

LA CUINA DEL VELÓDROMO

C=CELÍACS V=VEGETARIANS
SI DESITJA UN LLISTAT D'AL·LÈRGENS,
SOL·LICITI-HO AL CAMBRER

TAPES

| | |
|--|------|
| c v Ametlles fregides | 3,10 |
| c v Xips salsa Espinaler | 2,50 |
| c Olives farcides d'anxova «El Xillu» | 4,50 |
| c v Olives sevillanes | 2,90 |
| c v Olives negres d'Aragó | 2,90 |
| c Matrimoni (un) | 4,50 |
| c Anxoves marinades (una) | 2,10 |
| c Seitons en vinagre | 6,80 |
| c Gildas | 1,95 |
| c v Formatge curat en oli d'oliva | 3,75 |
| c Pernil ibèric Maldonado. (50g) 9,00 - (100g) 17,00 | |
| Russa amb picos | 4,20 |
| Croqueta de pernil (una) | 2,15 |
| Croqueta de calamar (una) | 2,15 |
| v Braves | 4,20 |
| v Patates fregides | 3,00 |
| Bomba de la Moritz | 3,90 |
| Bunyols de bacallà | 7,75 |
| Calamars en tempura | 9,95 |
| v Didals d'albergínia en tempura amb romesco | 6,85 |

AMANIDES I SOPA FREDA

| | |
|--|------|
| c v Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de tonyina en oli, ceba tendre i olives negres | 9,75 |
| c Esqueixada de bacallà <i>Salmorejo</i> amb encenalls de pernil ibèric, ou i raig d'oli d'oliva verge | 9,25 |

OUS DE GRANJA

| | |
|--|------|
| c Estrellats amb patates i pernil ibèric | 9,60 |
| c Estrellats amb patates i botifarra del Perol | 7,90 |
| c v Truita de patates | 5,60 |
| c v Truita de ceba rostida | 5,90 |

RESTAURANT DES DE 1925

Cuina oberta fins les 23:30h. Divendres i dissabte fins a les 24:30h

ELS PLATS DE SEMPRE PER SEMPRE DEL VELÓDROMO

| | |
|---|-------|
| AMANIDA VELÓDROMO (enciam, mongeta verda, cruixent de pa, cansalada curada, formatge parmesà, i vinagreta de mostassa) | 10,50 |
| MACARRONS DE ROSTIT DE POLLASTRE I PORC gratinats amb formatge | 9,50 |
| 7 VERDURES SORTINT DE L'OLLA amb raig d'oli verge i cristalls de sal (patata, mongeta verda, espàrrec verd, carbassó, bròquil, pastanaga i fulles d'espínacs) | 9,85 |
| BACALLÀ AMB SAMFAINA, OLIVES NEGRES I TÀPERES | 17,50 |
| POLLASTRE FARCIT AMB FOIE I FESTUCS <i>parmentier</i> de patata, ceba rostida i suc de rostit | 16,00 |
| STEAK TARTAR amb patates fregides | 22,00 |
| ESPATLLA DE XAI AL FORN amb carxofes, all i farigola | 18,00 |

ESPECIALITATS AMB CERVESA

| | |
|--|-------|
| c PLATET DE PATATES PFAFFENHOFEN GRATINADES AL FORN amb carbonara de bacó i Moritz Epidor | 5,50 |
| c MUSCLOS AL VAPOR DE MORITZ 7 amb tomàquet, encenalls de porc, oli d'oliva i patates fregides | 11,50 |
| GALTA DE VACA A L'EPIDOR amb arròs integral | 14,00 |

ENTREPANS CLÀSSICS

| | |
|------------------------------|------|
| Pernil ibèric | 9,95 |
| Formatge | 6,20 |
| Fuet de Vic | 5,50 |
| Ventresca de tonyina | 6,50 |
| Bacó | 5,50 |
| Frankfurt | 6,50 |
| Truita a la francesa | 4,90 |
| Bikini o mixto | 4,50 |
| Suplement de formatge o ceba | 0,50 |

ENTREPANS ESPECIALS

| | |
|--|-------|
| El vegetarià Albergínia en tempura, alvocat, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confitat | 8,40 |
| Pit de pollastre arrebossat amb maionesa, enciam, curri vermell, coriandre i llima | 9,50 |
| Hamburguesa de vaca amb salsa cafè de París | 11,75 |

ELS PANS DE LA CASA

| | |
|--|------|
| v Pa rústic | 2,50 |
| c v Pa sense gluten | 3,50 |
| v Pa de coca de sis grans amb tomàquet | 3,75 |

POSTRES

| | |
|--|------|
| v Tarte Tatin de poma | 5,50 |
| v Fondant de xocolata amb gelat de vainilla | 5,50 |
| c v Sorbet de llimona natural | 4,20 |
| Flam de formatge amb fruits vermells i <i>crumble</i> | 4,95 |

BEGUDES

AIGÜES I REFRESCS

| | |
|---|------|
| Aigua Font d'Or | 1,60 |
| Aigua Font d'Or (1/2) | 2,55 |
| Aigua Vichy Catalán | 2,55 |
| Cola | 2,40 |
| Cola Zero | 2,40 |
| Schweppes taronja | 2,55 |
| Schweppes llimona | 2,55 |
| Schweppes tònica | 2,55 |
| Fever Tree tònica | 3,00 |
| Bitter Ciao | 2,80 |
| Sucs de fruita Lambda | 2,50 |
| Nestea llimona | 2,60 |
| Te negre amb llimona Kailani (Natural Ice Tea) | 3,20 |
| Cacaolat | 2,95 |
| Red Bull | 3,60 |

SUCS NATURALS

| | |
|---------------------------------------|------|
| Taronja natural acabada d'esprèmer | 3,00 |
| Taronja natural amb gelat de vainilla | 4,20 |

CAFETERIA

| | |
|---------------|------|
| CAFÈS | |
| Cafè | 1,35 |
| Cafè Manolin | 1,35 |
| Cafè amb gel | 1,45 |
| Cafè americà | 1,45 |
| Tallat | 1,45 |
| Cafè amb llet | 1,65 |
| Got de llet | 1,45 |
| Cappuccino | 1,75 |
| Vienès | 1,95 |
| Biberó | 1,65 |
| Cafè frappé | 2,15 |
| Cigaló | 2,65 |
| Irlandès | 4,75 |

Dispossem de llet de soja i avena

INFUSIONS

| | |
|-----------------------------|------|
| Til·la | 2,35 |
| Camamilla | 2,35 |
| Equilibri | 2,35 |
| Menta poliol - Mint Splash | 2,35 |
| Gingebre i llimona | 2,35 |
| Te Earl Grey | 2,35 |
| Te verd de Xina Mai Feng | 2,35 |
| Te vermell Pu Erh | 2,35 |
| Te blanc de Xina Pai Mu Tan | 2,35 |

EL CELLER

VINS A COPES

ESCUMOSOS

- Gramona La Cuvée Brut Reserva 2015
D.O. Cava 3,85

VINS BLANCS

- Fragments Blanc 2018 D.O. Penedès 3,75
- La Tortuga Veloz 2018 D.O. Rueda 3,85

VI ROSAT

Castillo Monjardin 2018 D.O. Navarra 3,40

VINS NEGRES

- El Paseante El Pispá 2017 D.O. Montsant ... 3,60
- Luis Alegre 925 Barricas D.O. Rioja 3,80
- Viña Pedrosa Cepa Gavilán Crianza 2016
D.O. Ribera del Duero 4,20

ESCUMOSOS

CAVA

- Delaflor 2016 19,50
- AT Roca Brut Reserva 23,00
- Gramona La Cuvée Brut Reserva 2015 ... 25,00
- Recaredo Brut Nature Gran Reserva 40,00

CAVA ORGÀNIC I ECOLÒGIC

- Anne Marie Brut Reserva 23,50
- Anne Marie Brut Rosé (Rosat) 25,00

CHAMPAGNE

- Bollinger Special Cuvée 64,00

VINS BLANCS

ALELLA

- Número 9 2018 (Pansa blanca) 18,80

EMPORDÀ

- Mareny 2016 (Sauvignon blanc, Garnatxa) .. 18,50

PENEDÈS

- Fragments Blanc 2018
(Sauvignon blanc, Xarel·lo) 17,50
- Gessamí de Gramona 2018
(Moscatell, Sauvignon, Gewüstraminer) ... 23,00

BIERZO

- Godelia Selección 2015 (Godello) 26,80

RIAS BAIXAS

- Turonia 2018 (Albariño) 26,80

RIOJA

- Desbastado 2018 (Viura, Malvasia) 23,00

RUEDA

- Ojo Plato 2018 (Verdejo) 17,50
- La Tortuga Veloz 2018 (Verdejo) 21,50

ALSACE

- Trimbach 2017 (Riesling) 36,00

BOURGOGNE

- Christophe Palacet. Chénas 2014 (Gamay) . 29,00

VINS ROSATS

NAVARRA

- Castillo Monjardin 2018
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon) 16,00

VINS NEGRES

COSTERS DEL SEGRE

- Tomas Cusine llebre 2017
(Tempranillo, Merlot) 17,80

EMPORDÀ

- Lledoner del Nord 2018
(Garnatxa) 18,00

JUMILLA

- Macho Man 2017
(Monastrell) 30,00

MONTSANT

- El Paseante El Pispá 2017
(Garnatxa) 16,50

FINCA FONTANALS TINTO 2017

- (Garnatxa, Syrah, Merlot,
Cabernet Sauvignon) 28,00

PRIORAT

- Martinet Bru 2017
(Garnatxa, Syrah) 40,00

BIERZO

- Godelia 2018 (Mencía) 18,90

RIBERA DEL DUERO

- Viña Pedrosa Cepa Gavilán Crianza 2016
(Tinta) 23,00

BRIEGO RESERVA ADALID 2014

- (Tempranillo) 26,00

RIOJA

- Luis Alegre 925 Barricas
(Tempranillo) 18,50
- Finca la Reñana Selección Especial 2014
(Tempranillo, Graciano, Mazuelo) 34,00

SANGRIA

- | | | |
|---------------------------|------|-------|
| | 0,5l | 1,2l |
| Sangria de vi «Velódromo» | 8,50 | 18,00 |
| Sangria de cava | 8,50 | 18,00 |
| Sangria de cervesa Moritz | 8,50 | 18,00 |

VERMUTS I XERÈS

- Martini Riserva Speciale Ambrato 3,70
- Martini Riserva Speciale Rubino 3,70
- Miró «vermut clàssic de Reus» 3,50
- Yzaguirre vermut rojo original 4,00
- Xerès Fino La Ina 3,00

CERVESES

EN EXCLUSIVA
AL BAR VELÓDROMO
CERVENSA FRESCA
SENSE PASTEURITZAR
DIRECTA DELS TANCS DE LA
FÀBRICA MORITZ BARCELONA

MORITZ FRESCA

| CANYA / COPA | 25cl | 33cl | 50cl |
|----------------------------|------|------|------|
| Moritz Red IPA | 3,40 | 4,25 | 7,25 |
| Moritz Negra | 3,85 | 4,90 | 7,80 |
| Moritz fresca de temporada | 3,85 | 4,90 | 7,80 |

MORITZ A PRESSIÓ

| CANYA / COPA | 25cl | 33cl | 50cl |
|------------------------------------|------|------|------|
| Moritz Original | 2,30 | 2,60 | 4,20 |
| Moritz 7 | 2,30 | 2,60 | 4,20 |
| Moritz Epidor | 2,50 | 2,80 | 4,90 |
| Moritz Radler (Moritz amb llimona) | 2,50 | 2,60 | 4,20 |
| Mulata d'Epidor (Clara) | 2,55 | 2,80 | 4,90 |
| Mestissa (1/2 Moritz, 1/2 Epidor) | 2,55 | 2,80 | 4,90 |

MORITZ D'AMPOLLA

| | |
|---------------------------------|------|
| Moritz Original (33cl) | 2,60 |
| Moritz 7 (33cl) | 2,60 |
| Moritz Epidor (33cl) | 2,80 |
| Moritz 0,0 (33cl) Sense alcohol | 2,65 |

CERVESES INVITADES

Moritz, la primera cervesa de Barcelona des de 1856 i la cervesa que ens va portar la cervesa, et convida a provar altres cerveses del món
Si és que n'hi ha tantes! I tan bones!

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Rosita Red Ale (33cl) Sense gluten | 3,40 |
| Sierra Nevada Pale Ale 5,6º | 3,50 4,75 7,50 |