



## MENÚ CERVEERIA 1

### PER COMPARTIR...

LA RUSSA D'ULLS BLAUS

“Ensaladilla” russa amb doble de tonyina

ESCALIVADA A LA BRASA amb olives i vinagreta de balsàmic

BRAVES D'AQUÍ amb allioli i oli picant

BUNYOLS DE BACALLÀ AMB ALL I JULIVERT

CROQUETES CRUIXENTS DE PERNIL IBÈRIC

FLAMMKUCHEN GRATINADA

Finíssima pizza alsaciana tradicional, elaborada amb *crème fraîche*, tires de bacó fumat i ceba fina-fina

POLLASTRÓ A LA MORITZ

Especialitat de la FMB. Pollastró al forn sobre llauna de cervesa Moritz. Recepta de Montse Guillén i FoodCulturaMuseum

PA ECOLÒGIC “TRITICUM”

I PER A ACABAR...

### POSTRES

FLAM DE FORMATGE

amb *crumble* d'ametlles i *coulis* de fruits vermells

### BEGUDES

CERVESES MORITZ

(MORITZ 7 / MORITZ EPIDOR)

Refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

“El servei de begudes s'inicia amb el menú i acaba just abans de servir les postres”

33,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 4,00 EUROS

10% IVA INCLÒS



## MENÚ CERVEERIA 2

### PER COMPARTIR...

LA RUSSA D'ULLS BLAUS

“Ensaladilla” russa amb doble de tonyina

ESQUEIXADA DE BACALLÀ amb olivada i tomàquet

HUMMUS DE BARCELONA AMB PA BUFAT

Hummus de samfaina

CROQUETES CRUIXENTS DE PERNIL IBÈRIC

ANELLES DE CALAMAR A L'ANDALUSA amb maionesa

FLAMMKUCHEN GRATINADA

Finíssima pizza alsaciana tradicional, elaborada amb *crème fraîche*, tires de bacó fumat i ceba fina-fina

GRAN COSTELLAM DE PORC ROSTIT

Amb alls, romaní, farigola, regat amb **MORITZ NEGRA**, patates rostides i amanida de cabdells amb vinagreta de mel

PA ECOLÒGIC “TRITICUM”

I PER A ACABAR...

### 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 s’inicia amb el menú i acaba just abans de servir les postres”

**39,00** EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 4,00 EUROS

10% IVA INCLÒS



## MENÚ CERVESERIA 3



### PER COMPARTIR...

LA RUSSA D'ULLS BLAUS

“Ensaladilla” 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

BUNYOLS DE PATATA amb *mojo verde*

ANELLES DE CALAMAR A L'ANDALUSA amb maionesa

FLAMMKUCHEN CATALANA

Finíssima pizza alsaciana tradicional, elaborada amb botifarra de *Cal Rovira*, bolets saltejats i allioli de codonyat

BACALLÀ EN TEMPURA de **MORITZ 7** amb samfaina

PAN ECOLÓGICO “TRITICUM”

I PER A ACABAR...

### 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 s'inicia amb el menú i acaba just abans de servir les postres”

**43,00** EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 4,00 EUROS

10% IVA INCLÒS