

MESCLADÍS

Del Pou

20 anys cuinant
oportunitats

mescladís.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
medioambiental,
econòmica, social
i emocional



Productora d'experiències

MESCLADÍS
Borrell

MESCLADÍS
Del Pou

MESCLADÍS
Lliure Gràcia

MESCLADÍS
Lliure Montjuïc

MESCLADÍS
Bostik

MESCLADÍS
Catering

Esmorzar i berenar

Muesli amb iogurt i fruita de temporada 	6,50€
Croissant 	2,00€
Bikini Mescladís Pernil i formatge en pa marroquí casolà	5,60€
Torrada de pa marroquí amb melmelada i mantega 	5,50€

Entrepans i torrades

Torrada d'ou 	7,20€
Ou, tomàquet i alvocat en pa focaccia	
Torrada de salmó	8,90€
Salmó, formatge crema i alvocat en pa focaccia	
Torrada de pernil serrà	7,90€
Pernil serrà i formatge grana padano en pa focaccia	
Sandvitx bistro 	8,50€
Formatge brie i melmelada de nabius en pa focaccia	
Bikini Mescladís	5,60€
Pernil i formatge en pa marroquí casolà	
Khadijah - Marroc 	8,90€
Albergínies fornejades a l'estil marroquí, hummus i formatge feta en pa marroquí	
Sonia Pierre – Rep. Dominicana	11,40€
Pit de pollastre desmetxat, alvocat, formatge edam, “pico de gallo” i maionesa d’”aji” en pa de vidre	
Maria Rebecca Latigo – Mèxic	8,50€
Quesadilla de “cochinita pibil” (carn de porc adobada amb “achiote” i cuinada a baixa temperatura), formatge, mongetes, ceba envinagrada i jalapeños en “tortilla” de blat de moro	
Torrada Rif	7,90€
Torrada de tonyina, ou dur i tomàquet ratllat	

*A causa de l'estructura de la cuina i el servei, és impossible evitar la contaminació creuada d'alguns al·lèrgens.

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



Tapes / Entrepans / Plats / Postres

Menú migdia

Dilluns a Divendres Entrant + plat del dia + postres o cafè + pa + beguda	14,90€
Mig menú Plat a escollir + pa + aigua	11,80€

Entrepans i torrades

Torrada d'ou  Ou, tomàquet i alvocat en pa focaccia	7,20€
Torrada de salmó Salmó, formatge crema i alvocat en pa focaccia	8,90€
Torrada de pernil serrà Pernil serrà i formatge grana padano en pa focaccia	7,90€
Sandvitx bistro  Formatge brie i melmelada de nabius en pa focaccia	8,50€
Bikini Mescladís Pernil i formatge en pa marroquí casolà	5,60€
Khadijah - Marroc  Albergínies fornejades a l'estil marroquí, hummus i formatge feta en pa marroquí	8,90€
Sonia Pierre - Rep. Dominicana Pit de pollastre desmetxat, alvocat, formatge edam, "pico de gallo" i maionesa d'"aji" en pa de vidre	11,40€
Maria Rebecca Latigo - México Quesadilla de "cochinita pibil" (carn de porc adobada amb "achiote" i cuinada a baixa temperatura), formatge, mongetes, ceba envinagrada i jalapeños en "tortilla" de blat de moro	8,50€
Torrada Rif Torrada de tonyina, ou dur i tomàquet ratllat	7,90€

Aperitius

Olives  	2,50€
Fruits secs  	3,50€
Patates xips  	3,50€

Tapes

Seitons en vinagre 	7,00€
Empanada de carn al forn	3,20€
Hummus  Pa marroquí casolà i crudites	9,60€
Albergínia a la grega  	7,20€
Patates braves Mescladís   Amb maionesa vegana casolana de bitxo "chipotle"	7,20€
Saltxipapes bolivianes Amb mojo verd	8,90€
Nachos Amb "frijoles", formatge cheddar, "pico de gallo", alvocat, "jalapeños" i "cochinita pibil"	13,20€
Pa amb tomàquet Amb pernil serrà	6,80€
Pa amb tomàquet 	3,80€

Amanides

Marjane Satrapi - Iran  Amanida amb pollastre, dàtils, panses, nous, fulles verdes i vinagreta de tahini	10,50€
Tina Modotti - Itàlia   Amanida amb mozzarella, encenalls de Grana Padano, nous, ceba caramel·litzada, fulles verdes, sal fumada i oli de tòfona negra	10,50€
Fredrika Bremer - Suècia Amanida amb salmó fumat, patates, rave, fulles verdes i vinagreta de mostassa, anet i mel	12,40€
Amanida Mediterrània Amanida amb seitons en vinagre, fulles verdes, formatge feta, panses i raves	12,40€
Amanida vegana   Amanida de tomàquet, remolatxa, ceba en vinagre, fulles verdes, pastanaga, cogombre i nous	10,50€

Plats principals

Lorena Borjas - Mèxic  13,10€
Bol amb “cochinita pibil” (carn de porc adobada amb achiote), “frijoles” negres, ceba morada envinagrada, alvocat, blat de moro, “jalapeños” i arròs integral

Margarita Xirgu - Catalunya   13,50€
Bol vegà amb Heura, carbassó, albergínia, pebrots, ceba caramel·litzada, patates i salsa romesco

Galta de vedella - Espanya 18,50€
Galtes de vedella, patates al forn i pa marroquí

Misiem Yipintsoi - Tailàndia  13,40€
Bol con pollastre, salsa de curri tailandès, llet de coco, pastanaga, carbassó i arròs integral

Mtewem - Argèlia  14,50€
Bol amb mandonguilles algerianes i arròs

Bol Mescladís  13,50€
Bol amb hummus de cúrcuma, remolatxa, espinacs, pebrots escalivats, formatge feta, tomàquet i pa

Bol Salmó 20,50€
Bol amb salmó fumat, espinacs baby, ou dur, pebrots escalivats, formatge crema i pa

Quiche vegetariana  15,00€
Quiche de verdura de temporada amb amanida

Crema o gaspatxo del dia  6,50€

Postres

Preguntar per les nostres suggerències del dia

Pastís de pastanaga 6,00€

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla 6,50€

M’burake amb gelat de vainilla i melmelada de bissap 6,50€

Gelats de xocolata vegana o vainilla  5,50€

*A causa de l’estructura de la cuina i el servei, és impossible evitar la contaminació creuada d’alguns al·lèrgens.

Productora
de conocimiento

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 o sense gas, ha estat filtrada en el mateix moment de servir-la. Està equilibrada, lliure de químics, impureses i residus; no ha estat envasada, emmagatzemada ni transportada. És respectuosa amb el medi ambient i contribueix a la sostenibilitat del planeta.

Aigua natural

Gratuïta amb la consumició

Aigua amb gas 2,00€

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 2,10€

Americà 1,90€

Capuccino 2,50€

Tallat 1,80€

Cigaló 3,20€

Cafè amb llet en got 2,50€

***Suplement llet vegetal** 0,20€

***Suplement gel** 0,10€

Tes i infusions 2,50€

*Tè marroquí

*Tè verd

*Tè negre

*Menta Poleo

*Rooibos taronja i canyella

*Infusió de gingebre i llimona

*Infusió de camamilla

Sucs i begudes casolanes

Ginger 3,50€

Suc de gingebre fresc amb pinya

Bissap 3,50€

Tè fred de flors d'hibiscus

Llimonada natural 3,50€

Suc de taronjada natural 3,50€

Suc de taronja i pastanaga 4,50€

Sucs ecològics Cal Valls 2,60€

Poma, préssec o taronja

Xocolata calenta eco i de comerç just 3,00€

Cervesa

ARTESANA: BIRRA MESCLADÍS O BIRRA 08

Canya 1/3 L 3,50€

Quinto 1/5 L 2,30€

Gerra 1/2 L 5,70€

CERVESA ESTRELLA

Canya 1/3 L 2,50€

Quinto 1/5 L 2,00€

Gerra 1/2 L 5,00€

Mitjana Estrella 2,90€

Mitjana Free 00 2,90€

Mitjana Free 00 Tostada 2,90€

Mitjana Clara 2,90€

Mitjana Voll-Damm 2,50€

Mitjana Daura 2,90€

Refrescos naturals

Ecològics

Cola orgànica 2,60€

De comerç just sense cafeïna, conservants, ni colorants

Cola orgànica (light) 2,60€

De comerç just baixa en calories sense conservants, ni colorants

Taronjada orgànica 2,60€

Endolcida amb atzavara i suc de poma

Aperitius

Sangria casolana	5,00€ / 17,80€
Gluhwein (vi calent)	5,00€
Vermut	4,50€
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€
Xarrup de licors	2,50€
Xarrup de tequila	3,50€
Xarrup de Jack Daniel's	3,50€

Còctels

Lhasa de Sela	8,50€
Tequila, Triple Sec, maracujà, llimona, pebre de piquín i sal	
María Teresa Vera	8,50€
Rom blanc, llimona, sucre morè i xarop casolà de menta	
Elza Soares "Negroni"	8,50€
Vermut, campari, gin	
Miriam Makeba	8,50€
Vodka, infusió de flors d'hibisc i llimona	
Nina Simone	8,50€
Fruits vermells, llimona, gin, soda i licor de taronja	

Combinats i Gin-Tònics

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€
Rom Havana 3	7,50€
Rom Cacique	7,50€
Rom Barceló	7,50€
Vodka Smirnoff	7,50€
Vodka Absolut	8,50€

Blancs

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

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

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

Rosats

Rosat L'Olivera 🍷 3,80€
Garnatxa, Samsó, Syrah /
Cooperativa Social L'Olivera
D.O. Costers del Segre

Negre

Copa negre de la casa 🍷 2,80€
Monastrell, Garnatxa, Cabernet,
Sauvignon / Cooperativa Social
L'Olivera, D.O. Costers del Segre

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

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

Cava

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

Al·lèrgens alimentaris

														
ESMORZAR														
Pa Marroquí torrat														
Sandvitx bistro														
Bikini														
Croissant														
Muesli amb iogurt														
Sonia Pierre														
TORRADES I ENTREPANS														
Torrada de salmó														
Torrada de pernil serrà														
Khadijah														
Torrada rif														
Maria Rebeca Latigo														
Torrada d'ou														
TAPES														
Olives														
Fruits secs														
Pa amb tomàquet														
Patates Braves														
Hummus amb crudités														
Albergínia a la grega														
Nachos														
Saltxipapes														
Seitons en vinagre														
Empanada de carn														
Pa amb tomàquet i pernil serrà														

 Cacauets

 Sèsam

 Ou

 Api

 Tramussos

 Fruits secs

 Crustacis

 Soja

 Mostassa

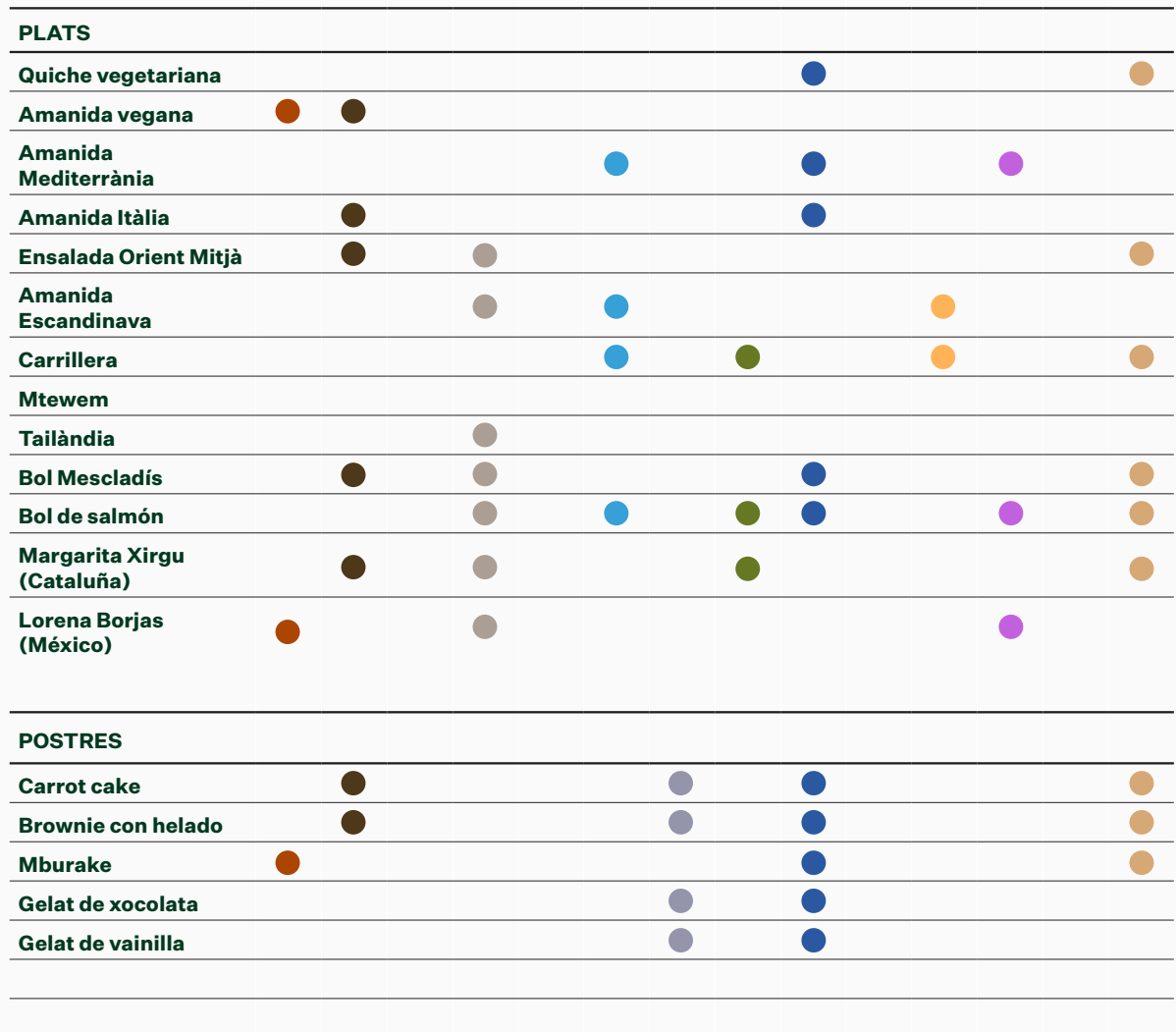
 Gluten

 Mol·luscs

 Peix

 Lactis

 Diòxid de sofre





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