



*Casa*  
**MORITZ**

**BARCELONA**

# MENÚ CERVECERÍA

- Navidad 2023 -





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 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 CRUJIENTES DE ESCUDELLA

\* \* \*

CANELÓN DE POLLO ASADO  
con bechamel y galleta de parmesano

PAN ECOLÓGICO “TRITICUM”

### Y PARA ACABAR... POSTRES

PANETTONE DE TRITICUM con helado de vainilla

### BEBIDAS

CERVEZAS MORITZ

**(MORITZ 7 / MORITZ EPIDOR)**

VINO BLANCO: Ojo Plato Verdejo – DO Rueda

VINO TINTO: Ojo Plato Roble – DO Ribera de Duero

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



## MENÚ NAVIDAD 2



### 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 CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO

\* \* \*

PILOTA DE ESCUDELLA  
con piñones, crema de ceps y setas frescas salteadas

PAN ECOLÓGICO “TRITICUM”

### Y PARA ACABAR... POSTRES

PANETTONE DE TRITICUM con helado de vainilla

### BEBIDAS

CERVEZAS MORITZ  
(**MORITZ 7 / MORITZ EPIDOR**)  
VINO BLANCO: Ojo Plato Verdejo – DO Rueda  
VINO TINTO: Ojo Plato Roble – DO Ribera de Duero  
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