



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"



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





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

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"



COCA DE ANÍS CON PAN, ACEITE, CHOCOLATE Y SAL

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



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

AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa

FLAMMKUCHEN MUNSTER

FINÍSIMA PIZZA ALSACIANA TRADICIONAL, ELABORADA CON CRÈME FRAÎCHE, CEBOLLA FINA-FINA Y CAPAS DE QUESO ALSACIANO MUNSTER

BACALAO A LA ROMANA

con sanfaina

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"



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



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"



COCA DE ANÍS CON PAN, ACEITE, CHOCOLATE Y SAL

Refrescos y aguas minerales Cafés e infusiones

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







MENÚ NAVIDAD 1

PARA COMPARTIR...

SALMÓN AHUMADO EN LA CASA
con crema de raifort y pepinillos en vinagre
BRAVAS DE AQUÍ con allioli y aceite picante
COCA DE SEIS GRANOS CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL de escalivada y sardinillas en aceite
BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL
AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa
CROQUETAS DE ESCUDELLA

* * *

CANELÓN TRADICIONAL DE CARNE ASADA con bechamel y galleta de parmesano

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"



DULCES TRADICIONALES DE NAVIDAD Panettone, turrones y neulas

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"

42,00 EUROS POR PERSONA · 10% IVA INCLUIDO
SUPLEMENTO DE VINO 5€ P/PERSONA CON COPA DE CAVA AL FINALIZAR LA COMIDA



MENÚ NAVIDAD 2

PARA COMPARTIR...

SALMÓN AHUMADO EN LA CASA con crema de raifort y pepinillos en vinagre

MINI BOMBA DE LA MORITZ

COCA DE SEIS GRANOS CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO
ESCALIVADA A LA BRASA CON ACEITUNAS Y VINAGRETA BALSÁMICA
BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL
CALAMAR A LA BRAVA con alioli picante
CROQUETAS DE ESCUDELLA

POLLO RELLENO DE NAVIDAD con puré de patata, orejones y piñones

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

POSTRES

DULCES TRADICIONALES DE NAVIDAD Panettone, turrones y neulas

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"

45,00 EUROS POR PERSONA· 10% IVA INCLUIDO

SUPLEMENTO DE VINO 5€ P/PERSONA CON COPA DE CAVA AL FINALIZAR LA COMIDA