

MESCLADÍS

Borrell

20 anys cuinant
oportunitats

mescladis.org

Productora
social

MESCLADÍS

A Mescladís
creem oportunitats
perquè totes les persones
puguem migrar
dignament, promovent
el talent i apostant per
la gastronomia sostenible
com a agent
de canvi

Productora d'experiències
Productora de coneixement
Productora d'ocupació
Productora cultural

Els quatre pilars de la sostenibilitat

Utilitzem la
restauració sostenible
com a agent de canvi
per promoure ocupació digna,
crear espais de trobada
i convivència i fomentar
la sostenibilitat
mediambiental,
econòmica, social
i emocional



Productora d'experiències

MesCLADÍS
Borrell

MesCLADÍS
Del Pou

MesCLADÍS
Lliure Gràcia

MesCLADÍS
Lliure Montjuïc

MesCLADÍS
Bostik

MesCLADÍS
Catering

Fórmula esmorzar

De dilluns a divendres / 9 h - 12:30 h

Bikini, cafè o te	6,00€
Croissant + cafè o te	2,90€
Muesli + cafè o te	6,90€
Ous Trencats + cafè	10,30€
Mini entrepà + cafè	3,90€

Esmorzar i Brunch

Muesli amb iogurt, fruita de temporada i salsa de fruits vermells	6,50€
Croissant	2,00€
Alfajor de dulce de leche	3,50€
Pastís del dia	6,50€
Ous remenats: amb pan brioche, mantega, alvocat	9,50€
Pa marroquí torrat: amb melmelada i mantega	4,50€

Restauració sostenible

Formació i inclusió de persones
en situació de vulnerabilitat

Treball en xarxa entre entitats socials

Compres en comerç just, petits comerços locals
i empreses responsables

Gestió de zero waste

Màxim de productes ecològics i de temporada

Màxima cura del producte

Retorn social en projectes
culturals i educatius de Mescladís



El nostre restaurant escola Mescladís Borrell
forma part de la guia Slow Food des de l'any 2023



Tapes / Entrepans / Plats / Postres

Fórmula migdia

MENÚ ESCOLA

De dilluns a divendres / 12 h - 16 h

Menú complet Entrants del dia + plats del dia + postres o cafè + pa i aigua, vi o cervesa	15,90€
Mig menú Un plat a escollir + pa i beguda	11,80€

Natxos  Amb cotxinita pibil, fesols, formatge cheddar, pico de gallo, alvocat i jalapenys	13,20€
Natxos vegetarians   Amb fesols, formatge cheddar, pico de gallo, alvocat, jalapenys	12,80€
Olives  Ecològiques y de proximitat	2,50€
Fruits secs  Ecològics i de proximitat	3,50€

Torrades i entrepanes

Bikini Mescladís Pernil dolç i formatge en pa marroquí casolà	5,60€
Sonia Pierre Sandvitx en pa de focaccia amb pit de pollastre desmetxat, amb alvocat, formatge edam, pico de gallo i maionesa de ají	11,40€
Khadijah  Entrepanà de albergínies al estil marroquí, hummus i formatge feta en pa marroquí casolà	8,90€

Entrants

María Zambrano - Espanya  Amanida vegana amb fulles verdes, taronja, dàtils, alvocat, pa de llenties vermelles, pipes i vinagreta de mostassa	11,50€
Aurora Bertrana - Catalunya  Amanida de formatge de cabra arrebossat amb fulles verdes, fruita de temporada, nous i vinagreta de fruits vermells	11,00€
Hermila Galindo - Mèxic Sopa Azteca feta amb xili pasilla i brou de pollastre. Servida amb crema àgria, alvocat, formatge, sèsam i tortilla de blat de moro cruixent	12,50€

Tapes

Coxinha Bomba de pollastre amb salsa picant	4,50€
Pa marroquí amb tomàquet  	3,80€
Hummus de cúrcuma   Amb crudités	9,60€
Croquetes de la casa Arrebossades en panko (4 u.)	10,50€
Patates braves Amb maio sriracha i salsa bbq	7,20€
Ous trencats Amb pernil serrà i patates	10,20€
Patacons colombians de plàtan mascle   Amb puré d'alvocat, fesols, formatge feta i pico de gallo (3 u.)	8,90€

Plats principals

Nawal El Saadawi - Egipte 	12,50€
Bowl vegà amb falafel, tabule i hummus	
Mercè Rodoreda - Catalunya 	14,50€
Moniatos al forn amb crema de tofu, ruca, xarop de àgave, avellanes, dàtils y oli d'herbes	
Igiaba Scego - Itàlia 	14,50€
Polpette di pane: Mandonguilles de pa i formatge servides en salsa bolonyesa elaborada amb verdures de temporada i formatge curat d'ovella	
Audre Lorde - USA	17,00€
Costelles de porc fornejades a la salsa barbacoa amb patates i amanida de fulles verdes i envinagrats	
Ourida Chouaki - Argèlia 	14,90€
Mteuem de Argèlia: Mandonguilles Argelines, acompanyades amb puré de patates	
Lina Bo Bardi - Itàlia	14,80€
Polenta al ragú de vedella cuinada a baixa temperatura gratinada amb mozzarella i grana padano	
Nydia Lamarque - Argentina 	18,50€
Entranya argentina de 300g: Amb salsa chimichurri, acompanyada con patates	
Chiquinha Gonzaga - Brasil 	16,50€
Bobó de gambetes: Plat típic de Brasil elaborat amb iuca, llet de coco, oli de dende, pebre malagueta, servit amb arròs blanc i farofa	

Postres

Ella Maillart - Suïssa	5,50€
Cheesecake de xocolata amb carmel salat	
Maryse Condé - França	6,50€
Lemon Paradise: Curd de llimona, merenga, sorbet de llimona i crumble	
Pauli Murray - USA 	6,50€
Brownie amb gelat de vainilla	
Henriette Bathily - Senegal 	6,60€
Mbourake amb iogurt grec amb crema de cacauet	
Gelat   	5,50€
Vainilla, sorbet de llimona o sorbet de xocolata	
Maria Elena Walsh - Argentina 	3,50€
Alfajor de dulce de leche	
Pastís del dia	6,50€

Productora
de empleo

MESCLADÍS

alumn@

Impulsem el talent de persones
apassionades per la gastronomia
mitjançant la seva formació i posterior
inserció laboral.

alumn@

Begudes

Aigua Km0

L'aigua que servim, amb gas o sense, ha estat filtrada en el mateix moment de servir-la. Està equilibrada, lliure de químics, impureses i residus, no ha estat envasada, ni emmagatzemada, i transportada, és respectuosa amb el medi ambient i col·labora amb la sostenibilitat del planeta.

Aigua natural Gratuïta amb la consumició	2,00€
Aigua amb gas	2,00€
Bissap Te fred de flors d'hibiscus	3,50€
Ginger Suc de pinya ecològic amb gingebre	3,50€
Llimonada natural	3,50€
Suc de taronja natural	3,50€
Sucs ecològics Cal Valls Poma, préssec i raïm, taronja	2,60€
Cola orgànica De comerç just sense cafeïna, conservants, ni colorants	2,60€
Cola 0 de comerç just baixa en calories, sense conservants, ni colorants	2,60€
Taronjada orgànica endolcida amb àgave i suc de poma	2,60€

Cafè i tes

El nostre cafè i infusions són d'origen orgànic certificat i sostenible. El lacti amb els quals elaborem la selecció de productes és bio i ecològica.

Cafè sol	1,45€
Cafè amb llet	1,90€
Americà	1,90€
Capuccino	3,20€

Tallat	1,80€
Cigaló	3,20€
*Suplement llet vegetal	0,20€
*Suplement gel	0,10€
Xocolata calenta Ecològica i de comerç just	3,00€
Tes i infusions	2,50€
*Te verd	
*Te negre	
*Menta Poleo	
*Rooibos taronja i canyella	
*Infusió gingebre i llimona	
*Infusió de camamilla	

Cervesa

Mitjana / Canya Birra Mescladís	3,50€
Gerra Birra Mescladís	5,70€
Canya Estrella	2,50€
Quinto Estrella	2,00€
Gerra Estrella	5,00€
Canya Turia	2,75€
Quinto Turia	2,25€
Gerra Turia	5,25€
Mitjana Estrella	2,90€
Mitjana Free 00	2,90€
Mitjana Free 00 Tostada	2,90€
Mitjana Clara	2,90€
Mitjana Voll-Damm	2,90€
Mitjana Daura	2,90€

Còctels i licors

***Primer preu glop /
segon preu combinat***

Vermut artesanal Morro Fi	4,50€
Aperol Spritz	6,00€
Campari	6,00€
Michelada	6,50€
Mimosa	7,00€
Sangria	5,00€ / 17,80€
Jack Daniel's	7,50€ / 9,50€
Jameson	7,50€ / 9,50€
J&B	6,50€ / 8,50€
Ballantine's	6,50€ / 8,50€
Ron Barceló	7,50€ / 9,50€
Ron Havana Club	7,50€ / 9,50€
Vodka Smirnoff	7,50€ / 9,50€
Hendrick's	8,50€ / 10,50€
Puerto de Indias	8,50€ / 10,50€

20 anys cuinant
oportunitats

Blancs

Copa blanc de la casa 2,80€
Cooperativa Social L'Olivera
D.O. Costers del Segre

Agaliu 4,30€
Macabeu / Cooperativa Social 19,80€
L'Olivera, D.O. Costers del Segre

Blanc de Serè 3,80€
Macabeu, parellada, garnatxa 16,50€
blanca / Cooperativa Social
L'Olivera-D.O. Costers del Segre

La Diferenta Blanc 21€
Macabeu, Malvasia manresana
i Pansera / Ladiferenta, Navàs,
D.O. Pla de Bages

Trementinaire 33€
Vi blanc brisat / Garnatxa blanca /
Herència Altés, Batea,
D.O. Terra Alta

Negres

Copa negre de la casa 2,80€
Cooperativa Social L'Olivera
D.O. Costers del Segre

Tossudes 4,00€
Garnatxa, Syrah, Cabernet 17,50€
sauvignon i Monastrell /
Cooperativa Social L'Olivera
D.O. Costers del Segre

Naltres 4,50€
Cabernet sauvignon, Carinyena / 20,50€
Cooperativa Social L'Olivera
D.O. Costers del Segre

La Simó 19€
Garnatxa negra / La Vinícola del
Priorat, Gratallops, D.O.Q. Priorat

Llavors 18€
Carinyena / Celler La Vinyeta,
D.O. Empordà

Rosats

Rosat L'Olivera 3,80€
Cooperativa Social L'Olivera 15,00€
D.O. Costers del Segre

Ancestral

Oníric 20€
Xarel·lo, Muscat /
Celler Entre Vinyes, Arboç,
Penedès (sense D.O.)

Vins especials

Fins als Kullons (1L) 20€
Clarete / Xarel·lo, Sumoll
i Garnatxa blanca / Finca Parera,
Sant Llorenç d'Hortons, Penedès
(sense D.O.)

Salut (1L) 19€
Brisat / Sumoll, Cartoixà /
Celler 9+, La Nou de Gaià,
Tarragona (sense D.O.)

Cava

L'Olivera Reserva 18,50€
Macabeu, Parellada /
Cooperativa Social L'Olivera
D.O. Costers del Segre

Al·lèrgens alimentaris

														
ESMORZAR														
Alfajor amb dulce de leche														
Torrada amb mantega i melmelada														
Bikini														
Sonia Pierre														
Croissant														
Huvos remenats														
Muesli amb iogurt														
Khadijah														
TAPES														
Patates Braves														
Patacones														
Croquetes														
Pa amb tomàquet														
Natxos														
Ous trencats														
Hummus cúrcuma														
Coxinha														
Sonia Pierre														
Olives														
Fruits secs														

-  Cacauets
-  Fruits secs
-  Mol·luscs
-  Sèsam
-  Crustacis
-  Peix
-  Ou
-  Soja
-  Lactis
-  Api
-  Mostassa
-  Diòxid de sofre
-  Tramussos
-  Gluten



Els nostres proveïdors

Cal Valls - Olives, mel, sucs, salsa tomàquet
Ecocentral - Secs, carns, conserves i llegums
Brots Ecosocial - Fruita i verdures
Alternativa 3 - Tes, sucre
Mas Claperol - Formatges
Birra 08 - Cervesa Mescladís
Ananda Root - Secs, espècies
Distribuïdora de mercat
Sabuma Gelateria - Gelats ecològics i artesanals
Frixen - Refrescs
Triticum - Pa
Rawal Gin
Ametller Origen - Fruita, verdura, secs
Baluard - Pa
Cafés Novell - Cafè
La Llotja - Peix
La Bassola - Carns
La Ribera - Vermut Morro Fi
Viver Bel-Lloc - Ous
L'Olivera - Vi
Ladiferenta - Vi
Herència Altés - Vi
Celler 9+ - Vi
Finca Parera - Vi
La Vinícola del Priorat - Vi
Celler La Vinyeta - Vi
Celler Entre Vinyes - Vi

MESCLADÍS

Catering

Oferim els nostres
serveis de catering a
empreses, organitzacions
i particulars amb un
model basat en la
sostenibilitat social
i mediambiental



EL NOSTRE CATÀLEG

Contacta'ns

Si desitges més informació o sol·licitar un pressupost,
pots contactar-nos a través de:

catering@mescladis.org

Tel. +34 645 89 31 50

Productora
de experiencias

MESCLADÍS

Productora
de conocimiento

MESCLADÍS

Productora
de empleo

MESCLADÍS

Productora
cultural

MESCLADÍS

Productora
Social

100

mescladis.org

20 anys cuinant
oportunitats