



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 4,00 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

PAN CON JAMÓN IBÉRICO

BRAVAS DE AQUÍ con allioli y aceite picante

CROQUETAS CRUJIENTES DE TEMPORADA

FLAMMKUCHEN PARMIGIANA

AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa

BACALAO A LA ROMANA con sanfaina

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

Y PARA ACABAR...

POSTRES

*PASTEL DE CHOCOLATE Y ZANAHORIA CON **MORITZ NEGRA** Y
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



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**

MELOSO DE TERNERA a la **MORITZ NEGRA** con puré de patata i 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