



Casa
MORITZ

BARCELONA

**MENÚ CERVEERIA
2025**

Restaurant





En Jordi Vilà va començar al món de la cuina per pura vocació als 15 anys.

Ha treballat per diversos restaurants de prestigi arreu del món, però sempre ha tingut els seus negocis amb seu a Barcelona.

Des del 2011 és el director gastronòmic del grup Moritz, amb una ambició i imaginació quasi bé sense límits, ahora que dirigeix el restaurant **alkimia**, amb una Estrella Michelin.

Gràcies a la seva capacitat polifacètica, pot desenvolupar diferents propostes gastronòmiques amb un denominador comú: la qualitat del producte, la precisió tècnica, el sentit del territori i l'inconformisme.



MENÚ CERVESERIA 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 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”

34,00 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 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”

44,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 4,00 EUROS

10% IVA INCLÒS