Casa MORITZ BARCELONA

MENÚ CERVECERÍA 1

PARA COMPARTIR...

LA RUSA DE OJOS AZULES
Ensaladilla rusa con doble de atún

ESCALIVADA A LA BRASA con aceitunas y vinagreta de balsámico

BRAVAS DE AQUÍ con allioli y aceite picante

BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL

CROQUETAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO

FLAMMKUCHEN GRATINADA
Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada con *crème fraîche*,
tiras de beicon ahumado y cebolla fina-fina

PICANTÓN A LA **MORITZ**
Especialidad de la FMB. Picantón al horno sobre lata de cerveza Moritz.
Receta Montse Guillén y FoodCulturaMuseum

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

Y PARA ACABAR... POSTRES

FLAN DE QUESO
con *crumble* de almendras y *coulis* de frutos rojos

BEBIDAS

CERVEZAS MORITZ
(**MORITZ 7** / **MORITZ EPIDOR**)
Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones

"El servicio de bebidas inicia con el menú, y termina justo antes de servir los postres"

34,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 3,50 EUROS

10% IVA INCLUIDO

MENÚ CERVECERÍA 2

PARA COMPARTIR...

LA RUSA DE OJOS AZULES
Ensaladilla rusa con doble de atún

ESQUEIXADA DE BACALAO con olivada y tomate

HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO
Hummus de sanfaina

CROQUETAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO

AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa

FLAMMKUCHEN GRATINADA
Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada con *crème fraîche*,
tiras de beicon ahumado y cebolla fina-fina

GRAN COSTILLAR DE CERDO ASADO
Con ajos, romero, tomillo, regado con **MORITZ NEGRA**, patatas asadas y ensalada de cogollos con vinagreta de miel.

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

Y PARA ACABAR... POSTRES

COCA DE ANÍS CON PAN, ACEITE, CHOCOLATE Y SAL

BEBIDAS

CERVEZAS MORITZ
(**MORITZ 7** / **MORITZ EPIDOR**)
Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones

"El servicio de bebidas inicia con el menú, y termina justo antes de servir los postres

39,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 4,00 EUROS

10% IVA INCLUIDO

MENÚ CERVECERÍA 3

PARA COMPARTIR...

LA RUSA DE OJOS AZULES
Ensaladilla rusa con doble de atún

HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO
Hummus de sanfaina

BRAVAS DE AQUÍ con allioli y aceite picante

CROQUETAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO

DEDALES DE POLLO marinados con mayonesa de curri

AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa

FLAMMKUCHEN A LA CATALANA
Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada con butifarra de *Cal Rovira*, setas salteadas y allioli de membrillo

BACALAO EN TEMPURA de **MORITZ 7** con sanfaina

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

Y PARA ACABAR... POSTRES

CARROT PIE DE **MORITZ NEGRA**
con frosting de crema de queso

BEBIDAS

CERVEZAS MORITZ
(**MORITZ 7** / **MORITZ EPIDOR**)
Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones
El servicio de bebidas inicia con el menú, y termina justo antes de servir los postres

44,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 4,00 EUROS

10% IVA INCLUIDO

Casa MORITZ BARCELONA

MENÚ CERVECERÍA 4

ESPECIAL MENÚ MARIDAJE

PARA COMPARTIR...

ESQUEIXADA DE BACALAO con olivada y tomate

con **MORITZ ORIGINAL**

***

FLAMMKUCHEN IBÉRICA
Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada con jamón ibérico, panceta ambuchada, queso y rúcula

con **MORITZ 7**

***

LA BOMBA DE LA MORITZ rellena de carne y salsa de tomate picante

con **MORITZ RED IPA**

***

CARRILLERA DE TERNERA a la **MORITZ NEGRA** y parmentier de patata

con **MORITZ EPIDOR**

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

Y PARA ACABAR... POSTRES

COCA DE ANÍS CON PAN, ACEITE, CHOCOLATE Y SAL

*CON **MORITZ NEGRA***

Refrescos y aguas minerales
Cafés e infusiones

"El servicio de bebidas inicia con el menú, y termina justo antes de servir los postres"

46,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO VINO 4,00 EUROS

10% IVA INCLUIDO