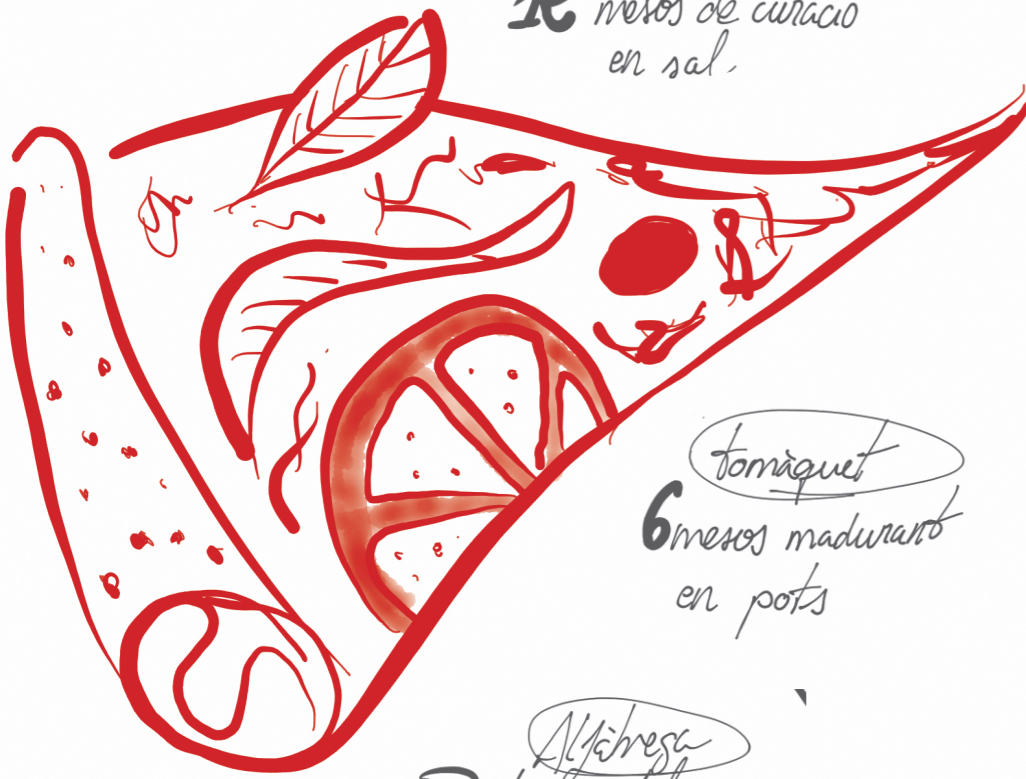


MUCHO

LA PIZZA

72 horas dormint la massa

12 Anxoves
mesos de curació
en sal.



6 tomàquet
mesos madurant
en pots

3 Aljofra
hores del camp
a la taula

QUÉ SE DICE DE MUCHO

FOOD IN GOURMET

“Un nuevo lugar de peregrinación para los amantes de la pizza”

BCN FOOD GUIDE

“Cuando un chef y un panadero se unen, solo pueden crear pizzas maravillosamente digestivas y sabrosas”

TIME OUT

“De las mejores pizzerías de Barcelona”



SÍGUENOS
EN INSTAGRAM
:]

LA PIZZA DE JORDI VILÀ Y XEVI RAMON

En **MUCHO** no hemos disfrutado de una *mamma italiana* que nos haya explicado todos sus secretos. El chef Jordi Vilà y el panadero Xevi Ramon los han tenido que descubrir ellos solos.

Hasta la fecha, los dos acumulan más de 150.000 horas de trabajo en la panadería y la cocina. Toda una vida de aprendizaje.

Con 150.000 horas podrían haber dado la vuelta al mundo a pie nueve veces, recorriendo juntos el ecuador. Podrían haber nadado de Barcelona a Menorca 6.500 veces, o haber leído la Biblia 3.400 veces. Sin embargo, se dedicaron al mundo de la gastronomía.

Juntos, tras un proceso de ensayo y error, de construcción ininterrumpida, han descubierto lo que, para ellos, hoy, ahora, es... la pizza.



XEVI RAMON

Panadero de quinta generación. Creador de la firma Triticum. Suma 75.000 horas en la panadería. Para las pizzas de **MUCHO** ha creado «una masa específica, ligera (de muy buena digestión) y natural, sin aditivos. Única».

JORDI VILÀ

Cocinero y copropietario del restaurante Alkimia (1 estrella Michelin y 3 soles Repsol). Suma 75.000 horas en la cocina. Para él, la pizza es «una de las combinaciones de comida popular más perfectas del mundo. Un desafío en toda regla».

MUCHO

LA PIZZA

MUCHO

LA PIZZA

NUESTROS TARROS

TARRO DE VERDURAS ENCURTIDAS ...7 €

con zanahoria, piparra, pepino, coliflor, remolacha y mostaza

TARRO DE SARDINAS EN ESCABECHE ...7 €

con cebolla y pimentón

TARRO DE CODORNICES EN ESCABECHE ...11 €

con cebolla, ajo, hierbas, limón, naranja y trompetas de la muerte

PICA PICA CON FOCACCIA

acabada de cocer a las finas hierbas

MORTADELA DE BOLONIA ...8 €

con virutas de queso parmesano

HUMMUS DE ZANAHORIA ...6,5 €

a la naranja y con hojas de cogollo

STEAK TARTAR AL ESTILO OTOMANO ...11 €

con carne de vaca (80 g) y curry rojo casero, chalotas, yema de huevo y mostaza

SURTIDO DE QUESOS ...11 €

Selección de quesos artesanos con aceitunas y confitura de higos

ENSALADAS

LA CAPRESE ESPECIAL ...9 €

con matrimonio de mozzarella Fior di latte y burrata, tomate cherry sin piel, albahaca y vinagre de Módena

LA GRIEGA DE YOGUR ...8 €

con yogur griego, pepino natural, pepino agri dulce, cogollo y pesto de menta

STRACCIATELLA DE BURRATA ...7 €

con berenjena a la llama, vinagreta de tomillo y arándanos

LA TROPICAL DEL CAIRO ...9 €

con lechuga, tomate cherry sin piel, aguacate, mango, arándanos, vinagreta de ajo blanco, cebolla encurtida, cilantro fresco y albahaca

AL HORNO

MACARRONES ...9,75 €

Gratinados y con rustido de tres carnes

BERENJENA A LA PARMIGIANA ...8 €

con berenjena a la llama, mozzarella, salsa de tomate, parmesano y albahaca

FONDANT DE PATATA ...8 €

cazuelita de patata con queso y hierbas mediterráneas

MUCHO

LA PIZZA

PIZZA ALHIMIA EXTRA FINA ...16 €

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

PIZZA MALLORQUINA ...13,50 €

con tomate, mozzarella Fior di latte, sobrasada, burrata, rúcula, albahaca y *relish* de aceitunas negras

PIZZA IBÉRICA ...16,50 €

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

PIZZA HARDCORE ...13,50 €

con mozzarella Fior di latte, col caramelizada, queso ahumado, panceta ibérica rustida, *raifort* y albahaca

PIZZA MÁS DE 4 QUESOS ...14,50 €

con una selección de quesos de marcada personalidad (azul, ahumado, cabra, tierno, seco... de aquí y de allá) sobre una base de mozzarella Fior di latte, nueces, limón y albahaca

PIZZA MARGHERITA MUCHO ESPECIAL ...10 €

con tomate, mozzarella Fior di latte, tomate cherry sin piel, tomate natural y albahaca

PIZZA MARGHERITA XEVI RAMON ...12 €

con tomate, matrimonio de mozzarella Fior di latte y burrata, tomate natural, tomate cherry sin piel y albahaca

PIZZA FUNGHI LOVER ...14,50 €

con mozzarella Fior di latte, salteado de setas con aceite de ajo, panceta ibérica rustida, orégano y albahaca

PIZZA ROMANA EXTRA FINA ...13,50 €

con mozzarella Fior di latte, panceta ibérica rustida, parmesano, huevo y pimienta al gusto

PIZZA NAPOLITANA ...12,50 €

con tomate, anchoas del Cantábrico, aceitunas kalamata, alcaparras, orégano y albahaca

PIZZA 4 TOMATES ...12,50 €

con tomate, tomate semisecco, tomate cherry sin piel, tomate cherry con aceite de frambuesas, tomate cherry amarillo con vinagre de mango, aceitunas kalamata, parmesano, rúcula y albahaca

PIZZA TROPICAL COM CAL ...14 €

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

PIZZA MIL DEMONIOS ...14 €

con tomate, mozzarella Fior di latte, rustido de tres carnes, chorizo picante, chile, cebolla encurtida y hojas de mostaza

PIZZA DEL PASTOR ...15,50 €

con tomate, mozzarella Fior di latte, rustido de cordero ecológico, berenjena a la llama, parmesano, queso de cabra, limón marroquí y especias *ras el hanout*

PIZZA VERDE QUE TE QUIERO VERDE ...11 €

con mozzarella, rúcula, aguacate, calabacín, espinacas y pesto

PIZZA PARMIGIANA ...13 €

con tomate, mozzarella Fior di latte, berenjena a la llama, parmesano y albahaca

PIZZA BABY BOOM ...12 €

con tomate, mozzarella Fior di latte, burrata, mortadela y albahaca

POSTRES

TIRAMISÚ DE CAFÉ ...6 €

TIRAMISÚ DE AVELLANA ...6 €

con ratafia

TIRAMISÚ DE PISTACHO ...6 €

con té y limón

TIRAMISÚ DE RON ...6 €

con vainilla

PIZZITA TRITICUM ...6 €

de fondant de chocolate con avellanas, aceite y sal

MINI PANETTONE TRITICUM ...7,50 €

Servido con crema de Mascarpone

GELATO ...4 €