



FÀBRICA MORITZ BARCELONA  
1856



# MENÚ OKTOBERFEST



**PARA COMPARTIR...**

ENSALADA ALEMANA

PATATAS PFAFFENHOFEN GRATINADAS  
al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL  
y beicon

GRAN PLATO DE SALCHICHAS  
Fleischwurst, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer amb  
xucrut i patates

BRAÓ DE CERDO SOBRE HOJALDRE CON COLSLAW Y SALSA  
A LA MOSTAZA

PAN **BRETZEL**

Y PARA ACABAR...  
**POSTRES**

APPFELSTRUDEL con helado de vainilla

**BEBIDAS**

CERVEZAS MORITZ  
**(MORITZ 7 / MORITZ EPIDOR)**

Refrescos y aguas minerales

Cafés e infusiones

“El servicio de bebidas inicia con el menú y acaba justo antes de servir los postres”

**36,00 EUROS POR PERSONA · SUPLEMENTO DE VINO 4,00 EUROS**  
10% IVA INCLUIDO



## 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 alioli 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 alioli 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 y

con **MORITZ EPIDOR**

PAN ECOLÓGICO "TRITICUM"

Y PARA ACABAR...

#### POSTRES

*COCA DE ANÍS CON PAN, ACEITE, CHOCOLATE Y SAL*

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