

## TAPAS

SG V Almendras fritas	3,95
V Chips al natural	2,95
SG Aceitunas rellenas de anchoa «El Xillu»	4,90
SG V Surtido de aceitunas	3,70
V Aceitunas sevillanas	3,15
V 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)	2,45
SG Boquerones en vinagre	6,90
SG V Gilda (unidad)	2,30
Dados de salmón ahumado con tostaditas	12,50
SG Queso curado en aceite de oliva	5,10
SG Jamón 100% ibérico cortado a mano (80g)	22,00
Rusa con picos	5,85
V Hummus Barcelona con pan soplado (hummus con samfaina)	9,75
Croqueta de jamón (unidad)	2,60
Croqueta de calamar (unidad)	2,60
V Croqueta de calabaza, espinacas y jengibre	2,60
Croqueta de escudella	2,60
Surtido de 4 croquetas (una unidad de cada variedad)	9,95
V Bravas	5,50
V Patatas fritas	3,75
SG V Pimientos de Padrón	6,90
Corazón de alcachofa con mayonesa de mojo verde, picada y jamón ibérico	5,75
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

## 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
V Burrata con romesco de calabaza, setas confitadas y vinagreta de naranja y nueces	10,50
SG Esqueixada de bacalao	9,95

# LA COCINA DEL VELÓDROMO

RESTAURANTE DESDE 1933

## LOS PLATOS DE SIEMPRE DEL VELÓDROMO

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA	9,95
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 bechamel 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 SAMFAINA, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS	19,90
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
FIDEOS A LA CAZUELA CON COSTILLA Y BUTIFARRA	13,50
SG COLITA DE RAPE A LA PLANCHA con patata al tenedor, jugo de asado de calamares y salteado de setas	23,50
SG PIES DE CERDO guisados de setas, orejones y piñones con cremoso de salsifís	14,50
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	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 V Estrellados con patatas	6,95
SG Estrellados con patatas y jamón ibérico	9,95
SG Estrellados con patatas y butifarra del perol	8,95
Estrellados con patatas y sobrasada	9,95
SG V Tortilla de patatas sin cebolla	6,55
SG 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
Ventresca de atún	6,60
Bacon con queso	5,90
Frankfurt con queso y cebolla	6,90
V Tortilla a la francesa	4,95
Bikini o mixto	4,55
V 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 Cheddar, lechuga, tomate y salsa barbacoa Moritz un punto picante	13,50
Pechuga de pollo empanada con mayonesa de curry rojo, 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 agria 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
SG V Nuestro mel i mató Miel y requesón, helado de requesón de cabra con manzana a la miel y nueces	5,75
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 Lemon pie de yuzu con helado de mango y menta	6,00
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	2,60
Cola Zero	2,60
Fanta naranja	2,55
Fanta limón	2,55
Le Tribute tónica	2,55
Fever Tree tónica	3,00
Le Tribute Ginger Beer	2,70
Aquarius limón	2,75
Bitter Ciao	2,95
Zumos de fruta Lambda	2,90
Refresco de té de 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	1,50
Café Manolín	1,55
Café con hielo	1,60
Café americano	1,75
Cortado	1,60
Cortado con hielo	1,70
Café con leche	1,85
Vaso de leche	1,50
Cappuccino	2,40
Vienés	2,55
Biberón	2,10
Cafè frappé	3,95
Carajillo	3,10
Irlandés	5,95

Disponemos de leche de soja y avena

## INFUSIONES

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

# LA BODEGA

## VINOS A COPAS

<b>ESPUMOSOS</b>	
Gramona Aliances Brut Reserva	4,40
D.O. Cava	
<b>VINOS BLANCOS</b>	
Ojo Plato 2023	4,20
D.O. Rueda	
Cérvoles Colors Blanc 2022	4,10
D.O. Costers del Segre	
<b>VINO ROSADO</b>	
La Vieille Ferme	4,10
A.O.C. Côtes du Luberon	
<b>VINOS TINTOS</b>	
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

<b>CAVA</b>	
Gramona Aliances Brut Reserva	31,00
<b>CORPINNAT</b>	
Gramona Imperial	42,00
<b>CHAMPAGNE</b>	
Veuve Clicquot Brut	75,00

## VINOS BLANCOS

<b>ALELLA</b>	
Can Matons 2023	27,00
Pansa blanca	
<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	
Cérvoles Colors Blanc 2022	21,50
Macabeo, Chardonnay, Albariño	
<b>EMPORDÀ</b>	
L'encis 2023	21,80
Garnatxa Blanca, Sauvignon Blanc	
<b>PENEDÈS</b>	
L'Anae 2022	21,00
Chardonnay, Xarel·lo, Muscat d'Alexandria	
<b>RIAS BAIXAS</b>	
Leiras 2023	29,50
Albariño	
<b>RUEDA</b>	
Ojo Plato 2023	21,50
Verdejo	

## VINOS ROSADOS

<b>CÔTES DU LUBERON</b>	
La Vieille Ferme	23,50
Cinsault, Garnacha Negra, Syrah	

## VINS TINTOS

<b>BIERZO</b>	
La Escucha 2022	26,50
Mencía	
<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	
Cérvoles Colors 2019	26,00
Garnacha, Syrah, Tempranillo	
<b>MONTSANT</b>	
Lo Cirerer 2020	24,90
Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	
<b>RIBERA DEL DUERO</b>	
Ojo Plato Tinto 2023	23,80
Tempranillo	
<b>RIOJA</b>	
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 Bruta	2,85	3,75	5,60
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 Bruta (33cl)	2,90
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