vinetur

Moritz propone nueve maridajes de cerveza para llevarla de principio a fin en la mesa

La cervecera vincula cada variedad de su gama con platos de Fàbrica Moritz Barcelona, Casa Moritz y Bar Velódromo

lunes 6 de julio de 2026



Moritz ha presentado una guía de maridajes con nueve combinaciones entre sus cervezas y algunos de los platos más representativos de Fàbrica Moritz Barcelona, Casa Moritz y Bar Velódromo. La iniciativa parte de la idea de que la cerveza puede

integrarse en la experiencia gastronómica más allá del aperitivo y acompañar una comida completa, desde entrantes hasta postres.

La compañía sostiene que cada vez más consumidores buscan propuestas en las que la bebida forme parte del plato y no quede relegada a un papel secundario. Con ese planteamiento, la marca plantea una selección de combinaciones pensadas para realzar sabores, aportar contraste o equilibrar la intensidad de cada receta.

La propuesta reúne platos de perfiles muy distintos, desde recetas ligadas a la cocina catalana hasta elaboraciones de inspiración internacional. Moritz defiende que esa variedad permite mostrar la amplitud de registros de sus cervezas y su encaje con productos frescos, fritos, carnes, pescados y opciones dulces.

Entre los maridajes planteados figura La Rusa d'Ulls Blaus con Moritz 7. La empresa explica que la intensidad y el cuerpo de esta cerveza compensan la cremosidad de la ensaladilla y dejan un final seco que limpia el paladar.

Las alitas de pollo crujientes aparecen asociadas a Moritz Red IPA. La marca considera que el perfil lupulado y los matices tostados de esta variedad acompañan el punto especiado y la textura crujiente del plato sin tapar su sabor.

Para el Hummus Barcelona, Moritz propone Epidor. Según la cervecera, sus notas maltosas y ligeramente caramelizadas encajan con la suavidad del hummus y con los matices mediterráneos de la receta.

La croqueta crujiente de calamar se vincula con Moritz Negra. La compañía señala que el tostado de esta cerveza aporta profundidad al sabor del calamar y genera contraste con la cobertura crujiente.

En el caso de la esqueixada, la elección es Moritz Original. La firma apunta que su frescura y ligereza acompañan un plato de sabores limpios en el que el bacalao, el tomate y el aceite de oliva tienen el peso principal.

La flammkuchen ibérica vuelve a enlazarse con Moritz 7. Moritz afirma que la intensidad de la cerveza ayuda a equilibrar la grasa del ibérico y a resaltar el carácter tostado de la masa.

La Bomba de la Moritz se sirve con Moritz Red IPA. La empresa resume esta combinación como un equilibrio entre el amargor de la cerveza y el picante del plato.

Para la galta de ternera, la propuesta vuelve a ser Moritz Epidor. La marca entiende que sus notas dulces y maltosas acompañan la melosidad de la carne y ordenan el conjunto.

La selección se cierra con una coca de anís con pan, aceite, chocolate y sal, acompañada de Moritz Negra. Moritz sostiene que esta cerveza aporta un toque de café que funciona bien con los postres y encuentra en el chocolate un aliado natural.

La compañía enmarca esta propuesta en una presencia cada vez mayor de la cerveza dentro de la gastronomía. A su juicio, la diversidad de estilos disponibles permite encontrar opciones para platos frescos, recetas especiadas, carnes, pescados e incluso elaboraciones dulces, lo que amplía las posibilidades para consumidores habituales y para quienes buscan nuevas combinaciones en la mesa.

Moritz indica que todos estos maridajes pueden probarse en Fàbrica Moritz Barcelona, Casa Moritz y Bar Velódromo, tres espacios propios de la marca en Barcelona. En ellos, la cervecera vincula su oferta gastronómica con cerveza fresca elaborada en la ciudad.

Fundada en 1856 por Louis Moritz Trautmann, Moritz se presenta como la primera cervecera de Barcelona. La empresa reanudó su actividad cervecera en 2004 de la mano de la familia propietaria y afirma que mantiene una línea de trabajo centrada en la calidad, la autenticidad y la innovación.

Su gama actual incluye Moritz 7, Moritz Original, Moritz Epidor, Moritz Bruta Sense Filtrar, Moritz Radler, Moritz 0,0 y Moritz 0,0 Torrada. Junto a su actividad cervecera, la compañía mantiene una presencia ligada a la restauración y a la actividad cultural de la ciudad a través de Fàbrica Moritz Barcelona, Casa Moritz y Bar Velódromo.