

## TAPES

SG V Ametlles fregides	3,95
V Xips al natural	2,95
SG Olives farcides d'anxova «El Xillu»	4,95
SG Assortiment d'olives	3,90
V Olives sevillanes	3,15
V 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)	2,45
SG Seitons en vinagre	6,90
SG Gilda (unitat)	2,30
Daus de salmó fumat amb torrades	12,50
SG Formatge curat en oli d'oliva	6,00
SG Pernil 100% ibèric tallat a mà (80g)	22,50
Russa amb picos	6,10
Llom de tonyina volta i volta en escabetx amb tomàquet amanit, «crispies» d'all cremat i torrades de sis grans	13,50
V Hummus Barcelona amb pa bufat (hummus amb samfaina)	9,85
Croqueta de pernil (unitat)	2,60
Croqueta de calamar (unitat)	2,60
V Croqueta de calçots amb romesco (unitat)	2,60
V Croqueta de carbassa, espinacs i gingebre	2,60
Assortiment de quatre croquetes (una unitat de cada varietat)	9,95
V Braves	5,50
V Patates fregides	3,75
SG V Pebrotets de Padrón	6,90
Cor de carxofa rostida amb maionesa de <i>mojo verde</i> , picada i pernil ibèric	5,95
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
V Cap i pota de vedella i calamar amb rostit de calamar, patata a la forquilla i salsa de curri verd	11,00
Aletes de pollastre cruixents	8,60

## 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
V Burrata amb romesco de carbassa, bolets confitats i vinagreta de taronja i nous	10,50
SG Esqueixada de bacallà	11,20

WIFI PASSWORD: Moritz@1856

# 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	10,50
SG ARRÒS CREMÓS DE CALAMAR I PARMESÀ	14,95
CANELÓ DE POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA amb beixamel i 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	19,90
STEAK TARTAR A L'ALL I PEBRE amb anguila fumada, tàperes i escalunya, acompanyat de patates fregides	22,00
TARTAR DE SALMÓ amb salsa tàrtara i raifort	21,00
FIDEUS A LA CASSOLA AMB COSTELLA I BOTIFARRA amb un pols de parmesà	13,50
SG SUQUET DE RAP AMB MUSCLOS I CALAMAR	23,50
PEUS DE PORC guisats amb bolets, orellanes i pinyons amb cremós de salsífis	14,50
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

## OUS DE GRANJA

SG V Estrellats amb patates	6,95
SG Estrellats amb patates i pernil ibèric	10,50
SG Estrellats amb patates i botifarra del perol	8,95
Estrellats amb patates i sobrassada	9,95
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	12,95
GALTA DE VEDELLA A L'EPIDOR amb parmentier de patates	15,20
MANDONGUILLES A LA CERVESA NEGRA amb xampinyons	14,00

SI HO DESITJA ES POT EMPORTAR  
LA CONSUMICIÓ SOBRANT

## ENTREPANS CLÀSSICS

Pernil ibèric 100%	11,50
V Formatge	6,30
Fuet de Vic	5,60
Ventresca de tonyina	6,80
Bacó amb formatge	6,20
Frankfurt amb formatge i ceba	6,95
V Truita a la francesa	5,50
Bikini o mixto	4,95
V 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 <i>cheeseburger</i> de l'Alkimia Hamburguesa de vaca, formatge Cheddar, enciam, tomàquet i salsa barbacoa Moritz un punt picant	13,50
Pit de pollastre arrebossat amb maionesa de curri vermell, 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	3,00
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 <i>Tatin</i> de poma	6,00
V Fondant de xocolata amb gelat de vainilla	6,00
V Sorbet de llimona natural o mandarina	5,25
SG V El nostre mel i mató, gelat de mató de cabra amb poma a la mel i nous	5,75
V Gelat de vainilla o xocolata	5,25
V Flam de formatge amb fruits vermells i <i>crumble</i>	5,75
V Carrot pie de Moritz Negra amb <i>frosting</i> de crema de formatge	6,00
V Gelat de cervesa Moritz Negra amb <i>crumble</i> de cacau i cruixents de xocolata	5,25
V Pa, oli, xocolata i sal	5,20
V Lemon pie de yuzu i llima amb gelat de mango i menta	6,00
V Torradeta de Santa Teresa a la vainilla amb rom i gelat de iogurt amb <i>crumble</i>	6,50
V Carquinyoli amb trufes de cacao	3,20

SUPLEMENT TERRASSA +12%

# BEGUDES

## AIGÜES I REFRESCS

Aigua Font d'Or	1,95
Aigua Font d'Or (1/2)	2,85
Aigua Vichy Catalán	2,95
Cola	2,60
Cola Zero	2,60
Fanta taronja	2,55
Fanta llimona	2,55
Le Tribute tònica	2,55
Fever Tree tònica	3,00
Le Tribute Ginger Beer	2,70
Aquarius llimona	2,75
Bitter Ciao	2,95
Sucs de fruita Lambda	2,90
Refresc de te de 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

<b>CAFÈS</b>	
Cafè	1,50
Cafè Manolin	1,55
Cafè amb gel	1,60
Cafè americà	1,75
Tallat	1,60
Tallat am gel	1,70
Cafè amb llet	1,85
Got de llet	1,50
Cappuccino	2,40
Vienès	2,55
Biberó	2,10
Cafè frappé	3,95
Cigaló	3,10
Irlandès	5,95

Disposem de llet de soja i avena

## INFUSIONS

Camamilla	2,50
Menta poliol	2,50
Te verd gingebre 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

WIFI PASSWORD: Moritz@1856

# EL CELLER

## VINS A COPES

<b>ESCUMOSOS</b>	
Gramona Aliances Brut Reserva	4,40
D.O. Cava	
<b>VINS BLANCS</b>	
Ojo Plato 2023	4,20
D.O. Rueda	
Cérvoles Colors Blanc 2022	4,10
D.O. Costers del Segre	
<b>VI ROSAT</b>	
La Vieille Ferme	4,10
A.O.C. Côtes du Luberon	
<b>VINS NEGRES</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	

## ESCUMOSOS

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

## VINS BLANCS

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

## VINS ROSATS

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

## VINS NEGRES

<b>BIERZO</b>	
La Escucha 2022	26,50
Mencía	
<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	
Cérvoles Colors 2019	26,00
Garnatxa, Syrah, Tempranillo	
<b>MONT SANT</b>	
Lo Cirerer 2020	24,90
Garnatxa, Carinyena, 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, 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 Reserva Speciale Ambrato	4,20
Martini Reserva 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  
CERVELLA FRESCA  
SENSE PASTEURITZAR  
DIRECTA DELS TANCS DE LA  
FÀBRICA MORITZ BARCELONA

## MORITZ FRESCA

<b>CANYA / 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 PRESSIÓ

<b>CANYA / 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 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)	2,80
Moritz 7 (33cl)	2,80
Moritz Bruta (33cl)	2,90
Moritz Epidor (33cl)	3,10
Moritz 0,0 (33cl) Sense alcohol	3,10
Moritz 0.0 Torrada (33cl) Sense alcohol	3,25

## 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	3,50
Sierra Nevada Pale Ale 5,6°	3,85 4,90 7,80

SUPLEMENT TERRASSA +12%