



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚS CERVECERÍA 2025

Restaurante





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 CERVECERÍA 1

PARA COMPARTIR...

LA RUSA DE OJOS AZULES
Ensaladilla rusa con doble de atún

ESCALIVADA A LA BRASA con aceitunas y vinagreta de balsámico

BRAVAS DE AQUÍ con alioli y aceite picante

BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL

CROQUETAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO

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.
Receta Montse Guillén y FoodCulturaMuseum

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

Y PARA ACABAR...

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"

34,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 4,00 EUROS

10% IVA INCLUIDO



MENÚ CERVECERÍA 2

PARA COMPARTIR...

LA RUSA DE OJOS AZULES
Ensaladilla rusa con doble de atún

ESQUEIXADA DE BACALAO con olivada y tomate

HUMMUS DE BARCELONA CON PAN SOPLADO

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"

Y PARA ACABAR...

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"

39,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 4,00 EUROS

10% IVA INCLUIDO



MENÚ CERVECERÍA 3



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 alioli y aceite picante

CROQUETAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO

DEDALES DE POLLO marinados 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"

Y PARA ACABAR...

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"

44,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 4,00 EUROS

10% IVA INCLUIDO



MENÚ CERVECERÍA 4

ESPECIAL MENÚ MARIDAJE

PARA COMPARTIR...

ESQUEIXADA DE BACALAO con olivada y tomate

con **MORITZ ORIGINAL**

FLAMMKUCHEN IBÉRICA

Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada con jamón ibérico,
panceta ambuchada, 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"

Y PARA ACABAR...

POSTRES

FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO

con helado de vainilla y *crumble* de cacao

con **MORITZ NEGRA**

Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones

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

46,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 4,00 EUROS

10% IVA INCLUIDO