

MESCLADÍS

Del Pou

20 años cocinando
oportunidades

mescladís.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 de experiències

MESCLADÍS
Borrell

MESCLADÍS
Del Pou

MESCLADÍS
Lliure Gràcia

MESCLADÍS
Lliure Montjuïc

MESCLADÍS
Bostik

MESCLADÍS
Catering

Desayuno y merienda

Muesli con yogur y fruta de temporada 	6,50€
Croissant 	2,00€
Bikini Mescladís Jamón y queso en pan marroquí casero	5,60€
Tostada de pan marroquí con mermelada y mantequilla 	5,50€

Bocatas y tostadas

Tostada de huevo 	7,20€
Huevo, tomate y aguacate en pan focaccia	
Tostada de salmón	8,90€
Salmón, queso crema y aguacate en pan focaccia	
Tostada de jamón serrano	7,90€
Jamón serrano y queso grana padano en pan focaccia	
Sandwich bistró 	8,50€
Queso brie y mermelada de arándanos en pan focaccia	
Bikini Mescladís	5,60€
Jamón y queso en pan marroquí casero	
Khadijah - Marruecos 	8,90€
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 desmechado, aguacate, queso edam, 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 cocida a baja temperatura), queso, frijoles, cebolla encurtida y jalapeños en tortilla de harina de trigo	
Tosta Rif	7,90€
Tosta de atún, huevo duro y tomate rallado	

*Due to the structure of the kitchen and service, it is impossible to avoid cross-contamination of some allergens.

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



Tapas / Bocadillos / Platos / Postres

Menú mediodía

Lunes a Viernes Entrante + plato del día + postre o café + pan + bebida	14,90€
Medio menú Plato a elegir + pan + agua	11,80€

Bocatas y tostadas

Tostada de huevo  Huevo, tomate y aguacate en pan focaccia	7,20€
Tostada de salmón Salmón, queso crema y aguacate en pan focaccia	8,90€
Tostada de jamón serrano Jamón serrano y queso grana padano en pan focaccia	7,90€
Sandwich bistro  Queso brie y mermelada de arándanos en pan focaccia	8,50€
Bikini Mescladís Jamón y queso en pan marroquí casero	5,60€
Khadijah - Marruecos  Bocadillo de berenjenas horneadas al estilo marroquí, hummus y queso feta en pan marroquí casero	8,90€
Sonia Pierre - Rep. Dominicana Bocadillo de pechuga de pollo desmechado, aguacate, queso edam, pico de gallo y mayonesa de ají en pan de cristal	11,40€
Maria Rebecca Latigo - México Quesadilla de cochinita pibil (carne de cerdo adobada en achiote y cocida a baja temperatura), queso, frijoles, cebolla encurtida y jalapeños en tortilla de harina de trigo	8,50€
Tosta Rif Tosta de atún, huevo duro y tomate rallado	7,90€

Snacks

Olivas  	2,50€
Frutos secos  	3,50€
Patatas chips  	3,50€

Tapas

Boquerones en vinagre 	7,00€
Empanada de carne al horno	3,20€
Hummus  Pan marroquí casero y crudités	9,60€
Berenjena a la griega  	7,20€
Patatas bravas Mescladís   Con mayonesa vegana casera de chile chipotle	7,20€
Salchipapas bolivianas Con mojo verde	8,90€
Nachos Con frijoles, queso cheddar, pico de gallo, aguacate, jalapeños y cochinita pibil	13,20€
Pan con tomate Con jamón serrano	6,80€
Pan con tomate 	3,80€

Ensaladas

Marjane Satrapi - Irán  Ensalada con pollo, dátiles, pasas, nueces, hojas verdes y vinagreta de tahini	10,50€
Tina Modotti - Italia   Ensalada con mozzarella, escamas de Grana Padano, nueces, cebolla caramelizada, hojas verdes, sal ahumada en escamas y aceite de trufa negra	10,50€
Fredrika Bremer - Suecia Ensalada con salmón ahumado, patatas, rábano, hojas verdes y vinagreta de mostaza, eneldo y miel	12,40€
Ensalada Mediterránea Ensalada con boquerones en vinagre, hojas verdes, queso feta, pasas de uvas y rabanitos	12,40€
Ensalada vegana   Ensalada de tomate, remolacha, cebolla encurtida, hojas verdes, zanahoria, pepino y nueces	10,50€

Platos principales

Lorena Borjas - México 🌱	13,10€
Bol con cochinita pibil (carne de cerdo adobada en achiote), frijoles negros, cebolla morada encurtida, aguacate, maíz, jalapeños y arroz integral	
Margarita Xirgu - Cataluña 🌱🌱	13,50€
Bol vegano con Heura, calabacín, berenjena, pimientos, cebolla caramelizada, patatas y salsa romesco	
Carrillera - España	18,50€
Carrillera, patatas horneadas y pan marroquí	
Misiem Yipintsoi - Tailandia 🌱	13,40€
Bol con pollo, salsa curry tailandés, leche de coco, zanahoria, calabacín y arroz integral	
Mtewem - Argelia 🌱	14,50€
Bol con albóndigas argelinas y arroz	
Bol Mescladís 🌱	13,50€
Bol con hummus de curcuma, remolacha, espinaca, pimientos escalibados, queso feta, tomate y pan	
Bol Salmón	20,50€
Bol con salmón ahumado, espinacas baby, huevo duro, pimientos escalibados, queso crema y pan	
Quiche vegetariana 🌱	15,00€
Quiche de verdura de temporada con ensalada	
Crema o gazpacho del día 🌱	6,50€

Postres

Preguntar por nuestras sugerencias del día

Tarta de zanahoria 🌱	6,00€
Brownie de chocolate con helado de vainilla 🌱	6,50€
M'burake con helado de vainilla y mermelada de bissap	6,50€
Helados de chocolate vegano o vainilla 🌱	5,50€

*Due to the structure of the kitchen and service, it is impossible to avoid cross-contamination of some allergens.

Productora
de conocimiento
MESCLADÍS

alumn@

Impulsamos el talento de personas
apasionadas por la gastronomía
mediante su formación y posterior
inserción laboral.

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 Gratis con la consumición

Agua con gas 2,00€

Café y té

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 2,10€

Americano 1,90€

Capuccino 2,50€

Cortado 1,80€

Carajillo 3,20€

Café con leche en vaso 2,50€

***Suplemento leche vegetal** 0.20€

***Suplemento hielo** 0,10€

Tés e infusiones 2,50€

*Té marroquí

*Té verde

*Té negro

*Menta Poleo

*Rooibos naranja y canela

*Infusión jengibre y limón

*Infusión de manzanilla

Refrescos naturales

Ecológicos

Cola orgánica 2,60€

De comercio justo sin cafeína, conservantes, ni colorantes

Cola orgánica (light) 2,60€

De comercio justo baja en calorías, sin conservantes, ni colorantes

Naranjada orgánica 2,60€

Endulzada con agave y zumo de manzanas

Zumos y bebidas caseras

Ginger 3,50€
Zumo de piña ecológico con jengibre

Bissap 3,50€
Té frío de flores de hibiscus

Limonada natural 3,50€

Zumo de naranja natural 3,50€

Zumo de naranja y zanahoria 4,50€

Zumos ecológicos Cal Valls 2,60€
Manzana, melocotón o naranja

Chocolate caliente eco y de comercio justo 3,00€

Cerveza

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 2,90€

Mediana Free 00 Tostada 2,90€

Mediana Clara 2,90€

Mediana Voll-Damm 2,50€

Mediana Daura 2,90€

Aperitivos

Sangría casera	5,00€ / 17,80€
Gluhwein (vino caliente)	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€
Chupito de licores	2,50€
Chupito de tequila	3,50€
Chupito de Jack Daniel's	3,50€

Cócteles

Lhasa de Sela	8,50€
Tequila, Triple Sec, maracuyá, limón, piquín y sal	
María Teresa Vera	8,50€
Ron blanco, limón, azúcar moreno y jarabe casera de menta	
Elza Soares "Negroni"	8,50€
Vermut, campari, gin	
Miriam Makeba	8,50€
Vodka, infusión de flores de hibisco y limón	
Nina Simone	8,50€
Frutos rojos, limón, gin, soda, licor de naranja	

Combinados y Gin tonics

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

Blancos

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

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

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

Rosados

Rosado L'Olivera 🍷 3,80€
Garnacha, Samso, Syrah /
Cooperativa Social L'Olivera
D.O. Costers del Segre

Tintos

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

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

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

Cava

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

Alérgenos alimentarios

DESAYUNO														
Pan Marroqui tostado														
Sandwiches bistro														
Bikini														
Croissant														
Muesli con yougurt														
Sonia Pierre														
TOSTAS Y BOCATAS														
Tosta de salmón														
Tosta de jamón serrano														
Khadijah														
Tosta rif														
Maria Rebeca Latigo														
Tosta de huevo														
TAPAS														
Olivas														
Frutos secos														
Pan con tomate														
Patatas Bravas														
Hummus con crudités														
Berenjena a la griega														
Nachos														
Salchipapas														
Boquerones en vinagre														
Empanada de carne														
Pan con tomate y jamón serrano														

- Cacahuete
- Frutos secos
- Moluscos
- Sésamo
- Crustáceos
- Pescado
- Huevo
- Soya
- Lácteos
- Apio
- Mostaza
- Dióxido de azufre
- Altramuces
- Gluten



Nuestros proveedores

Cal Valls - Olivas, miel, zumos, salsa tomate
Ecocentral - Secos, carnes, conservas y legumbres
Brots Ecosocial - Fruta y verduras
Alternativa 3 - Té, 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 mediambiental



NUESTRO CATÁLOGO

Contáctanos

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

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 años cocinando
oportunidades