

MESCLADÍS

Lliure Montjuïc

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
mediambiental,
econòmica, social
i emocional



Productora d'experiències

MESCLADÍS
Borrell

MESCLADÍS
Del Pou

MESCLADÍS
Lliure Gràcia

MESCLADÍS
Lliure Montjuïc

MESCLADÍS
Bostik

MESCLADÍS
Catering

Esmorzars i Brunch

Avo toast 	6,50€
Alvocat, shichimi togarashi, nabius + ou escalfat (suplement 1€)	
logurt grec 	6,50€
Fruita de temporada, muesli i mel	
Bikini Mescladís	5,60 €
Pernil i formatge en pa marroquí casolà	
Tacos de “cochinita” (2 ud)	12,20€
Alvocat, cochinita pibil, pico de gallo, ceba envinagrada, coriandre i llima	
French Toast	12,00€
Crema àgria i fruits vermells	
Pancakes de fruits vermells i crema àgria 	9,50€
Pancakes amb mel i pernil serrà	9,50€
Pancake amb dulce de leche	9,50€

Els nostres ous

Ous trencats	10,20€
Patates al forn, pernil serrà i salsa bbq	
Ous remenats	9,50€
En pa brioix amb làmines d'alvocat	
Ous Benedict	11,00€
Pernil serrà a la planxa i salsa holandesa en pa muffin anglès	
Ous Florentine	11,00€
Espinacs i salsa holandesa en pa muffin anglès	
Ous Royale	11,00€
Salmó fumat i salsa holandesa en pa muffin anglès	

Brioxeria

Croissant	2,00€
Croissant de pernil i formatge	3,80€
Pastissos del dia (consulta opció sense gluten)	5,50€
Cinnamon roll	2,50€
Roll de panses i crema	2,50€
Cookie amb xips de xocolata	3,00€
Cookie de xocolata	3,00€



eco central
CENTRAL COMPRAS BIO

DI-Dv / 10:00 - 12:00 h

Fórmula esmorzar

Croissant + cafè	3,50€
Bikini + cafè	6,80€

Fórmula Brunch

Ous trencats + cafè + suc Cal Valls	10,50€
Avo toast  Alvocat, shichimi togarashi, nabius	6,50€
logurt Grec  Fruita de temporada, muesli i mel	6,50€
Ous Trencats Patates al forn, amb pernil serrà i salsa BBQ	10,20€
Bikini Mescladís Pernil i formatge en pa marroquí casolà	5,60€
Croissant	2,00€
Croissant de pernil i formatge	3,80€
Pastissos del dia (consulta opció sense gluten)	5,50€
Cinnamon roll	2,50€
Roll de panses i crema	2,50€
Cookie amb xips de xocolata	3,00€
Cookie de xocolata	3,00€

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

Snacks

Olives  	2,50€
Fruits secs  	3,50€
Patates xips  	3,50€
Gildes 	1,50€/u

Tapes

Empanades Uruguaianes (fregides) Carn o Pernil amb formatge	3,20€/u
Pa amb tomàquet 	3,80€
Pebrots del Padrón 	5,50€
Patates braves Amb maionesa sriracha i salsa BBQ	7,20€
Brotxeta de verdures de temporada 	7,50€
Amb salsa romesco (2 u)	
Albergínia arrebossada 	8,90€
Amb virutes de parmesà i mel	
Ensaladilla Russa 	8,50€
Hummus de cúrcuma amb crudités 	9,60€
Ous trencats Patates al forn, amb pernil serrà i salsa BBQ	10,20€
Croquetes de pernil (4 u)	10,50€
Natxos casolans 	13,20€
Cochinita pibil, fesols, formatge cheddar, pico de gallo, jalapeños i alvocat	
Natxos casolans vegetarians  	10,50€
Fesols, formatge cheddar, pico de gallo, jalapeños i alvocat	
Tacos de “cochinita” (2 u)	12,20€
Alvocat, cochinita pibil, pico de gallo, ceba envinagrada, coriandre i llima	

Entrepans freds

Emmeline Pankhurst Roastbeef, maionesa de cogombrets, mostassa anglesa, rúcula i tomàquet sec en pa de coca	8,50€
Franca Viola Mortadela, mozzarella de búfala i crema de festuc en pa de coca	9,00€
Greta Garbo Salmó fumat amb crema de formatge aromatitzada amb anet en pa de coca	8,50€
Violeta Parra 	7,50€
Alvocat, espinacs i maionesa d’ou dur en pa baguette	

Entrepans calents

Sonia Pierre Pollastre, alvocat, formatge edam, pico de gallo amb maionesa d’ají i pa de coca	11,40€
Khadijah Ryadi 	8,90€
Entrepà d’albergínies al forn a l’estil marroquí, hummus i formatge feta en pa marroquí casolà	
Marina Ginestà 	8,00€
Formatge de cabra caramelitzat amb mel de romaní, boniato al forn i melmelada de tomàquet	

Plats freds

Poke bowl 	13,60€
Arròs integral, cogombre, ceba cruixent, pico de gallo amb remolatxa, tofu, salsa miso, wakame, maionesa picant i sèsam	
Espencat de bacallà	11,50€
Amanida de bacallà, acompanyada de verdures i fulles i amanit amb oli d'alfàbrega	
Amanida de verdures escabetxades  	12,50€
Amanida vegana  	11,50€
Amb fulles verdes, taronja, dàtils, alvocat, pa de lleties vermelles, pipes i vinagreta de mostassa	
Amanida de burrata, tomàquet, pesto i ruca 	9,20 €

Postres

Pastissos del dia	5,50€
Consulta opció sense gluten	
Tarta de pastanaga amb frosting 	6,00€
Brownie de xocolata 	6,50€
Amb gelat de vainilla	
Crema catalana  	5,50€
Mel i mató en torrada 	5,50€
Gelat 	4,50€
Xocolata, vainilla o sorbet de temporada	

Plats calents

Quiche amb amanida 	13,50€
Boniatos al forn 	14,50€
Amb crema de tofu, ruca, xarop d'agave, avellanes, dàtils i oli d'herbes	
Hamburguesa vegetariana 	12,50€
Pa brioche, tofu arrebossat, maionesa wasabi, ceba envinagrada i alvocat	
Hamburguesa de vedella	13,50€
Cheddar, bacon, salsa BBQ i tomàquet acompanyada de patates	
Entranya argentina 	18,50€
Amb salsa chimichurri, acompanyada amb patates	



Convit/e.

El Programa Convit/e ens convida a conèixer i reflexionar sobre la migració, la diversitat, els drets humans, la sostenibilitat i la sobirania alimentària, promovent el diàleg a través de l'art, la cultura i la formació

Begudes

Agua 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 embotellada, emmagatzemada, ni transportada. És respectuosa amb el medi ambient i col·labora amb la sostenibilitat del planeta.

Aigua Km0 / 75cl	2,00€
Aigua amb gas Km0 / 75cl	2,00€
Cola orgànica De comerç just baixa en calories, sense conservants, ni colorants	2,60€
Cola orgànica (light) De comerç just baixa en calories, sense conservants, ni colorants	2,60€
Taronjada orgànica Endolcida amb agave i suc de poma	2,60€
Tònica	2,60€

Cafè i tes

El nostre cafè i infusions són d'origen orgànic certificat i sostenible. El làctic amb el qual elaborem la selecció de productes és bio i ecològic.

Cafè sol	1,45€
Cafè amb llet	2,10€
Americà	1,90€
Capuccino	3,20€
Tallat	1,80€
Cigaló	3,20€
Cacaolat	3,20€
*Suplement llet vegetal	0.20€
*Suplement gel	0,10€
Xocolata Ecològica i de comerç just	3,00€
Tes i infusions	2,50€
*Te verd	
*Te negre	
*Menta Poleo	
*Rooibos taronja i canyella	
*Infusió gingebre i llimona	
*Infusió de camamilla	

Cervesa

Canya Estrella	2,50€
Quinto Estrella	1,80€
Canya Turia	2,75€
Quinto Turia	1,95€
Mitjana Estrella	2,90€
Mitjana Free 00	2,90€
Mitjana Free 00 Torrada	2,90€
Mitjana Clara	2,90€
Mitjana Voll-Damm	2,90€
Mitjana Daura	2,90€
Mitjana Birra Mescladís	3,50€

Sucs

Bissap Te fred de flors de hibisc	3,50€
Ginger Suc de pinya ecològic amb gingebre	3,50€
Llimonada natural	3,50€
Suc de taronja natural	3,50€
Sucs ecològics Cal Valls	2,60€

Aperitius

Vermut artesanal Morro Fi	4,50€
Sangria	5,00€ / 14,50€
Aperol Spritz	7,00€
"Tinto de verano"	6,00€
Mimosa	7,00€

Combinats i licors

Copa / Combinat

Whisky Ballantine's	6,00€ / 9,50€
Whisky J&B	6,00€ / 9,50€
Whisky Jack Daniel's	7,50€ / 10,50€
Ron Havana 3	6,00€ / 9,50€
Ron Cacique Añejo	7,50€ / 9,50€
Ron Barceló Añejo	8,50€ / 10,50€
Ron Brugal Añejo	8,50€ / 10,50€
Vodka Smirnoff	6,00€ / 9,50€
Vodka Absolut	7,00€ / 9,50€
Tequila José Cuervo Añejo	6,50€ / 9,50€
Cachaça Ypioca Reserva	6,50€ / 9,50€
Baileys	4,50€

Gin Tonic

Puerto de Indias	10,00€
Rawal	11,00€
Hendrick's	13,50€
Beefeater	8,50€
Outer	12,50€

Xarrups

Ratafia	4€
Orujo d'herbes	3,50€
Orujo blanc	3,50€
Limoncello	3,50€
Jagermeister	4€

Còctels

Raffaella Carra Tequila, almívar, maracuià, llimona i sal	8,50€
Lola flores Ron blanc, llimona, almívar i menta	8,50€
Marie curie Ron, vermut, coulis de fruits vermells, pinya i llimona	7,50€
Elza Soares "Negroni" Vermut, campari, ginebra	8,50€
Grace Jones Vodka, cafè, kahlúa, almívar	8,50€

Blancs

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

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

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

La Diferenta Blanc 21€
Macabeu, malvasia manresana
i pansera / Ladiferenta, Navàs,
D.O. Pla de Bages

Trementinaire 33€
Vi blanc brisat / Garnatxa blanca /
Herència Altés, Batea,
D.O. Terra Alta

Negres

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

Tossudes 4,00€
Garnatxa, syrah, cabernet
sauvignon i monastrell /
Cooperativa Social L'Olivera
D.O. Costers del Segre 17,50€

Naltres 4,50€
Cabernet sauvignon i carinyena /
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€
Carinyena / Celler La Vinyeta,
D.O. Empordà

Rosats

Rosat 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 (sense D.O.)

Vins especials

Fins als Kullons (1L) 20€
Clarete / Xarel·lo, sumoll
i garnatxa blanca / Finca Parera,
Sant Llorenç d'Hortons, Penedès
(sense D.O.)

Salut (1L) 19€
Brisat / Sumoll, cartoixà /
Celler 9+, La Nou de Gaià,
Tarragona (sense D.O.)

Cava

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

Al·lèrgens alimentaris

														
ESMORZAR														
Bikini														
Avo toast														
logurt Grec														
Muffin gluten free														
Cookies														
Caracola panses														
Cinamon roll														
Croissant														
Croissant de pernil i formatge														
BRUNCH														
French toast														
Panqueques dulce de leche														
Panqueques de fruits vermells														
Panqueques mel i pernil serrà														
Ous trencats														
Ous Benedict														
Ous Royal														
Ous Florentine														
SNACKS														
Gildes														
Patates Xips														
Olives														
Mix de fruits secs														
ENTREPANS CALENTS														
Khadijah														
Sonia Pierre														
Marina Ginestà														



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
La Bassola - Carns
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 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 coneixement

MESCLADÍS

Productora
de empleo

MESCLADÍS

Productora
cultural

MESCLADÍS



alumn@

SCCLAPIS

alumn@

