

TAPES

| | | |
|-------|---|-------|
| SG VG | Ametlles salades | 4,20 |
| SG VG | Patates xips | 2,95 |
| SG | Olives farcides d'anxova «El Xillu» | 4,95 |
| SG | Assortiment d'olives | 3,95 |
| SG VG | Olives sevillanes | 3,15 |
| SG VG | Olives negres d'Aragó | 3,15 |
| | Matrimoni (unitat) Filet d'anxova i filet de seitó sobre torrada de pa | 4,70 |
| SG | Anxova del Cantàbric (filet) | 2,90 |
| SG | Seitons en vinagre | 7,30 |
| SG | Gilda (unitat) Piparra, anxova i oliva | 2,65 |
| SG | Gilda matrimoni (unitat) Piparra, anxova, seitó i oliva | 2,65 |
| | Daus de salmó fumat amb torradetes | 12,50 |
| SG V | Formatge curat en oli d'oliva | 6,00 |
| SG | Pernil 100% ibèric tallat a mà (80g) | 22,50 |
| | Russa amb picos | 6,95 |
| VG | Hummus Barcelona amb pa bufat (hummus amb samfaina) | 9,95 |
| | Croqueta de pernil (unitat) | 2,80 |
| | Croqueta de calamar (unitat) | 2,80 |
| V | Croqueta de calçots amb romesco (unitat) | 2,80 |
| V | Croqueta de carbassa, espinacs i gingebre | 2,80 |
| | Assortiment de quatre croquetes (una unitat de cada varietat) | 10,50 |
| V | Braves | 5,95 |
| VG | Patates fregides | 3,85 |
| SG VG | Pebrotets de Padrón | 6,90 |
| SG | Cor de carxofa confitada amb pinyonada, suc de rostit i pernil ibèric (unitat) | 6,35 |
| | Bomba de la Moritz | 4,85 |
| | Bunyols de bacallà | 10,75 |
| | Calamars «a la brava» amb allioli i oli picant | 11,85 |
| | Calamars en tempura | 11,65 |
| | Potes de calamar a l'andalusa amb pebrots de Padrón i sal d'herbes | 10,40 |
| VG | Didals d'albergínia en tempura amb romesco | 7,95 |
| SG | Vedella amb chimichurri | 10,95 |
| | Aletes de pollastre cruixents | 8,75 |

AMANIDES I ENTRANTS

| | | |
|----|---|-------|
| | Salmorejo Cordovès amb ou i encenalls de pernil ibèric | 10,95 |
| | 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 | 11,20 |
| V | Burrata amb amanida de mango, tomàquets i salsa de jalapeño i coriandre | 10,50 |
| SG | Esqueixada de bacallà amb olivada i tomàquet | 12,25 |

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 | 11,95 |
| | CANELÓ DE TRES CARNS ROSTIT A LA CATALANA (pollastre, vedella i porc) amb beixamel i galeta de parmesà | 16,95 |
| | FIDEUS A LA CASSOLA AMB COSTELLA I BOTIFARRA DE PORC i polsim de parmesà | 14,50 |
| | ARRÒS CREMÓS DE CALAMAR I PARMESÀ | 14,95 |
| SG V | LLENTÍES D'ALLÀ cuinades amb llet de coco, all, curri i coriandre acompanyades amb iogurt i herbes fresques | 13,50 |
| SG VG | 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 |
| | STEAK TARTAR A L'ALL I PEBRE amb anguila fumada, tàperes i escalunya, acompanyat de patates fregides | 22,00 |
| | BACALLÀ AMB SAMFAINA, OLIVES NEGRES I TÀPERES | 19,90 |
| | RAP ROSTIT amb bolets suc de rostit i migues de sobrassada | 23,50 |
| SG | PEUS DE PORC guisats amb bolets, orellanes i pinyons amb cremós de salsifís | 14,50 |
| | TRIO DE BOTIFARRAS DE CAL ROVIRA (crua, perol i negre) amb mongetes de Santa Pau | 13,50 |
| | POLLASTRÓ MARINAT I ROSTIT amb soja, gingebre i mel. Servit amb puré de patates al romaní i llimona | 12,00 |
| SG | ESPATLLA DE XAI AL FORN amb verduretes, all i farigola | 23,50 |
| | FRICANDÓ DE VEDELLA amb bolets i arròs pilaf | 14,50 |
| SG | FILET DE VEDELLA amb parmentier de patata i escalunyes a la mel | 29,00 |

OUS DE GRANJA

| | | |
|------|--|-------|
| V | Estrellats amb patates | 6,95 |
| | Estrellats amb patates i pernil ibèric | 10,75 |
| | Estrellats amb patates i botifarra del perol | 9,10 |
| | Estrellats amb patates i sobrassada | 10,20 |
| SG V | Truita de patates sense ceba | 7,00 |
| SG V | Truita de patates i ceba rostida | 7,15 |

AMB CERVESA

| | | |
|--|--|-------|
| | MUSCLOS AL VAPOR DE MORITZ 7 amb tomàquet, cansalada, oli d'oliva i patates fregides | 12,95 |
| | MELÓS DE VEDELLA A L'EPIDOR amb parmentier de patates | 16,20 |
| | MANDONGUILLES A LA CERVESA NEGRA amb xampinyons | 14,75 |

SI HO DESITJA ES POT EMPORTAR
LA CONSUMICIÓ SOBRANT

ENTREPANS CLÀSSICS

| | | |
|---|-------------------------------|-------|
| | Pernil ibèric 100% | 11,50 |
| V | Formatge | 6,50 |
| | Fuet de Vic | 6,75 |
| | Ventresca de tonyina | 8,00 |
| | Bacó amb formatge | 7,50 |
| | Frankfurt amb formatge i ceba | 8,50 |
| V | Truita a la francesa | 6,00 |
| | Bikini o mixto | 5,75 |
| V | Suplement de formatge o ceba | 0,50 |

ENTREPANS ESPECIALS

Pastrami Velódromo amb maionesa d'herbes 10,90

PASTRAMI NEW YORK

Gran entrepà de carn filetejada de vedella
en homenatge 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 | 9,95 |
| | La cheeseburger de l'Alkimia Hamburguesa de vaca, formatge Cheddar, enciam, tomàquet i salsa barbacoa Moritz un punt picant | 15,10 |
| | Pit de pollastre arrebossat amb maionesa de curri vermell, enciam, coriandre i llima | 9,95 |
| | Entrepà de calamars amb enciam, maionesa i marinera de Moritz Epidor | 10,60 |
| | Cocaccia mallorquina de sobrassada i formatge Mahó i mel | 9,80 |
| | Cocaccia noruega amb salmó fumat, crema agra d'herbes, encurtits i vinagreta de mel, mostassa i fonoll | 11,30 |

ELS PANS DE LA CASA

| | | |
|-------|--------------------------------------|------|
| VG | Pa rústic | 3,25 |
| SG VG | Pa sense gluten | 3,60 |
| VG | Pa de coca de sis grans amb tomàquet | 3,80 |

POSTRES

| | | |
|---|--|------|
| V | Crema catalana cremada (o no) | 5,50 |
| V | Pastís Tatin de poma | 8,00 |
| V | Flam de vainilla amb chantilly de cítrics | 6,00 |
| V | Xuixos farcits de crema de yuzu | 7,00 |
| V | Gelats i sorbets al gust amb toopings Gelats: Moritz Negra, vainilla, xocolata Sorbets: llimona, Radler, fruits vermells, mango i fruita de la passió | 5,75 |
| V | Coco gelat amb xocolata, fruita de la passió i pinya al rom | 6,00 |
| V | Pastís de xocolata i pastanaga amb Moritz Negra amb frosting de crema de formatge | 6,00 |
| 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 crumble | 6,50 |
| V | Dolços Trufes de cacau i carquinyolis | 3,20 |

SUPLEMENT TERRASSA +12%

BEGUDES

AIGÜES I REFRESCS

| | |
|------------------------|------|
| Aigua Font d'Or | 2,10 |
| Aigua Font d'Or (1/2) | 3,10 |
| Aigua Vichy Catalán | 3,10 |
| Aquarius llimona | 3,20 |
| Bitter Ciao | 3,00 |
| Cacaolat | 3,20 |
| Coca Cola | 2,95 |
| Coca Cola Zero | 2,95 |
| Fanta taronja | 2,95 |
| Fanta llimona | 2,95 |
| Fuze tea | 3,20 |
| Ginger Ale Le Tribute | 3,10 |
| Ginger Beer Le Tribute | 3,10 |
| Kombucha | 3,60 |
| Tònica Fever Tree | 3,30 |
| Tònica Le Tribute | 2,75 |
| Sucs de fruita Lambda | 3,00 |

SUCS NATURALS

| | |
|---------------------------------------|------|
| Taronja natural acabada d'esprèmer | 3,55 |
| Taronja natural amb gelat de vainilla | 4,60 |

CAFETERIA

| | |
|--------------------|------|
| CAFÈS | |
| Cafè | 1,60 |
| Cafè americà | 1,85 |
| Cafè amb gel | 1,70 |
| Cafè amb llet | 1,95 |
| Cafè <i>frappé</i> | 4,25 |
| Cafè Manolin | 1,70 |
| <i>Cappuccino</i> | 2,55 |
| Cigaló | 3,15 |
| Tallat | 1,70 |
| Tallat amb gel | 1,80 |
| Biberó | 2,20 |
| Irlandès | 6,05 |
| Trifàsic | 3,35 |
| Got de llet | 1,60 |
| Vienès | 2,60 |

Disposem de llet de soja i civada

INFUSIONS

| | |
|--------------------------------|------|
| Infusió fruits del bosc | 2,55 |
| Camamilla | 2,55 |
| Menta poliol | 2,55 |
| Te blanc de canyella i taronja | 2,55 |
| Te negre Ceylan | 2,55 |
| Te vermell Yunnan pu-erh | 2,55 |
| Te Rooibos de canyella i menta | 2,55 |
| Te verd gingebre i cúrcuma | 2,55 |

WIFI PASSWORD: Moritz@1856

EL CELLER

VINS A COPES

| | |
|-------------------------------|------|
| ESCUMOSOS | |
| Gramona Aliances Brut Reserva | 4,60 |
| D.O. Cava | |
| VINS BLANCS | |
| Ojo Plato 2025 | 4,30 |
| D.O. Rueda | |
| Cérvoles Colors Blanc 2025 | 4,20 |
| D.O. Costers del Segre | |
| VI ROSAT | |
| La Vieille Ferme 2024 | 4,10 |
| A.O.C. Côtes du Luberon | |
| VINS NEGRES | |
| 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 | |

ESCUMOSOS

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

VINS BLANCS

| | |
|---|-------|
| ALELLA | |
| Can Matons 2024 | 27,00 |
| Pansa blanca | |
| COSTERS DEL SEGRE | |
| Cérvoles Colors Blanc 2025 | 21,50 |
| Macabeu, 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 | |

VINS ROSATS

| | |
|---------------------------------|-------|
| CÔTES DU LUBERON | |
| La Vieille Ferme 2024 | 23,50 |
| Cinsault, Garnatxa Negra, Syrah | |

VINS NEGRES

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

SANGRIA

| | | |
|---------------------------|------|-------|
| | 0,5l | 1,2l |
| Sangria de vi «Velódromo» | 9,50 | 19,50 |
| Sangria de cava | 9,50 | 19,50 |
| Sangria de cervesa Moritz | 9,50 | 19,50 |

VERMUTS I APERITIUS

| | |
|--------------------------------------|------|
| Miró Rojo «vermut clàssic de Reus» | 4,00 |
| Miró Blanco «vermut clàssic de Reus» | 4,00 |
| Yzaguirre vermut rojo original | 4,25 |
| Xerès Fino La Ina | 4,35 |
| Pedro Ximénez Lustau | 4,35 |
| Aperol Spritz | 8,50 |
| Campari Spritz | 8,50 |

CERVESES

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

MORITZ FRESCA

| | | | |
|----------------------------|------|------|------|
| CANYA / 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 PRESSIÓ

| | | | |
|------------------------------------|------|------|------|
| CANYA / 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 amb llimona) | 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 D'AMPOLLA

| | |
|---|------|
| Moritz Original (33cl) | 2,80 |
| Moritz 7 (33cl) | 2,80 |
| Moritz Bruta (33cl) | 3,00 |
| 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) Sin gluten | 3,50 |
| Sierra Nevada Pale Ale (llauna 33cl) 5,6º | 4,95 |

SUPLEMENT TERRASSA +12%