



EL VELÓDROMO

CAFÈ BAR RESTAURANT
BILLARS
SALONS PRIVATS
ALBERT PLANAS
JULIÀ GUILLAMON
EDITORS

TOTES LES HORES DEL DIA - TOTS ELS DIES DE L'ANY

VINS A COPESES

VINS BLANCS

Gotim Blanc 2013, D.O. Costers del Segre	3,50
Viladellops 2013, D.O. Penedès	3,50
Menganito 2013, D.O. Rueda	3,50

VINS NEGRES

Sauló 2014, D.O. Empordà	3,50
La Vendimia 2013, D.O. Rioja	3,50
L'Efecte Volador 2013, D.O. Montsant	4,00
Reflexe 2013, D.O. Priorat	4,00

VI ROSAT

Artazuri 2013, D.O. Navarra	3,50
---------------------------------------	------

ESCUMOSOS

Gramona Gran Reserva Brut Nature 2009, D.O. Cava. . .	3,50
---	------

VINS BLANCS

Costers del Segre	
Drac Màgic 2013	14,00
Alella	
Pansa Blanca 2013	14,00
Penedès	
Perfum 2012	14,00
Viladellops 2013	13,00
Terra Alta	
Mas Tarroné 2013	12,00
Rioja	
Muga Blanc 2012	16,00
Rueda	
Menganito 2013	12,00
Basa 2013	14,00
Vino de la Tierra de Castilla y León	
Finca Caraballas 2013	21,00
Rias Baixas	
Zarate Albariño 2013	21,00
Alsace	
Trimbach Riesling 2012	25,00

VINS NEGRES

Empordà	
Sauló 2014	12,00
Pla del Bages	
Bernat Oller 2013	22,00
Penedès	
Viladellops 2013	13,00
Cap de Turc 2013	14,00
Montsant	
L'Efecte Volador 2013	16,00
Altaroses 2013	20,00
Dosterras 2012	34,00
Priorat	
Scala Dei 2013	24,00
Reflexe 2013	18,00
Madrid	
La Bruja Averaia 2013	22,00
Rioja	
Artadi 2012	17,00
La Vendimia 2013	14,00
Koden 2013	14,00
Muga criança 2010	25,00
Ribera del Duero	
Pago Carraovejas Crianza 2012	35,00
Pago Capellanes Roble 2013	22,00
Bierzo	
Cuatro Pasos 2011	18,00
Borgonya	
Morgon 2012	28,00

VINS ROSATS

Navarra	
Artazuri 2013	13,00

CAVES, ESCUMOSOS I CHAMPAGNES

Cava	
AT Roca Brut Reserva 2012	17,00
Gramona Gran Reserva Brut Nature 2009	19,00
Mas Codina Brut Reserva 2011	20,00
De Nit Raventós i Blanc 2012 (Rosat)	24,00
Recaredo Brut Nature 2008	24,00
L'Hereu Raventos i Blanc 2012	19,00
Champagne	
Jacques Picard	37,00
Bollinger Special Cuvée	64,00
Soutiran	54,00

VINS DOLÇOS I XERÈS

Moscatel Enrique Mendoza	3,00
Porto Niepoort Ruby	4,00
Pedro Ximenez Lustau	4,00
Fino La Ina	3,00

QUEDEM AL VELO?

Quantes vegades heu sentit a dir allò de que abans, als pobles, la gent sortia al carrer a parar la fresca? Posaven les cadires davant de casa i feien tertúlia. Xerraven. Badaven. A Barcelona tot això es feia a El Velódromo. Però en aquest cas les cadires es col·locaven dins del 213 del carrer Muntaner, i el món cultural barceloní s'asseia a tertuliejar en un dels llocs clàssics de la ciutat. Clàssic per aroma, però també per una arquitectura *art déco* que el feia únic. I així hem volgut que sigui de nou des de Moritz. Perquè... Per si no ho sabies, El Velódromo forma part del projecte de recuperació del patrimoni arquitectònic de Barcelona que porta a terme Cerveses Moritz. Seria allò de "modernitat i tradició", que alguns es pensen que és un simple copy enginyós però per nosaltres forma part de l'ADN de la marca. El local va ser adquirit per Cerveses Moritz quan el seu antic propietari el va posar a la venda al jubilar-se. I des del principi la intenció era recuperar el seu aspecte original amb aquest característic art déco. En el full de ruta també hi havia la intenció de tornar a convertir-lo en punt de trobada del món cultural barceloní, com ja va ser en el passat, i per això s'ha apostat fort per una oferta de restauració i d'activitats culturals i artístiques diferenciadores. Tot el que passa a El Velódromo té un aroma especial. I ens fa molta il·lusió que Barcelona hagi recuperat des del 2009 una part important de la seva història. De quan encara no hi havia wifi. I en els bars la gent s'asseia i parlava. Badava. Tertuliejava.

NOTA: tranquils que sí, que tenim wifi!
Tradició i modernitat, tradició i modernitat, tradició i modernitat...

21 HORES NON STOP COCKTAILS

Tots a 8,00 euros (7,00 abans de les 20:00h)

GOOD MORNING

Vainilla Martini

Vodka, cafè, licor de vainilla

El Jefe

Ginebra, suc de llimona, licor de violetes, melmelada de taronja

DE RESSACA

Bloody Velódromo

Maduixes, suc de tomàquet, vodka i espècies

5 O'CLOCK

Spritz Velódromo

Taronges macerades en Aperol, vi blanc, soda, flor azahar

AMB BIRRA

Gintònic Velódromo

Ginebra, tònica, crema de cervesa

Sangria de Moritz

Suc taronja natural, llimonada moritz, Cointreau, poma natural macerada amb licor de poma, Cervesa Moritz

Moritz Sant Jordi

Moritz, cervesa Epidor, suc de nabius

LA CUA FELIÇ

El Paraca

Whisky Laphroaig, vermut negre, llima, roses, vinagre de Xerès

També fem caipirinhas, dry martinis, cocktails sense alcohol i fins i tot mojitos!

LES NOSTRES GINEBRES

Ginebra de tota la vida	gin-tònic
Larios, Giró, Xoriguer, Beefeater, Tanqueray, Bombay, Seagram's	8,00
Ginebra Premium	
Bombay Sapphire, Fifty Pounds, Martin Miller's, Hendrick's, London n°1, Bloom, Brockmans	10,00
Ginebra Superpremium	
Tanqueray 10, G'Vine, Gin Mare, No.3, No.209, Citadelle, Bulldog, Beefeater 24, Monkey 47, Ophir, Oxley, Ginraw	12,00
Suplement tònica Fever Tree	+1,00

CERVESES MORITZ

MORITZ A PRESSIÓ

Canya	
Moritz	1,70
Moritz Epidor	1,90
Llimona (Clara) de Moritz	1,80
Mulata (Clara) de Epidor	1,90
Mestissa (½ Moritz, ½ Epidor)	1,90

Copa	
Moritz	2,35
Moritz Epidor	2,55
Llimona (Clara) de Moritz	2,35
Mulata (Clara) de Epidor	2,55
Mestissa (½ Moritz, ½ Epidor)	2,55

MORITZ AMPOLLA

"Quintu" Moritz (20cl)	1,90
Galleda de 5 "Quintus" Moritz (20cl)	8,00
Moritz (33cl)	2,50
Aigua de Moritz 0,0 (33cl) Sense alcohol	2,55
Moritz Epidor (33cl)	2,55
Moritz 17.14 (75cl) Cervesa de gingebre	9,00

CAFETERIA

Cafès	
Cafè	1,30
Cafè Manolin	1,30
Cafè amb gel	1,40
Cafè americà	1,40
Tallat	1,40
Cafè amb llet	1,60
Got de llet	2,30
Cappuccino	1,70
Vienès	1,90
Biberó	1,60
Cafè frappé	2,10
Cigaló d'anís	2,30
Cigaló (d'altres)	2,60
Irlandès	4,70

Infusions	
Til·la	2,30
Equilibri	2,30
Menta polioli - Mint Splash	2,30
Camamilla	2,30
Gingebre i llimona	2,30
Te Earl Grey	2,30
Te verd de Xina Mai Feng	2,30
Te vermell Pu Erh	2,30
Te blanc de Xina Pai Mu Tan	2,30

Xocolates	
Xocolata desfeta	2,80
Xocolata desfeta amb xurros	4,90
Suís	3,50

BEGUDES

Aigua Font d'Or	1,60
Aigua Font d'Or (1/2)	2,55
Aigua Vichy Catalán	2,55
Cola	2,40
Cola Light	2,40
Cola Zero	2,40
Schweppes llimona	2,55
Schweppes taronja	2,55
Schweppes tònica	2,55
Fever Tree tònica	3,00
Bitter Kas	2,80
Sucs de fruita Lambda	2,80
Nestea llimona	2,60
Red Bull	3,60
Cacaolat	2,95

SUCS NATURALS DEL VELÓDROMO

Taronja natural acabada d'esprèmer	3,00
Taronja natural amb gelat de vainilla	4,20



EL VELÓDROMO

BAR VELÓDROMO
MUNTANER 213
08036 BARCELONA
934 306 022
WWW.MORITZ.CAT
Nº53 GENER 2015

TOTES LES HORES DEL DIA - TOTS ELS DIES DE L'ANY

OSTRES AMB CAVA

Ostres de Marennes (una)	3,50
1 Ostra de Marennes amb copa de cava	5,50
2 Ostres de Marennes amb copa de cava	8,50

TAPES DE BARRA

Ametlles fregides	3,10	tapa
Xips salsa Velódromo	2,50	
Assortiment d'olives	2,90	
Olives sevillanes	2,90	
Olives negres d'Aragó	2,90	
Matrimoni (un)	4,50	
Anxoves marinades	12,50	
Seitons en vinagre	6,80	
Formatge curat en oli d'oliva	3,75	
Banderilla malaguenya (seitó i cebeta)	1,85	
Gildas	1,85	
Empedrat de mongetes, bacallà i tomàquet fresc	4,50	
Truita del dia	5,50	
Amanida de pop, patata i pimentó	6,80	
Pebrots del piquillo farcit de tonyina i salsa tàrtara	3,80	
Tacs de salmó amb patata i mostassa	6,75	
Tac de bonítol del nord amb pebrot del piquillo	6,50	
Combinat de vermouth (olives farcides, escopinyes, musclos i salsa Espinaler)	10,50	

Conserves "Espinaler"	llauna	tapa
Escopinyes	13,40	6,80
Musclos	6,00	3,10
Clòisses gallegues	18,50	----
Navalles gallegues	10,30	----

TAPES D'EMBOTIT I FORMATGE

Mortadel·la "Gloriosa"	6,00	plat	3,10	tapa
Pernil ibèric	15,50		8,20	
Assortiment d'embotits ibèrics	12,80		6,60	
Llonganissa de Vic	4,75		2,50	
Assortiment d'embotits catalans	8,00		4,20	
Formatge curat de pastor	8,50		4,75	
Minifondue de Camembert amb torrades i confitura de ceba	12,00		----	

TAPES DE CUINA

El "Siscentó" de la Moritz (albergínia, tomàquet i mozzarella)	4,75	tapa
El "Siscentó" Epidor (albergínia i brandada de bacallà)	5,20	
El "Siscentó" BCN (albergínia, escalibada i anxova)	5,20	
Baba ganoush (puré cremós d'albergínia amb pa torrat)	6,00	
Russa amb picos	3,95	
Esqueixada de bacallà	5,60	
Terrina d'ànec, foie i festucs	5,50	
Braves	3,90	
Croquetes de pernil (una)	2,10	
Bomba de la Moritz	3,80	
Bunyols de bacallà	7,50	
Calamars a la romana	9,75	
Albergínies en tempura amb romesco	5,75	
Peixet fregit a la andalusa	9,50	
Musclos amb fonoll i llimona	8,50	
Platillo de gambeta "al ajillo"	14,00	
Lacón canari amb pimentón de la Vera	4,90	
Vedella amb chimichurri	6,20	
Mini hamburguesa d'ànec amb pa de sèsam	6,70	
Patates fregides	3,00	

PA

Pa rústic	1,85
Coca de sis grans amb tomàquet	3,60

LA CUINA DEL VELÓDROMO de 13:00 a 1:00 hores

AMANIDES

Velódromo (enciam, mongeta verda, cruixent de pa, cansalada curada i vinagreta especial)	9,50
De tomàquet fresc amb ceba tendra i ventresca de bonítol	10,50
De pera escalivada amb pernil ibèric i vinagreta de pinyons	10,50
Esqueixada de bacallà	9,75

VERDURES

Saltejat de verdures amb romesco	9,75
Saltejat de carbassa amb cebetes glacejades, espinacs i Parmesà	10,50

SOPES I CREMES

Crema de porros fumada amb rossinyols i gambeta	11,50
Sopa de peix amb crostons	12,00

PASTES I ARROSSOS

Rigatoni fresc amb alfàbrega, tomàquet i mozzarella	10,50
Fideus a la cassola	10,50
Macarrons de rostit gratinats	9,50
Canelons de rostit	12,00
Arròs cremós de calamar	11,50

TÀRTARS

De salmó amb raifort i sèsam negre	12,00
De tonyina, amb oli d'anxoves, pinyons i llima	16,00
Steak tàrtar amb patates fregides i torrades amb mantega	18,50

CARNS I PEIXOS

Botifarra esparracada amb mongetes de Santa Pau	12,00
Superfrankfurt amb patates fregides	16,50
Entrecot Velódromo (300g de bou llescat i servit amb patates fregides i amanida)	24,00
Gran entrecot Velódromo (ideal 2 persones) (600g de bou llescat i servit amb patates fregides i amanida)	44,00
Pilota d'escudella amb tomàquet fresc i mozzarella	9,50
Rostit de pollastre de pagès de "Festa Major"	12,20
Boeuf bourguignon	13,50
Salmó amb col caramel·litzada	14,00
Llom de tonyina amb escalivada de pebrot i albergínia, i olives Kalamata	21,00
Rap a la planxa amb patata al morter	19,00
Suquet blanc de rap i gambes	22,00

Salses

Romesco, maionesa, allioli, chimichurri	2,20
---	------

OUS DE GRANJA

Estrellats o fregits	5,90
Estrellats o fregits amb botifarra del Perol	7,90
Estrellats o fregits amb botifarra negra	7,60
Estrellats o fregits amb pernil ibèric	9,40
Estrellats o fregits amb xistorra	7,80
Truita de patates	5,60
Truita a la francesa	4,60
Truita Velódromo (amb bacallà i padrons)	5,60

ENTREPANS I SANDVITXOS

Entrepans freds	puça	flauta
Pernil ibèric	2,50	4,30
Llom ibèric	2,90	4,50
Llonganissa ibèrica	1,90	3,30
Fuet de Vic	1,90	3,30
Botifarra blanca o negra	1,90	2,90
Llonganissa catalana	1,90	2,80
Anxoves	----	7,50
Tonyina	----	3,50
Manxego i olives	----	3,00
Vegetal	----	2,60

PASTRAMI NEW YORK

Gran entrepà de carn filetejada de vedella en homentatge al entrepà del mític local "Katz's Delicatessen" (1888) de New York.

Pastrami Velódromo (amb chimichurri)	9,00
Entrepans calents	flauta
Pepito de vedella	6,60
Pepito de llom	4,90
Mallorquí	3,10
Frankfurt Velódromo amb patates fregides	5,95
Truita a la francesa	3,90
Bacó amb formatge	4,25
Entrepans gastronòmics	
Burger Velódromo (100% bou)	10,80
Bocata de calamars	9,70
Entrepà de roast beef de presa ibèrica amb formatge Comté	7,75
Sandvitxos freds	
Vegetal de tonyina	3,80
Vegetal de pollastre	3,80
Sandvitxos calents	
Bikini (pernil dolç i formatge)	4,00
Bikini de Bologna (mortadel·la i mozzarella trufada)	6,80
Club Sandwich	6,80
Granger	6,80

FÒRMULES D'ESMORZAR

fins les 12:00 hores

CLÀSSICA Cafè/infusió i pasta	2,60
MORITZ Refresc/canya Moritz i un entrepà fred de pa de "Triticum"	4,90
SANA Iogurt, torrades amb mantega i melmelada, cafè/infusió	5,60
LA DE FORQUILLA Ous fregits, amb bacó i patates fregides, torrades amb mantega i melmelada, cafè/infusió	8,90

PASTES, PASTISSOS I POSTRES

Pastes	
Torrades amb melmelada i mantega	3,50
Croissant	1,95
Napolitana de xocolata	2,00
Pastisset de poma	1,95
Financers	3,25
Brownie de xocolata	5,50
Financer d'avellanes	3,80
Xurros	2,50
Xurros amb xocolata desfeta	4,90
Donuts	1,40
Iogurts i mató artesans	
Iogurt natural	2,00
Got de iogurt amb fruits vermells	3,50
Got de mató amb mel	3,50
Pastissos artesans	
Pastís Sacher	5,50
Pastís Tatin de poma	5,50
Carrot Pie	4,80
Cheese Cake	4,80
Sara	4,80
Postres	
Baba al rom de canya	6,00
Tiramisú a la catalana (amb melindros sucats amb vi de Banyuls)	6,50
Flam de formatge amb crumble	4,50
Crema catalana	4,25
Pa, xocolata, oli i sal	4,00
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	6,50
Crocant	4,80
Maduixots amb nata	5,80
Macedònia amb suc de taronja	5,20
Fruita del temps	3,50
Tall de gelat	4,20
Gelat a escollir	4,20
Sorbet a escollir	4,20
Músic amb moscatell	6,50
Minifondue de Camembert amb torrades i confitura de ceba	12,00