

ESQUEIXADA DE BACALLÀ 8,00 €

Amb tomàquet fresc, tomàquet escabetxat i ceba al cop de puny

MACARRONS 9,75 €

De rostit de tres carns gratinats

PIZZA ALHIMIA EXTRA FINA 16,00 €

De tomàquet, mozzarella Fior di latte, escalivada, mantega de tòfona, anxoves i alfàbrega

PIZZA MALLORQUINA 12,50 €

De sobrassada, tomàquet, Burrata, ruca i alfàbrega

PIZZA IBÈRICA 16,50 €

De tomàquet, mozzarella Fior di latte, pernil ibèric, cansalada ibèrica, xoriç ibèric, alfàbrega i ruca

POSTRES

Tiramisù d'avellana amb ratafia 6 €
Pizzeta Triticum de fondant de xocolata amb avellanes, oli i sal 6 €

VI

Escumós
Coquet (2014) 25 €

Blanc
El Quintà (2018) 27 €
Perfum (2018) 18 €
Pureza (2018) 30 €
Manzanilla Nave Trinidad 11 €

Negre
La Guinardera (2015) 24 €
Flow (2015) 18 €
Safrà (2018) 18 €

TERRINA DE POLLASTRE 10,00 €

Terrina de pollastre escabetxat, foie i festucs, acompanyat amb *gaufre*

PIZZA Hardcore 13,50 €

De col caramel·litzada, mozzarella Fior di latte, formatge Comté, cansalada ibèrica rostida, *raifort* i alfàbrega

PIZZA MÉS DE 4 FORMATGES 14,50 €

Comté, Gorgonzola, Parmesà, Salva Cremasco, mozzarella Fior di latte, nous, llimona i alfàbrega

POSTRES

Tiramisù de rom amb vainilla 6 €

VIN

Escumós
Terre d'Irizee 58 €

Blanc
Côtes du Rhône Blanc 23 €

Negre
Segna de Cor (2019) 30 €

HUMMUS 5,50 €

De *toffee* de pastanaga i cigró, amb focaccia i cabdell

AMANIDA TROPICAL FRESCA DEL CAIRE 9,00 €

D'enciam, alvocat, mango, tomàquet cirerol, nabius, ceba al cop de puny i vinagreta blanca d'ametlles i llima

PIZZA TROPICAL COM CAL 15,00 €

Tomàquet, tomàquet cirerol groc, alvocat, mango, salsa de bitxo *jalapeño* i llima, coriandre, alfàbrega i pebre Espelette

PIZZA FLOR DEL DESERT EXTRA FINA 14,00 €

Burrata, puré de coliflor, coliflor caramel·litzada, cecina, rovell d'ou i juliana de col llombarda

PIZZA DE PASTOR 15,50 €

Bolonyesa de xai ecològic, albergínia a la flama, Parmesà, formatge de cabra, llimona marroquí i espècies Ras el hanout

POSTRES

Tiramisù de safrà amb flor de taronger rosa i cacauets a la mel 6 €

VIR OR NO TOR VI

Negre
Volubilis (2018) 22 €
Musar Jeune Red (2017) 22 €

STRACCIATELLA DE BURRATA 7,00 €

Amb albergínia a la flama, vinagre de Mòdena, oli de farigola i nabius

MORTADELA DE BOLOGNA 8,00 €

Amb Parmesà i focaccia

CAPRESE JORDI VILÀ 9,00 €

Matrimoni de mozzarella Fior di latte i Burrata amb tomàquet i alfàbrega

PIZZA MARGHERITA MUCHO ESPECIAL 9,50 €

Mozzarella Fior di latte, tomàquet, tomàquets cirerols i alfàbrega

PIZZA MARGHERITA XEVI RAMON 12,00 €

Matrimoni de mozzarella Fior di latte i Burrata, tomàquet, tomàquets cirerols i alfàbrega

PIZZA FUNGHI LOVER 14,50 €

Mozzarella Fior di latte, shiitakes saltats amb oli d'all, cansalada ibèrica rostida, orenga i alfàbrega

PIZZA ROMANA EXTRA FINA 13,50 €

Mozzarella Fior di latte, cansalada ibèrica, Parmesà i ou. Acabada amb pebre al gust

PIZZA NAPOLITANA 12,50 €

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

POSTRES

Tiramisù de cafè 6 €
Petit *Panettone* Triticum servit amb crema de Mascarpone 7,50 €
Gelato 4,90 €

VINI

Blanc
Pinot Grigio (2018) 19 €

Negre
Ripasso Maria Bella (2016) 35 €
Sangiovese (2016) 23 €
Temprano (2018) 23 €

AMANIDA DE IOGURT 7,00 €

De iogurt grec, cogombre natural, cogombre especial, cor de cabdell i pesto de menta

STEAK TARTAR 11,00 €

Tàrtar estil otomà amb carn de vaca (80 g) i curri vermell, soja, escalunya, mostassa antiga i rovell d'ou. El servim amb *focaccia*

PIZZA 4 TOMÀQUETS 12,50 €

Tomàquet natural, tomàquet semisec, el cirerol amb oli de gerds, el cirerol groc amb vinagre de mango, olives Kalamata, Parmesà i ruca

PIZZA TIME OUT 15,50 €

Tomàquet, carabassó, Gorgonzola, Tête de moine, menta, shiitake i ruca

PIZZA GRAN BASAR A LA MUNTANYESA 15,50 €

Mozzarella Fior di latte, rostit de tres carns, *funghi*, cecina de muntanya i ruca

PIZZA MIL DIMONIS 14,00 €

Tomàquet, Mozzarella Fiore di latte, rostit de tres carns, xoriç picant, bitxo, ceba envinagrada i fulles de mostassa

POSTRES

Tiramisù de festucs amb te i llimona 6 €

VINARO

Blanc
Nassitis (2018) 38 €

Negre
Jeunes Vignes Xinomavro (2018) 46 €

MUCHO

VERY MUCH MEDITERRANI

El Mediterrani: origen de la civilització occidental, origen del pa, de l'oli, del vi. L'origen de tots nosaltres compartint cultura, compartint dieta i formes de menjar, de menjar aquest pa, ja sigui en forma de coques, empanades, pites, pide, shawarma, sabich, pasta philo, crêpe... però si hi ha alguna d'aquestes fórmules que ha estat supèrbia ha estat i és la pizza.

La pizza és la combinació de pa i ingredients més elevada del Mediterrani, ergo del planeta. Combina en una sola fórmula magistral la tendresa d'una massa i uns ingredients que coent-se mantenen la seva frescor, gràcies a una cocció sobtada i immediata. Nosaltres ens hem quedat amb la tècnica italiana, de moment, sense renunciar a l'amplitud del receptari mediterrani, Mucho és el Mediterrani en estat pur.

Som MUCHO mediterranis.



MUCHO

VERY MUCH MEDITERRANI

-1°29' 22.3211" E 0° 0' -6.6901" N

Carrer de Marià Cubi, 201
08021 Barcelona

El Mediterrani és l'1% de les aigües oceàniques, és el que es necessita després de tot el 99% perquè brolli la inspiració. Aquí us hem deixat una mínima mostra que, qui sap si serà la inspiradora de futures propostes.

