



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚS DE GALA





FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

Jordi Vilà empezó en el mundo de la cocina por pura vocación, hace 15 años. Ha trabajado para varios prestigiosos restaurantes alrededor del mundo pero siempre ha tenido sus negocios con sede en Barcelona.

A partir del 2011, ejerce de director gastronómico del grupo Moritz con una ambición e imaginación casi sin límites a la vez que dirige el restaurante alkimia, con estrella Michelin.

Gracias a su capacidad polifacética, puede desarrollar diferentes propuestas gastronómicas con un denominador común: la calidad del producto, la precisión técnica, el sentido del territorio y el inconformismo.

Jordi Vilà



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ DE GALA 1

SNACKS GASTRONÓMICOS

PROFITEROL DE QUESO FRESCO

FOLLA DE *HUMMUS* CON AVELLANAS Y HIERBAS FRESCAS

MINI FLAUTA DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE ESPINACAS A LA CATALANA

BUÑUELOS DE BACALAO

BROCHETA DE CÉLERI, BERENJENA Y SALSA DE TRUFA

• • •

ENSALADA FRÍA DE HIERBAS, HOJAS Y VERDURAS FRESCAS

con jugo de asado vegetal, setas y virutas de parmesano

SUPREMA DE MERLUZA SOBRE TORRIJA SALADA DE BULLABESSA

con alioli de ajos asados, azafrán y tomate anisado

FONDANT DE CHOCOLATE

con helado de vainilla y lazos de cacao

BEBIDA

CERVEZAS MORITZ

refrescos y aguas minerales

AT ROCA FLORAL 2016

DO Penedés – Macabeo y Malvasía

EL PISPA 2016

DO Montsant – Garnacha

Cafés e infusiones

68,00 EUROS POR PERSONA + 10% IVA



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ DE GALA 2

SNACKS GASTRONÓMICOS

PROFITEROL DE QUESO FRESCO

FOLLA DE *HUMMUS* CON AVELLANAS Y HIERBAS FRESCAS

MINI FLAUTA DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE ESPINACAS A LA CATALANA

BUÑUELOS DE BACALAO

BROCHETA DE CÉLERI, BERENJENA Y SALSA DE TRUFA

• • •

COCA CRUJIENTE DE BERENJENA ESCALIVADA

con queso, tomate seco, lechuga y vinagreta de romero

CORDERO ASADO CON *TRINXAT* DE PATATAS Y JUDÍA VERDE

y salsa de hierbas mediterráneas

HOJALDRE DE MANZANA AL HORNO

con crema y helado de vainilla

BEBIDA

CERVEZAS MORITZ

refrescos y aguas minerales

AT ROCA FLORAL 2016

DO Penedés – Macabeo y Malvasía

EL PISPA 2016

DO Montsant – Garnacha

Cafés e infusiones

70,00 EUROS POR PERSONA + 10% IVA



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ DE GALA 3

SNACKS GASTRONÓMICOS

PROFITEROL DE QUESO FRESCO

FOLLA DE *HUMMUS* CON AVELLANAS Y HIERBAS FRESCAS

MINI FLAUTA DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE ESPINACAS A LA CATALANA Y JAMÓN IBÉRICO

BUÑUELOS DE BACALAO

BROCHETA DE CÉLERI, BERENJENA Y SALSA DE TRUFA

• • •

AGUACATE AL MORTERO CON SALMÓN AHUMADO EN LA CASA

pesto de hierbas frescas y lima

POLLO ECOLÓGICO RELLENO DE *FOIE* Y PISTACHOS

col caramelizada y *noisette* de soja

MILHOJAS DE CREMA DE FRUTA DE LA PASIÓN

chocolate blanco i helado de yogur y menta

BEBIDA

CERVEZAS MORITZ

refrescos y aguas minerales

AT ROCA FLORAL 2016

DO Penedés – Macabeo y Malvasía

EL PISPA 2016

DO Montsant – Garnacha

Cafés e infusiones

72,00 EUROS POR PERSONA + 10% IVA



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ DE GALA 4

SNACKS GASTRONÓMICOS

PROFITEROL DE QUESO FRESCO

FOLLA DE *HUMMUS* CON AVELLANAS Y HIERBAS FRESCAS

MINI FLAUTA DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE ESPINACAS A LA CATALANA Y JAMÓN IBÉRICO

BUÑUELOS DE BACALAO

BROCHETA DE CÉLERI, BERENJENA Y SALSA DE TRUFA

• • •

GRAN CANELÓN DE ASADO DE FIESTA MAYOR

con bechamel trufada

CORVINA DE COSTA

con *suquet* de ceps, ajo tierno y patata

FLAN DE QUESO FRESCO

con frutos rojos y *crumble* de almendras

BEBIDA

CERVEZAS MORITZ

refrescos y aguas minerales

AT ROCA FLORAL 2016

DO Penedés – Macabeo y Malvasía

EL PISPA 2016

DO Montsant – Garnacha

Cafés e infusiones

75,00 EUROS POR PERSONA + 10% IVA



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ DE GALA 5

SNACKS GASTRONÓMICOS

MILHOJAS DE BACON Y QUESO

FOLLA DE ESCABECHE DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

CUCHARITA DE BONITO CON TOMATE Y LIMÓN

CROQUETA DE POLLO ASADO

BIKINI MORITZ, CON SALCHICHA ALEMANA *FLEISCHWURST* Y QUESO GORGONZOLA

BROCHETA DE ALCACHOFAS EN TEMPURA Y ROMESCO

• • •

COLAS DE LANGOSTINOS

con tomate cherry, puré de maíz y lima

FRICANDÓ DE TERNERA CON TROMPETAS DE LA MUERTE

a la cerveza negra de Moritz

TIRAMISÚ A LA CATALANA

BEBIDA

CERVEZAS MORITZ

refrescos y aguas minerales

CAN FEIXES BLANC TRADICIÓ 2015

DO Penedés – Xarel·lo y Malvasía de Sitges

INCONCIENT LES COUSINS 2016

DO Priorat

Cafés e infusiones

77,00 EUROS POR PERSONA + 10% IVA



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ DE GALA 6

SNACKS GASTRONÓMICOS

MILHOJAS DE BACON Y QUESO

FOLLA DE ESCABECHE DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

CUCHARITA DE BONITO CON TOMATE Y LIMÓN

CROQUETA DE POLLO ASADO

BIKINI MORITZ, CON SALCHICHA ALEMANA *FLEISCHWURST* Y QUESO GORGONZOLA

BROCHETA DE ALCACHOFAS EN TEMPURA Y ROMESCO

• • •

TARTAR DE ATÚN

con emulsión de romesco y cítricos, tostada de pan y semillas de sésamo

SECRETO IBÉRICO

brioche con cebolla caramelizada y *parmentier* de patata

CARROT PIE DE CERVEZA NEGRA

con crema fresca y sorbete de frambuesa

BEBIDA

CERVEZAS MORITZ

refrescos y aguas minerales

CAN FEIXES BLANC TRADICIÓ 2015

DO Penedés – Xarel·lo y Malvasía de Sitges

INCONCIENT LES COUSINS 2016

DO Priorat

Cafés e infusiones

79,00 EUROS POR PERSONA + 10% IVA



FÀBRICA MORITZ BARCELONA
1856

MENÚ DE GALA 7

SNACKS GASTRONÓMICOS

MILHOJAS DE BACON Y QUESO

FOLLA DE ESCABECHE DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

CUCHARITA DE BONITO CON TOMATE Y LIMÓN

CROQUETA DE POLLO ASADO

BIKINI MORITZ, CON SALCHICHA ALEMANA *FLEISCHWURST* Y QUESO GORGONZOLA

BROCHETA DE ALCACHOFAS EN TEMPURA Y ROMESCO

• • •

BOGAVANTE

con *panacota* rota con ajo blanco de coco, espárragos verdes y ficoide glacial

SOLOMILLO DE VACA VIEJA

con terrina de patata, queso curado y chalota al vino con salsa oporto

TARTAR DE FRUTAS EXÓTICAS

crema de hinojo y sorbete de limón y albahaca

BEBIDA

CERVEZAS MORITZ

refrescos y aguas minerales

CAN FEIXES BLANC TRADICIÓ 2015

DO Penedés – Xarel·lo y Malvasía de Sitges

INCONCIENT LES COUSINS 2016

DO Priorat

Cafés e infusiones

84,00 EUROS POR PERSONA + 10% IVA