

TAPAS

SG VG	Almendras fritas	3,95
VG	Chips al natural	2,95
SG	Aceitunas rellenas de anchoa «El Xillu»	4,95
SG	Surtido de aceitunas	3,90
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 del Cantábrico (filete)	2,45
SG	Boquerones en vinagre	6,90
SG	Gilda (unidad)	2,30
	Dados de salmón ahumado con tostaditas	12,50
SG	Queso curado en aceite de oliva	6,00
SG	Jamón 100% ibérico cortado a mano (80g)	22,50
	Rusa con picos	6,10
	«Tataki Catalán» Lomo de atún vuelta y vuelta en escabeche, tomate aliñado, crujientes de ajo quemado y tostaditas de seis granos	13,50
V	Hummus Barcelona con pan soplado (hummus con samfaina)	9,85
	Croqueta de jamón (unidad)	2,60
	Croqueta de calamar (unidad)	2,60
V	Croqueta de «calçots» con romesco (unidad)	2,60
V	Croqueta de calabaza, espinacas y jengibre	2,60
	Surtido de 4 croquetas (una unidad de cada variedad)	9,95
V	Bravas	5,50
V	Patatas fritas	3,75
SG VG	Pimientos de Padrón	6,90
SG	Corazón de alcachofa confitada con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico (unidad)	5,95
	Bomba de la Moritz	4,75
	Buñuelos de bacalao	9,90
	Calamares «a la brava» con alioli y aceite picante	10,75
	Calamares en tempura	9,95
	Patas 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

	Salmorejo cordobés con huevo y virutas de jamón ibérico	10,95
	Ensalada Velódromo Lechuga, judía tierna, 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
	Burrata con tartar de tomate y melocotón, boquerones y vinagreta de carquiñoli	10,75
SG	«Esqueixada» de bacalao con olivada y tomate	11,20

WIFI PASSWORD: Moritz@1856

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	10,90
	CANELÓN DE TRES CARNES RUSTIDO A LA CATALANA (pollo, ternera y cerdo) con beichamel y galleta de parmesano	16,95
	FIDEOS A LA CAZUELA CON COSTILLA Y BUTIFARRA con polvo de parmesano	13,50
SG	ARROZ CREMOSO DE CALAMAR Y PARMESANO	14,95
SG V	LENTEJAS DE ALLÁ cocinadas con leche de coco, ajo, curry y cilantro acompañadas de yogurt y hierbas frescas	13,50
SG VG	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
	STEAK TARTAR A «L'ALLIPEBRE» con anguila ahumada, alcaparras y chalota, con patatas fritas	22,00
	TARTAR DE SALMÓN con salsa tártara y raïfort	21,00
	BACALAO CON SANFAINA, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS	19,90
	«SUQUET» DE RAPE CON MEJILLONES Y CALAMAR	23,50
SG	PIES DE CERDO guisados con setas, orejones y piñones con cremoso de salsifís	14,50
SG	MUSLO DE POLLO DE PAYÉS con polenta y salteado de verduras	14,75
SG	ESPALDA DE CORDERO AL HORNO con verduras, ajo y tomillo	23,50
SG	FILETE DE TERNERA con parmentier de patata y chalotas a la miel	29,00

HUEVOS DE GRANJA

SG V	Estrellados con patatas	6,95
SG	Estrellados con patatas y jamón ibérico	10,50
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	12,95
CARRILLERA DE TERNERA A LA EPIDOR con parmentier de patatas	15,20
ALBÓNDIGAS A LA CERVEZA NEGRA y champiñones	14,00

SI LO DESEA SE PUEDE LLEVAR LA CONSUMICIÓN SOBRANTE

BOCADILLOS CLÁSICOS

Jamón ibérico 100%	11,50
V Queso	6,30
Fuet de Vic	5,60
Ventresca de atún	6,80
Bacon con queso	6,20
Frankfurt con queso y cebolla	6,95
V Tortilla a la francesa	5,60
Bikini o mixto	4,95
V Suplemento de queso o cebolla	0,50

BOCADILLOS ESPECIALES

Pastrami Velódromo con mayonesa de hierbas 10,90

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 <i>cheeseburger</i> de Alkimia Hamburguesa de vaca, queso Cheddar, lechuga, tomate y salsa barbacoa Moritz un punto picante	13,60
Pechuga de pollo rebozado con mayonesa de curry rojo, lechuga, 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

VG Pan rústico	3,00
SG VG Pan sin gluten	3,60
VG Pan de coca de seis granos con tomate	3,80

POSTRES

V Crema catalana quemada (o no)	5,20
V Tarta <i>Tatin</i> de manzana	6,00
V Sorbete de limón natural o mango y pasión	5,25
V Helado de vainilla o chocolate	5,25
V Brazo de gitano relleno de nata y fruta de temporada	6,50
V Ensalada de fruta de temporada con helado de mango y pasión	6,00
V Flan de queso con frutos rojos y <i>crumble</i>	5,75
V Pastel de chocolate y zanahoria con Moritz Negra con <i>frosting</i> de crema de queso	6,00
V Helado de cerveza Moritz Negra con <i>crumble</i> de cacao y chocolate crujiente	5,25
V Pan, aceite, chocolate y sal	5,20
V <i>Lemon pie</i> de yuzu y lima con helado de mango y menta	6,00
V Torrijas de Santa Teresa a la vainilla con ron y helado de yogur y <i>crumble</i>	6,50
V Dulces Trufas de cacao y <i>carquiñolis</i>	3,20

SUPLEMENT TERRASSA +12%

BEBIDAS

AIGUAS Y REFRESCOS

Agua Font d'Or	2,00
Agua Font d'Or (1/2)	2,90
Agua Vichy Catalán	2,95
Aquarius	2,75
Bitter Ciao	2,95
Cacaolat	3,10
Coca Cola	2,80
Coca Cola Zero	2,80
Fanta naranja	2,55
Fanta limón	2,55
Fuze tea	2,70
Ginger Ale Le Tribute	3,00
Ginger Beer Le Tribute	3,00
Kombucha	3,60
Tónica Fever Tree	3,20
Tónica Le Tribute	2,65
Zumos de fruta Lambda	2,90

ZUMOS NATURALES

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

CAFETERÍA

CAFÉS	
Café	1,55
Café americano	1,80
Café con hielo	1,65
Café con leche	1,90
Café <i>frappé</i>	4,20
Café Manolin	1,60
<i>Cappuccino</i>	2,45
Carajillo	3,10
Cortado	1,65
Cortado con hielo	1,75
Biberón	2,15
Irlandés	6,00
Trifásico	3,30
Vaso de leche	1,55
Vienés	2,55

Disponemos de leche de soja y avena

INFUSIONES

Infusión frutos del bosque	2,55
Manzanilla	2,55
Poleo menta	2,55
Té blanco de canela y naranja	2,55
Té negro Ceylan	2,55
Té rojo Yunnan pu-erh	2,55
Té Rooibos de canela y menta	2,55
Té verde de jengibre y cúrcuma	2,55

WIFI PASSWORD: Moritz@1856

LA BODEGA

VINOS A COPAS

ESPUMOSOS	
Gramona Aliances Brut Reserva	4,40
D.O. Cava	
VINOS BLANCOS	
Ojo Plato 2023	4,20
D.O. Rueda	
Cérvoles Colors Blanc 2024	4,10
D.O. Costers del Segre	
VINO ROSADO	
La Vieille Ferme	4,10
A.O.C. Côtes du Luberon	
VINOS TINTOS	
El Pispa 2023	4,20
D.O. Montsant	
Ojo Plato Tinto 2023	4,30
D.O. Ribera del Duero	
Sectum Crianza 2021	4,20
D.O. Rioja	

ESPUMOSOS

CAVA	
Gramona Aliances Brut Reserva	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 2024	21,50
Macabeo, Chardonnay, Albariño	
EMPORDÀ	
L'encis 2023	21,80
Garnatxa Blanca, Sauvignon Blanc	
PENEDÈS	
L'Anae 2023	21,00
Chardonnay, Xarello, 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	

VINOS TINTOS

BIERZO	
La Escucha 2022	26,50
Mencía	
COSTERS DEL SEGRE	
Cérvoles Colors 2023	26,00
Garnacha, Syrah, Tempranillo	
MONTSANT	
Lo Cirerer 2021	25,00
Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	
RIBERA DEL DUERO	
Ojo Plato Tinto 2023	23,80
Tempranillo	
RIOJA	
Sectum Crianza 2021	22,00
Tempranillo, Garnacha	

SANGRÍA

	0,5l	1,2l
Sangría de vino «Velódromo»	9,50	19,00
Sangría de cava	9,50	19,00
Sangría de cerveza Moritz	9,50	19,00

VERMUTS Y APERITIVOS

Miró Rojo «vermut clásico de Reus»	3,95
Miró Blanco «vermut clásico de Reus»	3,95
Yzaguirre vermut rojo original	4,25
Jerez Fino La Ina	4,25
Pedro Ximénez Lustau	4,25
Aperol Spritz	8,50
Campari Spritz	8,50

CERVEZAS

EN EXCLUSIVA
EN EL BAR VELÓDROMO
CERVEZA FRESCA
SIN PASTEURIZAR
DIRECTA DE LOS TANQUES DE LA
FÀBRICA MORITZ BARCELONA

MORITZ FRESCA

CAÑA / COPA	25cl	33cl	50cl
Moritz Bruta	2,85	3,75	5,60
Moritz Blat	3,95	4,95	7,80
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

CAÑA / 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 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)	2,80
Moritz 7 (33cl)	2,80
Moritz Bruta (33cl)	2,90
Moritz Epidor (33cl)	3,10
Moritz 0,0 (33cl) Sin alcohol	3,10
Moritz 0.0 Torrada (33cl) Sin alcohol	3,25

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	3,50
Sierra Nevada Pale Ale (35,5cl) 5,6º	4,90

SUPLEMENTO TERRAZA +12%