

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 amb 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 (unitat)	4,50
c Anxoves marinades (unitat)	2,10
c Seitons en vinagre	6,80
Salmó fumat amb crema fresca i torrades de pa	9,50
c Gildas (unitat)	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 (unitat)	2,15
Croqueta de calamar (unitat)	2,15
v Braves	4,20
v Patates fregides	3,00
v Pebrotets de Padrón	6,30
Bomba de la Moritz	3,90
Bunyols de bacallà	7,75
Calamars en tempura	9,95
Potes de calamar a l'andalusa amb pebrots de Padrón i sal d'herbes	9,00
v Didals d'albergínia en tempura amb romesco	6,85
Vedella amb chimichurri	7,90

AMANIDES

c v Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de tonyina en oli, ceba tendre i olives negres	9,75
c Esqueixada de bacallà	9,75

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 sense ceba	5,60
c v Truita de patates i ceba rostida	5,90

RESTAURANT DES DE 1925

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

ELS PLATS DE SEMPRE DEL VELÓDROMO, PER SEMPRE

AMANIDA VELÓDROMO (enciam, mongeta tendra, 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
ARRÒS CREMÓS DE CALAMAR I PARMESÀ	12,00
c v 7 VERDURES ACABADES DE SORTIR DE L'OLLA amb un raig d'oli d'oliva verge i cristalls de sal (patata, mongeta tendra, 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 parmentier de patata, ceba i suc de rostit	16,00
STEAK TARTAR amb patates fregides i torradetes	22,00
ESPATLLA DE XAI AL FORN amb carxofes, all i farigola	18,00
ENTRECOT VELÓDROMO amb mantega Cafè de París (300g de vedella, 30 dies de maduració, llescat i servit amb patates fregides i amanida)	24,00

ESPECIALITATS AMB CERVESA

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

ENTREPANS CLÀSSICS

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

ENTREPANS ESPECIALS

PASTRAMI NEW YORK

Gran entrepà de carn filetejada de vedella en homentatge al entrepà del mític local «Katz's Delicatessen» (1888) de New York.

Pastrami Velódromo amb maionesa d'herbes	9,75
v 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 Crema catalana	4,25
v Pastís 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 crumble	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
Disposem 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

- 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

- 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
CERVENA 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 CONVIDADES

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