



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856



ACTIVIDADES TEAM BUILDING



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

DESCUBRE LA PRIMERA CERVEZA DE BARCELONA Y CONOCE NUESTRAS ACTIVIDADES CERVECERAS





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 microcervecera 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 Fábrica 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 Fábrica 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 Fábrica 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

con musolina de ajos y 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)