

Productora  
social

**MESCLADÍS**

A Mescladís  
creem oportunitats  
perquè totes les persones  
poguem 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  
social  
**MESCLADIS**

# Productora d'experiències

**MESCLADÍS**

Borrell

**MESCLADÍS**

Del Pou

**MESCLADÍS**

Lliure Gràcia

**MESCLADÍS**

Lliure Montjuïc

**MESCLADÍS**

Bostik

**MESCLADÍS**

Catering

# Esmorzar i berenar

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

---

# Entrepans i torrades

<b>Torrada d'ou</b> 	7,80€
Ou, tomàquet i alvocat en pa focaccia	
<b>Torrada de pernil serrà</b>	7,90€
Pernil serrà i formatge grana padano en pa focaccia	
<b>Sandvitx bistro</b> 	8,50€
Formatge brie i melmelada de nabius en pa focaccia	
<b>Bikini Mescladís</b>	5,60€
Pernil i formatge en pa marroquí casolà	
<b>Khadijah - Marroc</b> 	8,90€
Albergínies fornejades a l'estil marroquí, hummus i formatge feta en pa marroquí	
<b>Sonia Pierre – Rep. Dominicana</b>	11,40€
Pit de pollastre desmetxat, alvocat, formatge edam, “pico de gallo” i maionesa d’”aji” en pa de vidre	
<b>Maria Rebecca Latigo – Mèxic</b>	9,50€
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	
<b>Torrada Rif</b>	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

<b>Dilluns a Divendres</b> Entrant + plat del dia + postres o cafè + pa + beguda	15,90€
<b>Mig menú</b> Plat a escollir + pa + aigua	11,80€

## Entrepans i torrades

<b>Torrada d'ou</b>  Ou, tomàquet i alvocat en pa focaccia	7,80€
<b>Torrada de pernil serrà</b> Pernil serrà i formatge grana padano en pa focaccia	7,90€
<b>Sandvitx bistro</b>  Formatge brie i melmelada de nabius en pa focaccia	8,50€
<b>Bikini Mescladís</b> Pernil i formatge en pa marroquí casolà	5,60€
<b>Khadijah - Marroc</b>  Albergínies fornejades a l'estil marroquí, hummus i formatge feta en pa marroquí	8,90€
<b>Sonia Pierre - Rep. Dominicana</b> Pit de pollastre desmetxat, alvocat, formatge edam, "pico de gallo" i maionesa d'"aji" en pa de vidre	11,40€
<b>Maria Rebecca Latigo - Mèxic</b> "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	9,50€
<b>Torrada Rif</b> Torrada de tonyina, ou dur i tomàquet ratllat	7,90€

## Aperitius

<b>Olives</b>  	2,50€
<b>Fruits secs</b>  	3,50€
<b>Patates xips</b>  	3,50€

## Tapes

<b>Seitons en vinagre</b> 	8,00€
<b>Empanada argentina al forn</b> Carn o espinac amb formatge de cabra	3,50€
<b>Hummus</b> 	9,90€
Pa marroquí casolà i crudites	
<b>Albergínia a la grega</b>  	7,70€
<b>Patates braves Mescladís</b>  	7,20€
Amb maionesa vegana casolana de bitxo "chipotle"	
<b>Saltxipapes bolivianes</b> Amb mojo verd	8,90€
<b>Nachos</b> Amb "frijoles", formatge cheddar, "pico de gallo", alvocat, "jalapeños" i "cochinita pibil"	13,20€
<b>Pa amb tomàquet amb pernil serrà</b>	6,80€
<b>Pa amb tomàquet</b> 	3,80€

## Amanides

<b>Marjane Satrapi - Iran</b> 	11,90€
Amanida amb pollastre, dàtils, panses, nous, fulles verdes i vinagreta de tahini	
<b>Tina Modotti - Itàlia</b>  	11,90€
Amanida amb mozzarella, encenalls de Grana Padano, nous, ceba caramel·litzada, fulles verdes, sal fumada i oli de tòfona negra	
<b>Fredrika Bremer - Suècia</b> 	13,40€
Amanida amb tonyina, patates, rave, fulles verdes, blat de moro dolç i vinagreta de mostassa, anet i mel	
<b>Amanida mediterrània</b> 	13,20€
Amanida amb seitons en vinagre, fulles verdes, formatge feta, panses i raves	
<b>Amanida vegana</b>  	11,50€
Amanida de tomàquet, remolatxa, ceba en vinagre, fulles verdes, pastanaga, cogombre i nous	

## Plats principals

<b>Lorena Borjas - Mèxic</b> 🌱	14,20€
Bol amb “cochinita pibil” (carn de porc adobada amb achiote), “frijoles” negres, ceba envinagrada, alvocat, blat de moro, “jalapeños” i arròs integral	
<b>Margarita Xirgu - Catalunya</b> 🌱 🌱	13,90€
Bol vegà amb Heura, carbassó, albergínia, pebrots, ceba caramel·litzada, patates i salsa romesco	
<b>Audre Lorde - USA</b>	18,50€
Costelles de porc fornejades amb salsa barbacoa amb patates, amanida de fulles verdes	
<b>Misiem Yipintsoi - Tailàndia</b> 🌱	14,30€
Bol con pollastre, salsa de curri tailandès, llet de coco, pastanaga, carbassó i arròs integral	
<b>Mtewem - Argèlia</b> 🌱	14,90€
Bol amb mandonguilles algerianes i arròs	
<b>Bol Mescladís</b> 🌱	13,90€
Bol amb hummus de cúrcuma, remolatxa, espinacs, pebrots escalivats, formatge feta, tomàquet i pa	
<b>Bol Vegà</b> 🌱	14,90€
Bol amb espinacs, tomàquet, anacards, carbassó, albergínia, brots, arròs i pa	
<b>Quiche vegetariana</b> 🌱	15,00€
Quiche de verdura de temporada amb amanida	
<b>Crema o gaspatxo del dia</b> 🌱	6,50€

---

## Postres

Preguntar per les nostres suggerències del dia

<b>Pastís de pastanaga</b>	6,50€
<b>Brownie de xocolata amb gelat de vainilla</b>	6,50€
<b>M'burake amb gelat de vainilla i melmelada de bissap</b>	6,50€
<b>Gelats de xocolata vegana o vainilla</b> 🌱 🌱	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 coneixement

# 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€

\*Te marroquí

\*Te verd

\*Te negre

\*Menta Poleo

\*Rooibos taronja i canyella

\*Infusió de gingebre i llimona

\*Infusió de camamilla

## Refrescos naturals

Ecològics

**Cola orgànica** 3,00€

De comerç just sense cafeïna, conservants, ni colorants

**Cola orgànica (light)** 3,00€

De comerç just baixa en calories sense conservants, ni colorants

**Taronjada orgànica** 3,00€

## 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** 2,90€

Poma, préssec o taronja

**Xocolata calenta eco i de comerç just** 3,00€

## Cervesa

### ARTESANA: BIRRA MESCLADÍS O BIRRA 08

**Canya 1/3 L** 3,80€

**Quinto 1/5 L** 2,90€

**Gerra 1/2 L** 6,00€

### CERVESA ESTRELLA

**Canya 1/3 L** 2,90€

**Quinto 1/5 L** 2,50€

**Gerra 1/2 L** 5,30€

**Mitjana Estrella** 3,20€

**Mitjana Free 00** 3,20€

**Mitjana Free 00 Tostada** 3,20€

**Mitjana Clara** 3,20€

**Mitjana Voll-Damm** 3,30€

**Mitjana Daura** 3,30€

**Canya 1/3 L clara 00** 2,90€

**Gerra 1/2 L clara 00** 5,30€

**Canya Turia 1/3 L** 3,20€

**Canya Turia 1/5 L** 2,50€

**Gerra Turia 1/2 L** 5,80€

## Aperitius

<b>Sangria casolana</b>	6,00€ / 17,80€
<b>Gluhwein (vi calent)</b>	5,00€
<b>Vermut</b>	4,50€
<b>Aperol Spritz</b>	7,00€
<b>Campari</b>	8,00€
<b>Michelada</b>	6,50€
<b>Mimosa</b>	7,00€
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	Copa / 7,00€
<b>Whisky o licores</b>	Copa / 6,00€
<b>Xarrup de licors</b>	2,50€
<b>Xarrup de tequila</b>	3,50€
<b>Xarrup de Jack Daniel's</b>	3,50€

## Còctels

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

---

## Combinats i Gin-Tònics

<b>Gin Beefeater</b>	9,00€
<b>Gin Puerto de Indias</b>	9,00€
<b>Gin Rawal</b>	11,00€
<b>Gin Hendrick's</b>	11,50€
<b>Whisky Ballantine's</b>	9,50€
<b>Whisky J&amp;B</b>	9,50€
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	11,00€
<b>Rom Havana 3</b>	9,50€
<b>Rom Cacique</b>	9,50€
<b>Rom Barceló</b>	9,50€
<b>Vodka Smirnoff</b>	9,50€
<b>Vodka Absolut</b>	9,50€

## 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 negra 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



# 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](mailto:catering@mescladis.org)

Tel. +34 645 89 31 50

Productora  
d'experiències

**MESCLADÍS**

Productora  
de coneixement

**MESCLADÍS**

Productora  
d'ocupació

**MESCLADÍS**

Productora  
cultural

**MESCLADÍS**





Productora  
Social para

1000