



FÀBRICA MORITZ BARCELONA  
1856



# ACTIVIDADES TEAM BUILDING



FÀBRICA MORITZ BARCELONA  
1856

# DESCUBRE LA PRIMERA CERVEZA DE BARCELONA Y CONOCE NUESTRAS ACTIVIDADES CERVECERAS



FÀBRICA MORITZ BARCELONA  
1856



## 01. LA MÁSTER TAST

Visita guiada y cata de cervezas

---

## 02. TALLER TIRAJE DE CERVEZA

Visita guiada, taller de tiraje y degustación de cervezas frescas

---

## 03. TALLER HAZ TU PROPIA MORITZ

Visita guiada, cata de cervezas, elaboración de tu propia cerveza y comida en el restaurante con menú cervecero

---

## 04. MENÚ MARIDAJE

Visita guiada y menú maridaje guiado por un beer sommelier

---

**¿Quieres complementar tu experiencia...?**

**Conoce la cervecería y sus posibilidades gastronómicas.**



# LA MÁSTER TAST

La Fàbrica Moritz Barcelona podríamos definirla como el parque temático de los amantes de la cerveza.

En este espacio en el centro de la ciudad elaboramos cerveza fresca sin pasteurizar los 365 días del año y queremos enseñártelo y que disfrutes de esta visita y cata de 4 de nuestras variedades.



Conoce todos los rincones de la Fàbrica Moritz Barcelona, el espacio donde se empezó a elaborar la primera cerveza de Barcelona y donde más de 160 años después seguimos haciéndolo.

Visita la microcervecería en el sótano y de la mano de un experto cervecero, y prueba nuestras variedades.

INCLUYE

**Visita guiada a Fàbrica Moritz Barcelona**  
**Cata de 4 variedades de cervezas Moritz**

Disponible a partir de grupos de 10 personas

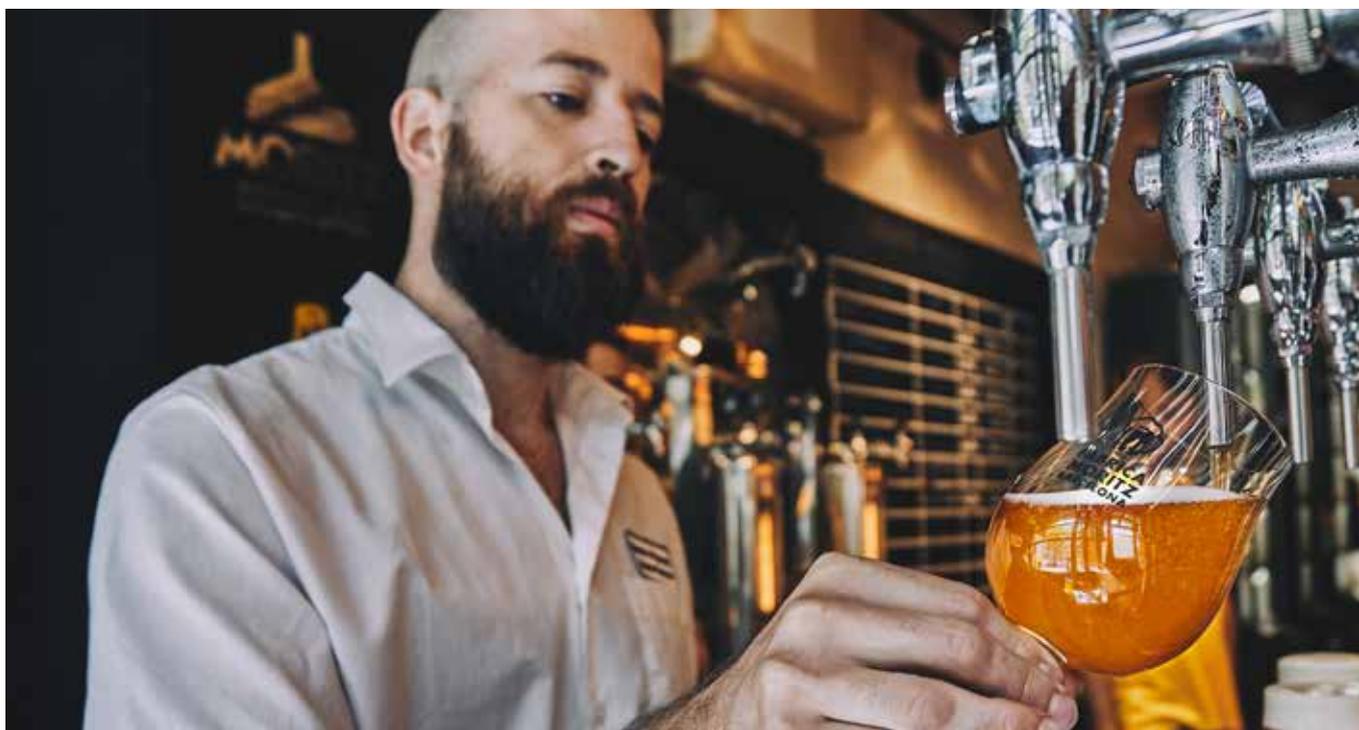
🕒 DURACIÓN: 2 HORAS



# TALLER DE TIRAJE DE CERVEZA

Tan importante como una buena cerveza es saber tirarla. Conseguir esos dos dedos de espuma, que no pierda el gas y que mantenga la apariencia perfecta.

Pues en la Fàbrica Moritz Barcelona somos unos expertos, llevamos tirando cañas desde 1856, y queremos compartir nuestros conocimientos contigo.



## INCLUYE

**Visita guiada a Fàbrica Moritz Barcelona**  
**Taller de Tiraje de cervezas**  
**Degustación de cervezas Moritz**

Disponible a partir de grupos de 10 personas

🕒 DURACIÓN: 2 HORAS



# TALLER HAZ TU PROPIA MORITZ

**A partir de ahora, puedes venir a la Fàbrica Moritz Barcelona a elaborar tu Moritz, al lugar en que nació en 1856.**

Conoce todo el proceso de elaboración y encárgate de hacerlo todo, desde la molienda y la maceración de la malta hasta la fermentación y todo con un claro objetivo: que elabores tu Moritz.

Ah, y no temas, ¡porque contarás con la ayuda de un experto cervecero!

Esta experiencia te acercará a la esencia de la fábrica, degustarás la carta más cervecera del mundo y realizarás una cata de cervezas frescas. ¡Conviértete en un experto cervecero!



## INCLUYE

**Visita guiada a Fàbrica Moritz Barcelona**

**Elaboración de 2 litros de cerveza por persona**

**Cata de cervezas Moritz**

**Comida en el restaurante con menú cervecero**

Disponible a partir de grupos de 10 personas

🕒 DURACIÓN: 6 HORAS



# MENÚ MARIDAJE FABRICA MORITZ



Hay combinaciones que no fallan y la gastronomía y cerveza es una de ellas. ¡Cómo nos gusta saborear nuestros platos favoritos mientras los combinamos con la cerveza perfecta!

Realiza una sesión de maridaje guiada por nuestro Beer Sommelier.

---

## INCLUYE

---

ESQUEIXADA

con **Moritz Original**

FLAMMKUCHEN IBÉRICA

con **Moritz 7**

LA BOMBA DE MORITZ

con **Moritz Red Ipa**

GALTA DE TERNERA

con **Moritz Epidor**

FONDANT DE CHOCOLATE

con **Moritz Negra**

### INCLUYE

**Visita guiada a Fàbrica Moritz Barcelona**

**Comida o cena maridaje guiada por nuestro Beer Sommelier**

Disponible a partir de grupos de 10 personas

🕒 DURACIÓN: 2 HORAS



# ¿QUIERES CONOCER LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO?

**COMPLEMENTA TU  
ACTIVIDAD CON NUESTRA  
OFERTA GASTRÓNOMICA  
PARA GRUPOS.**

# MENÚ CERVECERÍA 01

---

## PARA COMPARTIR...

---

ESCALIVADA A LA BRASA  
con aceitunas y vinagreta de balsámico

LA RUSA DE OJOS AZULES  
Ensaladilla rusa con doble de atún

BRAVAS DE AQUÍ  
con allioli y aceite picante

CROQUETAS CRUJIENTES  
de jamón Ibérico

BUÑUELOS DE BACALAO  
con ajo y perejil

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

PICANTÓN A LA MORITZ  
Especialidad de la FMB. Picantón al horno sobre  
lata de cerveza Moritz

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

---

## POSTRES

---

FLAN DE QUESO  
con *crumble* de almendras  
y *coulis* de frutos rojos

---

## BEBIDAS

---

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.

---

## PACK CERVECERO

---

MASTERTAST + MENÚ CERVECERÍA N°1  
TALLER DE TIRAJE + MENÚ CERVECERÍA N°1

## CONSULTAR PRECIOS

---

# MENÚ CERVECERÍA

## 02

---

### PARA COMPARTIR...

---

#### HUMMUS DE BARCELONA

con pan soplado

#### LA RUSA DE OJOS AZULES

Ensaladilla rusa con doble de atún

#### ESQUEIXADA DE BACALAO

con olivada y tomate

#### BRAVAS DE AQUÍ

con allioli y aceite picante

#### CROQUETAS CRUJIENTES

de jamón Ibérico

#### AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA

con mayonesa

#### FLAMMKUCHEN GRATINADA

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

#### GRAN COSTILLAR DE CERDO ASADO

Con ajos, romero, tomillo, regado con MORITZ NEGRA, patatas asadas y ensalada de cogollos con vinagreta de miel

#### PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

---

### POSTRES

---

#### FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO

con helado de vainilla

y *crumble* de cacao

---

### BEBIDAS

---

#### 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.

---

### PACK CERVECERO

---

MASTERTAST + MENÚ CERVECERÍA N°2

TALLER DE TIRAJE + MENÚ CERVECERÍA N°2

### CONSULTAR PRECIOS

---



# MENÚ CERVECERÍA 03

---

## PARA COMPARTIR...

---

### LA RUSA DE OJOS AZULES

Ensaladilla rusa con doble de atún

### HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO

Hummus de sanfaina

### BRAVAS DE AQUÍ

con allioli y aceite picante

### CROQUETAS CRUJIENTES

de jamón Ibérico

### DEDALES DE POLLO

marinado con mayonesa de curri

### AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA

con mayonesa

### FLAMMKUCHEN A LA CATALANA

Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada con butifarra de Cal Rovira, setas salteadas y allioli de membrillo

### BACALAO EN TEMPURA DE MORITZ 7

con sanfaina

### PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

---

## POSTRES

---

### CARROT PIE DE MORITZ NEGRA

con frosting de crema de queso

---

## BEBIDAS

---

### 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.

---

## PACK CERVECERO

---

MASTERTAST + MENÚ CERVECERÍA N°3

TALLER DE TIRAJE + MENÚ CERVECERÍA N°3

## CONSULTAR PRECIOS

---



# MENÚ MARIDAJE 04

## PARA COMPARTIR...

### ESQUEIXADA DE BACALAO

con olivada y tomate con **MORITZ ORIGINAL**

### FLAMMKUCHEN IBÉRICA

Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada con jamón ibérico, panceta embuchada, queso y rúcula con **MORITZ 7**

### LA BOMBA DE LA MORITZ

rellena de carne y salsa de tomate picante con **MORITZ RED IPA**

### CARRILLERA DE TERNERA

a la **MORITZ NEGRA** y parmentier de patata con **MORITZ EPIDOR**

### PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

## POSTRES

### FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO

con helado de vainilla y crumble de cacao con **MORITZ NEGRA**

## BEBIDAS

Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones

\*El servicio de bebidas inicia con el menú, y termina justo antes de servir los postres.

## PACK CERVECERO

MASTERTAST + MENÚ MARIDAJE N°4

TALLER DE TIRAJE + MENÚ MARIDAJE N°4

**CONSULTAR PRECIOS**

## CÓMO RESERVAR



Teléfono 934 260 050



fabricamoritz@moritz.com



Rda. de Sant Antoni, 41,  
08011 Barcelona  
a 2min. de Plaça Universitat  
(L1,L2)