



EL VELÓDROMO

CAFÉ BAR RESTAURANTE
BILLARES
SALONES PRIVADOS
ALBERT PLANAS
JULIA GUILLAMON
EDITORES

TODAS LAS HORAS DEL DÍA - TODOS LOS DÍAS DEL AÑO

COPAS DE VINO

VINOS BLANCOS

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

VINOS TINTOS

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

VINO ROSADO

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

ESPUMOSOS

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

VINOS BLANCOS

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
Vinos 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

VINOS TINTOS

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 Averia 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

VINOS ROSADOS

Navarra	
Artazuri 2013	13,00

CAVAS, ESPUMOSOS Y 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 DULCES Y JEREZ

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

¿QUEDAMOS EN EL VELO?

¿Cuántas veces has oído decir aquello de que antes, en los pueblos, la gente salía a la calle a tomar el fresco? Colocaban las sillas delante de casa y hacían tertulia. Charlaban. Miraban. En Barcelona todo esto se hacía en El Velódromo. Pero en este caso las sillas se colocaban dentro del 213 de la calle Muntaner, y el mundo cultural barcelonés se sentaba a hacer tertulia en uno de los lugares clásicos de la ciudad. Clásico por aroma, pero también por una arquitectura *art déco* que lo hacía único. Y así hemos querido que sea de nuevo desde Moritz. Porque... Por si no lo sabías, El Velódromo forma parte del proyecto de recuperación del patrimonio arquitectónico de Barcelona que lleva a cabo cervezas Moritz. Sería aquello de "modernidad y tradición", que algunos creen que es un simple copy ingenioso pero para nosotros forma parte del ADN de la marca. El local fue adquirido por cervezas Moritz cuando su antiguo propietario lo puso a la venta al jubilarse. Y desde el principio la intención era recuperar su aspecto original con ese característico *art déco*. En la hoja de ruta también había la intención de volver a convertirlo en punto de encuentro del mundo cultural barcelonés, como ya fue en el pasado, y por ello se ha apostado fuerte por una oferta de restauración y de actividades culturales y artísticas diferenciadoras. Todo lo que pasa en El Velódromo tiene un aroma especial. Y nos hace mucha ilusión que Barcelona haya recuperado desde 2009 una parte importante de su historia. De cuando aún no había WiFi. Y en los bares la gente se sentaba y hablaba. Miraba. Hacía tertulia.

NOTA: ¡Tranquilos que sí, que tenemos WiFi!
Tradición y modernidad, tradición y modernidad, tradición y modernidad...

21 HORAS NON STOP COCKTAILS

Todos a 8,00 euros (7,00 euros antes de las 20:00h)

GOOD MORNING

Vainilla Martini

Vodka, café, licor de vainilla

El Jefe

Ginebra, zumo de limón, licor de violetas, mermelada de naranja

DE RESSACA

Bloody Velódromo

Fresas, zumo de tomate, vodka y especias

O'CLOCK

Spritz Velódromo

Naranjas maceradas en Aperol, vino blanco, soda, flor de azahar

AMB BIRRA

Gin tonic Velodromo

Ginebra, tónica, crema de cerveza

Sangria de Moritz

Zumo de naranja natural, limonada Moritz, Cointreau, manzana natural macerada con licor de manzana, Cerveza Moritz

Moritz Sant Jordi

Moritz, cerveza Epidor, zumo de arándanos

LA CUA FELIÇ

El Paraca

Whisky Laphroaig, vermut negro, lima, rosas, vinagre de Jerez

También hacemos caipirinhas, dry martinis, cocktails sin alcohol e incluso mojitos!

NUESTRAS GINEBRAS

Ginebra de toda la vida	gin tonic
Larios, Giró, Xoriguer, Beefeater, Tanqueray, Bombay, Seagram's	8,00
Ginebra Premium	
Bombay Sapphire, Fifty Pounds, Martin Miller's, Hendrick's, London nº1, 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 tónica Fever Tree +1,00	

CERVEZAS MORITZ

MORITZ A PRESIÓN

Caña	
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 BOTELLA

Quinto Moritz (20cl)	1,90
Cubo de 5 Quintos Moritz (20cl)	8,00
Moritz (33cl)	2,50
Aigua de Moritz 0,0 (33cl) Sin alcohol	2,55
Moritz Epidor (33cl)	2,55
Moritz 17.14 (75cl) Cerveza de jengibre. . .	9,00

CAFETERÍA

Cafés	
Café	1,30
Café Manolín	1,30
Café con hielo	1,40
Café americano	1,40
Cortado	1,40
Café con leche	1,60
Vaso de leche	2,30
Cappuccino	1,70
Vienés	1,90
Biberón	1,60
Café frappé	2,10
Carajillo de anís	2,30
Carajillo (otros)	2,60
Irlandés	4,70

Infusiones	
Tila	2,30
Equilibrio	2,30
Menta poleo - Mint Splash	2,30
Manzanilla	2,30
Jengibre y limón	2,30
Té Earl Grey	2,30
Té verde de China Mai Feng	2,30
Té rojo Pu Erh	2,30
Té blanco de China Pai Mu Tan	2,30

Chocolates	
Chocolate a la taza	2,80
Chocolate a la taza con churros	4,90
Suizo	3,50

BEBIDAS

Agua Font d'Or	1,60
Agua Font d'Or (1/2)	2,55
Agua Vichy Catalán	2,55
Cola	2,40
Cola Light	2,40
Cola Zero	2,40
Schweppes llimona	2,55
Schweppes taronja	2,55
Schweppes tónica	2,55
Fever Tree tónica	3,00
Bitter Kas	2,80
Zumos de fruta Lambda	2,80
Nestea limón	2,60
Red Bull	3,60
Cacaolat	2,95

ZUMOS NATURALES DEL VELÓDROMO

Naranja natural recién exprimida	3,00
Naranja natural con helado de vainilla	4,20



EL VELÓDROMO

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

TODAS LAS HORAS DEL DÍA - TODOS LOS DÍAS DEL AÑO

OSTRAS CON CAVA

Ostras de Marennes (una)	3,50
1 Ostra de Marennes con copa de cava	5,50
2 Ostras de Marennes con copa de cava.	8,50

TAPAS DE BARRA

	tapa
Almendras fritas	3,10
Chips salsa Velódromo.	2,50
Surtido de aceitunas	2,90
Aceitunas sevillanas	2,90
Aceitunas negras de Aragón	2,90
Matrimonio (uno)	4,50
Anchoas marinadas	12,50
Boquerones en vinagre	6,80
Queso curado en aceite de oliva	3,75
Banderilla malagueña (boquerón y cebollita)	1,85
Gildas	1,85
Ensalada de judías blancas con bacalao y tomate fresco	4,50
Tortilla del día	5,50
Ensalada de pulpo, patata y pimentón	6,80
Pimientos del piquillo rellenos de atún y salsa tártara	3,80
Tacos de salmón con patata y mostaza	6,75
Taco de bonito del norte con pimientos del piquillo.	6,50
Combinado de vermouth (aceitunas rellenas, berberechos, mejillones y salsa Espinaler)	10,50

Conservas "Espinaler"	lata	tapa
Berberechos	13,40	6,80
Mejillones	6,00	3,10
Almejas gallegas	18,50	----
Navajas gallegas.	10,30	----

TAPAS DE EMBUTIDOS Y QUESO

	ración	tapa
Mortadela "Gloriosa"	6,00	3,10
Jamón ibérico	15,50	8,20
Surtido de ibéricos	12,80	6,60
Salchichón de Vic	4,75	2,50
Surtido de embutidos catalanes	8,00	4,20
Queso curado de pastor.	8,50	4,75
Minifondue de queso Camembert con tostadas y confitura de cebolla.	12,00	----

TAPAS DE COCINA

	tapa
El "Siscentó" de la Moritz (berenjena, tomate y mozzarella)	4,75
El "Siscentó" Epidor (berenjena y brandada de bacalao).	5,20
El "Siscentó" BCN (berenjena, escalibada i anchoa)	5,20
Baba ganoush (puré cremoso de berengena con tostadas de pan).	6,00
Rusa con picos	3,95
Esqueixada de bacalao	5,60
Terrina de pato, foie y pistachos	5,50
Bravas.	3,90
Croquetas de jamón (una)	2,10
Bomba de la Moritz	3,80
Buñuelos de bacalao	7,50
Calamares a la romana	9,75
Berenjenas en tempura con romesco.	5,75
Pescadito frito a la andaluza	9,50
Mejillones con hinojo y limón	8,50
Platillo de gambitas al ajillo	14,00
Lacón canario con pimentón de la Vera	4,90
Ternera con chimichurri	6,20
Mini hamburguesa de pato con pan de sésamo	6,70
Patatas fritas	3,00

PANADERÍA

Pan rústico.	1,85
Coca de seis granos con tomate	3,60

LA COCINA DEL VELÓDROMO de 13:00 a 1:00 horas

ENSALADAS

Velódromo (lechuga, judía verde, crujiente de pan, panceta curada y vinagreta especial).	9,50
De tomate fresco con cebolla tierna y ventresca de bonito	10,50
De pera escalibada con jamón ibérico y vinagreta de piñones	10,50
Esqueixada de bacalao	9,75

VERDURAS

Salteado de verduras con romesco	9,75
Salteado de calabaza con cebolletas glaseadas, espinacas y Parmesano	10,50

SOPAS Y CREMAS

Crema de puerros ahumada con senderuelas y gambitas	11,50
Sopa de pescado con crostons	12,00

PASTAS Y ARROCES

Rigatoni fresco con albahaca, tomate y mozzarella	10,50
Fideos a la cazuela	10,50
Macarrones de rustido gratinados	9,50
Canelones de rostít	12,00
Arroz cremoso de calamar	11,50

TÁRTAROS

De salmón con raifort y sésamo negro.	12,00
De atún con aceite de anchoas, piñones y lima	16,00
Steak Tartar con patatas fritas y tostaditas con mantequilla.	18,50

CARNES Y PESCADOS

Butifarra esparracada con judías de Santa Pau	12,00
Superfrankfurt con patatas fritas	16,50
Entrecot Velódromo (300g de buey fileteado y servido con patatas fritas y ensalada).	24,00
Gran entrecot Velódromo (ideal 2 personas) (600g de buey fileteado y servido con patatas fritas y ensalada).	44,00
Pelota de "escudella" con tomate fresco y mozzarella.	9,50
Rustido de pollo de payés de "Festa Major".	12,20
Boeuf bourguignon	13,50
Salmón con col caramelizada	14,00
Lomo de atún con escalibada de pimiento y berenjena, y aceitunas Kalamata	21,00
Rape a la plancha con patata de mortero.	19,00
Caldereta blanca de rape y gambas.	22,00

Salsas

Romesco, mayonesa, allioli, chimichurri.	2,20
--	------

HUEVOS DE GRANJA

Estrellados o fritos	5,90
Estrellados o fritos con butifarra del Perol	7,90
Estrellados o fritos con con butifarra negra	7,60
Estrellados o fritos con jamón ibérico	9,40
Estrellados o fritos con chistorra	7,80

Tortilla de patatas	5,60
Tortilla francesa	4,60
Tortilla Velódromo (con padrón y bacalao)	5,60

BOCADILLOS Y SANDWICHES

Bocadillos Fríos	pulga	flauta
Jamón ibérico	2,50	4,30
Lomo ibérico.	2,90	4,50
Longaniza ibérica	1,90	3,30
Fuet de Vic.	1,90	3,30
Butifarra blanca o negra	1,90	2,90
Longaniza catalana	1,90	2,80
Anchoas.	----	7,50
Atún	----	3,50
Manchego y olivas.	----	3,00
Vegetal	----	2,60

PASTRAMI NEW YORK

Gran bocadillo de carne fileteada de ternera en homenaje al bocadillo del mítico local "Katz's Delicatessen" (1888) de New York.

Pastrami Velódromo (con chimichurri)	9,00
Bocadillos calientes	flauta
Pepito de ternera	6,60
Pepito de Lomo.	4,90
Mallorquín	3,10
Frankfurt Velódromo con patatas fritas	5,95
Tortilla a la francesa	3,90
Bacon con queso.	4,25
Bocadillos gastronómicos	
Burguer Velódromo (100% buey)	10,80
Bocata de calamares	9,70
Bocadillo de roast beef de presa ibérica y queso Comté	7,75
Sandwiches fríos	
Vegetal de atún	3,80
Vegetal de pollo	3,80
Sandwiches calientes	
Bikini (jamón york y queso)	4,00
Bikini de Bologna (mortadela y mozzarella trufada)	6,80
Club Sandwich	6,80
Granjero	6,80

FÓRMULAS DE DESAYUNO

hasta las 12:00 horas

CLÁSICA Café/infusión y pasta.	2,60
MORITZ Refresco/caña Moritz y un bocadillo frío de pan de "Triticum"	4,90
SANA Yogurt, tostadas con mantequilla y mermelada, café/infusión	5,60
DE TENEDOR Huevos fritos, con bacon y patatas fritas, tostadas con mantequilla y mermelada, café/infusión	8,90

PASTAS, TARTAS Y POSTRES

Pastas	
Tostadas con mermelada y mantequilla	3,50
Croissant	1,95
Napolitana de chocolate.	2,00
Pastelito de manzana.	1,95
Financieros.	3,25
Brownie de chocolate.	5,50
Financiero de avellanas	3,80
Churros	2,50
Churros con chocolate a la taza	4,90
Donuts.	1,40
Yogurts y mató artesanales	
Yogur natural	2,00
Vaso de yogurt con frutos rojos	3,50
Vaso de mató con miel.	3,50
Tartas artesanales	
Tarta Sacher.	5,50
Tarta Tatin de manzana	5,50
Carrot Pie.	4,80
Cheese Cake	4,80
Sara	4,80
Postres	
Baba al ron de caña	6,00
Tiramisú a la catalana (con melindros emborrachados con vino de Banyuls)	6,50
Flan de queso con crumble.	4,50
Crema catalana	4,25
Pan, chocolate, aceite y sal	4,00
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,50
Crocanti	4,80
Fresones con nata.	5,80
Macedonia con zumo de naranja	5,20
Fruta del tiempo	3,50
Corte de helado	4,20
Helado a escoger	4,20
Sorbete a escoger.	4,20
Músic con moscatel	6,50
Minifondue de queso Camembert con tostadas y confitura de cebolla.	12,00