

MUCHO

PIZZAS CON MUCHO ADN

72 horas dormint la massa

12 Anxoves
mesos de curació
en sal.



6 tomàquet
mesos madurant
en pots

3 Aljofreca
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 ...10,9€
con matrimonio de mozzarella fior di latte y burrata, tomate sin piel, albahaca y vinagre de Módena

LA TROPICAL DEL CAIRO ...11€
con lechuga, tomate cherry sin piel, aguacate, mango, arándanos, vinagreta de ajo blanco, cebolla en vinagreta, coriandro fresco y albahaca

CAPITO ...10,5€
con burrata y caponata (una especie de sanfaina deliciosa del sur de Italia)

AL HORNO DE PIEDRA

**MACARRONES
A LA BARCELONESA ...13,5€**
gratinados y con rustido de tres carnes

**BERENJENA
A LA PARMIGIANA ...10€**
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 RILLETTE
DE POLLO ...11€**
a partir de un pollo escabechado hacemos un paté cremoso

**MORTADELA
DE BOLOGNA ...10,5€**
con virutas de queso parmesano

**HUMMUS
DE ZANAHORIA ...10,9€**
a la naranja y con hojas de cogollo

**STEAK TARTAR AL ESTILO
OTOMANO ...13,9€**
con carne de vaca (100gr) 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 COMÉRSELAS)

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 PRUBADO

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

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