

# MESCLADÍS

Lliure Gràcia

20 años cocinando  
oportunidades

[mescladís.org](http://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  
social  
**MESCLADÍS**



# Productora de experiències

**MESCLADÍS**  
Borrell

**MESCLADÍS**  
Del Pou

**MESCLADÍS**  
Lliure Gràcia

**MESCLADÍS**  
Lliure Montjuïc

**MESCLADÍS**  
Bostik

**MESCLADÍS**  
Catering

## Aperitivos

<b>Gilda (1 ud)</b>  	1,50€
<b>Pan con tomate (por persona)</b> 	1,50€
<b>Pan tostado (por persona)</b> 	1,00€
<b>Olivas</b>  	2,50€
<b>Frutos secos</b>  	1,50€
<b>Patatas chips</b>  	2,50€
<b>Chips vegetales</b>  	3,00€

## Tapas

<b>Surtido de quesos Claperol KMO</b>  9,50€ / 17,50€ Coronat, Origen, Garrotxa, Floral y Azul con mermelada de temporada	
<b>Tapa de jamón Ibérico</b> 	8,50€/16,50€
<b>Anchoas del Cantábrico</b> 	12,00€
<b>Boquerones en vinagre</b> 	8,20€
<b>Croqueta casera (1 ud)</b> Pregunta por las variedades disponibles!	2,00€
<b>Polpete di Pane (1 ud)</b>  "Croqueta" de pan, queso y albahaca	2,00€
<b>Empanada casera (1 ud)</b> ¡Pregunta por las variedades disponibles!	3,20€
<b>Pimientos de Padrón</b> 	5,50€
<b>Bravas Mescladís</b>  Patatas al horno con mayonesa de sriracha y BBQ	7,20€
<b>Huevos rotos con jamón</b> Patatas al horno y jamón serrano	10,20€
<b>Boniato frito con mayonesa de sriracha</b> 	6,50€
<b>Tortilla de patata y cebolla caramelizada</b> 	6,90€
<b>Hummus de cúrcuma</b>  Con crudités	9,60€
<b>Ensaladilla rusa con pan marroquí</b>  Patata, zanahoria, huevo, pimiento asado, aceitunas y pan marroquí	6,20€
<b>Tumbet mallorquín</b>   Patata, calabacín, berenjena, pimiento rojo y sofrito de tomate	8,60€

\*Debido a la estructura de la cocina y el servicio, es imposible evitar la contaminación cruzada de algunos alérgenos.

# 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



Platos / Bocadillos / Postres



## Ensaladas

**Ensalada de burrata**   9,20€  
Burrata, tomate, rúcula, avellanas y pesto

**Ensalada de manzana**   11,20€  
Mezclum, manzana, vinagreta de miel, pepino, cebolla macerada, cebolla crujiente, reducción de balsámico y pasas de uva

**Ensalada de queso de cabra**   12,50€  
Mezclum, pepino, queso de cabra caramelizado, reducción de balsámico, cebolla crujiente, frutos secos

## Platos principales

**Entraña con chimichurri**  18,50€  
Con patatas al horno, chimichurri y sal ahumada

**Salteado de verduras de temporada**   12,50€  
Con tofu y salsa romesco

**Milanesa de ternera napolitana** 14,20€

**Smash Mescladís** 14,90€  
Dos smash Burger de 80gr con pan brioche, queso cheddar, cebolla caramelizada y mayo sriracha acompañada de papas

## Bocadillos calientes

**Khadijah**  8,90€  
Berenjenas horneadas al estilo marroquí, hummus y queso feta en pan marroquí

**Bikini Mescladís** 5,60€  
Jamón y queso en pan marroquí casero

**La Milanesa** 12,50€  
Milanesa de ternera catalana con pan brioche, queso edam, mayo de sriracha y cebolla caramelizada

## Tostadas al horno

**Jamón serrano, tomate y rúcula** 7,60€

**Queso de cabra con cebolla caramelizada y espinacas**  10,20€

**Sobrasada con Brie y Miel** 9,70€

## Postres caseros

**Tartas del día** 5,50€  
(consulta opción sin gluten)

**Pastel de zanahoria con frosting**  6,00€

**Brownie de chocolate**  6,50€

**Miel y mató**  6,50€

\*Debido a la estructura de la cocina y el servicio, es imposible evitar la contaminación cruzada de algunos alérgenos.

# Altell



L'Altell (en el Mescladís de Montjuïc) es el punto de encuentro entre la gastronomía y las expresiones artísticas que nos acercan a la diversidad cultural de Barcelona.

## 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 km0 - 75cl** 2,00€

**Agua con gas Km0 - 75cl** 2,00€

**Agua para llevar** 1,80€

## Zumos

**Bissap** 3,50€  
Té frío de flores de hibiscus

**Ginger** 3,50€  
Zum de piña ecológico con jengibre

**Zumos ecológicos Cal Valls** 2,50€

## Refrescos

**Refrescos orgánicos** 2,60€  
Con ingredientes de comercio justo, sin colorantes ni conservantes de Cola, Cola O, Naranja, Lima y Icetea

**Tónica** 2,60€

## 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** 3,20€

**Cortado** 1,80€

**Carajillo** 3,20€

**\*Suplemento leche vegetal** 0,20€

**\*Suplemento hielo** 0,10€

**Tés e infusiones** 2,50€

**Cacaolat** 3,20€

## Cervezas Estrella

**Caña Estrella** 2,50€

**Quinto Estrella** 1,80€

**Caña Turia** 2,75€

**Quinto Turia** 1,95€

**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€

**Mediana Birra Mescladís** 3,50€

## Aperitivos

<b>Vermut Morro Fi</b>	3,50€
<b>Aperol Spritz</b>	6,00€
<b>Mimosa</b>	7,00€

---

## Espirituosos y licores

<b>Gin Puerto de Indias</b>	10,00€
<b>Gin Rawal</b>	11,00€
<b>Gin Hendrick's</b>	12,00€
<b>Whisky Ballantine's</b>	6,00€
<b>Whisky J&amp;B</b>	6,00€
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	6,00€
<b>Ron Havana 3</b>	7,50€
<b>Ron Cacique Añejo</b>	7,50€
<b>Ron Barceló Añejo</b>	8,50€
<b>Ron Brugal Añejo</b>	8,50€
<b>Vodka Smirnoff</b>	6,00€
<b>Vodka Absolut</b>	7,00€
<b>Tequila José Cuervo</b>	6,50€
<b>Baileys</b>	4,50€
<b>Limoncello</b>	4,00€

## Blancos

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

**Agaliu** 4,30€  
Macabeo / Cooperativa Social  
L'Olivera, D.O. Costers del Segre 19,80€

**Blanc de Serè** 3,80€  
Macabeu, Parellada, Garnacha  
blanca / Cooperativa Social  
L'Olivera-D.O. Costers del Segre 16,50€

**La Diferenta Blanc** 21€  
Macabeo, Malvasia manresana  
y Pansera / Ladiferenta, Navàs,  
D.O. Pla de Bages

**Trementinaire** 33€  
Vino blanco brisado / Garnacha  
blanca / Herència Altés, Batea,  
D.O. Terra Alta

## Tintos

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

**Tossudes** 4,00€  
Garnacha, Syrah, Cabernet  
Sauvignon y Monastrell /  
Cooperativa Social L'Olivera  
D.O. Costers del Segre 17,50€

**Naltres** 4,50€  
Cabernet Sauvignon y Cariñena /  
Cooperativa Social L'Olivera  
D.O. Costers del Segre 20,50€

**La Simó** 19€  
Garnatxa negra / La Vinícola del  
Priorat, Gratallops, D.O.Q. Priorat

**Llavors** 18€  
Cariñena / Celler La Vinyeta,  
D.O. Empordà

## Rosados

**Rosado L'Olivera** 3,80€  
Cooperativa Social L'Olivera  
D.O. Costers del Segre 15,00€

## Ancestral

**Oníric** 20€  
Xarel·lo, Muscat /  
Celler Entre Vinyes, Arboç,  
Penedès (sin D.O.)

## Vinos especiales

**Fins als Kullons (1L)** 20€  
Clarete / Xarel·lo, Sumoll  
y garnacha blanca / Finca Parera,  
Sant Llorenç d'Hortons, Penedès  
(sin D.O.)

**Salut (1L)** 19€  
Brisado / Sumoll, Cartoixà /  
Celler 9+, La Nou de Gaià,  
Tarragona (sin D.O.)

## Cava

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

# Alérgenos alimentarios



## SNACKS

**Chips**

**Olivas**

**Gildas**

**Pan tostado**

**Pan con tomate**

**Frutos secos**

**Chips vegetales**

## TAPAS

**Tabla de quesos**

**Tabla jamón**

**Croquetas**

**Polpette di Pane**

**Hummus de cúrcuma**

**Tortilla de patata**

**Entraña**

**Boniato frito**

**Salteado de verdura**

**Ensaladilla Rusa**

**Tumbet Mallorquí**

**Pimientos del Padrón**

**Bravas Mescladís**

**Huevos rotos**

**Anchoas**

**Boquerones**







# Nuestros proveedores

- Cal Valls** - Olivas, miel, zumos, salsa tomate
- Ecocentral** - Secos, carnes, conservas y legumbres
- Brots Ecosocial** - Fruta y verduras
- Alternativa 3** - Tés, 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](mailto:catering@mescladis.org)

Tel. +34 645 89 3150

Productora  
de experiencias

**MESCLADÍS**

Productora  
de conocimiento

**MESCLADÍS**

Productora  
de empleo

**MESCLADÍS**

Productora  
cultural

**MESCLADÍS**

Producción  
Social

100





mescladis.org

20 años cocinando  
oportunidades