

MUCHO

VERY MUCH PIZZA

De dimarts a dijous de 13.30 a 16 i de 20 a 23
Divendres i dissabtes de 13.30 a 16 i de 20 a 24
Diumenge i dilluns tancat

Marià Cubi, 201, 08021 Barcelona
938 586 161 · muchopizza.com
info@muchopizzeria.com

@muchopizzeria @muchopizzeria /muchopizzeria

ABANS DE COMENÇAR

CÒCTELS MENTRE ESPEREM

NEGRONI (6'50 €)

La bomba d'aperitiu amb Campari, vermut i ginebra. Celebrities com Empar Moliner, el consumeixen.

MANOLILLO (6'50 €)

Amb Manolo comença la festa: Ron Manolo 5 anys + vermut negre + suc de taronja.

APEROL SPRITZ (6'50 €)

El còctel procedent dels aperitius venecians.

BELLINI (6'50 €)

Un altre còctel famós de Venècia. Del Harry's Bar, amb suc de préssec rosa i cava.

ANTIPASTO

ABANS DE LA PASTA

AMANIDA TROCADERO

(10'00 €) Enciams variats amb vinagreta d' "ajoblanco", mango d'avió, tomàquets i sardina fumada.

CAPRESE D'ALLÀ (9'00 €)

Amb tomàquets madurs i burrata italiana.

CAPRESE D'AOUÍ (9'00 €)

Amb bacallà esqueixat i tomàquets madurs.

CECINA DE MUNTANYA AMB CARXOFES I FORMATGE

(10'00 €) Cecina, carxofes en oli d'oliva, Ricotta italià i ració de focaccia.

MACARRONS DE ROSTIT

GRATINATS (9'75 €)

A la manera tradicional.

ANTIPIZZA

ABANS DE LA PIZZA. IDEAL PER COMPARTIR. ACOMPANYATS AMB ASSORTIT DE CRUDITÉS (PASTANAGA, ENDÍVIA, CABDELL I COGOMBRETS ENCURTITS)

HUMMUS (9'50 €)

Crema fina de cigrons.

BABAGANUSH (9'50 €)

Crema fina d'albergínies.

GUACAMOLE (10'50 €)

Crema fina d'alvocats a l'estil mexicà.

ASSORTIT DE CREMES

(12'50 €) Hummus, Babaganoush i Guacamole.

RACIÓ DE FOCACCIA PER ACOMPANYAR ELABORADA A MUCHO (2,50€)

POSTRES

TIRAMISÚ A LA CULLERA 1 Ració (8'00 €), ½ Ració (5'90 €)

Ideal per compartir

FONDANT DE XOCOLATA (5'90 €)

GELATS AL NOSTRE GUST (4'90 €)

PIZZETA DOLÇA DE XOCOLATA (7'50 €)

Avellanes, oli verge i cristalls de sal.

PIZZETA DOLÇA D'ALBERCOC (7'50 €)

Vainilla, festucs, alfàbrega i llima.

ESPECIALITAT DE MUCHO



TOTES LES PIZZES DE LA CARTA TAMBÉ PER EMPORTAR O TE LA PORTEM A CASA AMB DELIVEROO

HOLA. MUCHO GUSTO.

Ens presentem. És important que sàpigues que MUCHO és realment MUCHO.

Mucho és la unió de la millor massa de Barcelona i la cuina d'un xef amb estrella Michelin. És el "perfect match" entre Xevi Ramon (Triticum) i Jordi Vilà (Alkimia). Entre molts anys dedicats a trobar "la" massa perfecta i moltíssims anys (30 per ser exactes) d'excel·lència en l'alta cuina buscant els millors ingredients dels millors orígens.



MUCHO ÉS REALMENT MUCHO PERQUÈ



TOTES LES NOSTRES PIZZES ESTAN FETES AMB EL 100% D'INGREDIENTS ORGÀNICS



TENEN 3 DIES DE FERMENTACIÓ CONTROL·LADA



TENEN FERMENT NATURAL ÚNIC I EXCLUSIU REGISTRAT PER MUCHO



TOTES LES FARINES ESTAN MOLTURADES EN MOLÍ DE PEDRA PROPIETAT DE TRITICUM

PIZZA

ESCULL LA TEVA MASSA:

- 1 BLANCA ORIGINAL
- 2 INTEGRAL AMB LLAVORS

DIVERSES TEXTURES DE MASSA:

- T** Tendra **S** Semicruixent **C** Cruixent

PATENTED

AMB COPYRIGHT® MUCHO

HARDCORE **T** (13'00 €)

Mozzarella Fior di Latte, col caramelitzada, Emmental, bacó rostit, raifort i alfàbrega.

FREESTYLE

AL NOSTRE AIRE

GOFRA-PIZZA IBÈRICA **C**

(16'00 €) Mozzarella Fior di Latte, pernil, presa, bacó, sobrassada (tot ibèric), tomàquet i alfàbrega.

NEW CLASSICS

INSPIRADA EN LES CLÀSSIQUES

TROPICAL DE MANUAL **S**

(15'00€) Tomàquet, alvocat, mango d'avió, salsa jalapeño, coriandre, alfàbrega i llima.

MILLE DIAVOLO **S** (14'00€)

Tomàquet, Mozzarella Fior di Latte, rostit de tres carns, xoriç picant, xile, ceba envinagrada i fulles de mostassa.

CLASSIC & TRADITION

ORTODÒXIA PURA

MARGARITA **T** (9'00 €)

Tomàquet, Mozzarella Fior di Latte i alfàbrega.

PARMIGIANA **T** (10'50 €)

Tomàquet, Mozzarella Fior di Latte, albergínia, alfàbrega i Parmesà.

VERYHARDCORE **S** (14'00 €)

Capipota, botifarra negra, poma caramelitzada, pinyons i creixens.

"ROSCÓN" VEGETAL **S** (13'00 €)

Mozzarella Fior di Latte, escalivada, tomàquets xerri, rúcula i vinagreta de tòfona.

FUNGI LOVER **T** (14'00€)

Mozzarella Fior di Latte, shiitakes, bacó ibèric rostit, orenga i alfàbrega.

MÉS DE 4 FORMATGES **T**

(13'00€) Comté, Gorgonzola, Parmesà, Salva Cremasco, Mozzarella Fior di Latte, nous, llimona i alfàbrega.

PROSCIUTTO **S** (10'00 €)

Tomàquet, Mozzarella Fior di Latte, pernil dolç ibèric.

NAPOLITANA **C** (12'00 €)

Tomàquet, anxoves del Cantàbric, olives negres, tàperes i alfàbrega.

MUNTANYESA **S** (15'00 €)

Mozzarella Fior di Latte, rostit de tres carns, fungi, cecina de muntanya i rúcula.

ROMANA EXTRAFINA ALLA

CARBONARA **C** (13'00 €) Mozzarella Fior di Latte, crema, ou i bacó.

4 TOMÀQUETS **C** (12'00€)

Tomàquet natural, semisec, tomàquets xerri maridat en vinagre de gerds, tomàquets xerri groc maridat en vinagre de mango, Parmesà, rúcula i olives Kalamata.

CAPRICCIOSA **T** (11'00 €)

Tomàquet, Mozzarella Fior di Latte, carxofes, shiitake, pernil dolç ibèric i anxoves del Cantàbric.

CELLER	MARCA DEL VI	ANY	VARIETALS	ORIGEN-D.O.	PVP	PVP COPA	
XERÈS							
La Guita Valdespino	Camamilla Fino Inocente		Palomino Palomino	Sanlúcar de Barrameda, D.O. Xerès, jerez, xérès, sherry, D.O.	15'00 € 22'00 €	3'00€ 4'50€	
ESCUMOSOS							
Mas Candí Vendrell Olivella Mas Candí Celler de les Aus Colet Recaredo	Brut Nature Brut Nature Gran Reserva Prohibit Bruant Assemblage Serral del Vell	2016 2014 2015 2016 2015 2008	Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Sumoll Xarel-lo, Macabeu, Parellada Sumoll Pansa blanca Pinot noir, chardonnay Xarel-lo, macabeu	Corpinnat Cava, D.O. Corpinnat Cava, D.O. Clàssic Penedès, D.O. Corpinnat	18'00 € 23'00 € 25'00 € 27'00 € 34'00 € 45'00 €	3'80 €	
BLANCS							
Ulls de Mel Castell d'Age Carles Andreu Can Sumoi Celler Credo Sota els Àngels Can Feixes Ramon Andreu Domaine de Majas Clos des Fées Tetramythos Celler Credo Le Coste La Universal Château Musar Jean-Philippe Padié Valfaccenda Domaine Gauby Enric Soler Movia	Blanc Fragments Parellada Perfum Miranius Flow Blanc Tradició Les Cometes Onze Blanc Les Sorcières Muscat Blanc Sec Nature Ratpenat Litrozzo (1 L) Dido Blanc Jeune White Fleur de Cailloux Roero Arneis Les Calcinaires Improvisació Lunar (1 L)	2018 2017 2018 2018 2018 2017 2016 2017 2017 2016 2017 2017 2017 2017 2016 2017 2017 2017 2017 2017	Xarel-lo Sauvignon Blanc, Xarel-lo Parellada Macabeu, Muscat, Parellada Xarel-lo Carinyena, Picapoll Xarel-lo, Malvasia de Sitges Garnatxa Blanca Macabeu, Vermentino, Carinyena Blanca Garnatxa Blanca, Roussanne, Vermentino Muscat Macabeu Procanico, Malvasia, Roschetto, Romanesco, Petino Macabeu, Garnatxa Blanca, Cartoixà Viognier, Vermentino, Chardonnay Garnatxa Blanca, Macabeu, Garnatxa Grisa Arneis Macabeu, Muscat, Chardonnay Xarel-lo Ribolla Gialla	Penedès D.O. Penedès D.O. Conca de Barberà D.O. Penedès D.O. Penedès D.O. Empordà D.O. Penedès D.O. Terra Alta D.O. Côtes Catalanes IGP, França Côtes du Roussillon AOC, França Peloponès - Grècia Penedès D.O. Gradoli - Lazio - Itàlia Montsant D.O. Bekaa Valley - Líban Calce, Languedoc-Roussillon, França Roero DOCG-Piamonte, Itàlia Calce-Languedoc-Roussillon, França Penedès D.O. Suho Belo Kakovostno Vino ZGP Brda, Eslovènia	16'00 € 18'00 € 18'00 € 19'00 € 19'00 € 20'00 € 20'00 € 21'00 € 22'00 € 23'00 € 24'00 € 25'00 € 26'00 € 30'00 € 32'00 € 33'00 € 34'00 € 35'00 € 36'00 € 45'00 €	3'80 € 3'80 €	
ROSATS							
Heretat Mascorrubi Orto Vins Masia Toni Coll Frank Cornelissen	InAnnat Les Argiles d'Orto Diana la Belle Susucaru	2017 2017 2017 2017	Sumoll Garnatxa Syrah Malvasia, Moscadella, Inzolia	Catalunya, D.O. Montsant, D.O. Priorat, D.O. Terre Siciliane Rosato, IGT, Itàlia	14'00 € 16'00 € 20'00 € 35'00 €	3'50 € 3'50 €	
NEGRES							
Wine Side Story Casa Castillo Ulls de Mel Sota els Àngels Ramon Andreu Carles Andreu Clos des Fées Joan d'Anguera Fredri Torres Masia Toni Coll Le Coste 4 Kilos Terroir al Limit Château Musar Thymiopoulos Espelt Monteverdine Domaine Gauby Terroir al Limit Fonterenza Venus La Universal Mas Martinet Espectacle	Cap de Turc Monastrell Negre Flow Les Cometes Disset Barrica Les Sorcières Planella Classic Triumvirat Litrozzo (1 L) 12 Volts Històric Negre Jeune Red Xinomavro Nature Comabruna Pian del Ciampolo Les Calcinaires Torroja Vi de Vila Rosso di Montalcino Venus Camí Pesseroles Espectacle	2017 2017 2018 2015 2017 2017 2017 2017 2017 2010 2017 2017 2017 2014 2016 2016 2015 2017 2017 2015 2015 2016 2016	Ull de Llebre, Carinyena Monastrell Ull de Llebre, Garnatxa Carinyena, Merlot, Picapoll Garnatxa Trepat Syrah, Garnatxa, Carinyena Carinyena, Syrah Garnatxa, Carinyena, Syrah, Macabeu Carinyena, Garnatxa, Syrah Sangiovese, Cilieggiolo, Merlot Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet, Merlot Garnatxa, Carinyena Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon Xinomavro Carinyena Sangiovese, Canaiolo, Colorino Carinyena, Syrah, Garnatxa, Monastrell Garnatxa, Carinyena Sangiovese Syrah, Carinyena, Garnatxa Garnatxa, Carinyena Garnatxa	Jumilla, D.O. Jumilla, D.O. Penedès, D.O. Empordà, D.O. Terra Alta, D.O. Conca de Barberà, D.O. Côtes du Roussillon, AOC, França Montsant, D.O. Priorat, D.O. Priorat, D.O. Gradoli, Laci, Itàlia Mallorca, VT Priorat, D.O. Vall de la Bekaa, el Líban Naussa, Macedònia, Grècia Empordà, D.O. Toscana, IGT, Itàlia Calce, Languedoc-Roussillon, França Priorat, D.O. Rosso di Montalcino, DOQ, Itàlia Montsant, D.O. Priorat, D.O. Montsant, D.O.	14'00 € 16'00 € 18'00 € 18'00 € 22'00 € 23'00 € 23'00 € 23'50 € 24'00 € 24'00 € 25'00 € 26'00 € 26'00 € 26'00 € 30'00 € 31'00 € 32'00 € 32'50 € 34'00 € 40'00 € 43'00 € 45'00 € 90'00 € 125'00 €	3'50 € 3'80 €	
CAFÈS I INFUSIONS		CERVESES		APERITIUS		LICORS	
Cafè Tallat Cafè amb llet Cafè amb gel Cigaló Infusió	1'40€ 1'50€ 1'60€ 1'50€ 2'60€ 2'30€	Barril cervesa Epidor, 0,33 cL Barril cervesa Moritz 7, 0,33 cL Moritz Original, 0,33 cL Moritz 0,0 Moritz Radler amb llimona Malta de Moritz Mestissa de Moritz Cervesa sense gluten Rosita	2'60€ 2'60€ 2'60€ 2'65€ 2'60€ 2'80€ 2'80€ 3'40€	Aperol Spritz Negroni Bellini Campari amb soda Martini negre Martini blanc Bitter Kas Manolillo (Ron Manolo 5 anys + vermut negre + suc de taronja)	6'50€ 6'50€ 6'50€ 5'00€ 3'50€ 3'50€ 2'95€ 6'50€	Limoncello Orujo d'herbes Orujo blanc Grappa Nonino blanca Grappa Nonino d'herbes Jägermeister Bailey's Ratafia Anís Magno Torres 1866 Rom Havana 7 Rom Brugal Rom Zacapa 23 Vodka Absolut Vodka Belvedere W. Cutty Sark W. Ballantine's W. Cardhu W. Chivas W. Macallan Bourbon Jack Daniel's COMBINAT COMBINAT PRÈMIUM	3'00€ 3'00€ 3'00€ 4'00€ 4'00€ 3'00€ 5'00€ 3'00€ 3'00€ 3'00€ 4'00€ 8'00€ 6'00€ 6'00€ 12'00€ 6'00€ 8'00€ 6'00€ 6'00€ 6'00€ 10'00€ 10'00€ 12'00€ 7'00€ 8'00€ 12'00€
AIGÜES I REFRESCOS		GINTÒNICS		SANGRIES			
Aigua Sant Aniol, 0,50 cl Aigua Vichy Catalán, 0,33 cl Coca-Cola Coca-Cola Zero Tònica Schweppes Schweppes llimona Schweppes taronja Ice Tea Kailani de llimona Nestea llimona Suc de pinya Suc de préssec Suc de taronja Sprite Soda	2'60€ 2'50€ 2'40€ 2'40€ 2'50€ 2'50€ 2'50€ 3'20€ 2'60€ 2'50€ 2'50€ 2'50€ 2'40€ 2'20€	Seagram's Tanqueray G'Vine Hendrick's Beefeater Bulldog	8'00€ 8'00€ 8'00€ 10'00€ 10'00€ 12'00€	Sangria de vi copa Sangria de vi gerra Sangria de cava copa Sangria de cava gerra	4'50€ 18'00€ 4'50€ 18'00€		