

LA COCINA DEL VELÓDROMO

SI LO DESEA SE PUEDE LLEVAR
LA CONSUMICIÓN SOBRANTE

TAPAS

SG VG	Almendras saladas	4,20
SG VG	Patatas chips	2,95
SG	Aceitunas rellenas de anchoa «El Xillu»	4,95
SG	Surtido de aceitunas	3,95
SG VG	Aceitunas sevillanas	3,15
SG VG	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)	2,90
SG	Boquerones en vinagre	7,30
SG	Gilda (unidad) Piparra, anchoa, aceituna	2,65
SG	Gilda Matrimonio (unidad) Piparra, anchoa, boquerón y aceituna	2,65
	Dados de salmón ahumado con tostaditas	12,50
SG V	Queso curado en aceite de oliva	6,00
SG	Jamón 100% ibérico cortado a mano (80g)	22,50
	Rusa con picos	6,95
VG	Hummus Barcelona con pan soplado (hummus con samfaina)	9,95
	Croqueta de jamón (unidad)	2,80
	Croqueta de calamar (unidad)	2,80
V	Croqueta de calçots con romesco (unidad)	2,80
V	Croqueta de calabaza, espinacas y jengibre	2,80
	Surtido de 4 croquetas (una unidad de cada variedad)	10,50
V	Bravas	5,95
VG	Patatas fritas	3,85
SG VG	Pimientos de Padrón	6,90
SG	Corazón de alcachofa confitada con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico (unidad)	6,35
	Bomba de la Moritz	4,85
	Buñuelos de bacalao	10,75
	Calamares «a la brava» con alioli y aceite picante	11,85
	Calamares en tempura	11,65
	Patatas de calamar a la andaluza con pimientos de Padrón y sal de hierbas	10,40
VG	Dedales de berenjena en tempura con romesco	7,95
SG	Ternera con chimichurri	10,95
	Alitas de pollo crujientes	8,75

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	11,20
V	Burrata con ensalada de mango, tomate, salsa de jalapeño y cilantro	10,50
SG	«Esqueixada» de bacalao con olivada y tomate	12,25

RESTAURANTE DESDE 1933

LOS PLATOS DE SIEMPRE DEL VELÓDROMO

	MACARRONES DE RUSTIDO DE POLLO Y CERDO gratinados con queso y bechamel	11,95
	CANELÓN DE TRES CARNES RUSTIDO A LA CATALANA (pollo, ternera y cerdo) con bechamel y galleta de parmesano	16,95
	FIDEOS A LA CAZUELA CON COSTILLA Y BUTIFARRA DE CERDO con polvo de parmesano	14,50
	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
	BACALAO CON SANFAINA, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS	19,90
	RAPE RUSTIDO con setas, jugo de rustido y migas de sobrasada	23,50
SG	PIES DE CERDO guisados con setas, orejones y piñones con cremoso de salsifís	14,50
	TRIO DE BUTIFARRAS DE CAL ROVIRA (cruda, perol y negra) con judías de Santa Pau	13,50
	PICANTÓN MARINADO Y RUSTIDO con soja, jengibre y miel. Servido con puré de patatas al romero y limón	12,00
SG	ESPALDA DE CORDERO AL HORNO con verduras, ajo y tomillo	23,50
	FRICANDÓ DE TERNERA con setas y arroz pilaf	14,50
SG	SOLOMILLO DE TERNERA con parmentier de patata y chalotas a la miel	29,00

HUEVOS DE GRANJA

V	Estrellados con patatas	6,95
	Estrellados con patatas y jamón ibérico	10,75
	Estrellados con patatas y butifarra del perol	9,10
	Estrellados con patatas y sobrasada	10,20
SG V	Tortilla de patatas sin cebolla	7,00
SG V	Tortilla de patatas y cebolla asada	7,15

CON CERVEZA

	MEJILLONES AL VAPOR DE MORITZ 7 con tomate, tocino, aceite de oliva y patatas fritas	12,95
	MELOSO DE TERNERA A LA EPIDOR con parmentier de patatas	16,20
	ALBÓNDIGAS A LA CERVEZA NEGRA y champiñones	14,75

BOCADILLOS CLÁSICOS

	Jamón ibérico 100%	11,50
V	Queso	6,50
	Fuet de Vic	6,75
	Ventresca de atún	8,00
	Bacon con queso	7,50
	Frankfurt con queso y cebolla	8,50
V	Tortilla a la francesa	6,00
	Bikini o mixto	5,75
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	9,95
	La cheeseburger de Alkimia Hamburguesa de vaca, queso Cheddar, lechuga, tomate y salsa barbacoa Moritz un punto picante	15,10
	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	10,60
	Cocaccia mallorquina de sobrasada con queso Mahón y miel	9,80
	Cocaccia noruega de salmón ahumado, huevo duro, crema agría de hierbas, encurtidos con vinagreta de miel, mostaza y eneldo	11,30

LOS PANES DE LA CASA

VG	Pan rústico	3,25
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)	5,50
V	Tarta Tatin de manzana	8,00
V	Flan de vainilla con chantilly de cítricos	6,00
V	Chuchos rellenos de crema de yuzu	7,00
V	Helados y sorbetes al gusto con toppings Helados: Moritz Negra, vainilla, chocolate Sorbete: limón, Radler, frutos rojos, mango y fruta de la pasión	5,75
V	Coco helado con chocolate, fruta de la pasión y piña al ron	6,00
V	Pastel de chocolate y zanahoria con Moritz Negra con frosting de crema de queso	6,00
V	Pan, aceite, chocolate y sal	5,20
V	Lemon pie 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 yogurt y crumble	6,50
V	Dulces Trufas de cacao y carquiñolis	3,20

BEBIDAS

AGUAS Y REFRESCOS

Agua Font d'Or	2,10
Agua Font d'Or (1/2)	3,10
Agua Vichy Catalán	3,10
Aquarius	3,20
Bitter Ciao	3,00
Cacaolat	3,20
Coca Cola	2,95
Coca Cola Zero	2,95
Fanta naranja	2,95
Fanta limón	2,95
Fuze tea	3,20
Ginger Ale Le Tribute	3,10
Ginger Beer Le Tribute	3,10
Kombucha	3,60
Tónica Fever Tree	3,30
Tónica Le Tribute	2,75
Zumos de fruta Lambda	3,00

ZUMOS NATURALES

Naranja natural recién exprimida	3,55
Naranja natural con helado de vainilla	4,60

CAFETERÍA

CAFÉS	
Café	1,60
Café americano	1,85
Café con hielo	1,70
Café con leche	1,95
Café <i>frappé</i>	4,25
Café Manolin	1,70
<i>Cappuccino</i>	2,55
Carajillo	3,15
Cortado	1,70
Cortado con hielo	1,80
Biberón	2,20
Irlandés	6,05
Trifásico	3,35
Vaso de leche	1,60
Viénés	2,60

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	4,60
D.O. Cava	
VINOS BLANCOS	
Ojo Plato 2025	4,30
D.O. Rueda	
Cérvoles Colors Blanc 2025	4,20
D.O. Costers del Segre	
VINO ROSADO	
La Vieille Ferme 2024	4,10
A.O.C. Côtes du Luberon	
VINOS TINTOS	
El Pispá 2024	4,30
D.O. Montsant	
Ojo Plato Tinto 2024	4,40
D.O. Ribera del Duero	
Sectum Crianza 2022	4,30
D.O. Rioja	

ESPUMOSOS

CAVA	
Gramona Aliances Brut Reserva 2022	32,00
CORPINNAT	
Gramona Imperial	42,00
CHAMPAGNE	
Veuve Clicquot Brut	75,00

VINOS BLANCOS

ALELLA	
Can Matons 2024	27,00
Pansa blanca	
COSTERS DEL SEGRE	
Cérvoles Colors Blanc 2025	21,50
Macabeo, Chardonnay, Albariño	
EMPORDÀ	
L'encis 2025	21,80
Garnatxa Blanca, Sauvignon Blanc	
MONTERREI	
Galván 2024	24,00
Godello, Treixadura	
PENEDÈS	
L'Anae 2023	21,00
Chardonnay, Xarel·lo, Muscat d'Alexandria	
RUEDA	
Ojo Plato 2025	21,50
Verdejo	

VINOS ROSADOS

CÔTES DU LUBERON	
La Vieille Ferme 2024	23,50
Cinsault, Garnacha Negra, Syrah	

VINOS TINTOS

BIERZO	
La Escucha 2022	26,50
Mencía	
COSTERS DEL SEGRE	
Cérvoles Colors 2024	26,00
Garnacha, Syrah, Tempranillo	
MONTSANT	
Lo Cirerer 2022	25,50
Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	
RIBERA DEL DUERO	
Ojo Plato Tinto 2024	23,80
Tempranillo	
RIOJA	
Sectum Crianza 2022	22,50
Tempranillo, Garnacha	

SANGRÍA

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

VERMUTS Y APERITIVOS

Miró Rojo «vermut clásico de Reus»	4,00
Miró Blanco «vermut clásico de Reus»	4,00
Yzaguirre vermut rojo original	4,25
Jerez Fino La Ina	4,35
Pedro Ximénez Lustau	4,35
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	2,40	2,70	4,35
Moritz 7	2,40	2,70	4,35
Moritz Epidor	2,60	2,90	5,10
Moritz Radler (Moritz con limón)	2,60	3,00	4,90
Mulata d'Epidor (Clara)	2,55	3,00	4,90
Mestissa (1/2 Moritz, 1/2 Epidor)	2,65	3,10	5,10

MORITZ DE BOTELLA

Moritz Original (33cl)	2,80
Moritz 7 (33cl)	2,80
Moritz Bruta (33cl)	3,00
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 (lata 33cl) 5,6º	4,95

SUPLEMENTO TERRAZA +12%

BAR VELÓDROMO · MUNTANER 213 · 08036 BARCELONA · 934 306 022 · WWW.BARVELODROMO.COM