

## TAPAS

SG V Almendras fritas	3,10
V Chips con salsa Espinaler	2,75
SG Aceitunas rellenas de anchoa «El Xillu»	4,90
SG V Surtido de aceitunas	3,50
SG V Aceitunas sevillanas	3,15
SG Aceitunas negras de Aragón	3,15
Matrimonio (unidad) Filete de anchoa y filete de boquerón sobre tostada de pan	4,70
SG Anchoas 00 del Cantábrico (filete)	2,30
SG Boquerones en vinagre	6,90
SG V Gildas (unidad)	2,30
SG Dados de salmón ahumado	12,50
SG Queso curado en aceite de oliva	4,30
SG 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)	2,50
Croqueta de calamar (unidad)	2,50
V Croqueta de calabaza, espinacas y jengibre	2,35
Croqueta de escudella	2,60
V Bravas	5,20
V Patatas fritas	3,75
SG 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
SG Ternera con chimichurri	8,95
Alitas de pollo crujientes	7,50
V Buñuelos de coliflor con salsa de almendra y curri	9,25

## ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada Velódromo Lechuga, judías verdes, crujiente de pan, tocino curado, queso parmesano y vinagreta de mostaza	10,95
SG Ensalada de tomate con ventresca de atún en aceite, cebolleta y aceitunas negras	10,50
SG V Burrata con romesco de remolacha, tartar de encurtidos y berros de agua	10,50
V Berenjena rellena con boloñesa vegetal con un toque picante	
SG Esqueixada de bacalao	9,95

# 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
MACARRONES CON SANFAINA A LA DONOSTIARRA	8,75
V SOPA DE CEBOLLA GRATINADA con queso y pan	9,95
SG ARROZ CREMOSO DE CALAMAR Y PARMESANO	14,95
SG V RISOTTO DE CALABAZA con espinacas, gorgonzola y nueces	12,95
CANELÓN DE POLLO RUSTIDO A LA CATALANA con beichamel y galleta de parmesano	16,95
SG V LENTEJAS SRI LANKA cocinadas con leche de coco, ajo, curry y cilantro acompañadas de yogurt y hierbas frescas	13,50
SG 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
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
SG COLITA DE RAPE A LA PLANCHA con patata al tenedor, jugo de asado de calamares y salteado de setas	23,50
SG ESPALDA DE CORDERO AL HORNO con verduras, ajo y tomillo	23,00
SG FILETE DE TERNERA con parmentier de patata y chalotas a la miel	28,00
SG MUSLO DE POLLO DE PAYÉS con polenta y salteado de verduras	14,75

## HUEVOS DE GRANJA

SG Estrellados con patatas	6,50
SG Estrellados con patatas y jamón ibérico	9,95
SG Estrellados con patatas y butifarra del Perol	8,95
SG V Tortilla de patatas sin cebolla	6,55
C V 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 TERNERA A LA EPIDOR con parmentier de patatas	15,20
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
SG Ventresca de atún	6,60
SG 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
SG 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
V Carquiñoli con trufas de cacao	3,00

# BEBIDAS

## AIGUAS Y REFRESCOS

Agua Font d'Or	1,95
Agua Font d'Or (1/2)	2,85
Agua Vichy Catalán	2,95
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	2,75
Bitter Ciao	2,95
Zumos de fruta Lambda	2,90
Nestea limón	2,60
Cacaolat	2,95
Red Bull	3,60

## ZUMOS NATURALS

Naranja natural recién exprimida	3,40
Naranja natural con helado de vainilla	4,50

## CAFETERÍA

<b>CAFÉS</b>	
Café	1,45
Café Manolín	1,50
Café con hielo	1,55
Café americano	1,65
Cortado	1,55
Café con leche	1,80
Vaso de leche	1,50
Cappuccino	2,35
Viénés	2,50
Biberón	2,05
Café frappé	3,90
Carajillo	3,00
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

### ESPUMOSOS

Gramona La Cuvée Brut Reserva	4,35
D.O. Cava	

### VINOS BLANCOS

Ojo Plato 2022	4,10
D.O. Rueda	

Cérvoles Colors Blanc 2021	4,00
D.O. Costers del Segre	

### VINO ROSADO

La Vieille Ferme	4,10
A.O.C. Côtes du Luberon	

### VINOS TINTOS

Lo Cirerer 2017	4,20
D.O. Montsant	

Ojo Plato Tinto 2022	4,20
D.O. Ribera del Duero	

Sectum Crianza 2021	4,10
D.O. Rioja	

## ESPUMOSOS

### CORPINNAT

Gramona La Cuvée Brut Reserva	27,00
Gramona Imperial	41,00

### CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut	75,00
---------------------	-------

## VINOS BLANCOS

### ALELLA

Número 9 2020	20,80
Pansa blanca	

### COSTERS DEL SEGRE

Cérvoles Colors Blanc 2021	20,00
Macabeo, Chardonnay, Albariño	

### EMPORDÀ

Quinze Roures 2021	24,50
Garnacha	

### RIAS BAIXAS

Valeta 2021	28,50
Albariño	

### RUEDA

Ojo Plato 2021	21,50
Verdejo	

Castelo VS 2021	27,50
Verdejo	

## VINOS ROSADOS

### CÔTES DU LUBERON

La Vieille Ferme	22,50
Cinsault, Garnacha Negra, Syrah	

## VINS TINTOS

### COSTERS DEL SEGRE

Cérvoles Colors 2019	24,60
Garnacha, Syrah, Tempranillo	

### MONTSANT

Lo Cirerer 2017	23,30
Garnacha, Cariñena, Merlot,	

Cabernet Sauvignon, Tempranillo	
---------------------------------	--

### RIBERA DEL DUERO

Ojo Plato Tinto 2022	22,80
Tempranillo	

### RIBERA SACRA

Promide 2022	25,00
Mencía	

### RIOJA

Sectum Crianza 2021	21,00
Tempranillo, Garnacha	

Marques de Riscal XR 2017	38,00
Tempranillo, Garnacha	

## 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	3,95	4,95	7,80
Moritz Negra	3,95	4,95	7,80
Moritz fresca de temporada	3,95	4,95	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