



# 10º ANIVERSARIO DEL BAR VELÓDROMO

- En estos años 10 años se han servido 360.999 litros de cerveza y se han cocinado 176.020 raciones de bravas
- Moritz quiso recuperar y rehabilitar un local emblemático del patrimonio arquitectónico de la ciudad, abriendo de nuevo las puertas de este café literario en la calle Muntaner, y manteniendo su espíritu original para convertirlo de nuevo en un punto de encuentro en Barcelona

**Barcelona, 10 de julio de 2019.** Hace 10 años que cervezas Moritz abrió las puertas del mítico Bar Velódromo, un espacio donde se mezcla tradición y modernidad. Durante estos años, el Bar Velódromo se ha convertido en un punto de encuentro de Barcelona, como ya lo fue en el pasado, tanto para el público local como para los visitantes de la ciudad.

En esta década, el Bar Velódromo ha estado abierto 3.652 días, en los que se han servido más de 360.999 litros de cerveza y más de 1 millón de cafés, se han cocinado 176.020 raciones de bravas y 84.633 de ensaladillas rusas, y ha recibido a más de 2,5 millones de clientes.

El local casi nunca duerme: funciona los 365 días del año con un horario 'non stop', de 6 de la mañana a entre 2.30 y 3 de la madrugada (dependiendo del día). Cuenta con una oferta gastronómica dirigida por Jordi Vilà, chef Estrella Michelin y director gastronómico de Moritz. De sus fogones salen incansablemente platos y tapas que hacen revivir la herencia gastronómica catalana. "Si hay algo que se mantiene inalterable desde los inicios, es la obsesión por combinar la tradición catalana con la calidad de todos los



productos y la personalidad de los platos", asegura Vilà. De entre los preferidos del Chef en estos años se encuentra la esqueixada de bacalao, los huevos estrellados con jamón, la galta de ternera a la Moritz Epidor o el calamar relleno.

Una oferta que puede acompañarse con todas las cervezas Moritz, algunas de ellas frescas y sin pasteurizar elaboradas directamente en la microcervecera de la Fàbrica Moritz Barcelona.

### **Moritz y el Bar Velódromo**

El interés por el patrimonio histórico de Barcelona llevó a Moritz a comprar el Bar Velódromo en el año 2000 con la intención de rehabilitarlo y reabrirlo de nuevo a la ciudad, manteniendo la esencia característica del local. Cervezas Moritz tuvo desde el principio la intención de recuperar el aspecto original art déco para convertirlo en punto de encuentro del mundo cultural barcelonés, como ya lo fue en el pasado, mediante su oferta gastronómica.

En la actualidad, el Bar Velódromo es una de las pocas muestras que quedan en la ciudad de un local característico de los años 30, por eso, el edificio y gran parte del mobiliario del siglo pasado, como la mítica escalera o la barra, se han conservado. Cervezas Moritz presentó así este proyecto dentro de recuperación del patrimonio arquitectónico y cultural de Barcelona, manteniendo el aspecto original de este espacio que no se ha modificado durante casi 90 años.

### **SOBRE MORITZ BARCELONA**

*Moritz es la primera cerveza de Barcelona que todavía se encuentra en el mercado, concebida por Louis Moritz hace más de 160 años. Instaló su cervecera en la Ronda Sant Antoni y esta fábrica de cerveza sigue siendo un punto de encuentro en Barcelona y es parte de su historia. La quinta y sexta generación de la familia siguen convirtiendo la marca en un icono de la ciudad de Barcelona. Gastronomía, cultura, diseño, historia y sobre todo cerveza se reúnen en unos espacios que mezclan tradición y modernidad: la Fàbrica Moritz Barcelona y el legendario bar El Velódromo.*



La cervecera conserva la fábrica original creada por Louis Moritz en el centro de Barcelona (Ronda Sant Antoni, 39) donde elabora diariamente los 365 días del año cerveza fresca sin pasteurizar. Este espacio también cuenta con el Moritz Beer Lab, el espacio de I + D + I de la marca que los permite innovar y crear cervezas de temporada que cambian regularmente.

Moritz Barcelona ofrece una amplia variedad de cervezas capitaneada por la **Moritz Original**, elaborada 100% con ingredientes naturales entre los cuales destaca el lúpulo de Saaz, que le otorga su característico sabor aromático. También produce la **Moritz Epidor** (una cerveza Tostada Extra de larga fermentación elaborada con ingredientes naturales, como la malta caramelizada), la **Moritz 0,0** (sin alcohol), la **Moritz Red IPA** (la primera Moritz de alta fermentación, Red India Pale Ale), la **Moritz Radler** (cerveza con zumo de limón natural) y la **Moritz 7** (100% malta).



#### CONTACTO:

LAURA ANTUÑANO / ELENA NIDO  
Porter Novelli (OmnicomPRGroup)  
+34 93 457 13 00  
[laura.antunano@omnicomprgroup.com](mailto:laura.antunano@omnicomprgroup.com)  
[elena.nido@omnicomprgroup.com](mailto:elena.nido@omnicomprgroup.com)