



SIN GLUTEN



VEGETARIANO



VEGANO

Menú mediodía (lunes a viernes).....14,90€

Entrante + plato del día + postre o café +
pan + bebida

Plato del día (lunes a viernes).....11,80€

Plato a elegir + pan + agua

DESAYUNO Y MERIENDA

Muesli con yogur y fruta de temporada6,50€

Croissant bio2,00€

Bikini Mescladís.....5,60€

Pan marroquí y tostada con mermelada y
mantequilla4,50€

BOCATAS Y TOSTADAS

Tostada de huevo7,20€

Huevo, tomate, aguacate en pan focaccia

Tostada de salmón7,90€

Salmón, queso crema, aguacate en pan focaccia

Tostada de jamón serrano.....7,30€

Jamón serrano, queso grana padano en pan focaccia

Sandwich bistro8,50€

Queso brie, arándano en pan focaccia

Bikini Mescladís.....5,60€

Bocadillo de jamón y queso en pan marroquí casero

Khadijah - Marruecos8,90€

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

Sonia Pierre – Rep. Dominicana.....11,40€

Bocadillo de pechuga de pollo desmachado, aguacate, queso, pico de gallo y mayonesa de ají en pan de cristal

Maria Rebecca Latigo – México.....8,50€

Quesadilla de cochinita pibil (carne de cerdo adobada en achiote y cocinado a baja temperatura), queso, frijoles, cebolla morada marinada i jalapeños en tortilla de harina de trigo

TAPAS

Olivas2,50€ **Patatas bravas Mescladís**7,20€

Patatas chips bio3,50€ Con mayonesa casera y vegana de chile chipotle

Frutos secos3,50€ **Salchipapas bolivianas**.....7,50€

Pan con tomate3,70€ Con mojo verde

Hummus9,60€ **Nachos**13,20€

Pan marroquí casero y crudités Con frijoles, queso, pico de gallo, aguacate, jalapeños y cochinita pibil

Berenjena a la griega7,20€

Con aceite de ajo y perejil y queso feta



SIN GLUTEN



VEGETARIANO



VEGANO

ENTRANTES

Marjane Satrapi – Oriente Medio	10,50€
Ensalada con pollo, dátiles, pasas, nueces, mezcla de hojas y vinagreta de tahini	
Tina Modotti – Italia  	10,50€
Ensalada con mozzarella, escamas de grana padano, nueces, cebollas y puerros caramelizados, mezcla de hojas, sal ahumada en escamas y aceite de trufa negra	
Fredrika Bremer – Países Escandinavos	12,40€
Ensalada con salmón ahumado, patatas, rábano, mezcla de hojas y vinagreta de mostaza, aneldo y miel	
Crema o gazpacho del día 	6,50€
Dependiente el día, un lugar diferente, un arte diverso	

PLATOS

Lorena Borjas – México 	13,10€
Bol con cochinita pibil (carne de cerdo adobada en achiote), frijoles negros, cebolla morada marinada, aguacate, maíz, jalapeños y arroz integral	
Margarita Xirgu - Cataluña  	13,50€
Bol vegano con Heura, calabacín, berenjena, pimientos, cebollas, puerros, patatas, brécol y salsa romesco	
Carrillera – España	18,50€
Carrillera, patatas horneadas y pan marroquí	
Misiem Yipintsoi – Tailandia	13,40€
Bol con pollo con salsa curry tailandés y leche de coco, zanahoria, calabacín y arroz integral	
Mtewem – Argelia 	14,50€
Bol con albóndigas argelinas y arroz	
Bol Mescladís – Mescladís  	13,50€
Bol con hummus de curcuma, remolacha, espinaca, pimientos escalivados, queso feta, tomate y pan brioche	

POSTRES Y PASTELES CASEROS

Preguntar por nuestras sugerencias del día

Tarta de zanahoria 	6,00€
Brownie de chocolate con helado 	6,50€
M'burake con helado de vainilla y mermelada de bissap 	6,50€
Helado La Fageda (chocolate o vainilla)  	5,50€

Mescladís es una iniciativa sin ánimo de lucro que defiende el derecho a migrar.

Tu consumo responsable nos permite tirar adelante nuestras actividades de integración socio-laboral y proyectos de desarrollo comunitario.

Quien te atiende es un alumn@ del programa de formación pre laboral Cuinant Oportunitatas.

BEBIDAS

restaurant
mescladís

Iniciativa d'economia solidària

DEL
POU

AGUA

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, ni almacenada, ni transportada, es respetuosa con el medio ambiente y colabora con la sostenibilidad del planeta.

Agua natural.....gratis con la consumición

Agua con gas.....2,00€

ZUMOS Y BEBIDAS CASERAS

Ginger.....3,50€

Zumode jengibre fresco con piña

Bissap.....3,50€

Té frío de flores de hibisco

Limonada.....3,50€

Zumo de naranja exprimida.....3,50€

Zumo eco Cal Valls.....2,60€

Manzana, melocotón o naranja

Chocolate caliente eco y de comercio justo.....3,00€

REFRESCOS NATURALS 2,60€

*Cola orgánica y de comercio justo sin conservantes, colorantes

*Cola orgánica y de comercio justo baja en calories (light) sin conservantes, colorantes

*Naranja orgánica endulzada con agave y zumo de manzana

CAFÉS ECOLÓGICOS

Café solo.....1,45€

Café con leche.....1,90€

Americano.....1,90€

Cappuccino.....2,50€

Cortado.....1,80€

Carajillo.....3,20€

Café con leche en vaso.....2,20€

TÉ E INFUSIONES 2,50€

Ecológicos y de comercio justo

*Te Marroquí

*Té verde

*Té negro natural

*Rooibos naranja y canela

*Infusiones depurativa y relajantes

CERVEZAS

Artesana: Birra Mescladís o Birra 08

Caña 1/3 L.....3,50€

Quinto 1/5 L.....2,30€

Jarra 1/2 L.....5,70€

Cerveza Estrella

Caña 1/3 L.....2,50€

Quinto 1/5 L.....2,00€

Jarra 1/2 L.....5,00€

Mediana Estrella.....2,90€

Mediana Free 00.....2,80€

Mediana Free 00 Tostada.....2,80€

Clara2,50€

Mediana Voll-Damm.....3,00€

Mediana Daura.....3,30€

CARTA DE VINOS

restaurant
mescladís
Iniciativa d'economia solidària

DEL
POU

BLANCOS

Coop. Social
L'Olivera, D. O. Costera del Segre

De la casa.....	Copa/2,80€
Macabeu, Parellada	
Blanc De Seré.....	Botella/16,50€
Macabeu, Parellada, Chardonnay	
Agaliu.....	Botella/19,80€
Macabeu	

CAVA

Cava Helix.....	Copa/3,70€
Cava ecològica L'Olivera.....	Botella/18,00€

TINTOS

Coop. Social
L'Olivera, D. O. Costera del Segre

De la casa.....	Copa/2,80€
Monastell, Garnacha, Cabernet Sauvignon	
Tossudes.....	Botella/17,50€
Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena	
Naltres.....	Botella/20,50€
Garnacha Negra, Cabernet Sauvignon, Cariñena	

ROSADOS

Clot.....	3,80€/15,00€
Garnacha, Samsó, Syrah	

APERITIVOS

Sangría casera.....	5,00€/17,80€
Gluhwein (vino caliente).....	5,00€
Vermouth con soda.....	3,50€
Aperol spritz.....	6,00€
Campari.....	6,00€
Michelada.....	6,50€
Mimosa.....	7,00€
Whisky Jack Daniel's..	Copa/7,00€
Whisky o licores.....	Copa/6,00€
Chupito de licores.....	2,50€
Chupito de tequila.....	3,50€
Chupito de Jack Daniel's.....	3,50€

CÓCTELES MESCLADÍS

Todos nuestros cócteles son elaborados con zumo natural de frutos y jarabes caseros

Lhasa de Sela.....	8,50€
Tequila, Triple Sec, maracuya, limón, piquín y sal	
María Teresa Vera.....	8,50€
Ron blanco, limón, azúcar moreno y jarabe casero de menta	
Elza Soares.....	8,50€
Cachaça, limón y azúcar moreno	
Miriam Makeba.....	8,50€
Vodka, infusión de flores de hibisco y limón	
Nina Simone.....	8,50€
Gin, zumo natural de piña, jengibre y tonic	

COMBINADOS Y GINTONICS

Gin Beefeater.....	7,50€
Gin Puerto de Indias.....	7,50€
Gin Rawal.....	8,50€
Gin Hendrick's.....	9,50€
Whisky Ballantine's.....	7,50€
Whisky J&B.....	7,50€
Whisky Jack Daniel's.....	8,50€
Ron Cacique.....	7,50€
Ron Barceló.....	7,50€
Ron Havana 3.....	7,50€
Vodka Smirnoff.....	7,50€
Vodka Absolut.....	8,50€