

# LA CUINA DEL VELÓDROMO

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

## TAPES

<b>c v</b> Ametlles fregides	3,10
<b>c v</b> Xips amb salsa Espinaler	2,60
<b>c</b> Olives farcides d'anxova «El Xillu»	4,70
<b>c v</b> Olives sevillanes	3,15
<b>c v</b> Olives negres d'Aragó	3,15
<b>c</b> Matrimoni (unitat)	4,70
<b>c</b> Anxoves marinades (unitat)	2,20
<b>c</b> Seitons en vinagre	6,90
<b>c</b> Gildas (unitat)	2,00
<b>c v</b> Pebrots farcits de formatge	5,20
<b>c v</b> Formatge curat en oli d'oliva	3,95
<b>c</b> Pernil ibèric «Maldonado»	
50g	9,45
100g	17,85
<b>Russa amb picos</b>	4,70
<b>v</b> Hummus Barcelona amb «picos» de Kamut (hummus amb samfaina)	9,75
<b>Croqueta de pernil</b> (unitat)	2,30
<b>Croqueta de calamar</b> (unitat)	2,30
<b>v</b> Braves	4,50
<b>v</b> Patates fregides	3,15
<b>v</b> Pebrotets de Padrón	6,60
<b>Bomba de la Moritz</b>	4,15
<b>Bunyols de bacallà</b>	7,75
<b>Calamars en tempura</b>	9,95
<b>Potes de calamar a l'andalusa</b> amb pebrots de Padrón i sal d'herbes	9,45
<b>v</b> Didals d'albergínia en tempura amb romesco	7,10
<b>Vedella amb chimichurri</b>	8,10
<b>Aletes de pollastre cruixents</b>	7,10

## AMANIDES I ENTRANTS

<b>c v</b> Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de tonyina en oli, ceba tendre i olives negres	9,95
<b>Salmó fumat a casa</b> marinat amb hibiscus, cervesa i cítrics, crema de raïfort, adobats i torrades	18,90
<b>c</b> Esqueixada de bacallà	9,95

RESTAURANT DES DE 1925

## ELS PLATS DE SEMPRE DEL VELÓDROMO

<b>AMANIDA VELÓDROMO</b> (enciam, mongeta tendra, cruixent de pa, cansalada curada, formatge parmesà, i vinagreta de mostassa)	10,95
<b>SOPA DE CEBA GRATINADA AMB FORMATGE I PA MACARRONS DE ROSTIT DE POLLASTRE I PORC</b> gratinats amb formatge	9,90
<b>ARRÒS CREMÒS DE CALAMAR I PARMESÀ</b>	12,50
<b>c v</b> <b>TOMBET MALLORQUÍ</b> (plat vegetarià de verdures al forn amb tomàquet)	9,85
<b>v</b> <b>ARRÓS VEGETARIÀ</b> amb bledes, coliflor, raïfort i llima	13,50
<b>c v</b> <b>LLENTIES SRI LANKA</b> cuinades amb llet de coco, all, curri i coriandre acompanyades amb iogurt i herbes fresques	13,25
<b>c v</b> <b>7 VERDURES ACABADES DE SORTIR DE L'OLLA</b> 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
<b>BACALLÀ AMB SAMFAINA, OLIVES NEGRES I TÀPERES</b>	18,30
<b>POLLASTRE FARCIT AMB FOIE I FESTUCS</b> parmentier de patata, ceba i suc de rostit	21,00
<b>c</b> <b>STEAK TARTAR</b> a l'allipebre d'anguila fumada, tàperes i xalota, acompanyat de patates fregides	22,00
<b>c</b> <b>CHATEAUBRIAND DE VACA A LA CATALANA</b> amb salsa enromescada de bolets al pebre verd i acompanyat de patata al caliu, escalivada a la flama (per a dos persones)	54,00
<b>PILOTA D'ESCUDELLA AMB PINYONS</b> crema de bolets i bolets saltats	18,70
<b>ESPATLLA DE XAI AL FORN</b> amb carxofes, all i farigola	23,00

## OUS DE GRANJA

<b>c</b> Estrellats amb patates	6,25
<b>c</b> Estrellats amb patates i pernil ibèric	9,80
<b>c</b> Estrellats amb patates i botifarra del Perol	8,20
<b>c v</b> Truita de patates sense ceba	6,55
<b>c v</b> Truita de patates i ceba rostida	6,75

## ESPECIALITATS AMB CERVESA

<b>MUSCLOS AL VAPOR DE MORITZ 7</b> amb tomàquet, cansalada, oli d'oliva i patates fregides	12,75
<b>GALTA DE VACA A L'EPIDOR</b> amb parmentier de patates	14,70

## ENTREPANS CLÀSSICS

<b>Pernil ibèric «Maldonado»</b>	10,45
<b>v</b> <b>Formatge</b>	6,30
<b>Fuet de Vic</b>	5,60
<b>Ventresca de tonyina</b>	6,60
<b>Bacó amb formatge</b>	5,70
<b>Frankfurt amb formatge i ceba</b>	6,80
<b>v</b> <b>Truita a la francesa</b>	4,95
<b>Bikini o mixto</b>	4,55
<b>Suplement de formatge o ceba</b>	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.

<b>Pastrami Velódromo</b> amb maionesa d'herbes	9,90
<b>v</b> <b>El vegetarià</b> Albergínia en tempura, alvocat, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confitat	8,80
<b>La cheeseburger de l'Alkimia</b> Hamburguesa de vaca, formatge, enciam, tomàquet i salsa barbaça Moritz un punt picant	12,35
<b>Pit de pollastre arrebossat</b> amb maionesa, enciam, curri vermell, coriandre i llima	9,50
<b>Entrepà de calamars</b> amb enciam, maionesa i marinera de Moritz Epidor	9,95

## ELS PANS DE LA CASA

<b>v</b> <b>Pa rústic</b>	2,50
<b>c v</b> <b>Pa sense gluten</b>	3,50
<b>v</b> <b>Pa de coca de sis grans</b> amb tomàquet	3,75

## POSTRES

<b>v</b> <b>Crema catalana</b>	4,45
<b>v</b> <b>Pastís Tatin de poma</b>	5,70
<b>v</b> <b>Fondant de xocolata</b> amb gelat de vainilla	5,70
<b>v</b> <b>Sorbet de llimona natural o mandarina</b>	4,40
<b>v</b> <b>Gelat de vainilla o xocolata</b>	4,75
<b>Flam de formatge</b> amb fruits vermells i crumble	4,95
<b>v</b> <b>Carrot Pie de Moritz Negra</b> amb frosting de crema de formatge	6,00
<b>v</b> <b>Gelat de cervesa Moritz Negra</b> amb crumble de cacau i cruixents de xocolata	5,25

# 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

<b>CAFÈS</b>	
Cafè	1,40
Cafè Manolin	1,40
Cafè amb gel	1,50
Cafè americà	1,50
Tallat	1,50
Cafè amb llet	1,70
Got de llet	1,50
Cappuccino	1,80
Vienès	2,00
Biberó	1,70
Cafè frappé	3,10
Cigaló	2,70
Irlandès	5,80

Disposem de llet de soja i avena

## INFUSIONS

Til·la	2,40
Camamilla	2,40
Equilibri	2,40
Menta poliol - Mint Splash	2,40
Gingebre i llimona	2,40
Te Earl Grey	2,40
Te verd de Xina Mai Feng	2,40
Te vermell Pu Erh	2,40
Te blanc de Xina Pai Mu Tan	2,40

# EL CELLER

## VINS A COPES

### ESCUMOSOS

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

### VINS BLANCS

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

### 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	3,90
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)	17,40
---	-------

## 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)	18,20
----------------------------	-------

### 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	4,00
Martini Reserva Speciale Rubino	4,00
Miró «vermut clàssic de Reus»	3,75
Yzaguirre vermut rojo original	4,00
Xerès Fino La Ina	4,00
• 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

<b>CANYA / COPA</b>	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

<b>CANYA / COPA</b>	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)	2,85

## 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