

TAPES

SG V	Ametlles fregides	3,25
V	Xips	2,95
SG	Olives farcides d'anxova «El Xillu»	4,90
SG V	Assortiment d'olives	3,50
SG V	Olives sevillanes	3,15
SG	Olives negres d'Aragó	3,15
	Matrimoni (unitat)	
	Filet d'anxova i filet de seitó sobre torrada de pa	4,70
SG	Anxova 00 del Cantàbric (filet)	2,30
SG	Seitons en vinagre	6,90
SG V	Gildas (unitat)	2,30
SG	Daus de salmó fumat	12,50
SG	Formatge curat en oli d'oliva	5,10
SG	Pernil 100% ibèric tallat a mà (80g)	22,00
	Russa amb picos	5,75
V	Hummus Barcelona amb pa bufat (hummus amb samfaina)	9,75
	Croqueta de pernil (unitat)	2,50
	Croqueta de calamar (unitat)	2,50
	Crokini Croqueta de bikini trufada (unitat)	3,00
V	Croqueta de carbassa, espinacs i gingebre	2,50
	Assortiment de quatre croquetes (una unitat de cada varietat)	9,95
V	Braves	5,20
V	Patates fregides	3,75
SG V	Pebrotets de Padrón	6,90
	Bomba de la Moritz	4,75
	Bunyols de bacallà	9,90
	Calamars «a la brava» amb alloli i oli picant	10,75
	Calamars en tempura	9,95
	Potes de calamar a l'andalusa amb pebrots de Padrón i sal d'herbes	9,75
V	Didals d'albergínia en tempura amb romesco	7,50
SG	Vedella amb chimichurri	10,50
	Aletes de pollastre cruixents	8,60
V	Bunyols de coliflor amb salsa d'ametlla i curri	9,25

AMANIDES I ENTRANTS

	Amanida Velódromo Enciam, mongeta tendra, cruixent de pa, cansalada curada, formatge parmesà, i vinagreta de mostassa	10,95
SG	Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina en oli, ceba tendra i olives negres	10,50
	La Xatonada catalana Amanida d'escarola, amb bacallà, anxova, olives negres, tomacó i vinagreta de romesco	12,00
SG V	Burrata amb pesto d'espinacs, tomàquet sec, parmesà i nous caramelitzades	10,50
V	Salmorejo de tomàquet amb ou dur i pernil ibèric picat	9,50
SG	Esqueixada de bacallà	9,95

LA CUINA DEL VELÓDROMO

RESTAURANT DES DE 1933

ELS PLATS DE SEMPRE DEL VELÓDROMO

	MACARRONS DE ROSTIT DE POLLASTRE I PORC gratinats amb formatge i beixamel	9,95
SG	ARRÒS CREMÓS DE CALAMAR I PARMESÀ	14,95
	CANELÓ DE POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA amb beichamel y galeta de parmesà	16,95
SG V	LLENTÍES SRI LANKA cuinades amb llet de coco, all, curri i coriandre acompanyades amb iogurt i herbes fresques	13,50
SG V	7 VERDURES ACABADES DE SORTIR DE L'OLLA amb un raig d'oli d'oliva verge i cristalls de sal (patata, mongeta tendra, espàrrec verd, carbassó, bròquil, pastanaga i fulles d'espinacs)	9,95
	BACALLÀ AMB SAMFAINA, OLIVES NEGRES I TÀPERES	18,95
	STEAK TARTAR A L'ALL I PEBRE amb anguila fumada, tàperes i xalota, acompanyat de patates fregides	22,00
	TARTAR DE SALMÓ amb salsa tàrtara i raifort	21,00
SG	POP A L'ALL I PEBRE, ANGUILA FUMADA I PATATA A LA CATALANA	19,50
SG	CUETA DE RAP A LA PLANXA amb patates a la forquilla, suc de rostit de calamars i saltat de bolets	23,50
	RACIÓ DE BRAÓ DE PORC A LA SALSINA DE MOSTASSA PICANT sobre torrada calenta amb amanida freda de col, api i poma	12,00
SG	ESPATLLA DE XAI AL FORN amb verduretes, all i farigola	23,00
SG	FILET DE VEDELLA amb parmentier de patata i escalunyes a la mel	29,00
SG	CUIXA DE POLLASTRE DE PAGÈS amb polenta i saltejat de verdures	14,75
	LA GRAN PLATA DE SALSITXES (Fleischwurst, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer) amb xucri i patates Pfaffenhofen gratinades al forn de llenya amb una carbonara de Moritz Epidor i bacó	22,00

OUS DE GRANJA

SG	Estrellats amb patates	6,95
SG	Estrellats amb patates i pernil ibèric	9,95
SG	Estrellats amb patates i botifarra del Perol	8,95
SG V	Truita de patates sense ceba	6,55
SG V	Truita de patates i ceba rostida	6,75

AMB CERVESA

	MUSCLOS AL VAPOR DE MORITZ 7 amb tomàquet, cansalada, oli d'oliva i patates fregides	12,75
	GALTA DE VEDELLA A L'EPIDOR amb parmentier de patates	15,20
	MANDONGUILLES A LA CERVESA NEGRA amb xampinyons	14,00

ENTREPANS CLÀSSICS

	Pernil ibèric 100%	11,50
V	Formatge	6,30
	Fuet de Vic	5,60
SG	Ventresca de tonyina	6,60
SG	Bacó amb formatge	5,90
	Frankfurt amb formatge i ceba	6,90
V	Truita a la francesa	4,95
	Bikini o mixto	4,55
	Suplement de formatge o ceba	0,50

ENTREPANS ESPECIALS

Pastrami Velódromo amb maionesa d'herbes 10,50

PASTRAMI NEW YORK

Gran entrepà de carn filetejada de vedella en homentatge al entrepà del mític local «Katz's Delicatessen» (1888) de New York.

V	El vegetarià Albergínia en tempura, alvocat, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confitat	9,45
	La cheeseburger de l'Alkimia Hamburguesa de vaca, formatge edam, enciam, tomàquet i salsa barbacoa Moritz un punt picant	13,50
	Pit de pollastre arrebossat amb maionesa, enciam, curri vermell, coriandre i llima	9,95
	Entrepà de calamars amb enciam, maionesa i marinera de Moritz Epidor	9,95
	Cocaccia mallorquina de sobrassada i formatge Mahó i mel	9,50
	Cocaccia noruega amb salmó fumat, crema agría d'herbes, encurtits i vinagreta de mel, mostassa i fonoll	11,20

ELS PANS DE LA CASA

V	Pa rústic	2,95
SG V	Pa sense gluten	3,60
V	Pa de coca de sis grans amb tomàquet	3,80

POSTRES

V	Crema catalana	5,20
V	Pastís Tatin de poma	6,00
V	Fondant de xocolata amb gelat de vainilla	6,00
V	Sorbet de llimona natural o mandarina	5,25
V	Gelat de vainilla o xocolata	5,25
V	Flam de formatge amb fruits vermells i crumble	5,75
V	Carrot Pie de Moritz Negra amb frosting de crema de formatge	6,00
V	Gelat de cervesa Moritz Negra amb crumble de cacau i cruixents de xocolata	5,25
V	Pa, oli, xocolata i sal	5,20
V	Síndria mitxelada a la cervesa amb sopa d'ametlla, granitzat de riubarbe i gelat d'epidor	6,00
V	Lemon pie de yuzu amb gelat de mango y menta	6,00
V	Torradeta de Santa Teresa a la vainilla amb rom i gelat de iogurt amb crumble	6,20
V	Carquinyoli amb trufes de cacao	3,00

BEGUDES

AIGÜES I REFRESCS

Aigua Font d'Or	1,95
Aigua Font d'Or [1/2]	2,85
Aigua Vichy Catalán	2,95
Cola	2,50
Cola Zero	2,50
Fanta taronja	2,55
Fanta llimona	2,55
Schweppes tònica	2,55
Fever Tree tònica	3,00
Aquarius llimona	2,75
Bitter Ciao	2,95
Sucs de fruita Lambda	2,90
Nestea llimona	2,60
Cacaolat	2,95
Red Bull	3,60

SUCS NATURALS

Taronja natural acabada d'esprèmer	3,40
Taronja natural amb gelat de vainilla	4,50

CAFETERIA

CAFÈS	
Cafè	1,45
Cafè Manolin	1,50
Cafè amb gel	1,55
Cafè americà	1,65
Tallat	1,55
Tallat am gel	1,65
Cafè amb llet	1,80
Got de llet	1,50
Cappuccino	2,35
Vienès	2,50
Biberó	2,05
Cafè frappé	3,90
Cigaló	3,00
Irlandès	5,80

Disposem de llet de soja i avena

INFUSIONS

Camamilla	2,50
Menta poliol	2,50
Te verd gíngebre i cúrcuma	2,50
Te vermell Chai	2,50
Te Rooibos	2,50
Te blanc de canyella i taronja	2,50
Te negre English Breakfast	2,50
Infusió fruits del bosc	2,50
Infusió Mediterrània	2,50
Infusió Somni Tropical	2,50

EL CELLER

VINS A COPES

ESCUMOSOS	
Parxet Brut Reseva	4,40
D.O. Cava	
VINS BLANCS	
Ojo Plato 2023	4,20
D.O. Rueda	
Cérvoles Colors Blanc 2022	4,10
D.O. Costers del Segre	
VI ROSAT	
La Vieille Ferme	4,10
A.O.C. Côtes du Luberon	
VINS NEGRES	
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	

ESCUMOSOS

CAVA	
Parxet Brut Reseva	31,00
CORPINNAT	
Gramona Imperial	42,00
CHAMPAGNE	
Veuve Clicquot Brut	75,00

VINS BLANCS

ALELLA	
Can Matons 2023	27,00
Pansa blanca	
COSTERS DEL SEGRE	
Cérvoles Colors Blanc 2022	21,50
Macabeu, 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	

VINS ROSATS

CÔTES DU LUBERON	
La Vieille Ferme	23,50
Cinsault, Garnatxa Negra, Syrah	

VINS NEGRES

BIERZO	
La Escucha 2022	26,50
Mencía	
COSTERS DEL SEGRE	
Cérvoles Colors 2019	26,00
Garnatxa, Syrah, Tempranillo	
MONTSANT	
Lo Cirerer 2020	24,90
Garnatxa, Carinyena, 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, Garnatxa	

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

CERVESES

EN EXCLUSIVA
AL BAR VELÓDROMO
CERVENSA FRESCA
SENSE PASTEURITZAR
DIRECTA DELS TANCS DE LA
FÀBRICA MORITZ BARCELONA

MORITZ FRESCA

CANYA / COPA	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 PRESSIÓ

CANYA / 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 amb llimona)	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 D'AMPOLLA

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

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!

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