

FORMULA DESAYUNO

De lunes a viernes de 9.00am hasta las 12:30h

Bikini, zumo eco, café o té	8,90€
Croissant bio + café o té	3,50€
Muesli + café o té	6,90€
Huevos revueltos + café + zumo	10,30€

FORMULA MEDIO DÍA

Menú Escuela: (de lunes a viernes hasta las 16:00)

Entrantes del día + Platos del día + postre o café + pan y agua, vino o cerveza	14,90€
Medio Menú: un plato a elegir + pan y bebida.....	11,80€

DESAYUNOS Y BRUNCH

Muesli con yogur con fruta fresca	6,50€
Croissant bio	2,00€
Alfajor de dulce de leche	3,50€
Tarta del día	6,50€
Huevos Revueltos: Con pan brioche, mantequilla, aguacate	9,50€

TOSTAS Y BOCATAS

Bikini Mescladís: Bocadillo de jamón y queso en pan marroquí casero.....	5,60€
Pan marroquí tostado: Con mermelada	4,50€
Avo Toast: Pan brioche, aguacate, frutos rojos, Shichimi togarashi, cebollino	6,50€
Sándwich Bistro: Pan brioche, queso brie y mermelada de arándanos	8,50€
Sonia Pierre: Sándwich en pan de cristal elaborado con pechuga de pollo desmechada, con aguacate, queso edam, pico de gallo y mayonesa de ají.....	11,40€
Khadijah: Bocadillo de berenjenas horneadas al estilo marroquí, hummus y queso feta en pan marroquí casero	8,90€

TAPAS

Empanadas uruguayas: De carne o jamón y queso.....	3,20€
Pan marroquí con tomate	3,80€
Hummus de curcúma y anacardos: Con crudités y pan marroquí	9,60€
Croquetas de la casa: Rebozadas en panko(3 u).....	9,00€
Patatas bravas: Con mayo sriracha y salsa bbq	7,20€
Salchipapas bolivianas: Acompañadas con mayo-sriracha y mojo verde.....	7,50€
Huevos rotos: Con jamón serrano y patatas.....	10,20€
Patacones colombianos de plátano macho: Con puré de aguacate, frijoles, queso feta y pico de gallo(3 u)	8,90€
Nachos: Con cochinita pibil, frijoles, queso cheddar, pico de gallo, aguacate y jalapeños	13,20€
Nachos vegetarianos: Con frijoles, queso cheddar, pico de gallo, aguacate, jalapeños	12,80€
Olivas: Ecológicos y de cercanía	2,50€
Frutos secos: Ecológicos y de cercanía	3,50€

PLATOS FRIOS

Ensalada vegana: Con hojas verdes, naranja, dátiles, aguacate, pan de lentejas rojas, pipas y vinagreta de mostaza	11,50€
Aurora Bertrana: Ensalada de queso de cabra rebozado con hojas verdes, frutas de la temporada, nueces y vinagreta de frutos rojos	12,50€
Ensalada de arroz negro y encurtidos: Con hojas verdes, arroz negro, vegetales de temporada encurtidos y vinagreta cítrica	10,90€
Bowl vegano: Con falafel, tabule y hummus	12,50€

PLATOS CALIENTES

Hortalizas de la temporada a la plancha: Con muhammara, pan de lenteja roja, queso feta y anacardos	14,50€
Polpette di pane: Albóndigas de pan y queso servidas en salsa boloñesa elaborada con verduras de temporada y queso curado de oveja	14,50€

Mtewem de Argelia: Albóndigas argelinas, acompañadas con puré de patatas	14,90€
Entraña argentina de 300g: Con salsa chimichurri, acompañada con patatas	18,50€
Carrillera: Cocinada a baja temperatura acompañada con puré de patata.....	18,80€
Magret de pato: Acompañado con salsa de naranja y frutos rojos y puré de patatas	18,50€
Bobó de camarones: Plato típico de brasil elaborado con yuca, leche de coco, aceite de dende, pimienta malageta, servido con arroz blanco y farofa	16,50€

POSTRES

Ella Maillart: Cheesecake de chocolate con caramelo salado	6,50€
Lemon Paradise: Curd de limón, merengue, sorbete de limón y crumble	6,50€
Brownie: Con helado de vainilla	6,50€
Mbourake: Yogur griego, helado de vainilla crujiente de cacahuete	6,50€
Helado: Sabores de vainilla, sorbete de limón y sorbete de frambuesa	5,50€
Alfajor de dulce de leche	3,50€
Tarta del día	6,50€

Mescladís es una iniciativa social sin ánimo de lucro que defiende el derecho a inmigrar. Tu compra es un consumo responsable que nos permite tirar para adelante nuestras actividades de integración socio-laboral y proyectos de desarrollo comunitario. quien te atiende, es parte de nuestro programa de formación e inclusión social, Cuiant Oportunitats.

***Nuestras elaboraciones son caseras se realizan con ingredientes de comercio justo, agricultura ecológica, sostenible, y de proximidad**

***Algunos ingredientes de nuestros platos pueden cambiar según temporada y disponibilidad.**



SIN GLUTEN



VEGANO



VEGETARIANO



BEBIDAS

Agua KMO

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	2,00€
Agua con gas	2,00€
Bissap: Té frío de flores de hibiscus	3,50€
Ginger: Zumo de piña ecológico con jengibre	3,50€
Limonada natural	3,50€
Zumo de naranja natural	3,50€
Zumos ecológicos Cal Valls Manzana	2,60€
Cola orgánica y de comercio justo sin cafeína, conservantes, ni colorantes	2,60€
Cola orgánica (light) y de comercio justo baja en calorías, sin conservantes, ni colorantes	2,60€
Naranja Orgánica endulzada con agave y zumo de manzanas	2,60€

CAFÉ

Café solo	1,45€
Café con leche	1,90€
Café con leche grande	2,90€
Americano	1,90€
Capuchino	3,20€
Cortado	1,80€
Carajillo	3,20€
Trifásico	3,50€
*Suplemento leche vegetal	0,20€
*Suplemento hielo	0,10€

Chocolate: Eco y de comercio justo	3,00€
Tés: Eco y de comercio justo	2,50€
Infusiones: Eco y de comercio justo	2,50€

CERVEZAS

Mediana/Caña Birra Mescladís	3,50€
Jarra Birra Mescladís	5,50€
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€

VINOS

Cooperativa Social L'Olivera, D.O. Costers del Segre

Vinos Blancos

Copa blanco de la casa	2,80€
Agaliu: Vino fresco y suave, con el toque justo de madera, y elaborado exclusivamente con la variedad Macabeo	4,30€/19,80€
Blanc de Sere: Vino blanco ecológico joven, fresco, seco con agradables notas florales y frutales en nariz. Paso por boca muy fresco y sabroso, donde destacan las notas tropicales y su final limpio y fresco	3,80€/16,50€

Vinos Tintos

Copa tinto de la casa	2,80€
Tossudes: Vino tinto joven e Intenso, variedad, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon y Monastrell	4,00€/17,50€

Naltres: Vino con volumen, con un registro afrutado, especiado y redondo en boca. Un vino maduro, ligado a la tierra donde nace, Cabernet Sauvignon y Cariñena 4,50€/20,50€ |

Vino Rosado y Cava

Clot: Garnacha, Samsó, Syrah	3,80€/15,00€
Cava Ecológica L'Olivera	18,50€

COCTELES Y LICORES

Vermouth artesanal Morro Fi	3,50€
Aperol Spritz	6,00€
Campari	6,00€
Michelada	6,50€
Mimosa	7,00€
Sangría	5,00€/17,80€

Tragos Combinados

Jack Daniel's	7,50€	9,50€
Jameson	7,50€	9,50€
J&B	6,50€	8,50€
Ballantines	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€

¡Síguenos y comparte tu experiencia con nosotros!



@espaimescladís

