

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	2,60
c Aceitunas rellenas de anchoa «El Xillu»	4,70
c v Aceitunas sevillanas	3,15
c v Aceitunas negras de Aragón	3,15
c Matrimonio (unidad)	4,70
c Anchoas marinadas (unidad)	2,20
c Boquerones en vinagre	6,90
c Gildas (unidad)	2,00
c v Pimientos relleno de queso	5,20
c v Queso curado en aceite de oliva	3,95
c Jamón ibérico «Maldonado»	
50g	9,45
100g	17,85
Rusa con picos	4,70
v Hummus Barcelona con picos de Kamut (hummus con samfaina)	9,75
Croqueta de jamón (unidad)	2,30
Croqueta de calamar (unidad)	2,30
v Bravas	4,50
v Patatas fritas	3,15
v Pimientos de Padrón	6,60
Bomba de la Moritz	4,15
Buñuelos de bacalao	7,75
Calamares en tempura	9,95
Patatas de calamar a la andaluza con pimientos de Padrón y sal de hierbas	9,45
v Dedales de berenjena en tempura con romesco	7,10
Ternera con chimichurri	8,10
Alitas de pollo crujientes	7,10

ENSALADAS Y ENTRANTES

c v Ensalada de tomate Raf con ventresca de atún en aceite, cebollita y aceitunas negras	9,95
Salmón ahumado en la casa marinado con hibiscus, cerveza y cítricos con crema de raifort, encurtidos y tostadas	18,90
c Esqueixada de bacalao	9,95

RESTAURANTE DESE DE 1925

LOS PLATOS DE SIEMPRE DEL VELÓDROMO

ENSALADA VELÓDROMO (lechuga, judías verdes, crujiente de pan, tocino curado, queso parmesano y vinagreta de mostaza)	10,95
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA CON QUESO Y PAN	9,90
MACARRONES DE ASADO DE POLLO Y CERDO gratinados con queso	9,95
ARROZ CREMOSO DE CALAMAR Y PARMESANO	12,50
c v TOMBET MALLORQUÍ (plato vegetariano de verduras al horno con tomate)	9,85
v ARROZ VEGETARIANO con acelga, col, raifort y lima	13,50
c v LENTEJAS SRI LANKA cocinadas con leche de coco, ajo, curry y cilantro acompañadas de yogurt y hierbas frescas	13,25
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	18,30
POLLO RELLENO CON FOIE Y PISTACHOS parmentier de patata, cebolla y con salsa de rustido	21,00
c STEAK TARTAR al «allipebre» de anguila ahumada, alcaparras y chalota, con patates fritas	22,00
c CHATEAUBRIAND DE VACA A LA CATALANA con salsa enromescada de setas a la pimienta verde, acompañado de patata al caliu (al horno), escalivada a la llama. (para dos personas)	54,00
PILOTA DE ESCUDELLA CON PIÑONES crema de setas y setas salteadas	18,70
ESPALDA DE CORDERO AL HORNO con alcachofas, ajo y tomillo	23,00

HUEVOS DE GRANJA

c Estrellados con patatas	6,25
c Estrellados con patatas y jamón ibérico	9,80
c Estrellados con patatas y butifarra del Perol	8,20
c v Tortilla de patatas sin cebolla	6,55
c v Tortilla de patatas y cebolla asada	6,75

ESPECIALIDADES CON CERVEZA

MEJILLONES AL VAPOR DE MORITZ 7 con tomate, tocino curado, aceite de oliva y patatas fritas	12,75
CARRILLERA DE VACA A LA EPIDOR con parmentier de patatas	14,70

BOCADILLOS CLÁSICOS

Jamón ibérico «Maldonado»	9,95
v Queso	6,20
Fuet de Vic	5,50
Ventresca de atún	6,50
Bacon con queso	5,50
Frankfurt con queso y cebolla	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
La cheeseburger del Alkimia hamburguesa de vaca, queso, lechuga, tomate, salsa barbacoa Moritz un punto picante	11,75
Pechuga de pollo empanada con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima	9,50
Bocadillo de calamares con lechuga, mayonesa y marinera de Moritz Epidor	9,70

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
v Sorbete de limón natural o mandarina	4,20
v Helado de vainilla o chocolate	4,75
Flan de queso con frutos rojos y crumble	4,95
v Carrot Pie de Moritz Negra con frosting de crema de queso	6,00
v Helado de cerveza Moritz Negra con crumble de cacao y chocolate crujiente	5,00

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
• Aquarius limón	2,60
Bitter Ciao	2,80
Zumos de fruta Lambda	2,50
Nestea limón	2,60
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	1,40
Café Manolín	1,40
Café con hielo	1,50
Café americano	1,50
Cortado	1,50
Café con leche	1,70
Vaso de leche	1,50
Cappuccino	1,80
Vienés	2,00
Biberón	1,70
Cafè frappé	3,10
Carajillo	2,70
Irlandés	5,80

Disponemos de leche de soja y avena

INFUSIONES

Tila	2,40
Manzanilla	2,40
Equilibrio	2,40
Menta poleo - Mint Splash	2,40
Jengibre y limón	2,40
Té Earl Grey	2,40
Té verde de China Mai Feng	2,40
Té rojo Pu Erh	2,40
Té blanco de China Pai Mu Tan	2,40

LA BODEGA

VINOS A COPAS

ESPUMOSOS

Gramona La Cuvée Brut Reserva	
D.O. Cava	3,95

VINOS BLANCOS

• Mas Codina 2019 D.O. Penedès	3,80
La Tortuga Veloz 2018 D.O. Rueda	3,90

VINO ROSADO

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

VINOS TINTOS

• Bona Nit 2019 D.O. Montsant	3,70
Luis Alegre 925 Barricas D.O. Rioja	3,90
Viña Pedrosa Cepa Gavilán Crianza 2018	
D.O. Ribera del Duero	4,20

ESPUMOSOS

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 (Rosado)	25,00

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée	64,00
-------------------------	-------

VINOS BLANCOS

ALELLA

Número 9 2018 (Pansa blanca)	18,80
------------------------------	-------

BINISALEM-MALLORCA

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

EMPORDÀ

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

PENEDÈS

• Mas Codina (Muscat, Xarello, Chardonnay)	18,90
Gessamí de Gramona 2018	
(Moscatel, 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, Malvasía)	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
--------------------------	-------

VINOS ROSADOS

CARIÑENA

• Care Solidarity Rosí 2019	
(Cabernet Sauvignon, Tempranillo)	17,40

VINS TINTOS

BIERZO

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

COSTERS DEL SEGRE

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

JUMILLA

Macho Man 2017	
(Monastrell)	30,00

MONTSANT

• Bona Nit 2019 (Garnatxa)	18,20
----------------------------	-------

• Finca Fontanals Tinto 2018

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

PRIORAT

• Bellmunt Vi de Vila 2017	
(Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cariñena)	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 (Garnacha, Merlot, Tempranillo)	18,00
---	-------

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 Reserva Speciale Ambrato	4,00
Martini Reserva Speciale Rubino	4,00
Miró «vermut clásico de Reus»	3,75
Yzaguirre vermut rojo original	4,00
Xerès Fino La Ina	4,00
• Pedro Ximénez Lustau	4,00

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
• Moritz 0.0 Torrada (33cl)	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