



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 A 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 CERVESERIA 2

PER COMPARTIR...

LA RUSSA D'ULLS BLAUS

“Ensaladilla” russa amb doble de tonyina

ESQUEIXADA DE BACALLÀ amb olivada i tomàquet

HUMMUS 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 A ACABAR...

POSTRES

COCA D'ANÍS AMB PA, OLI, XOCOLATA I SAL

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

ANELLES DE CALAMAR A L'ANDALUSA amb maionesa

FLAMMKUCHEN MUNSTER

FINÍSSIMA PIZZA ALSACIANA TRADICIONAL, ELABORADA AMB CRÈME FRAÎCHE, CEBA FINA-FINA I
CAPES DE FORMATGE ALSACIÀ MUNSTER

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



MENÚ CERVESERIA 4

ESPECIAL MENÚ MARIDATGE

PER COMPARTIR...

ESQUEIXADA DE BACALLÀ amb olivada i tomàquet

amb **MORITZ ORIGINAL**

FLAMMKUCHEN IBÈRICA

Finísima pizza alsaciana tradicional, elaborada amb pernil ibèric,
cansalada embotida, formatge i ruca

amb **MORITZ 7**

LA BOMBA DE LA MORITZ farcida de carn i de salsa de tomàquet picant

amb **MORITZ RED IPA**

GALTA DE VEDELLA a la **MORITZ NEGRA** i parmentier de patata

amb **MORITZ EPIDOR**

PA ECOLÒGIC "TRITICUM"

I PER A ACABAR...

POSTRES

COCA D'ANÍS AMB PA,OLI,XOCOLATA I SAL

amb **MORITZ NEGRA**

Refrescs i aigües minerals

Cafès i infusions

"El servei de begudes s'inicia amb el menú i acaba just abans de servir les postres"

46,00 EUROS PER PERSONA · SUPLEMENT VI 4,00 EUROS

10% IVA INCLÒS