

# MESCLADÍS

Borrell

20 años cocinando  
oportunidades

[mescladis.org](http://mescladis.org)



Productora  
social

**MESCLADÍS**

En Mescladís  
creamos oportunidades  
para que todas las personas  
podamos migrar  
dignamente, promoviendo  
el talento y apostando por  
la gastronomía sostenible  
como agente  
de cambio

Productora de experiencias  
Productora de conocimiento  
Productora de empleo  
Productora cultural

# Los cuatro pilares de la sostenibilidad

Utilizamos la restauración sostenible como agente de cambio para promover empleo digno, crear espacios de encuentro y convivencia y fomentar la sostenibilidad medioambiental, económica, social y emocional



Productora  
social  
**MESCLADÍS**

# Productora de experiències

**MESCLADÍS**  
Borrell

**MESCLADÍS**  
Del Pou

**MESCLADÍS**  
Lliure Gràcia

**MESCLADÍS**  
Lliure Montjuïc

**MESCLADÍS**  
Bostik

**MESCLADÍS**  
Catering

## Fórmula desayuno

Lunes a Viernes / 9h - 12:30h

<b>Bikini, café o té</b>	6,00€
<b>Croissant + café o té</b>	2,90€
<b>Muesli + café o té</b>	6,90€
<b>Huevos revueltos + café</b>	10,30€
<b>Mini bocadillo + café</b>	3,90€

---

## Desayuno y Brunch

<b>Muesli con yogur, fruta de temporada y salsa de frutos rojos</b>	6,50€
<b>Croissant</b>	2,00€
<b>Alfajor de dulce de leche</b>	3,50€
<b>Tarta del día</b>	6,50€
<b>Huevos revueltos con pan de coca, mantequilla y aguacate</b>	9,50€
<b>Tostada de pan marroquí con mermelada y mantequilla</b>	4,50€

# Restauración sostenible

Formación e inclusión de personas en situación  
de vulnerabilidad

---

Trabajo en red entre entidades sociales

---

Compras en comercio justo y pequeños comercios locales  
y empresas responsables

---

Gestión de zero waste

---

Máximo de producto ecológico y de temporada

---

Máximo cuidado del producto

---

Retorno social en proyectos culturales  
y educativos de Mescladís



Nuestro restaurante escuela Mescladís Borrell  
forma parte de la guía Slow Food desde el año 2023



Tapas / Bocadillos / Platos / Postres

# Fórmula mediodía

## MENÚ ESCUELA

Lunes a Viernes / 12h - 16h

### Menú completo 15,90€

Entrantes del día + platos del día + postre o café + pan y agua, vino o cerveza

### Medio menú 11,80€

Un plato del día a elegir, pan y bebida

### Nachos 13,20€

Con cochinita pibil, frijoles, queso cheddar, pico de gallo, aguacate y jalapeños

### Nachos vegetarianos 12,80€

Con frijoles, queso cheddar, pico de gallo, aguacate, jalapeños

### Olivas 2,50€

Ecológicas y de proximidad

### Frutos secos 3,50€

Ecológicos y de proximidad

## Tostas y bocatas

### Bikini Mescladís 5,60€

Jamón y queso en pan marroquí casero

### Sonia Pierre 11,40€

Bocadillo de pollo, aguacate, queso edam, pico de gallo con mayonesa de ají en pan de coca

### Khadijah 8,90€

Bocadillo de berenjenas horneadas al estilo marroquí, hummus y queso feta en pan marroquí casero

## Entrantes

### María Zambrano - España 11,50€

Ensalada vegana con hojas verdes, naranja, dátiles, aguacate, pan de lentejas rojas, pipas y vinagreta de mostaza

### Aurora Bertrana - Cataluña 11,00€

Ensalada de queso de cabra rebozado con hojas verdes, fruta de temporada, nueces y vinagreta de frutos rojos

### Hermila Galindo - México 12,50€

Sopa Azteca hecha con chile pasilla y caldo de pollo. Servida con nata agria, aguacate, queso, sésamo y tortilla de maíz crujiente

## Tapas

### Coxinha 4,50€

Bomba de pollo con salsa picante

### Pan marroquí con tomate 3,80€

Con crudités

### Hummus de cúrcuma 9,60€

Con crudités

### Croquetas de la casa 10,50€

De jamón y rebozadas en panko (4ud)

### Patatas bravas 7,20€

Con mayo sriracha y salsa bbq

### Huevos rotos 10,20€

Con jamón serrano y patatas

### Patacones colombianos de plátano macho 8,90€

Con aguacate, frijoles, queso feta y pico de gallo (3ud)

## Platos principales

**Nawal El Saadawi - Egipto**  12,50€  
Bowl vegano con falafel, tabulé y hummus

**Mercè Rodoreda - Cataluña**  14,50€  
Boniatos al horno con crema de tofu, rúcula, jarabe de agave, avellanas, dátiles y aceite de hierbas

**Igiaba Scego - Italia**  14,50€  
Polpette di pane: Albóndigas de pan y queso servidas en salsa boloñesa de verduras de temporada y queso curado de oveja

**Audre Lorde - USA** 17,00€  
Costillas de cerdo horneadas con salsa barbacoa con patatas, ensalada de hojas verdes y encurtidos

**Ourida Chouaki - Argelia**  14,90€  
Mteuem de Argelia: albóndigas argelinas, acompañadas con puré de patatas

**Lina Bo Bardi - Italia** 14,80€  
Polenta al ragú de ternera cocinada a baja temperatura gratinados con mozzarella y Grana Padano

**Nydia Lamarque - Argentina**  18,50€  
Entraña Argentina de 300g: con salsa chimichurri, acompañada con patatas

**Chiquinha Gonzaga - Brasil**  16,50€  
Bobó de camarones: Plato típico de Brasil elaborado con yuca, leche de coco, aceite de dendê y pimienta malagueta, servido con arroz blanco y farofa

## Postres

**Ella Maillart - Suiza** 5,50€  
Cheesecake de chocolate con caramelo salado

**Maryse Condé - Francia** 6,50€  
Lemon Paradise: Curd de limón, merengue, sorbete de limón y crumble

**Pauli Murray - USA**  6,50€  
Brownie con helado de vainilla

**Henriette Bathily - Senegal**  6,60€  
Mbourake con yogur griego, helado de vainilla y crujiente de cacahuets

**Helado**    5,50€  
Vainilla o Sorbetes de limón y chocolate vegano

**Maria Elena Walsh - Argentina** 3,50€  
Alfajor de dulce de leche 

**Tarta del día** 6,50€

Productora  
de empleo

# MESCLADÍS

alumn@

Conectamos a personas talentosas,  
motivadas y formadas con empresas  
responsables del sector Horeca,  
promoviendo la inclusión y el  
desarrollo profesional

alumn@

## Bebidas

### Agua Km0

El agua que servimos, con o sin gas, ha sido filtrada en el mismo momento de servirla. Está equilibrada, libre de químicos, impurezas y residuos. No ha sido envasada, almacenada, ni transportada. Es respetuosa con el medio ambiente y colabora con la sostenibilidad del planeta.

**Agua natural** 2,00€  
Gratuita con la consumición

**Agua con gas** 2,00€

**Bissap** 3,50€  
Té frío de flores de hibiscus

**Ginger** 3,50€  
Zumo de piña ecológico con jengibre

**Limonada natural** 3,50€

**Zumo de naranja natural** 3,50€

**Zumos ecológicos Cal Valls** 2,60€  
Manzana, melocotón y uva, naranja

**Cola orgánica** 2,60€  
De comercio justo sin cafeína, conservantes, ni colorantes

**Cola 0** 2,60€  
De comercio justo baja en calorías, sin conservantes, ni colorantes

**Naranja orgánica** 2,60€  
Endulzada con agave y zumo de manzanas

## Café y té

Nuestro café e infusiones son de origen orgánico certificado y sostenible. El lácteo con el que elaboramos la selección de productos es bio y ecológico

**Café solo** 1,45€

**Café con leche** 1,90€

**Americano** 1,90€

**Capuccino** 3,20€

**Cortado** 1,80€

**Carajillo** 3,20€

**\*Suplemento leche vegetal** 0,20€

**\*Suplemento hielo** 0,10€

**Chocolate caliente** 3,00€  
Ecológico y de comercio justo

**Tés e infusiones** 2,50€

\*Té verde

\*Té negro

\*Menta Poleo

\*Rooibos naranja y canela

\*Infusión jengibre y limón

\*Infusión de manzanilla

## Cerveza

**Mediana / Caña Birra Mescladís** 3,50€

**Jarra Birra Mescladís** 5,70€

**Caña Estrella** 2,50€

**Quinto Estrella** 2,00€

**Jarra Estrella** 5,00€

**Caña Turia** 2,75€

**Quinto Turia** 2,25€

**Jarra Turia** 5,25€

**Mediana Estrella** 2,90€

**Mediana Free 00** 2,90€

**Mediana Free 00 Tostada** 2,90€

**Mediana Clara** 2,90€

**Mediana Voll-Damm** 2,90€

**Mediana Daura** 2,90€

# Cócteles y licores

**Primer precio trago.**

**Segundo precio combinado.**

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

20 años cocinando  
oportunidades

## Blancos

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

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

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

**La Diferenta Blanc** 21€  
Macabeo, malvasia manresana  
y pansera / Ladiferenta, Navàs,  
D.O. Pla de Bages

**Trementinaire** 33€  
Vino blanco brisado / Garnacha  
blanca / Herència Altés, Batea,  
DO Terra Alta

## Tintos

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

**Tossudes** 4,00€  
Garnacha, Syrah, Cabernet  
Sauvignon y Monastrell /  
Cooperativa Social L'Olivera  
D.O. Costers del Segre 17,50€

**Naltres** 4,50€  
Cabernet Sauvignon y Cariñena /  
Cooperativa Social L'Olivera  
D.O. Costers del Segre 20,50€

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

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

## Rosados

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

## Ancestral

**Oníric** 20€  
Xarel·lo, muscat /  
Celler Entre Vinyes, Arboç,  
Penedès (sin D.O.)

## Vinos especiales

**Fins als Kullons (1L)** 20€  
Clarete / Xarel·lo, sumoll  
y garnacha blanca / Finca Parera,  
Sant Llorenç d'Hortons, Penedès  
(sin D.O.)

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

## Cava

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







# Nuestros proveedores

- Cal Valls** - Olivas, miel, zumos, salsa tomate
- Ecocentral** - Secos, carnes, conservas y legumbres
- Brots Ecosocial** - Fruta y verduras
- Alternativa 3** - Tés, azúcar
- Mas Claperol** - Quesos
- Birra 08** - Cerveza Mescladís
- Ananda Root** - Secos, especias
- Distribuidora de mercat**
- Sabuma Gelateria** - Helados ecológicos y artesanales
- Frixen** - Refrescos
- Triticum** - Pan
- Rawal Gin**
- Ametller origen** - Fruta, verdura, secos
- Baluard** - Panes
- Cafés Novell** - Café
- La Llotja** - Pescados
- La Bassola** - Carnes
- La Ribera** - Vermut Morro Fi
- Viver Bel-Lloc** - Huevos
- L'Olivera** - Vino
- Ladiferenta** - Vino
- Herència Altés** - Vino
- Celler 9+** - Vino
- Finca Parera** - Vino
- La Vinícola del Priorat** - Vino
- Celler La Vinyeta** - Vino
- Celler Entre Vinyes** - Vino

# MESCLADÍS

Catering

Ofrecemos nuestros servicios de catering a empresas, organizaciones y particulares con un modelo basado en la sostenibilidad social y medioambiental



NUESTRO CATÁLOGO

## Contáctanos

Si deseas más información o solicitar un presupuesto, puedes contactarnos a través del correo electrónico:

[catering@mescladis.org](mailto: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  
Prada

100



mescladis.org

20 años cocinando  
oportunidades