



FÀBRICA MORITZ BARCELONA  
1856



# ACTIVITATS TEAM BUILDING



FÀBRICA MORITZ BARCELONA  
1856

# DESCOBREIX LA PRIMERA CERVESA DE BARCELONA I CONEIX LES NOSTRES ACTIVITATS CERVESERES



FÀBRICA MORITZ BARCELONA  
1856



## 01. LA MÀSTER TAST

Visita guiada i tast de cerveses

---

## 02. TALLER DE TIRATGE DE CERVESA

Visita guiada, taller de tiratge i degustació de cerveses fresques

---

## 03. TALLER FES LA TEVA PRÒPIA MORITZ

Visita guiada, tast de cerveses, elaboració de la teva pròpia cervesa i dinar al restaurant amb menú cerveser

---

## 04. MENÚ MARIDATGE

Visita guiada i menú maridatge guiat per un sommelier cerveser

---

**Vols complementar l'experiència...?**

**Coneix la cerveseria i les seves  
possibilitats gastronòmiques.**



# LA MÀSTER TAST

La Fàbrica Moritz Barcelona la podríem definir com el parc temàtic dels amants de la cervesa.

En aquest espai al centre de la ciutat hi elaborem cervesa fresca sense pasteuritzar 365 dies a l'any; volem ensenyar-t'ho i que gaudeixis d'aquesta visita i tast de 4 de les nostres varietats.



Coneix tots els racons de la Fàbrica Moritz Barcelona, l'espai on es va elaborar la primera cervesa de Barcelona i on, més de 160 anys després, en continuem elaborant.

Visita la microcerveseria al soterrani amb un expert cerveser i tasta les nostres varietats.

INCLOU

**Visita guiada a la Fàbrica Moritz Barcelona**  
**Tast de 4 varietats de cerveses Moritz**

Disponible per a grups a partir de 10 persones

🕒 DURADA: 2 HORES



# TALLER DE TIRATGE DE CERVESA

Saber tirar una bona cervesa és tan important com la cervesa en si. Aconseguir aquells dos dits d'escuma, que no perdi el gas i que mantingui l'aparença perfecta.

A la Fàbrica Moritz Barcelona en som experts: des del 1856 que tirem canyes, i volem compartir amb tu els nostres coneixements.



INCLOU

**Visita guiada a la Fàbrica Moritz**  
**Taller de Tiratge de Cervesa**  
**Degustació de cerveses Moritz**

Disponible per a grups a partir de 10 persones

🕒 DURADA: 2 HORES



# TALLER FES LA TEVA PRÒPIA MORITZ

**A partir d'ara, pots venir a la Fàbrica Moritz Barcelona a elaborar la teva Moritz, al lloc on va néixer l'any 1856.**

Coneix tot el procés d'elaboració i encarrega't de fer-ho tot, des de la molta i la maceració de la malta fins a la fermentació, i tot amb un objectiu clar: que elaboris la teva Moritz.

Ah, i no tinguis por, perquè t'hi ajudarà un expert cerveser!

L'experiència t'aproparà a l'essència de la fàbrica, tastaràs la carta més cervesera del món i faràs un tast de cerveses fresques. Converteix-te en un expert cerveser!



## INCLOU

**Visita guiada a la Fàbrica Moritz Barcelona**  
**Elaboració de 2 litres de cervesa per persona**  
**Tast de cerveses Moritz**  
**Dinar al restaurant amb menú cerveser**

Disponible per a grups a partir de 10 persones

🕒 DURADA: 6 HORES



# MENÚ MARIDATGE FÀBRICA MORITZ



Hi ha combinacions que no fallen, i la gastronomia i la cervesa en són una. Com ens agrada assaborir els nostres plats preferits combinant-los amb la cervesa perfecta!

Fes una sessió de maridatge guiada pel nostre sommelier cerveser.

---

## INCLOU

---

ESQUEIXADA DE BACALLÀ  
amb **Moritz Original**

FLAMMKUCHEN IBÈRICA  
amb **Moritz 7**

LA BOMBA DE MORITZ  
amb **Moritz Red Ipa**

GALTA DE VEDELLA  
amb **Moritz Epidor**

FONDANT DE XOCOLATA  
amb **Moritz Negra**

## INCLOU

**Visita guiada a la Fàbrica Moritz Barcelona**

**Dinar o sopar maridatge guiat pel nostre sommelier cerveser**

Disponible per a grups a partir de 10 persones

🕒 DURADA: 2 HORES



# **VOLS CONÈIXER LA CARTA MÉS CERVESEIRA DEL MÓN?**

**COMPLEMENTA LA TEVA  
ACTIVITAT AMB LA  
NOSTRA OFERTA  
GASTRONÒMICA  
PER A GRUPS.**





# MENÚ CERVESERIA 01

---

## PER COMPARTIR...

---

ESCALIVADA A LA BRASA  
amb olives i vinagreta de balsàmic

LA RUSSA D'ULLS BLAUS  
Ensalada russa amb doble de tonyina

BRAVES D'AQUÍ  
amb allioli i oli picant

CROQUETES CRUIXENTS  
de pernil ibèric

BUNYOLS DE BACALLÀ  
amb all i julivert

FLAMMKUCHEN GRATINADA  
Pizza alsaciana tradicional finíssima, elaborada  
amb crème fraîche, tires de bacó fumat  
i ceba ben fina

POLLASTRÓ A LA MORITZ  
Especialitat de la FMB. Pollastró al forn sobre  
llauna de cervesa Moritz

PA ECOLÒGIC TRITICUM

---

## POSTRES

---

FLAM DE FORMATGE  
amb crumble d'ametlles  
i coulis de fruites vermelles

---

## BEGUDES

---

CERVESES MORITZ  
MORITZ 7 & MORITZ EPIDOR  
Refrescs i aigües minerals  
Cafès i infusions

\*El servei de begudes comença  
amb el menú i s'acaba just abans de  
servir les postres.

---

## PACK CERVESER

---

MÀSTER TAST + MENÚ CERVESERIA N. 1  
TALLER DE TIRATGE + MENÚ CERVESERIA N. 1

**CONSULTEU-NE ELS PREUS**

---



# MENÚ CERVESERIA

## 02

---

### PER COMPARTIR...

---

#### HUMMUS DE BARCELONA

amb pa bufat

#### LA RUSSA D'ULLS BLAUS

Ensalada russa amb doble de tonyina

#### ESQUEIXADA DE BACALLÀ

amb olivada i tomàquet

#### BRAVES D'AQUÍ

amb allioli i oli picant

#### CROQUETES CRUIXENTS

de pernil ibèric

#### ANELLES DE CALAMARS A L'ANDALUSA

amb maionesa

#### FLAMMKUCHEN GRATINADA

Pizza alsaciana tradicional finíssima, elaborada

amb crème fraîche, tires de bacó fumat

i ceba ben fina

#### GRAN COSTELLAM DE PORC ROSTIT

amb alls, romaní i farigola, i regat amb **MORITZ**

**NEGRA**, patates rostides i amanida de cabdells amb

vinagreta de mel

#### PA ECOLÒGIC TRITICUM

---

### POSTRES

---

#### FONDANT DE XOCOLATA NEGRA

amb gelat de vainilla

i crumble de cacau

---

### BEGUDES

---

#### CERVESES MORITZ

#### MORITZ 7 & MORITZ EPIDOR

Refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

\*El servei de begudes comença amb el menú i s'acaba just abans de servir les postres.

---

### PACK CERVESER

---

MÀSTER TAST + MENÚ CERVESERIA N. 2

TALLER DE TIRATGE + MENÚ CERVESERIA N. 2

**CONSULTEU-NE ELS PREUS**

---



# MENÚ CERVESERIA 03

---

## PER COMPARTIR...

---

### LA RUSSA D'ULLS BLAUS

Ensalada russa amb doble de tonyina

### HUMMUS BARCELONA AMB PA BUFAT

Hummus de samfaina

### BRAVES D'AQUÍ

amb allioli i oli picant

### CROQUETES CRUIXENTS

de pernil ibèric

### DIDALS DE POLLASTRE

marinat amb maionesa de curri

### ANELLES DE CALAMARS A L'ANDALUSA

amb maionesa

### FLAMMKUCHEN A LA CATALANA

Pizza alsaciana tradicional finíssima, elaborada amb botifarra de Cal Rovira, bolets saltats i allioli de codony

### BACALLÀ EN TEMPURA DE MORITZ 7

amb samfaina

### PA ECOLÒGIC TRITICUM

---

## POSTRES

---

CARROT PIE DE MORITZ NEGRA  
amb frosting de crema de formatge

---

## BEGUDES

---

CERVESES MORITZ

MORITZ 7 & MORITZ EPIDOR

Refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

\*El servei de begudes comença amb el menú i s'acaba just abans de servir les postres.

---

## PACK CERVESER

---

MÀSTER TAST + MENÚ CERVESERIA N. 3

TALLER DE TIRATGE + MENÚ CERVESERIA N. 3

**CONSULTEU-NE ELS PREUS**

---



# MENÚ MARIDATGE 04

## PER COMPARTIR...

ESQUEIXADA DE BACALLÀ  
amb olivada i tomàquet amb **MORITZ  
ORIGINAL**

FLAMMKUCHEN IBÈRICA  
Pizza alsaciana tradicional finíssima, elaborada  
amb pernil ibèric, cansalada embotida, formatge  
i ruca amb **MORITZ 7**

LA BOMBA DE LA MORITZ  
farcida de carn i salsa de tomàquet picant amb  
**MORITZ RED IPA**

GALTA DE VEDELLA  
a la **MORITZ NEGRA** i Parmentier de patata  
amb **MORITZ EPIDOR**

PA ECOLÒGIC TRITICUM

## POSTRES

FONDANT DE XOCOLATA NEGRA  
amb gelat de vainilla i crumble de cacau  
amb **MORITZ NEGRA**

## BEGUDES

Refrescs i aigües minerals  
Cafès i infusions

\*El servei de begudes comença  
amb el menú i s'acaba just abans de  
servir les postres.

## PACK CERVESER

MÀSTER TAST + MENÚ MARIDATGE N. 4  
TALLER DE TIRATGE + MENÚ MARIDATGE N. 4  
**CONSULTEU-NE ELS PREUS**

## COM RESERVAR



Telèfon 934 260 050



fabricamoritz@moritz.com



Rda. de Sant Antoni, 41,  
08011 Barcelona  
A 2 minuts de la plaça de la  
Universitat (L1 i L2)