

# MUCHO

PIZZAS CON MUCHO ADN

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  
:]

## PIZZAS CON MUCHO ADN DE JORDI VILÀ Y XEVI RAMÓN

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

PIZZAS CON MUCHO ADN

# MUCHO

PIZZAS CON MUCHO ADN

# MUCHO

PIZZAS CON MUCHO ADN

## ENSALADAS ÑAM ÑAM

**LA CAPRESE ESPECIAL ...9,5€**  
con matrimonio de mozzarella fior di latte y burrata, tomate sin piel, albahaca y vinagre de Módena

**LA TROPICAL DEL CAIRO ...9€**  
con lechuga, tomate cherry sin piel, aguacate, mango, arándanos, vinagreta de ajo blanco, cebolla en vinagreta, coriandro fresco y albahaca

**CAPITO ...9,5€**  
con burrata y caponata (una especie de sanfaina deliciosa del sur de Italia)

\*\*\*

## AL HORNO DE PIEDRA

**MACARRONES  
A LA BARCELONESA ...10,9€**  
gratinados y con rustido de tres carnes

**BERENJENA  
A LA PARMIGIANA ...9,5€**  
con berenjena escalibada al horno, mozzarella, salsa de tomate, parmesano y albahaca

**LA PIZZA SIN PIZZA ...9,9€**  
cazuelita al horno con queso fundido, tomate, panceta ibérica y rúcula, acompañada con "picos" de Kamut

## PICA PICA CON FOCACCIA

acabada de hornear a las finas hierbas

**TERRINA DE SARDINAS  
EN ESCABECHE ...9€**  
con cebolla y tomate

**TERRINA DE RILLETTE  
DE POLLO ...8€**  
a partir de un pollo escabechado hacemos un paté cremoso

**MORTADELA  
DE BOLOGNA ...8,9€**  
con virutas de queso parmesano

**HUMMUS  
DE ZANAHORIA ...8,5€**  
a la naranja y con hojas de cogollo

**STEAK TARTAR AL ESTILO  
OTOMANO ...11,9€**  
con carne de vaca (80gr) y curry rojo casero y chalotas

## PIZZAS CON ADN COCINADO DURANTE 150.000 HORAS

**PIZZA ALHIMIA ...17,5€**

LA PIZZA HOMENAJE AL RESTAURANTE CON ESTRELLA MICHELIN DE NUESTRO FUNDADOR, JORDI VILÀ

con tomate, mozzarella fior di latte, escalibada, mantequilla de trufa, anchoas y albahaca

**PIZZA TRITICUM ...15€**

LA PIZZA HOMENAJE AL OBRADOR DE PAN GASTRONÓMICO TRITICUM DE NUESTRO FUNDADOR XEVI RAMON

Con mozzarella fior di latte, col caramelizada, queso ahumado, panceta ibérica rustida, raifort y albahaca

**PIZZA MARGARITA DEL CALIBRE 183 ...13€**

UNA MARGARITA SE LLAMA MI AMOR QUE LA CONSIDERAMOS MUY NUESTRA con tomate, matrimonio de mozzarella fior di latte y burrata, tomate natural, tomate cherry sin piel y albahaca

**PIZZA MÁS DE CUATRO QUESOS ...15,5€**

NO ES EL NÚMERO, SON LOS DETALLES

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

**PIZZA FUNGHI LOVER ...15,5€**

PARA LOS QUE VAN A BUSCAR SETAS (Y A COMERSELAS)

con mozzarella fior di latte, mezcla de setas salteadas con aceite de ajo, panceta ibérica rustida, orégano y albahaca

**PIZZA ROMANA EXTRA FINA ...13,9€**

COMO UNA CARBONARA PERO A NUESTRA MANERA (MEJOR)

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

**PIZZA CUATRO TOMATES ...13,9€**

CREÍAMOS QUE AQUELLO DE LAS CUATRO ESTACIONES ESTABA DEMASIADO VISTO

con tomate natural, tomate semiseco, tomate cherry con aceite de frambuesa y tomate cherry con vinagre de mango, aceitunas Kalamata, parmesano, rúcula y albahaca

**PIZZA TROPICAL "COM CAL" ...16€**

LO QUE NOS HEMOS TENIDO QUE INVENTAR PARA NO TENER UNA PIZZA DE PIÑA

con tomate, aguacate, tomate cherry amarillo, mango, salsa de jalapeño y lima, coriandro, albahaca y pimienta de Espelette

**PIZZA MIL DIABLOS...15€**

CON MÁS FUERZA QUE MIL "DIMONIS" DE NUESTRAS FIESTAS MAYORES

con tomate, mozzarella fior di latte, rustido de tres carnes, chorizo picante, chile, cebolla en vinagre y hojas de mostaza

**PIZZA DEL PASTOR BEREBER...16€**

EL SABOR DEL ATLAS COMO NUNCA ANTES HABÍAS PROBADO

Con tomate, mozzarella fior di latte, boloñesa de cordero ecológico, berenjena a la llama, parmesano, queso de cabra, limón de Marruecos y especias "ras el hanout"

**PIZZA VERDE QUE TE QUIERO VERDE...13,5€**

VERDE, PERO PARA NADA ABURRIDA

con mozzarella fior di latte, rúcula, aguacate, calabacín, espinacas y pesto

**PIZZA MALLORQUINA...16,5€**

VENIDA DE "SES ILLES" A BARCELONA

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

**PIZZA BABY BOOM...14,5€**

LES ENCANTA A BOOMERS, MILLENIALS Y CHAVALS DE LA GENERACIÓN Z POR IGUAL

con tomate, burrata, mortadela y albahaca

## PIZZAS CON ADN BARCELONA

**PIZZA DE HUEVOS ESTRELLADOS ...18€**

UNA PIZZA INSPIRADA EN UN PLATO TÍPICO BARCELONÉS QUE NOS ENCANTA

con mozzarella fior di latte, huevos estrellados, jamón ibérico y patata crujiente

**PIZZA GILDA ...14,5€**

UNO DE LOS MEJORES PINCHOS DE NUESTRAS BARRAS EN FORMATO PIZZA

con tomate, aceitunas, piparras, anchoa y albahaca

**PIZZA BRAVA ...13,9€**

UNA PIZZA QUE EVOCA LA TAPA MÁS FAMOSA DE BARCELONA, LAS PATATAS BRAVAS

con mozzarella fior di latte, tomate picante, sobrasada y alioli

## LOS POSTRES

**TIRAMISÚ DE CAFÉ ...7,5€**

**TIRAMISÚ DE AVELLANA ...8€**  
con ratafia

**TIRAMISÚ DE PISTACHOS ...8€**  
con té y limón

**TIRAMISÚ A LA CATALANA ...**  
próximamente  
(estudiando su receta a fondo)

**PIZZETA TRITICUM ...6,5€**

de fondant de chocolate con avellanas, aceite y sal

**MINI PANETTONE  
TRITICUM ...8€**

servido con crema de mascarpone

**GELATO ...5€**

vainilla, avellana y limón