

MUCHO

PIZZES AMB MOLT ADN

72 hores dormint la massa

12 Anxoves
mesos de curació
en sal.



6 tomàquet
mesos madurant
en pots

3 Alfàrega
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
:]

PIZZES AMB MOLT ADN DE JORDI VILÀ I XEVI RAMÓN

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

PIZZES AMB MOLT ADN

MUCHO

PIZZES AMB MOLT ADN

MUCHO

PIZZES AMB MOLT ADN

AMANIDES NYAM-NYAM

LA CAPRESE ESPECIAL ...9,5€
amb matrimoni de mozzarella Fior di Late i burrata, tomàquet sense pell, alfàbrega i vinagre de Mòdena

LA TROPICAL DEL CAIRE ...9€
amb enciam, tomàquet cirerol sense pell, alvocat, mango, nabius, vinagreta d'all blanc, ceba envinagrada, coriandre fresc i alfàbrega

CAPITO ...9,5€
amb burrata i caponata (una mena de samfaina deliciosa del sud d'Itàlia)

AL FORN DE PEDRA

**MACARRONS
A LA BARCELONINA ...10,9€**
gratinats i amb rostit de tres carns

**ALBERGÍNIA
A LA PARMIGIANA ...9,10€**
amb albergínia escalivada al forn, mozzarella, salsa de tomàquet, parmesà i alfàbrega

LA PIZZA SENSE PIZZA ...9,9€
casoleta al forn amb formatge fos, tomàquet, panxeta ibèrica i rúcula, acompanyada de "picos" de Kamut

PIZZES AMB ADN CUINAT 150.000 HORES

PIZZA ALHIMIA ...16€

**LA PIZZA HOMENATGE AL RESTAURANT AMB ESTRELLA MICHELIN
DEL NOSTRE FUNDADOR, JORDI VILÀ**

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

PIZZA TRITICUM ...13,5€

**LA PIZZA HOMENATGE A L'OBRA D'OR DE PA GASTRONÒMIC TRITICUM,
DEL NOSTRE FUNDADOR XEVI RAMON**

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

PIZZA MARGARITA DEL CALIBRE 183 ...12€

UNA MARGARITA SE LLAMA MI AMOR QUE LA CONSIDEREM MOLT NOSTRA

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

PIZZA MÉS DE QUATRE FORMATGES ...14,5€

NO ÉS EL NÚMERO, SÓN ELS DETALLS

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 Late, nous, llimona i alfàbrega

PIZZA FUNGHI LOVER ...14,5€

PELS QUE ELS AGRADA CAÇAR BOLETS (I MENJAR-SE'LS)

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

PIZZA ROMANA EXTRA FINA ...13,5€

COM UNA CARBONARA PERÒ A LA NOSTRA MANERA (MILLOR)

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

PIZZA QUATRE TOMÀQUETS ...12,5€

CREIEM QUE ALLÒ DE LES QUATRE ESTACIONS ESTAVA MASSA VIST

amb tomàquet natural, tomàquet semisec, 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€

EL QUE ENS HEM D'HAGUT D'INVENTAR PER NO TENIR UNA PIZZA DE PINYA

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

PIZZA MIL DIMONIS...14€

AMB MÉS FORÇA QUE MIL DIMONIS DE LES NOSTRES FESTES MAJORS
amb tomàquet, mozzarella Fior di latte, rostit de tres carns, xoriço picant, xile, ceba envinagrada i fulles de mostassa

PIZZA DEL PASTOR BERBER...15,5€

EL SABOR DEL ATLAS COM MAI L'HAVIES PROVAT MAI ABANS
amb tomàquet, mozzarella Fior di latte, bolonyesa 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€

VERDA, PERÒ GENS AVORRIDA
amb mozzarella, ruca, alvocat, carbassó, espinaes i pesto

PIZZA BABY BOOM...12€

ELS ENCANTA A BOOMERS, MILLENIALS I XAVALS DE LA GENERACIÓ ZETA PER IGUAL
amb tomàquet, burrata, mortadel·la i alfàbrega

PIZZES AMB ADN BARCELONA

PIZZA D'OUS ESTRELLATS ...16,5€

**UNA PIZZA INSPIRADA EN UN PLAT TÍPIC BARCELONÍ
QUE ENS ENCANTA**

amb mozzarella fior di latte, ous estrellats, pernil ibèric i patata cruixent

PIZZA GILDA ...13,5€

**UN DELS MILLOR PINTXOS DE LES NOSTRES BARRES
EN FORMAT PIZZA**

amb tomàquet, olives, piparres, anxova i alfàbrega

PIZZA BRAVA ...13€

**UNA PIZZA QUE EVOCA LA TAPA MÉS FAMOSA DE BARCELONA,
LES PATATES BRAVES**

amb mozzarella Fior di latte, tomàquet picant, sobrassada i allioli

LES POSTRES

TIRAMISÚ DE CAFÈ ...6€

TIRAMISÚ D'AVELLANA ...6€
amb ratafia

TIRAMISÚ DE FESTUCS ...6€
amb te i llimona

TIRAMISÚ A LA CATALANA ...
Próximament
(estudiant la seva recepta a fons)

PIZZETA TRITICUM ...6€
de fondant de xocolata amb avellanes, oli i sal

**MINI PANETTONE
TRITICUM ...7,5€**
Servit amb crema de Mascarpone

GELATO ...4€
vainilla, avellana i llimona

PICA PICA AMB FOCACCIA

acabada de coure a les fines herbes

TERRINA DE SARDINES EN ESCABETX ...9€

amb ceba i tomàquet

TERRINA DE RILLETTE DE POLLASTRE ...8€

a partir d'un pollastre escabetxat en fem un patè cremós

MORTADELA DE BOLOGNA ...8,9€

amb encenalls de formatge parmesà

HUMMUS DE PASTANAGA ...7,5€

a la taronja i amb fulles de cabdell

STEAK TARTAR A L'ESTIL OTOMÀ ...11,90€

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