



Casa
MORITZ

BARCELONA



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 TRADICIONAL DE CARNE ASADA
con bechamel y galleta de parmesano

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

Y PARA ACABAR... POSTRES

PANETTONE DE TRITICUM con helado de vainilla
TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS

CERVEZAS MORITZ

(MORITZ 7 / MORITZ EPIDOR)

VINO BLANCO: Ojo Plato Verdejo – D.O. Rueda

VINO TINTO: Ojo Plato Roble – D.O. Ribera del 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
TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS

CERVEZAS MORITZ

(MORITZ 7 / MORITZ EPIDOR)

VINO BLANCO: Ojo Plato Verdejo – D.O. Rueda

VINO TINTO: Ojo Plato Roble – D.O. Ribera de Duero

Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones

45,00 EUROS POR PERSONA

10% IVA INCLUIDO