

# MUCHO

LA PIZZA

72 hores dormint la massa

12 Anxoves  
mesos de curació  
en sal.



6 tomàquet  
mesos madurant  
en pots

3 Alfalfa  
hores del camp  
a la taula

## QUÈ DIUEN DEL MUCHO

### FOOD IN GOURMET

“Un nou temple de peregrinació per a pizza lovers”

### BCN FOOD GUIDE

“Quan un xef i un flequer s'uneixen, només poden crear pizzes meravellosament digestives i saboroses”

### TIME OUT

“De les millors pizzerias de Barcelona”



SEGUEIX-NOS A  
INSTAGRAM  
:]

## LA PIZZA DE JORDI VILÀ I XEVI RAMON

Al **MUCHO** no hem tingut una *mamma* italiana que ens hagi explicat tots els seus secrets. El xef Jordi Vilà i el flequer Xevi Ramon els han hagut d'aprendre per ells mateixos.

A dia d'avui, acumulen més de 150.000 hores de treball, a la fleca i a la cuina. Tota una vida aprenent.

Amb 150.000 hores podrien haver fet la volta al món caminant, resseguint l'equador, els dos junts, nou vegades. Podrien haver anat de Barcelona a Menorca nedant, 6.500 vegades o haver-se llegit la Bíblia, 3.400 vegades... però van dedicar-se al món de la gastronomia.

Després d'assajar amb l'èxit i l'error, en un procés de construcció contínua, junts, han trobat el que per ells, avui, ara, és... la pizza



### XEVI RAMON

Flequer de cinquena generació.  
Creador de la firma Triticum.  
Suma 75.000 hores a la fleca.  
Per a les pizzes del **MUCHO** ha creat “una massa específica, lleugera (de molt bona digestió) i natural, sense additius. Única”.

### JORDI VILÀ

Cuiner i copropietari del restaurant Alkimia (1 estrella Michelin i 3 soles Repsol).  
Suma 75.000 hores de cuina.  
Per a ell la pizza és “una de les combinacions de menjar popular més perfectes del món.  
Un desafiament en tota regla”.

# MUCHO

LA PIZZA

# MUCHO

LA PIZZA

## ELS NOSTRES POTS

### POT DE VERDURES ENVINAGRADES ...7 €

amb pastanaga, piparra, cogombre, coliflor, remolatxa i mostassa

### POT DE SARDINES EN ESCABETX ...7 €

amb ceba i pebre vermell

### POT DE GUATLLES EN ESCABETX ...11 €

amb ceba, all, herbes, llimona, taronja i trompetes de la mort

\*\*\*

## PICA PICA AMB FOCACCIA

acabada de coure a les fines herbes

### MORTADEL·LA DE BOLONYA ...8 €

amb encenalls de formatge parmesà

### HUMMUS DE PASTANAGA ...6,5 €

a la taronja i amb fulles de cabdell

### STEAK TARTAR A L'ESTIL OTOMÀ ...11 €

amb carn de vaca (80 g) i curry vermell casolà, xalotes, rovell d'ou i mostassa

### ASSORTIMENT DE FORMATGES ...11 €

Selecció de formatges artesans amb olives i confitura de figues

## AMANIDES

### LA CAPRESE ESPECIAL ...9 €

amb matrimoni de mozzarella Fior di latte i burrata, tomàquet cirerol sense pell, alfàbrega i vinagre de Mòdena

### LA GREGA DE IOGURT ...8 €

amb iogurt grec, cogombre natural, cogombre agredolç, cabdell i pesto de menta

### STRACCIATELLA DE BURRATA ...7 €

amb albergínia a la flama, vinagreta de fariçola i nabius

### LA TROPICAL DEL CAIRE ...9 €

amb enciam, tomàquet cirerol sense pell, alvocat, mango, nabius, vinagreta d'all blanc, ceba envinagrada, coriandre fresc i alfàbrega

\*\*\*

## AL FORN

### MACARRONS ...9,75 €

gratinats i amb rostit de tres carns

### ALBERGÍNIA A LA PARMIGIANA ...8 €

amb albergínia a la flama, mozzarella, salsa de tomàquet, parmesà i alfàbrega

### FONDANT DE PATATA ...8 €

cassoleta de patata amb formatge i herbes mediterrànies

# MUCHO

## LA PIZZA

### PIZZA ALHIMIA EXTRA FINA ...16 €

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

### PIZZA MALLORQUINA ...13,50 €

amb tomàquet, mozzarella Fior di latte, sobrassada, burrata, ruca, alfàbrega i *relish* d'olives negres

### PIZZA IBÈRICA ...16,50 €

amb tomàquet, mozzarella Fior di latte, pernil ibèric, panxeta ibèrica rostida, xoriço ibèric, ruca i alfàbrega

### PIZZA Hardcore ...13,50 €

amb mozzarella Fior di latte, col caramel·litzada, formatge fumat, panxeta ibèrica rostida, *raifort* i alfàbrega

### PIZZA MÉS DE 4 FORMATGES ...14,50 €

amb una selecció de formatges de marcada personalitat (blau, fumat, cabra, tendre, sec... d'aquí i d'allà) sobre una base de mozzarella Fior di latte, nous, llimona i alfàbrega

### PIZZA MARGHERITA MUCHO ESPECIAL ...10 €

amb tomàquet, mozzarella Fior di latte, tomàquet cirerol sense pell, tomàquet natural i alfàbrega

### PIZZA MARGHERITA XEVI RAMON ...12 €

amb tomàquet, matrimoni de mozzarella Fior di latte i burrata, tomàquet natural, tomàquet cirerol sense pell i alfàbrega

### PIZZA FUNGHI LOVER ...14,50 €

amb mozzarella Fior di latte, barreja de bolets saltats amb oli d'all, panxeta ibèrica rostida, orenga i alfàbrega

### PIZZA ROMANA EXTRA FINA ...13,50 €

amb mozzarella Fior di latte, panxeta ibèrica rostida, parmesà, ou i pebre al gust

### PIZZA NAPOLITANA ...12,50 €

amb tomàquet, anxoves del Cantàbric, olives kalamata, tàperes, orenga i alfàbrega

### PIZZA 4 TOMÀQUETS ...12,50 €

amb tomàquet, tomàquet semisec, tomàquet cirerol sense pell, tomàquet cirerol amb oli de gerds i tomàquet cirerol groc amb vinagre de mango, olives Kalamata, parmesà, ruca i alfàbrega

### PIZZA TROPICAL COM CAL ...14 €

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

### PIZZA MIL DIMONIS ...14 €

amb tomàquet, mozzarella Fior di latte, rostit de tres carns, xoriço picant, xile, ceba envinagrada i fulles de mostassa

### PIZZA DEL PASTOR ...15,50 €

amb tomàquet, mozzarella Fior di latte, rostit de xai ecològic, albergínia a la flama, parmesà, formatge de cabra, llimona marroquina i espècies *ras el hanout*

### PIZZA VERDE QUE TE QUIERO VERDE ...11 €

amb mozzarella, ruca, alvocat, carbassó, espinacs i pesto

### PIZZA PARMIGIANA ...13 €

amb tomàquet, mozzarella Fior di latte, albergínia a la flama, parmesà i alfàbrega

### PIZZA BABY BOOM ...12 €

amb tomàquet, mozzarella Fior di latte, burrata, mortadel·la i alfàbrega

\*\*\*

## POSTRES

### TIRAMISÚ DE CAFÈ ...6,00 €

### TIRAMISÚ D'AVELLANA ...6,00 €

amb ratafia

### TIRAMISÚ DE FESTUCS ...6,00 €

amb te i llimona

### TIRAMISÚ DE ROM ...6,00 €

amb vainilla

### PIZZITA TRITICUM ...6 €

de fondant de xocolata amb avellanes, oli i sal

### MINI PANETTONE TRITICUM ...7,50 €

Servit amb crema de Mascarpone

### GELATO ...4 €