

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 I ENTRANTS

c v	Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de tonyina en oli, ceba tendre i olives negres	9,75
c v	Amanida tropical de tomàquets «cherry» pelats, mango, coriandre, alfàbrega, llima i salsa jalapeño	8,75
c	Ajoblanco amb anguila fumada raïm i menta	8,30
	Opció vegetariana sense anguila	7,80
	Salmorejo cordovès amb ou dur i pernil	7,40
	Opció vegetariana sense pernil	6,90
c v	Llenties Sri Lanka cuinades amb llet de coco, all, curri i coriandre acompanyades amb iogurt i herbes fresques	13,00
c	Esqueixada de bacallà	9,75

RESTAURANT DES DE 1925

Cuina oberta fins a les 24:00h.

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 CREMÒS 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	21,00
c	STEAK TARTAR a l'allipebre d'anguila fumada, tàperes i xalota, acompanyat de patates fregides	22,00
c	CHATEAUBRIAND DE VACA A LA CATALANA amb salsa enromescada de bolets al pebre verd i acompanyat de patata al caliu, escalivada a la flama (per a dos persones)	53,00
	ESPATLLA DE XAI AL FORN amb carxofes, all i farigola	23,00

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

ESPECIALITATS AMB CERVESA

	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 amb formatge	5,50
	Frankfurt amb formatge i ceba	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
	La cheeseburger de l'Alkimia Hamburguesa de vaca, formatge, enciam, tomàquet i salsa barbacoa Moritz un punt picant	11,75
	Pit de pollastre arrebossat amb maionesa, enciam, curri vermell, coriandre i llima	9,50
	Entrepà de calamars amb enciam, maionesa i marinera de Moritz Epidor	9,70

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	Pa amb xocolata, oli i sal	4,95
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
• Aquarius limón	2,60
Bitter Ciao	2,80
Sucs de fruita Lambda	2,50
Nestea llimona	2,60
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	5,75

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	
D.O. Cava	3,85

VINS BLANCS

• Mas Codina 2019 D.O. Penedès	3,75
La Tortuga Veloz 2018 D.O. Rueda	3,85

VI ROSAT

• Care Solidarity Rosí 2019 D.O. Cariñena	3,70
---	------

VINS NEGRES

• Bona Nit 2019 D.O. Montsant	3,70
Luis Alegre 925 Barricas D.O. Rioja	3,80
Viña Pedrosa Cepa Gavilán Crianza 2018	
D.O. Ribera del Duero	4,20

ESCUMOSOS

CAVA

• Mas Codina Brut Reserva	19,50
Gramona La Cuvée Brut Reserva	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
------------------------------	-------

BINISALEM-MALLORCA

• Supernova Blanc 2019 (Premsal Blanc)	27,30
--	-------

EMPORDÀ

Mareny 2020 (Sauvignon blanc, Garnatxa)	18,50
---	-------

PENEDÈS

• Mas Codina (Muscat, Xarel·lo, Chardonnay)	18,90
Gessamí de Gramona 2018	
(Moscatell, Sauvignon, Gewüstraminer)	23,00

PLA DE BAGES

• Abadal Blanc 2020	
(Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picapoll)	19,60

RÍAS BAIXAS

• Finca a Pedreira 2019 (Albariño)	23,50
------------------------------------	-------

RIOJA

Desbastado 2018 (Viura, Malvasia)	23,00
-----------------------------------	-------

RUEDA

Ojo Plato 2020 (Verdejo)	17,50
--------------------------	-------

La Tortuga Veloz 2018 (Verdejo)	21,50
---------------------------------	-------

TXAKOLI DE BIZKAIA

• Marko 2019	
(Hondarribi Zuri Zerratia, Izkiriota Handia)	22,50

ALSACE

Trimbach 2017 (Riesling)	36,00
--------------------------	-------

VINS ROSATS

CARIÑENA

• Care Solidarity Rosé 2019	
(Cabernet Sauvignon, Tempranillo)	16,40

VINS NEGRES

BIERZO

• Unculín 2019 (Mencía)	18,90
-------------------------	-------

COSTERS DEL SEGRE

• Cérvoles Colors 2018	
(Garnatxa, Syrah, Tempranillo)	20,50

JUMILLA

Macho Man 2017	
(Monastrell)	30,00

MONTSANT

• Bona Nit 2019 (Garnatxa)	17,50
----------------------------	-------

FINCA FONTANALS TINTO 2018

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

PRIORAT

• Bellmunt Vi de Vila 2017	
(Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Carinyena)	34,60

RIBERA DEL DUERO

Viña Pedrosa Cepa Gavilán Crianza 2018	
(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)	32,00
----------------------------------	-------

TERRA ALTA

• Ennak (Garnatxa, Merlot, Tempranillo)	18,00
---	-------

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 Reserva Speciale Ambrato	3,70
Martini Reserva Speciale Rubino	3,70
Miró «vermut clàssic de Reus»	3,50
Yzaguirre vermut rojo original	4,00
Xerès Fino La Ina	3,00
• Pedro Ximénez Lustau	4,00

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
• Moritz 0.0 Torrada (33cl)	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