SG=SIN GLUTEN (PUEDE CONTENER TRAZAS)
V=VEGETARIANOS VG=VEGANOS
SI DESEA UN LISTADO DE ALÉRGENOS, SOLICÍTELO AL CAMARERO

LA COCINA DEL VELÓDROMO

RESTAURANTE DESDE 1933

SI LO DESEA SE PUEDE LLEVAR
LA CONSUMICIÓN SOBRANTE

TAPAS

SG VG **Almendras saladas** 4,35
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** 3,30
SG VG **Aceitunas negras de Aragón** 3,30
Matrimonio (unidad) Filete de anchoa y filete de boquerón sobre tostada de pan 4,70
SG **Anchoas del Cantábrico** (filete) 2,95
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 ...12,75
SG V **Queso curado en aceite de oliva** 6,00
SG **Jamón 100% ibérico cortado a mano** (80g) .. 23,50
La rusa de ojos azules Ensaladilla rusa con doble de atún 7,40
VG **Hummus Barcelona con pan soplado** (hummus con samfaina) 10,35
Croqueta de jamón (unidad) 2,95
Croqueta de calamar (unidad) 2,95
V **Croqueta de escudella** (unidad) 2,95
V **Croqueta crujiente de calabaza, espinacas y jengibre** (unidad) 2,95
Surtido de 4 croquetas (una unidad de cada variedad) 11,50
V **Bravas** 6,50
VG **Patatas fritas** 3,95
SG VG **Pimientos de Padrón** 6,95
SG **Corazón de alcachofa confitada** con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico (unidad) 6,40
Bomba de la Moritz 4,95
Buñuelos de bacalao 10,95
Calamares «a la brava» con alioli y aceite picante 12,85
Calamares en tempura 12,95
Patas de calamar a la andaluza con pimientos de Padrón y sal de hierbas 10,80
VG **Dedales de berenjena en tempura** con romesco .7,95
SG **Ternera con chimichurri** 11,50
Alitas de pollo crujientes 8,95

ENSALADAS Y ENTRANTES

Sopa de cebolla gratinada 10,50
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 11,65
V **Burrata** con boniato al horno, granada y vinagreta de miel y nueces 12,45
SG **«Esqueixada» de bacalao** con olivada y tomate 12,85

LOS PLATOS DE SIEMPRE DEL VELÓDROMO

MACARRONES DE RUSTIDO DE POLLO Y CERDO 12,55
gratinados con queso y bechamel

CANELÓN DE TRES CARNES RUSTIDO A LA CATALANA 16,95
(pollo, ternera y cerdo) con bechamel y galleta de parmesano

FIDEOS A LA CAZUELA DE MAR Y MONTAÑA 17,95
Fideos con albóndigas, sepia, langostinos y mejillones

ARROZ CREMOSO DE CALAMAR Y PARMESANO 15,25

ARROZ SECO DE PICANTÓN MARINADO 16,25
con col caramelizada, anguila ahumada y rábano picante. (Solo servicio de mediodía)

SG V **LENTEJAS DE ALLÁ** 13,50
cocinadas con leche de coco, ajo, curry y cilantro
acompañadas de yogurt y hierbas frescas

SG VG **7 VERDURAS RECIÉN SALIDAS DE LA CAZUELA** 10,25
con aceite de oliva virgen y cristales de sal
(patata, judías verdes, espárragos verdes, calabacín, brócoli, zanahoria y hojas de espinacas)

STEAK TARTAR A «L'ALLIPEBRE» 22,90
con anguila ahumada, alcaparras y chalota, con patatas fritas

BACALAO CON SANFAINA, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS 22,50

RAPE RUSTIDO 23,95
con setas , jugo de rustido y migas de sobrasada

SG **PIES DE CERDO** 14,95
guisados con setas, orejones y piñones con cremoso de salsifís

TRIO DE BUTIFARRAS DE CAL ROVIRA 13,90
(cruda, perol y negra) con judias de Santa Pau

MAGRET DE PATO A LA NARANJA 17,95
con ensalada de calabaza, espinacas y vinagreta de nueces

SG **ESPALDA DE CORDERO AL HORNO** 23,95
con verduras, ajo y tomillo

FRICANDÓ DE TERNERA 14,75
con setas y arroz pilaf

SG **SOLOMILLO DE TERNERA** 29,95
con parmentier de patata y chalotas a la miel

HUEVOS DE GRANJA

V **Estrellados con patatas** 7,50
Estrellados con patatas y jamón ibérico 10,95
Estrellados con patatas y butifarra del perol 9,45
Estrellados con patatas y sobrasada 10,40
SG V **Tortilla de patatas sin cebolla** 7,30
SG V **Tortilla de patatas y cebolla asada** 7,45

BOCADILLOS CLÁSICOS

Jamón ibérico 100% 11,95
V **Queso** 6,75
Fuet de Vic 6,95
Ventresca de atún 8,30
Bacon con queso 7,80
Frankfurt con queso y cebolla 8,85
V **Tortilla a la francesa** 6,25
Bikini o mixto 5,95
V Suplemento de queso o cebolla 0,50

BOCADILLOS ESPECIALES

Pastrami Velódromo con mayonesa de hierbas 11,50

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 10,45
La *cheeseburger* de Alkimia Hamburguesa de vaca, queso Cheddar, lechuga, tomate y salsa barbacoa Moritz un punto picante 15,95
Pechuga de pollo rebozado con mayonesa de curry rojo, lechuga, cilantro y lima 10,45
Bocadillo de calamares con lechuga, mayonesa y marinera de Moritz Epidor 11,95
Cocaccia mallorquina de sobrasada con queso Mahón y miel 9,95
Cocaccia noruega de salmón ahumado, huevo duro, crema agría de hierbas, encurtidos con vinagreta de miel, mostaza y eneldo 11,55

LOS PANES DE LA CASA

VG **Pan rústico** 3,40
SG VG **Pan sin gluten** 3,95
VG **Pan de coca de seis granos** con tomate 3,80

POSTRES

V **Crema catalana quemada** (o no) 5,70
V **Tarta *Tatin* de manzana** 8,00
V **Fondant de chocolate** con helado de vainilla 5,95
V **Flan de vainilla** con chantilly de cítricos 5,95
V **Helados y sorbetes al gusto con *toppings*** Helados de Moritz Negra, vainilla o chocolate i sorbetes de limón o frutos rojos 5,95
V **Pastel de chocolate y zanahoria con Moritz Negra** con *frosting* de crema de queso 6,25
V **Pan, aceite, chocolate y sal** 5,40
V **Tarta de queso** con frutos rojos 6,95
V **Torrijas de Santa Teresa a la vainilla** con ron y helado de vainilla y *crumble* 6,95
V **Dulces** Trufas de cacao y *carquiñolis* 3,30

WIFI PASSWORD: Moritz@1856

LA CUENTA PODRÁ DIVIDIRSE EN UN MÁXIMO DE 3 PAGOS · NO GESTIONAMOS PAGOS INDIVIDUALES POR PERSONA NI POR CONSUMICIÓN

SUPLEMENT TERRASSA +12%

VELODROMO Carta 20261112.indd 15-17
18/11/26 8:41

BEBIDAS

AGUAS Y REFRESCOS

Agua Lunares (50cl) 3,30
Agua Vichy Catalán 3,30
Aquarius 3,40
Bitter Ciao 3,20
Cacaolat 3,40
Coca Cola 3,15
Coca Cola Zero 3,15
Fanta naranja 3,15
Fanta limón 3,15
Fuze tea 3,40
Ginger Ale Le Tribute 3,30
Ginger Beer Le Tribute 3,30
Kombucha 3,95
Tónica Le Tribute 2,90
Zumos de fruta Lambda 3,20

ZUMOS NATURALES

Naranja natural recién exprimida 3,70
Naranja natural con helado de vainilla . . . 4,80

CAFETERÍA

CAFÉS

Café 1,70
Café americano 1,90
Café doble 3,20
Café con leche 2,05
Café *frappé* 4,25
Café Manolin 1,80
Cappuccino 2,65
Carajillo 3,30
Cortado 1,85
Biberón 2,30
Irlandés 6,30
Trifásico 3,50
Vaso de leche 1,65
Vienés 2,70
Suplemento de bebida de soja y avena 0,10
Suplemento de hielo 0,10

INFUSIONES

Infusión frutos del bosque 2,65
Manzanilla 2,65
Poleo menta 2,65
Té blanco de canela y naranja 2,65
Té negro Ceylan 2,65
Té rojo Yunnan pu-erh 2,65
Té Rooibos de canela y menta 2,65
Té verde de jengibre y cúrcuma 2,65

WIFI PASSWORD: Moritz@1856

LA BODEGA

VINOS A COPAS

ESPUMOSOS

Gramona Aliances Brut Reserva 4,80
D.O. CAVA

VINOS BLANCOS

Ojo Plato 4,45
D.O. Rueda
L'Anae 4,35
D.O. Penedès

VINO ROSADO

La Vieille Ferme 4,25
A.O.C. Côtes du Luberon

VINOS TINTOS

El Pispa 4,45
D.O. Montsant
Ojo Plato Tinto 4,60
D.O. Ribera del Duero
Sectum Crianza 4,45
D.O. Rioja

ESPUMOSOS

CAVA

Anae Cava Eco 24,00
Gramona Aliances Brut Reserva 32,00

CORPINNAT

Gramona Imperial 42,95

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut 75,95

VINOS BLANCOS

EMPORDÀ

L'encis 22,65
Garnatxa Blanca, Sauvignon Blanc

PENEDÈS

L'ANAE 21,85
Chardonnay, Xarel·lo, Muscat d'Alexandria

MONTERREI

GALVÁN 24,95
Godello, Treixadura

RUEDA

Ojo Plato 21,95
Verdejo

VINOS ROSADOS

CÔTES DU LUBERON

La Vieille Ferme 24,35
Cinsault, Garnacha Negra, Syrah

VINOS TINTOS

MONTSANT

El Pispa 21,80
Cariñena Tinta, Garnacha

RIBERA DEL DUERO

Ojo Plato Tinto 24,35
Tempranillo

RIOJA

Sectum Crianza 22,95
Tempranillo, Garnacha

SANGRÍA

	0,5l	1,2l
Sangría de vino «Velódromo»	9,90	19,95
Sangría de cava	9,90	19,95
Sangría de cerveza Moritz	9,90	19,95

VERMUTS Y APERITIVOS

Miró Rojo «vermut clásico de Reus» 4,20
Miró Blanco «vermut clásico de Reus» 4,20
Yzaguirre vermut rojo original 4,40
Jerez Fino La Ina 4,50
Pedro Ximénez Lustau 4,50
Aperol Spritz 8,85
Campari Spritz 8,85

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

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	2,95	3,85	5,80
Moritz Blat	3,95	4,95	7,50
Moritz Red IPA	–	4,95	7,50
Moritz Negra	–	4,95	7,50
Moritz fresca de temporada	3,95	4,95	7,50

MORITZ A PRESIÓN

CAÑA / COPA	25cl	33cl	50cl
Moritz Original	2,50	2,80	4,50
Moritz 7	2,50	2,80	4,50
Moritz Epidor	2,70	2,95	5,30
Moritz Radler (Moritz con limón)	2,70	3,10	4,95
Mulata d'Epidor (Clara)	2,65	3,10	4,95
Mestissa (1/2 Moritz, 1/2 Epidor)	2,75	3,20	5,30

MORITZ DE BOTELLA

Moritz Original (33cl) 2,90
Moritz 7 (33cl) 2,90
Moritz Bruta (33cl) 3,10
Moritz Epidor (33cl) 3,20
Moritz 0,0 (33cl) Sin alcohol 3,20
Moritz 0,0 Torrada (33cl) Sin alcohol 3,40

CERVEZAS INVITADAS

Ambar (33cl) Sin gluten 3,65
Ambar Triple Zero® Probiótica (33cl) 3,65
Sin alcohol
Con mil millones de probióticos. ¡Cae bien!

SUPLEMENTO TERRAZA +12%

VELODROMO Carta 20261112.indd 18-21 18/11/26 8:41