

## TAPAS

SG V Almendras fritas	3,25
V Chips	2,95
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	5,10
SG Jamón 100% ibérico cortado a mano (80g)	22,00
Rusa con picos	5,75
V Hummus Barcelona con pan soplado (hummus con samfaina)	9,75
Croqueta de jamón (unidad)	2,50
Croqueta de calamar (unidad)	2,50
Crokini Croqueta de bikini trufada (unidad)	3,00
V Croqueta de calabaza, espinacas y jengibre	2,50
Surtido de 4 croquetas (1 unidad de cada variedad)	9,95
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	9,90
Calamares «a la brava» con mayonesa y aceite picante	10,75
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	7,50
SG Ternera con chimichurri	10,50
Alitas de pollo crujientes	8,60
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
La xatonada catalana Ensalada de escarola con bacalao, anchoa, aceitunas negras, tomate de colgar y vinagreta de romesco	12,00
SG V Burrata con romesco de espinacas, tomate seco, parmesano y nueces caramelizadas	10,50
V Salmorejo de tomate con huevo duro y jamón ibérico picado	9,50
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
SG V ARROZ CREMOSO DE CALAMAR Y PARMESANO	14,95
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 PULPO AL AJO Y PIMIENTA, ANGUILA AHUMADA Y PATATA A LA CATALANA	19,50
SG COLITA DE RAPE A LA PLANCHA con patata al tenedor, jugo de asado de calamares y salteado de setas	23,50
RACIÓN DE CODILLO DE CERDO A LA MOSTAZA PICANTE sobre tostada caliente con ensalada fría de col, apio y manzana	12,00
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	29,00
SG MUSLO DE POLLO DE PAYÉS con polenta y salteado de verduras	14,75
LA GRAN BANDEJA DE SALSICHAS (Fleischwurst, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer) con xucrut y patatas Pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con carbonara de Moritz Epidor y bacon	22,00

## HUEVOS DE GRANJA

SG Estrellados con patatas	6,95
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
Cocaccia mallorquina de sobrasada con queso Mahó y miel	9,50
Cocaccia noruega de salmón ahumado, huevo duro, crema agría de hierbas, encurtidos con vinagreta de miel, mostaza y eneldo	11,20

## 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	6,00
V Fondant de chocolate con helado de vainilla	6,00
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	5,75
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 Sandía michelada a la cerveza con sopa de almendra, granizado de riubarbo y helado de Epidor	6,00
V Lemon pie de yuzu con helado de mango y menta	6,00
V Torrijas a la vainilla y ron con helado de yogurt 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
Fanta naranja	2,55
Fanta 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
Cortado con hielo	1,65
Café con leche	1,80
Vaso de leche	1,50
Cappuccino	2,35
Vienés	2,50
Biberón	2,05
Cafè frappé	3,90
Carajillo	3,00
Irlandés	5,80

Disponemos de leche de soja y avena

## INFUSIONES

Manzanilla	2,50
Poleo menta	2,50
Te verde de jengibre y cúrcuma	2,50
Té rojo Chai	2,50
Té Rooibos	2,50
Té blanco de canela y naranja	2,50
Te negro English Breakfast	2,50
Infusión frutos del bosque	2,50
Infusión Mediterránea	2,50
Infusión Sueño Tropical	2,50

# LA BODEGA

## VINOS A COPAS

### ESPUMOSOS

Parxet Brut Reseva	4,40
D.O. Cava	

### VINOS BLANCOS

Ojo Plato 2023	4,20
D.O. Rueda	
Cérvoles Colors Blanc 2022	4,10
D.O. Costers del Segre	

### VINO ROSADO

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

### VINOS TINTOS

El Pispá 2022	4,20
D.O. Montsant	
Ojo Plato Tinto 2023	4,30
D.O. Ribera del Duero	
Sectum Crianza 2020	4,20
D.O. Rioja	

## ESPUMOSOS

### CAVA

Parxet Brut Reseva	31,00
--------------------	-------

### CORPINNAT

Gramona Imperial	42,00
------------------	-------

### CHAMPAGNE

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

## VINOS BLANCOS

### ALELLA

Can Matons 2023	27,00
-----------------	-------

Pansa blanca

### COSTERS DEL SEGRE

Cérvoles Colors Blanc 2022	21,50
Macabeo, Chardonnay, Albariño	

### EMPORDÀ

L'encis 2023	21,80
Garnatxa Blanca, Sauvignon Blanc	

### PENEDÈS

L'Anae 2022	21,00
Chardonnay, Xarel·lo, Muscat d'Alexandria	

### RIAS BAIXAS

Leiras 2023	29,50
Albariño	

### RUEDA

Ojo Plato 2023	21,50
Verdejo	

## VINOS ROSADOS

### CÔTES DU LUBERON

La Vieille Ferme	23,50
Cinsault, Garnacha Negra, Syrah	

## VINS TINTOS

### BIERZO

La Escucha 2022	26,50
Mencía	

### COSTERS DEL SEGRE

Cérvoles Colors 2019	26,00
Garnacha, Syrah, Tempranillo	

### MONTSANT

Lo Cirerer 2020	24,90
Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	

### RIBERA DEL DUERO

Ojo Plato Tinto 2023	23,80
Tempranillo	

### RIBERA SACRA

Promide 2022	26,00
Mencía	

### RIOJA

Sectum Crianza 2020	22,00
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) Sin alcohol	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