

MUCHO

VERY MUCH PIZZA

Nuestras masas son uno de los secretos de Mucho. Estan elaboradas diariamente por el obrador de Triticum, socio del proyecto, uno de los obradores de panes artesanales y de alta gama más importantes del país. Cabe destacar que nuestras masas:

- TIENEN 3 DIAS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA
- TIENEN LEVADURA NATURAL ÚNICA Y EXCLUSIVA REGISTRADA POR MUCHO
- TODAS LAS HARINAS ESTAN MOLIDAS EN UN MOLINO DE PIEDRA PROPIEDAD DE TRITICUM

La consecuencia de todo ello es una masa única que destaca por su digestibilidad, ligereza y elasticidad. Son muy crujientes y deliciosas a la vez.

ANTES DE EMPEZAR

CÓCTELES MIENTRAS ESPERAMOS

NEGRONI (6,50€)

La bomba de aperitivo con Campari, vermut y ginebra. Celebrities como Empar Moliner, lo consumen.

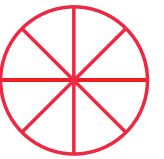
APEROL SPRITZ (6,50€)

El cóctel que procede de los aperitivos venecianos.

BELLINI (6,50€)

Otro cóctel famoso de Venecia. Del Harry's Bar. Con zumo de melocotón rosa y cava.

PIZZA



ANTIPASTO

ANTES DE LA PASTA

CECINA DE MONTE CON ALCACHOFAS Y QUESO (10,00€)

Alcachofas en aceite y ricotta italiana.

MACARRONES DE RUSTIDO GRATINADOS (9,75€)

A la manera tradicional.

CAPRESE D'ALLÀ (9,00€)

Con tomates maduros y mozzarella fior di latte.

CAPRESE D'AQUÍ (9,00€)

Con bacalao desmigado y tomates maduros.

ANTIPIZZA

ANTES DE LA PIZZA. IDEAL PARA COMPARTIR. CON GALLETAS DE PAN ELABORADAS EN MUCHO. (PAPPADUM, CARASATO, CRUJIENTE DE SÉSAMO Y CRUJIENTE DE "PICADA").

HUMMUS (8,50€)

Crema fina de garbanzos con crudités.

BABAGANOUSH (8,50€)

Crema fina de berenjenas con crudités.

GUACAMOLE (10,50€)

Crema fina de aguacates a la manera mexicana.

GUACAMOLE DE VALLS (9,50€)

Crema fina de romesco de Tarragona con crudités.

Ración de focaccia para acompañar. Elaborada en Mucho (2,50€)

CLASSIC & TRADITION

ORTODOXIA PURA

MARGARITA (9,00€)

Tomate, mozzarella fior di latte y albahaca.

MARINARA (8,00€)

Tomate, orégano, ajo confitado y albahaca.

CAPRICCIOSA (11,00€)

Tomate, mozzarella fior di latte, alcachofas, shiitake, jamón de york ibérico y anchoas del cantábrico.

PARMIGIANA (10,50€)

Tomate, mozzarella fior di latte, berenjena, albahaca y parmesano.

PROSCIUTTO (10,00€)

Tomate, mozzarella fior di latte, jamón de york ibérico.

NAPOLITANA (12,00€)

Tomate, anchoas del cantábrico, aceitunas negras, alcaparras y albahaca.

NEW CLASSICS

INSPIRADA EN LES CLÀSSIQUES

4 TOMATES (12,00€)

Tomates en diferentes versiones y texturas, albahaca y rúcula.

TROPICAL DE MANUAL (15,00€)

Tomate, aguacate, mango de avión, salsa jalapeño, cilantro, albahaca y lima.

MILLE DIAVOLO (14,00€)

Tomate, mozzarella fior di latte, rustido de tres carnes, chorizo picante, chile, cebolla en vinagre y hojas de mostaza.

MÁS QUE 4 QUESOS (13,00€)

Comté, gorgonzola, parmesano, salva cremasco, mozzarella fior di latte, nueces, limón y albahaca.

FUNGI LOVER (14,00€)

Mozzarella fior di latte, shiitakes, panceta ibérica rustida, orégano y albahaca.

DISFRUTTI DI MARE (18,00€)

Tomate con sofrito de azafrán, mejillones, navajas del Delta del Ebro, langostinos, salsa de ostras y perejil

A CALZONE QUITADO (15,00€)

Mozzarella fior di latte, rustido de tres carnes, pimientos del piquillo, cecina de monte y rúcula.

C. MARIÀ CUBÍ 201 (08021) BARCELONA

TELÉFONO: 938 586 161

WWW.MUCHOPIZZERIA.COM

INFO@MUCHOPIZZERIA.COM

Martes a Jueves 13.30 a 16 | de 20 a 23

Viernes y Sábado de 13.30 a 16 | de 20 a 24

Domingo y Lunes cerrado

POSTRES

TIRAMISÚ A LA CUCHARA (5,90€)

FONDANT DE CHOCOLATE (5,90€)

PANNACOTTA (4,90€)

TUTTIFRUTI (5,90€)

HELADOS A NUESTRO GUSTO (4,90€)

PATENTED

CON COPYRIGHT® MUCHO

TOFFEE DE ZANAHORIA (13,00€)

Toffe de zanahoria, endivia, raspadura de naranja, café, gorgonzola, nueces, vinagre de Módena.

FIESTA MAYOR (13,00€)

Mozzarella fior di latte, boloñesa de rustido de pollo a la cazuela, apio en vinagre y escarola.

MONTAÑESA (15,00€)

Mozzarella fior di latte, rustido de tres carnes, fungi, cecina de monte y rúcula.

HARDCORE (13,00€)

Mozzarella fior di latte, col caramelizada, salva cremasco, panceta ibérica rustida, raifort y albahaca.

VERY HARDCORE (14,00€)

Carpaccio de pie de cerdo, butifarra negra, manzana caramelizada, piñones y berros.

FREESTYLE

A NUESTRO AIRE

ROMANA EXTRAFINA

ALLA CARBONARA (13,00€)

Mozzarella fior di latte, crema, huevo y panceta ibérica.

"ROSCÓN" VEGGIE (13,00€)

Tomate, gorgonzola, cebolla, calabacín, crema de espinacas, hierbas frescas y limón.

GAUFRE IBÉRICO (16,00€)

Mozzarella fior di latte, jamón, presa, panceta y sobrasada (todo ibérico), tomate y albahaca.

TODAS LAS PIZZAS DE LA CARTA TAMBIÉN PARA LLEVAR

BODEGA	MARCA DEL VINO	AÑADA	VARIETALES	ORÍGEN-D.O	PVP	PVP COPA
JEREZ						
La Guita	Manzanilla		Palomino	Sanlúcar de Barrameda . DO	15,00 €	3,00 €
Valdespino	Fino Inocente		Palomino	Jerez-Xérès-Sherry DO	22,00 €	4,50€
ESPUMOSOS						
Mas Candí	Brut Nature	2016	Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Sumoll	Corpinnat	18,00 €	3,80 €
Vendrell Olivella	Brut Nature Gran Reserva	2014	Xarel·lo, Macabeu, Parellada	Cava DO	23,00 €	
Mas Candí	Prohibit	2015	Sumoll	Corpinnat	25,00 €	
Celler de les Aus	Bruant	2016	Pansa Blanca	Cava DO	27,00 €	
Colet	Assemblage	2015	Pinot Noir, Chardonnay	Clàssic Penedès DO	34,00 €	
Recaredo	Serral del Vell	2008	Xarel·lo, Macabeu	Corpinnat	45,00 €	
BLANCOS						
Ulls de Mel	Blanc	2018	Xarel·lo	Penedès DO	16,00 €	3,80 €
Castell d'Age	Fragments	2017	Sauvignon Blanc, Xarel·lo	Penedès DO	18,00 €	3,80 €
Carles Andreu	Parellada	2018	Parellada	Conca de Barberà DO	18,00 €	
Can Sumoi	Perfum	2018	Macabeu, Muscat, Parellada	Penedès DO	19,00 €	
Celler Credo	Miranius	2018	Xarel·lo	Penedès DO	19,00 €	
Sota els Àngels	Flow	2017	Carinyena, Picapoll	Empordà DO	20,00 €	
Can Feixes	Blanc Tradició	2016	Xarel·lo, Malvasia de Sitges	Penedès DO	20,00 €	
Ramon Andreu	Les Cometes Onze	2017	Garnatxa Blanca	Terra Alta DO	21,00 €	
Domaine de Majas	Blanc	2017	Macabeu, Rolle, Carignan Blanc	Côtes Catalanes IGP, França	22,00 €	
Clos des Fées	Les Sorcières	2016	Grenache Blanc, Roussanne, Vermentino	Côtes du Roussillon AOC, França	23,00 €	
Tetramythos	Muscat Blanc Sec Nature	2017	Muscat	Peloponès - Grècia	24,00 €	
Celler Credo	Ratpenat	2017	Macabeu	Penedès DO	25,00 €	
Le Coste	Litrozzo (1L)	2017	Procanico, Malvasia, Roschetto, Romanesco, Petino	Gradoli - Lazio - Itàlia	26,00 €	
La Universal	Dido Blanc	2017	Macabeu, Garnatxa Blanca, Cartoixà	Montsant DO	30,00 €	
Chateau Musar	Jeune White	2016	Viognier, Vermentino, Chardonnay	Bekaa Valley - Líban	32,00 €	
Phillipe Padié	La Fleur de Caillou	2017	Grenache Blanc, Macabeu, Grenache Gris	Calce, Languedoc-Roussillon, França	33,00 €	
Valfaccenda	Roero Arneis	2017	Arneis	Roero DOCG-Piamonte, Itàlia	34,00 €	
Domaine Gauby	Les Calcinaires	2017	Macabeu, Muscat, Chardonnay	Calce-Languedoc-Roussillon, França	35,00 €	
Enric Soler	Improvisació	2017	Xarel·lo	Penedès DO	36,00 €	
Movia	Lunar (1 L)	2017	Ribolla	Suho Belo Kakovostno Vino ZGP Brda, Eslovènia	45,00 €	
ROSADOS						
Heretat Mascorrubí	Innanat	2017	Sumoll	Catalunya DO	14,00 €	3,50 €
Orto Vins	Les Argiles d'Orto	2017	Garnatxa	Montsant DO	16,00 €	3,50 €
Masia Toni Coll	Diana la Belle	2017	Shyrah	Priorat	20,00 €	
Frank Cornelissen	Susucaru	2017	Malvasia, Moscadella, Insolia	Terre Siciliane Rosato IGT - Itàlia	35,00 €	
TINTOS						
Wine Side Story	Cap de Turc	2017	Ull de Llebre, Carinyena	Jumilla DO	14,00 €	3,50 €
Casa Castillo	Monastrell	2017	Monastrell	Jumilla DO	16,00 €	3,80 €
Ulls de Mel	Negre	2018	Ull de Llebre, Garnatxa	Penedès DO	18,00 €	
Sota els Àngels	Flow	2015	Carinyena, Merlot, Picapoll	Empordà DO	18,00 €	
Ramon Andreu	Les Cometes Disset	2017	Garnatxa	Terra Alta DO	22,00 €	
Carles Andreu	Barrica	2017	Trepat	Conca de Barberà DO	23,00 €	
Clos des Fées	Les Sorcières	2017	Syrah, Grenache, Carignan	Côtes du Roussillon AOC - França	23,00 €	
Joan d'Anguera	Planella	2017	Carinyena, Syrah	Montsant DO	23,50 €	
Fredi Torres	Classic	2017	Garnatxa, Carinyena, Syrah, Macabeu	Priorat DO	24,00 €	
Masia Toni Coll	Triumvirat	2010	Carinyena, Garnatxa, Shyrah	Priorat DO	24,00 €	
Le Coste	Litrozzo (1L)	2017	Sangiovese, Criegiolo, Merlot	Gradoli - Lazio - Itàlia	25,00 €	
4 Kilos	12 Volts	2017	Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet, Merlot	Mallorca VT	26,00 €	
Terroir al Límit	Històric Negre	2017	Garnatxa, Carinyena	Priorat DO	26,00 €	
Chateau Musar	Jeune Red	2014	Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon	Bekaa Valley - Líban	30,00 €	
Thymiopoulos	Xinomavro Nature	2016	Xinomavro	Naoussa - Makedonia - Grècia	31,00 €	
Espelt	Comabruna	2016	Carinyena	Empordà DO	32,00 €	
Monteverdine	Pian del Ciampolo	2015	Sangiovese, Canaiolo, Colorino	Toscana IGT - Itàlia	32,50 €	
Domaine Gauby	Les Calcinaires	2017	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre	Calce - Languedoc-Roussillon - França	34,00 €	
Terroir al Límit	Torroja Vi de Vila	2017	Garnatxa, Carinyena	Priorat DO	40,00 €	
Fonterenza	Rosso di Montalcino	2015	Sangiovese	Rosso di Montalcino DOC - Itàlia	43,00 €	
Venus la Universal	Venus	2015	Syrah, Carinyena, Garnatxa	Montsant DO	45,00 €	
Mas Martinet	Camí Pesseroles	2016	Garnatxa, Carinyena	Priorat DO	90,00 €	
Espectacle	Espectacle	2016	Garnatxa	Montsant DO	125,00 €	
CAFÉS E INFUSIONES						
Café	1,40€					
Cortado	1,50€					
Café con leche	1,60€					
Café con hielo	1,50€					
Carajillo	2,60€					
Infusión	2,30€					
AGUAS Y REFRESCOS						
Agua Sant Aniol 0,50 cl	2,60€					
Agua Vichy Catalan 0,33 cl	2,50€					
Coca cola	2,40€					
Coca cola zero	2,40€					
Tónica Schweppes	2,50€					
Schweppes llimona	2,50€					
Schweppes taronja	2,50€					
Ice tea Kailani de llimona	3,20€					
Nestea llimona	2,60€					
Suc de pinya	2,50€					
Suc de préssec	2,50€					
Suc de taronja	2,50€					
Sprite	2,40€					
Soda	2,20€					
CERVEZAS						
Barril cerveza Epidor 0,33 cl	2,60€					
Barril cerveza Moritz 7 0,33 cl	2,60€					
Moritz Original 0,33	2,60€					
Moritz 0.0	2,65€					
Moritz Radler amb llimona	2,60€					
Multa de Moritz	2,80€					
Mestissa de Moritz	2,80€					
Cerveza sense glúten Rosita	3,40€					
GINTÓNICS						
Seagram's	8,00€					
Tanqueray	8,00€					
Gvine	8,00€					
Hendrick's	10,00€					
Beefeater	10,00€					
Bulldog	12,00€					
APERITIVOS						
Aperol Spritz	6,50€					
Negroni	6,50€					
Bellini	6,50€					
Campari soda	6,50€					
Martini Negre	5,00€					
Martini Blanc	3,50€					
Bitter Kas	3,50€					
	2,95€					
SANGRIAS						
Sangria de Vi Copa	4,50€					
Sangria de Vi Gerra	18,00€					
Sangria de Cava Copa	4,50€					
Sangria de Cava Gerra	18,00€					
LICORES						
Limonchello	3,00€					
Orujo Herbes	3,00€					
Orujo Blanc	3,00€					
Grappa Nonino blanc	4,00€					
Grappa Nonino d'herbes	4,00€					
Jägermeister	3,00€					
Bailey's	5,00€					
Ratafia	3,00€					
Anís	3,00€					
Magno	4,00€					
Torres 1866	8,00€					
Ron Habana 7	6,00€					
Ron Brugal	6,00€					
Ron Zacapa 23	12,00€					
Vodka Absolut	6,00€					
Vodka Velvedere	8,00€					
W.Cutty Sark	6,00€					
W.Ballentines	6,00€					
W.Cardhu	10,00€					
W.Chivas	10,00€					
W.Macallan	12,00€					
Bourbon Jack Daniels	7,00€					
COMBINADO	8,00€					
COMBINADO PREMIUM	12,00€					