



Casa
MORITZ
BARCELONA

MENÚS CERVESERIA
RESTAURANT





Jordi Vilà va començar en el món de la cuina per pura vocació, fa 15 anys. Ha treballat per diversos restaurants de prestigi d'arreu del món però sempre ha tingut els seus negocis amb seu en Barcelona.

A partir del 2011, exerceix de **director gastronòmic del grup Moritz** amb una ambició e imaginació gairebé sense límits a la vegada que dirigeix el restaurant **Alkimia, amb estrella Michelin**.

Gràcies a la seva capacitat polièdrica, pot desenvolupar diferents propostes gastronòmiques amb un denominador comú: **la qualitat del producte, la precisió tècnica, el sentiment del territori i el inconformisme**.

Jordi Vilà



MENÚ CERVESERIA 1 RESTAURANT

ENSALADILLA RUSSA

ESCALIVADA A LA BRASA
olives i vinagreta de balsàmic

BRAVES D'AQUÍ

BUNYOLS DE BACALLÀ

CROQUETES CRUIXENTS DE PERNIL IBÈRIC

FLAMMKUCHEN GRATINADA

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

POLLASTRÓ A LA MORITZ

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

PA ECOLÒGIC «TRITICUM»

POSTRE

FLAM DE FORMATGE

crumble d'ametlles i coulis de fruits vermells

BEGUDA

CERVESES MORITZ

(Moritz 7 / Moritz Epidor)

Refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

"El servei de begudes inicia amb el menú i finalitza abans de servir les postres"

32,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 3,50 EUROS

10% IVA INCLÒS



MENÚ CERVESERIA 2 RESTAURANT

ENSALADILLA RUSSA

ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB OLIVADA I TOMÀQUET

ALBERGÍNIA EN TEMPURA
feta amb Moritz Original i romesco

CROQUETES CRUIXENTS DE PERNIL IBÈRIC

ANELLES DE CALAMAR A L'ANDALUSA

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

COSTELLAM DE PORC ROSTIT
alls, romaní i farigola, regat amb Moritz Negra,
patates rostides, samfaina i amanida de cabdells amb vinagreta de mel

PA ECOLÒGIC «TRITICUM»

POSTRE

FONDANT DE XOCOLATA NEGRE
amb *crumble* de cacau

BEGUDA

CERVESES MORITZ
(Moritz 7 / Moritz Epidor)
Refrescs i aigües minerals
Cafès i infusions

"El servei de begudes inicia amb el menú i finalitza abans de servir les postres"

38,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 3,50 EUROS

10% IVA INCLÒS



MENÚ CERVESERIA 3 RESTAURANT

ENSALADILLA RUSSA

HUMMUS BARCELONA

amb «picos» de Kamut (hummus amb samfaina)

BRAVES D'AQUÍ

CROQUETES CRUIXENTS DE PERNIL IBÈRIC

ANELLES DE CALAMAR A LA ANDALUSA

FLAMMKUCHEN MUNSTER

Finíssima pizza alsaciana tradicional, elaborada amb *crème fraîche*, tiretes de bacó fumat, ceba fina-fina i capes de formatge alsacià Munster

BACALLÀ EN TEMPURA

de Moritz Original amb samfaina

PA ECOLÒGIC «TRITICUM»

POSTRE

CARROT CAKE A LA CERVESA NEGRA

BEGUDA

CERVESES MORITZ

(Moritz 7 / Moritz Epidor)

Refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

"El servei de begudes inicia amb el menú i finalitza abans de servir les postres"

42,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 3,50 EUROS

10% IVA INCLÒS