



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
CERVESERA
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

amb mussolina d'all i 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)