

### ESQUEIXADA DE BACALAO 8,00 €

Con tomate fresco, tomate escabechado y cebolla *al cop de puny*

### MACARRONES 9,75 €

De rustido de tres carnes gratinados

### PIZZA ALHIMIA EXTRA FINA 16,00 €

De tomate, mozzarella Fior di latte, escalivada, mantequilla de trufa, anchoas y albahaca

### PIZZA MALLORQUINA 12,50 €

De sobrasada, tomate, burrata, rúcula y albahaca

### PIZZA IBÉRICA 16,50 €

Con tomate, mozzarella Fior di latte, jamón ibérico, panceta ibérica, chorizo ibérico, albahaca y rúcula

### POSTRES

Tiramisú de avellana con ratafia 6 €  
Pizzeta Triticum de fondant de chocolate con avellanas, aceite y sal 6 €

### VI

*Espumoso*  
Coquet (2014) 25 €

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

*Tinto*  
La Guinardera (2015) 24 €  
Flow (2015) 18 €  
Safra (2018) 18 €

### TERRINA DE POLLO 10,00 €

Terrina de pollo escabechado, *foie* y pistachos acompañado con *gaufre*

### PIZZA Hardcore 13,50 €

De col caramelizada, mozzarella Fior di latte, queso Comté, panceta ibérica rustida, raifort y albahaca

### PIZZA MÁS DE 4 QUESOS 14,50 €

Comté, Gorgonzola, Parmesano, Salva Cremasco, mozzarella Fior di latte, nueces, limón y albahaca

### POSTRES

Tiramisú de ron con vainilla 6 €

### VIN

*Espumoso*  
Terre d'Irizee 58 €

*Blanco*  
Côtes du Rhône Blanc 23 €

*Tinto*  
Segna de Cor (2019) 30 €

### HUMMUS 5,50 €

De *toffée* de zanahoria y garbanzos, con focaccia y cogollo

### ENSALADA TROPICAL FRESCA DE EL CAIRO 9,00 €

De lechuga, aguacate, mango, tomate cherry, arándanos, cebolla y vinagreta blanca de almendras y lima

### PIZZA TROPICAL COM CAL 15,00 €

Tomate, aguacate, tomate cherry amarillo, mango, salsa de *jalapeño* y lima, cilantro, albahaca y pimienta Espelette

### PIZZA FLOR DEL DESIERTO EXTRA FINA 14,00 €

Burrata, puré de coliflor, coliflor caramelizada, cecina, yema de huevo y juliana de col lombarda

### PIZZA DE PASTOR 15,50 €

Boloñesa de cordero ecológico, berenjena a la llama, Parmesano, tomate, queso de cabra, limón marroquí y especias Ras el hanout

### POSTRES

Tiramisú de azafrán con flor de naranjo rosa y cacahuetes a la miel 6 €

### VIR OR NO TOR VI

*Tinto*  
Volubilis (2018) 22 €  
Musar Jeune Red (2017) 22 €

### STRACCIATELLA DE BURRATA 7,00 €

con berenjena a la llama, vinagre de Módena, aceite de tomillo y arándanos

### MORTADELA DE BOLOGNA 8,00 €

Con Parmesano y focaccia

### CAPRESE JORDI VILÀ 9,00 €

Matrimonio de mozzarella Fior di latte y burrata con tomate y albahaca

### PIZZA MARGHERITA MUCHO ESPECIAL 9,50 €

Mozzarella Fior di latte, tomate natural, tomates cherry y albahaca

### PIZZA MARGHERITA XEVI RAMON 12,00 €

Matrimonio de mozzarella Fior di latte y Burrata, tomate natural, tomates cherry y albahaca

### PIZZA FUNGHI LOVER 14,50 €

Mozzarella Fior di latte, shiitakes salteados con aceite de ajo, panceta ibérica rustida, orégano y albahaca

### PIZZA ROMANA EXTRA FINA 13,50 €

Mozzarella Fior di latte, panceta ibérica, Parmesano y huevo. Acabada con pimienta al gusto

### PIZZA NAPOLITANA 12,50 €

Tomate, anchoas del Cantábrico, aceitunas negras, alcaparras, orégano y albahaca

### POSTRES

Tiramisú de café 6 €  
Mini Panettone Triticum servido con crema de Mascarpone 7,50 €  
Gelato 4,90 €

### VINI

*Blanco*  
Pinot Grigio (2018) 19 €

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

### ENSALADA DE YOGUR 7,00 €

Yogur griego, pepino natural, pepino especial, cogollo y pesto de menta

### STEAK TARTAR 11,00 €

Estilo otomano con carne de vaca (80 g) y curry rojo, soja, chalota, mostaza antigua y yema de huevo. Lo servimos con *focaccia*

### PIZZA 4 TOMATES 12,50 €

Tomate natural, tomate semiseco, tomate cherry con aceite de frambuesas, tomate cherry amarillo con vinagre de mango, aceitunas Kalamata, Parmesano, rúcula y albahaca

### PIZZA TIME OUT 15,50 €

Tomate, calabacín, Gorgonzola, Tête de moine, menta, shiitake y rúcula

### PIZZA GRAN BAZAR A LA MONTAÑESA 15,50 €

Mozzarella Fior di latte, rustido de tres carnes, *funghi*, cecina de montaña y rúcula

### PIZZA MIL DEMONIOS 14,00 €

Tomate, Mozzarella Fior di latte, rustido de tres carnes, chorizo picante, chile, cebolla encurtida y hojas de mostaza

### POSTRES

Tiramisú de pistachos con té y limón 6 €

### VINAHO

*Blanco*  
Nassitis (2018) 38 €

*Tinto*  
Jeunes Vignes Xinomavro (2018) 46 €

# MUCHO

VERY MUCH MEDITERRÁNEO

El Mediterráneo: origen de la civilización occidental, origen del pan, del aceite, del vino. El origen de todos nosotros compartiendo cultura, compartiendo dieta y formas de comer, de comer este pan, ya sea en forma de tortas, empanadas, pitas, pide, shawarma, sabich, pasta philo, crêpe... pero si hay alguna de estas fórmulas que ha sido soberbia ha sido y es la pizza.

La pizza es la combinación de pan e ingredientes más elevada del Mediterráneo, ergo del planeta. Combina en una sola fórmula magistral la ternura de una masa y unos ingredientes que cociéndose mantienen al su frescura, gracias a una cocción súbita e inmediata. Nosotros nos hemos quedado con la técnica italiana, de momento, sin renunciar a la amplitud del repertorio mediterráneo. Mucho es el Mediterráneo en estado puro.

Somos MUCHO mediterráneos.



# MUCHO

VERY MUCH MEDITERRÁNEO

-1°29' 22.3211" E 0° 0' -6.6901" N

Carrer de Marià Cubi, 201  
08021 Barcelona

El Mediterráneo es el 1% de las aguas oceánicas, es lo que se necesita después de todo el 99% para que brote la inspiración. Aquí os hemos dejado una mínima muestra que, quien sabe si será la inspiradora de futuras propuestas.



CAMARÓN  
VICTORIO & LUCHINNO  
PICASSO

HUMPERY BOGART  
MALIKA ZARRA

LIAM & NOEL GALLAGHER

MAHMOUD JALAL

AGATHA CRISTIE

ERODES

PAELLA  
JOAQUÍN PRAT  
NINO BRAVO  
PACO RABAL

HELENE CIXOUS  
KHALED

DEMIS ROUSSOS

ITZHAK PERLMAN

GIL SHWED

JESUCRISTO

CHARLY REIXACH  
PAELLA  
JOAQUÍN PRAT  
NINO BRAVO  
PACO RABAL

HELENE CIXOUS  
KHALED

DEMIS ROUSSOS

ITZHAK PERLMAN

GIL SHWED

JESUCRISTO

PAELLA  
JOAQUÍN PRAT  
NINO BRAVO  
PACO RABAL

HELENE CIXOUS  
KHALED

DEMIS ROUSSOS

ITZHAK PERLMAN

GIL SHWED

JESUCRISTO

PAELLA  
JOAQUÍN PRAT  
NINO BRAVO  
PACO RABAL

HELENE CIXOUS  
KHALED

DEMIS ROUSSOS

ITZHAK PERLMAN

GIL SHWED

JESUCRISTO

PAELLA  
JOAQUÍN PRAT  
NINO BRAVO  
PACO RABAL

HELENE CIXOUS  
KHALED

DEMIS ROUSSOS

ITZHAK PERLMAN

GIL SHWED

JESUCRISTO

PAELLA  
JOAQUÍN PRAT  
NINO BRAVO  
PACO RABAL

HELENE CIXOUS  
KHALED

DEMIS ROUSSOS

ITZHAK PERLMAN

GIL SHWED

JESUCRISTO

PAELLA  
JOAQUÍN PRAT  
NINO BRAVO  
PACO RABAL

HELENE CIXOUS  
KHALED

DEMIS ROUSSOS

ITZHAK PERLMAN

GIL SHWED

JESUCRISTO

PAELLA  
JOAQUÍN PRAT  
NINO BRAVO  
PACO RABAL

HELENE CIXOUS  
KHALED

DEMIS ROUSSOS

ITZHAK PERLMAN

GIL SHWED

JESUCRISTO

PAELLA  
JOAQUÍN PRAT  
NINO BRAVO  
PACO RABAL

HELENE CIXOUS  
KHALED

DEMIS ROUSSOS

ITZHAK PERLMAN

GIL SHWED

JESUCRISTO

ETTORE BUGATTI  
ENZO FERRARI

VERDI  
LEONARDO DA VINCI

RITA LEVI-MONTALCINI  
SOFIA LOREN  
MARCELO MASTROIANNI  
DIEGO ARMANDO MARADONA

YOGUR  
MOUSSAKA

ARISTÓTELES  
SÓCRATES  
PELÉ  
PLATÓ  
LEONARD COHEN

MINOTAURO

PIGMALIÓN

ANASTAS KISSINAKIS  
THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN

THEODODORAKISN