

LA COCINA DEL VELÓDROMO

C=CELÍACOS V=VEGETARIANOS
SI DESEA UN LISTADO DE ALÉRGENOS,
SOLICÍTELO AL CAMARERO

TAPAS

c v Almendras fritas	3,10
c v Chips con salsa Espinaler	2,50
c Aceitunas rellenas de anchoa «El Xillu»	4,50
c v Aceitunas sevillanas	2,90
c v Aceitunas negras de Aragón	2,90
c Matrimonio (unidad)	4,50
c Anchoas marinadas (unidad)	2,10
c Boquerones en vinagre	6,80
Salmón ahumado con crema fresca y tostadas	9,50
c Gildas (unidad)	1,95
c v Queso curado en aceite de oliva	3,75
c Jamón ibérico «Maldonado» (50g) 9,00 - (100g) 17,00	
Rusa con picos	4,20
Croqueta de jamón (unidad)	2,15
Croqueta de calamar (unidad)	2,15
v Bravas	4,20
v Patatas fritas	3,00
v Pimientos de Padrón	6,30
Bomba de la Moritz	3,90
Buñuelos de bacalao	7,75
Calamares en tempura	9,95
Patatas de calamar a la andaluza con pimientos de Padrón y sal de hierbas	9,00
v Dedales de berenjena en tempura con romesco	6,85
Ternera con chimichurri	7,90

ENSALADAS

c v Ensalada de tomate Raf con ventresca de atún en aceite, cebollita y aceitunas negras	9,75
c Esqueixada de bacalao	9,75

HUEVOS DE GRANJA

c Estrellados con patatas y jamón ibérico	9,60
c Estrellados con patatas y butifarra del Perol	7,90
c v Tortilla de patatas sin cebolla	5,60
c v Tortilla de patatas y cebolla asada	5,90

RESTAURANTE DESE DE 1925

Cocina abierta hasta las 23:30h. Viernes y sábado hasta las 24:30h

LOS PLATOS DE SIEMPRE DEL VELÓDROMO, PARA SIEMPRE

ENSALADA VELÓDROMO (lechuga, judías verdes, crujiente de pan, tocino curado, queso parmesano y vinagreta de mostaza)	10,50
--	-------

MACARRONES DE ASADO DE POLLO Y CERDO gratinados con queso	9,50
--	------

ARROZ CREMOSO DE CALAMAR Y PARMESANO	12,0
--------------------------------------	------

c v 7 VERDURAS RECIÉN SALIDAS DE LA CAZUELA con aceite de oliva virgen y cristales de sal (patata, judías verdes, espárragos verdes, calabacín, brócoli, zanahoria y hojas de espinacas)	9,85
---	------

BACALAO CON PISTO, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS	17,50
--	-------

POLLO RELLENO CON FOIE Y PISTACHOS parmentier de patata, cebolla y con salsa de rustido	16,00
--	-------

STEAK TARTAR con patatas fritas y tostaditas	22,00
---	-------

ESPALDA DE CORDERO AL HORNO con alcachofas, ajo y tomillo	18,00
--	-------

ENTRECOT VELÓDROMO con mantequilla Café de París (300g de ternera, 30 días de maduración, fileteado y servido con patatas fritas y ensalada)	24,00
--	-------

ESPECIALIDADES CON CERVEZA

PLATILLO DE PATATAS PFAFFENHOFEN GRATINADAS AL HORNO con carbonara de bacon y Moritz Epidor	5,50
--	------

MEJILLONES AL VAPOR DE MORITZ 7 con tomate, aceite de oliva y patatas fritas	11,50
---	-------

CARRILLERA DE VACA A LA EPIDOR con arroz integral	14,00
--	-------

BOCADILLOS CLÁSICOS

Jamón ibérico «Maldonado»	9,95
v Queso	6,20
Fuet de Vic	5,50
Ventresca de atún	6,50
Bacon	5,50
Frankfurt	6,50
v Tortilla a la francesa	4,90
Bikini o mixto	4,50
Suplemento de queso o cebolla	0,50

BOCADILLOS ESPECIALES

PASTRAMI NEW YORK

Gran bocadillo de carne fileteada de ternera
en homenaje al bocadillo del mítico local
«Katz's Delicatessen» (1888) de New York.

Pastrami Velódromo con mayonesa de hierbas. 9,75

v El vegetariano Berenjena en tempura, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado	8,40
--	------

Pechuga de pollo empanada con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima	9,50
--	------

Hamburguesa de vaca con salsa Café de París	11,75
--	-------

LOS PANES DE LA CASA

v Pan rústico	2,50
c v Pan sin gluten	3,50
v Pan de coca de seis granos con tomate	3,75

POSTRES

v Crema catalana	4,25
v Tarta Tatin de manzana	5,50
v Fondant de chocolate con helado de vainilla	5,50
c v Sorbete de limón natural	4,20
Flan de queso con frutos rojos y crumble	4,95

BEBIDAS

AIGUAS Y REFRESCOS

Agua Font d'Or	1,60
Agua Font d'Or (1/2)	2,55
Agua Vichy Catalán	2,55
Cola	2,40
Cola Zero	2,40
Schweppes naranja	2,55
Schweppes limón	2,55
Schweppes tónica	2,55
Fever Tree tónica	3,00
Bitter Ciao	2,80
Zumos de fruta Lambda	2,50
Nestea limón	2,60
Té negro con limón Kailani (Natural Ice Tea)	3,20
Cacaolat	2,95
Red Bull	3,60

ZUMOS NATURALS

Naranja natural recién exprimida	3,00
Naranja natural con helado de vainilla	4,20

CAFETERÍA

CAFÉS	
Café	1,35
Café Manolín	1,35
Café con hielo	1,45
Café americano	1,45
Cortado	1,45
Café con leche	1,65
Vaso de leche	1,45
Cappuccino	1,75
Vienés	1,95
Biberón	1,65
Café frappé	2,15
Carajillo	2,65
Irlandés	4,75

Disponemos de leche de soja y avena

INFUSIONES

Tila	2,35
Manzanilla	2,35
Equilibrio	2,35
Menta poleo - Mint Splash	2,35
Jengibre y limón	2,35
Té Earl Grey	2,35
Té verde de China Mai Feng	2,35
Té rojo Pu Erh	2,35
Té blanco de China Pai Mu Tan	2,35

LA BODEGA

VINOS A COPAS

ESPUMOSOS

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

VINOS BLANCOS

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

VINO ROSADO

Castillo Monjardin 2018 D.O. Navarra 3,40

VINOS TINTOS

- 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

ESPUMOSOS

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 (Rosado) 25,00

CHAMPAGNE

- Bollinger Special Cuvée 64,00

VINOS BLANCOS

ALELLA

- Número 9 2018 (Pansa blanca) 18,80

EMPORDÀ

- Mareny 2016 (Sauvignon blanc, Garnacha) 18,50

PENEDÈS

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

BIERZO

- Godelia Selección 2015 (Godello) 26,80

RIAS BAIXAS

- Turonia 2018 (Albariño) 26,80

RIOJA

- Desbastado 2018 (Viura, Malvasía) 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

VINOS ROSADOS

NAVARRA

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

VINS TINTOS

COSTERS DEL SEGRE

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

EMPORDÀ

- Lledoner del Nord 2018
(Garnacha) 18,00

JUMILLA

- Macho Man 2017
(Monastrell) 30,00

MONTSANT

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

FINCA FONTANALS TINTO 2017

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

PRIORAT

- Martinet Bru 2017
(Garnacha, 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

SANGRÍA

	0,5l	1,2l
Sangría de vino «Velódromo»	8,50	18,00
Sangría de cava	8,50	18,00
Sangría de cerveza Moritz	8,50	18,00

VERMUTS Y JEREZ

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

CERVEZAS

EN EXCLUSIVA
EN EL BAR VELÓDROMO
CERVEZA FRESCA
SIN PASTEURIZAR
DIRECTA DE LOS TANQUES DE LA
FÀBRICA MORITZ BARCELONA

MORITZ FRESCA

CAÑA / 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 PRESIÓN

CAÑA / 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 con limón)	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 DE BOTELLA

Moritz Original (33cl)	2,60
Moritz 7 (33cl)	2,60
Moritz Epidor (33cl)	2,80
Moritz 0,0 (33cl) Sin alcohol	2,65

CERVEZAS INVITADAS

Moritz, la primera cerveza de Barcelona desde 1856
y la cerveza que nos trajo la cerveza,
te invita a probar otras cervezas del mundo.
¡Si es que hay tantas! ¡Y tan buenas!

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