

## TAPAS

C V Almendras fritas	3,10
V Chips con salsa Espinaler	2,75
C Aceitunas rellenas de anchoa «El Xillu»	4,90
C V Surtido de aceitunas	3,50
C V Aceitunas sevillanas	3,15
C Aceitunas negras de Aragón	3,15
Matrimonio (unidad) Filete de anchoa y filete de boquerón sobre tostada de pan	4,70
C Anchoas 00 del Cantábrico (filete)	2,30
C Boquerones en vinagre	6,90
C V Gildas (unidad)	2,30
Dados de salmón ahumado	12,50
C Empedrat de bacalao con tomate y aceite de oliva virgen	9,40
C Queso curado en aceite de oliva	4,30
C Jamón 100% ibérico cortado a mano (80g)	22,00
V Rusa con picos	5,60
V Hummus Barcelona con pan soplado (hummus con samfaina)	9,75
Croqueta de jamón (unidad)	2,35
Croqueta de calamar (unidad)	2,35
V Bravas	5,20
V Patatas fritas	3,75
C V Pimientos de Padrón	6,90
Bomba de la Moritz	4,75
Buñuelos de bacalao	7,95
Calamares en tempura	9,95
Patatas de calamar a la andaluza con pimientos de Padrón y sal de hierbas	9,75
V Dedales de berenjena en tempura con romesco	7,30
C Ternera con chimichurri	8,95
Alitas de pollo crujientes	7,50

## ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada Velódromo Lechuga, judías verdes, crujiente de pan, tocino curado, queso parmesano y vinagreta de mostaza	10,95
C V Ensalada de tomate con ventresca de atún en aceite, cebolleta y aceitunas negras	10,50
C V Burrata con romesco de remolacha, tartar de encurtidos y berros de agua	10,50
C Ensalada de espárragos verdes con anguila ahumada, toffee de espinacas y rúcula	10,95
C Brandada de bacalao con berenjena glaseada en el miso y queso de cabra	14,50
V Salmorejo cordobés con huevo, jamón y aceite de oliva	9,50
C Esqueixada de bacalao	9,95
V Cous-cous de verduras con limón a la brasa, cilantro y pansas con especias	9,50

# LA COCINA DEL VELÓDROMO

RESTAURANTE DESDE 1933

## LOS PLATOS DE SIEMPRE DEL VELÓDROMO

MACARRONES DE RUSTIDO DE POLLO Y CERDO gratinados con queso y bechamel	9,95
C ARROZ CREMOSO DE CALAMAR Y PARMESANO	13,60
C V RISOTTO DE GORGONZOLA espárragos verdes y nueces	12,00
CANELÓN DE POLLO RUSTIDO A LA CATALANA con beichamel y galleta de parmesano	16,95
C V LENTEJAS SRI LANKA cocinadas con leche de coco, ajo, curry y cilantro acompañadas de yogurt y hierbas frescas	13,50
C AJO BLANCO DE ALMENDRAS Y COCO con langostinos, mango, y aliñado picante de hierbas frescas	16,00
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)	9,95
BACALAO CON PISTO, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS	18,95
CALAMAR RELLENO con arroz pilaf y curri verde	19,95
STEAK TARTAR A «L'ALLIPEBRE» con anguila ahumada, alcaparras y chalota, con patatas fritas	22,00
TARTAR DE SALMÓN con salsa tártara y raifort	21,00
C COLITA DE RAPE A LA PLANCHA con patata al tenedor	23,50
C ESPALDA DE CORDERO AL HORNO con verduras, ajo y tomillo	23,00
C SOLOMILLO DE TERNERA con milhojas de patatas, beicon y queso con chalotas a la miel	28,00
C MUSLO DE POLLO DE PAYÉS con polenta y salteado de verduras	14,75

## HUEVOS DE GRANJA

Estrellados con patatas	6,50
Estrellados con patatas y jamón ibérico	9,95
Estrellados con patatas y butifarra del Perol	8,95
Tortilla de patatas sin cebolla	6,55
Tortilla de patatas y cebolla asada	6,75

## 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	14,75
ALBÓNDIGAS A LA CERVEZA NEGRA y champiñones	14,00

## BOCADILLOS CLÁSICOS

Jamón ibérico 100%	11,50
V Queso	6,30
Fuet de Vic	5,60
C Ventresca de atún	6,60
C Bacon con queso	5,90
Frankfurt con queso y cebolla	6,90
V Tortilla a la francesa	4,95
Bikini o mixto	4,55
Suplemento de queso o cebolla	0,50

## BOCADILLOS ESPECIALES

Pastrami Velódromo con mayonesa de hierbas 10,50

### PASTRAMI NEW YORK

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

V El vegetariano Berenjena en tempura, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado	9,45
La cheeseburger de Alkimia hamburguesa de vaca, queso edam, lechuga, tomate, salsa barbacoa Moritz un punto picante	13,50
Pechuga de pollo empanada con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima	9,95
Bocadillo de calamares con lechuga, mayonesa y marinera de Moritz Epidor	9,95

## LOS PANES DE LA CASA

V Pan rústico	2,95
C V Pan sin gluten	3,60
V Pan de coca de seis granos con tomate	3,80

## POSTRES

V Crema catalana	5,20
V Tarta Tatin de manzana	5,95
V Fondant de chocolate con helado de vainilla	5,95
V Sorbete de limón natural o mandarina	5,25
V Helado de vainilla o chocolate	5,25
V Flan de queso con frutos rojos y crumble	5,30
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	5,25
V Pan, aceite, chocolate y sal	5,20
V Torrijas a la vainilla y ron con helado de yogur y crumble	6,20
C V Baba al Ron con chantilly	7,00
V Recuit de drap con miel y nueces	6,00
C V Sopa de frutos rojos con cremoso de yogur y mascarpone	6,00
V Carquiñoli con trufas de cacao	3,00

# BEBIDAS

## AIGUAS Y REFRESCOS

Agua Font d'Or	1,60
Agua Font d'Or (1/2)	2,75
Agua Vichy Catalán	2,75
Cola	2,50
Cola Zero	2,50
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	4,50

## CAFETERÍA

<b>CAFÉS</b>	
Café	1,40
Café Manolín	1,45
Café con hielo	1,50
Café americano	1,60
Cortado	1,50
Café con leche	1,70
Vaso de leche	1,50
Cappuccino	1,95
Vienés	2,00
Biberón	1,90
Cafè frappé	3,90
Carajillo	2,90
Irlandés	5,80

Disponemos de leche de soja y avena

## INFUSIONES

Tila	2,50
Manzanilla	2,50
Equilibrio	2,50
Menta poleo - Mint Splash	2,50
Jengibre y limón	2,50
Té Earl Grey	2,50
Té verde de China Mai Feng	2,50
Té rojo Pu Erh	2,50
Té blanco de China Pai Mu Tan	2,50

# LA BODEGA

## VINOS A COPAS

<b>ESPUMOSOS</b>	
Gramona La Cuvée Brut Reserva D.O. Cava	4,35
<b>VINOS BLANCOS</b>	
• Cérvolos Colors 2021 D.O. Costers del Segre	4,00
La Tortuga Veloz 2021 D.O. Rueda	4,00
<b>VINO ROSADO</b>	
• La Vieille Ferme A.O.C. Côtes du Luberon	4,10
<b>VINOS TINTOS</b>	
• Urbion Cuvé 2019 D.O. Rioja	4,00
Lo Cirerer 2017 D.O. Montsant	4,20
• Petit Baldoma 2021 D.O. Costers del Segre	4,20

## ESPUMOSOS

<b>CAVA</b>	
Mas Codina Brut Reserva	19,50
• Berdie Amar Brut	25,00
• Berdie Amar Brut Rosado	25,00
<b>CORPINNAT</b>	
Gramona La Cuvée Brut Reserva	27,00
• Gramona Imperial	41,00
<b>CHAMPAGNE</b>	
• Veuve Clicquot Brut	75,00

## VINOS BLANCOS

<b>ALELLA</b>	
Número 9 2020 Pansa blanca	20,80
<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	
• Cérvolos Colors Blanc 2021	
Macabeo, Chardonnay, Albariño	20,00
• Matallonga Escorça 2021 Macabeo	23,50
<b>EMPORDÀ</b>	
• Quinze Roures 2021 Garnacha	24,50
<b>PENEDÈS</b>	
Gessamí de Gramona 2021	
MoscateLL, Sauvignon, Gewüstraminer	28,00
<b>PLA DE BAGES</b>	
Abadal Blanc 2021	
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picapoll	22,20
• La Diferenta 2019	
Macabeu, Malvasía, Picapoll Negre	29,00
<b>RIBEIRO</b>	
• Saramusa 2018 Treixadura	21,00
<b>RIOJA</b>	
• Ondipuerko Blanco 2021	
Tempranillo, Chardonnay	33,00
<b>RUEDA</b>	
Ojo Plato 2021 Verdejo	17,50
La Tortuga Veloz 2021 Verdejo	23,75
<b>ALSACE</b>	
• Bott-Geyl Points Cardinaux Metiss 2018	
Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir	30,00

## VINOS ROSADOS

<b>CÔTES DU LUBERON</b>	
• La Vieille Ferme	
Cinsault, Garnacha Negra, Syrah	19,50

## VINS TINTOS

<b>BIERZO</b>	
Unculín 2021	
Mencía	20,30
<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	
Cérvolos Colors 2019	
Garnacha, Syrah, Tempranillo	22,60
• Petit Baldoma Negre 2021	
Merlot, Cabernet Sauvignon	18,60
<b>MONT SANT</b>	
Lo Cirerer 2017	
Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	23,30
• Al Cap al Carrer 2021	
Garnatxa, Carinyena	21,60
<b>PRIORAT</b>	
Bellmunt Vi de Vila 2018	
Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cariñena	36,40
<b>RIBERA DEL DUERO</b>	
Ojo Plato Tinto 2020	
Tempranillo	19,80
• Díaz Bayo 15 Meses Barrica 2020	
Tinta Fina	25,00
<b>RIOJA</b>	
• Urbion Cuvé 2019	
Tempranillo, Garnacha	19,40
<b>TORO</b>	
• Damalisco 2020	
Tempranillo, Garnacha	19,80
<b>RODEN</b>	
• Parallele 45 Bio 2020	
Garnacha, Syrah	22,00

## 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	4,20
Martini Riserva Speciale Rubino	4,20
Miró «vermut clásico de Reus»	3,90
Yzaguirre vermut rojo original	4,20
Xerès Fino La Ina	4,20
Pedro Ximénez Lustau	4,20

# CERVEZAS

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

## MORITZ FRESCA

<b>CAÑA / COPA</b>	25cl	33cl	50cl
Moritz Red IPA	3,85	4,90	7,80
Moritz Negra	3,85	4,90	7,80
Moritz fresca de temporada	3,85	4,90	7,80

## MORITZ A PRESIÓN

<b>CAÑA / 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 con limón)	2,50	2,90	4,70
Mulata d'Epidor (Clara)	2,55	3,00	4,90
Mestissa (1/2 Moritz, 1/2 Epidor)	2,55	3,00	4,90

## MORITZ DE BOTELLA

Moritz Original (33cl)	2,60
Moritz 7 (33cl)	2,60
Moritz Epidor (33cl)	2,95
Moritz 0,0 (33cl) Sin alcohol	2,85
Moritz 0.0 Torrada (33cl)	3,10

## 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!

• Ambar (33cl) Sin gluten	3,40
Sierra Nevada Pale Ale 5,6º	3,85 4,90 7,80