

POSTRES

PANETTONE DE TRITICUM con helado de vainilla

BEBIDAS

CERVEZAS MORITZ

(MORITZ 7 / MORITZ EPIDOR)

VINO BLANCO: Ojo Plato Verdejo – DO Rueda

VINO TINTO: Ojo Plato Roble – DO Ribera de Duero

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

10% IVA INCLUIDO



MENÚ NAVIDAD 2



PARA COMPARTIR...

SALMÓN AHUMADO EN LA CASA
con crema de raifort y pepinillos en vinagre
BRAVAS DE AQUÍ con allioli y aceite picante
COCA DE SEIS GRANOS CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL de *escalivada* y sardinillas en aceite
BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL
AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa
CROQUETAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO

* * *

PILOTA DE ESCUDELLA
con piñones, crema de ceps y setas frescas salteadas

PAN ECOLÓGICO “TRITICUM”

Y PARA ACABAR...

POSTRES

PANETTONE DE TRITICUM con helado de vainilla

BEBIDAS

CERVEZAS MORITZ

(MORITZ 7 / MORITZ EPIDOR)

VINO BLANCO: Ojo Plato Verdejo – DO Rueda

VINO TINTO: Ojo Plato Roble – DO Ribera de Duero

Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones

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

45,00 EUROS POR PERSONA

10% IVA INCLUIDO