

MESCLADÍS

Lliure Montjuïc

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
social
Mescladís

Productora de experiències

MESCLADÍS
Borrell

MESCLADÍS
Del Pou

MESCLADÍS
Lliure Gràcia

MESCLADÍS
Lliure Montjuïc

MESCLADÍS
Bostik

MESCLADÍS
Catering

Desayuno y Brunch

Avo toast 	6,50€
Aguacate, shichimi togarashi, arándanos + huevo poché (suplemento 1€)	
Yogur griego 	6,50€
Fruta de temporada, muesli y miel	
Bikini Mescladís	5,60 €
Jamón y queso en pan marroquí casero	
Tacos de cochinita (2 ud)	12,20€
Aguacate, cochinita pibil, pico de gallo, cebolla encurtida, cilantro y lima	
French Toast	12,00€
Crema agria y frutos rojos	
Panqueques de frutos rojos y crema agria 	9,50€
Panqueques con miel y jamón serrano	9,50€
Panqueque con dulce de leche	9,50€

Nuestros huevos

Huevos Rotos	10,20€
Patatas al horno con jamón serrano y salsa bbq	
Huevos Revueltos	9,50€
En pan brioche con láminas de aguacate	
Huevos Benedict	11,00€
Jamón serrano a la plancha y salsa holandesa en pan muffin inglés	
Huevos Florentine	11,00€
Espinacas y salsa holandesa sobre pan muffin inglés	
Huevos Royale	11,00€
Salmón ahumado y salsa holandesa en pan muffin inglés	

Bollería

Croissant	2,00€
Croissant de jamón y queso	3,80€
Tarta del día (consulta opción sin gluten)	5,50€
Cinnamon roll	2,50€
Roll de pasas y crema	2,50€
Cookie con pepitas de chocolate	3,00€
Cookie de chocolate	3,00€



Eco central
CENTRAL COMPRAS BIO

Fórmula desayuno

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

Fórmula brunch

Huevos rotos + café + zumo cal valls	10,50€
Avo toast  Aguacate, shichimi togarashi y arándanos	6,50€
Yogur Griego  Fruta de temporada, muesli y miel	6,50€
Huevos rotos Patatas al horno, con jamón serrano y salsa bbq	10,20€
Bikini Mescladís Jamón y queso en pan marroquí casero	5,60€
Croissant	2,00€
Croissant de jamón y queso	3,80€
Tartas del día (consulta opción sin gluten)	5,50€
Cinnamon roll	2,50€
Roll de pasas y crema	2,50€
Cookie con pepitas de chocolate	3,00€
Cookie de chocolate	3,00€

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

Snacks

Olivas  	2,50€
Frutos secos  	3,50€
Patatas chips  	3,50€
Gildas 	1,50€/ud

Tapas

Empanadas Uruguayas (fritas) 3,20€/ud Carne o Jamón con queso	
Pan con tomate 	3,80€
Pimientos del padrón 	5,50 €
Patatas bravas Con mayo sriracha y salsa bbq	7,20€
Brocheta de verduras de temporada 	7,50€
Con salsa romesco (2 ud)	
Berenjena rebozada	8,90€
Con virutas de parmesano y miel	
Ensaladilla rusa	8,50€
Hummus de cúrcuma con crudités 	9,60€
Huevos rotos	10,20€
Patatas al horno, con jamón serrano y salsa bbq	
Croquetas de Jamón (4 ud)	10,50€
Nachos caseros 	13,20€
Cochinita pibil, frijoles, queso cheddar, pico de gallo, jalapeños y aguacate	
Nachos caseros vegetarianos  	10,50€
Frijoles, queso cheddar, pico de gallo, jalapeños y aguacate	
Tacos de cochinita (2 ud)	12,20€
Aguacate, cochinita pibil, pico de gallo, cebolla encurtida, cilantro y lima	

Bocadillos fríos

Emmeline Pankhurst	8,50€
Roastbeef, mayonesa de pepi- nillos, mostaza inglesa, rúcula y tomate seco en pan coca	
Franca Viola	9,00€
Mortadela, mozzarella de búfala y crema de pistacho en pan coca	
Greta Garbo	8,50€
Salmón ahumado con crema de queso aromatizada al eneldo en pan coca	
Violeta Parra 	7,50€
Aguacate, espinacas y mayonesa de huevo duro en pan baguette	

Bocadillos calientes

Sonia Pierre	11,40€
Pollo, aguacate, queso edam, pico de gallo con mayonesa de ají y pan coca	
Khadijah Ryadi 	8,90€
Bocadillo de berenjenas horneadas al estilo marroquí, hummus y queso feta en pan marroquí casero	
Marina Ginestà	8,00€
Queso de cabra caramelizado con miel de romero, boniato asado y mermelada de tomate	

Platos fríos

Poke bowl 	13,60€
Arroz integral, pepino, cebolla crujiente, pico de gallo con remolacha, tofu, salsa miso, wakame, mayonesa picante y sésamo	
“Espencat” de bacalao	11,50€
Ensalada de bacalao, acompañado de verduras y hojas y aliñado con aceite de albahaca	
Ensalada de verduras escabechadas  	12,50€
Ensalada vegana  	11,50€
Con hojas verdes, naranja, dátiles, aguacate, pan de lentejas rojas, pipas y vinagreta de mostaza	
Ensalada de burrata, tomate, pesto y rúcula 	9,20 €

Platos calientes

Quiche con ensalada 	13,50€
Boniatos al horno 	14,50€
Con crema de tofu, rúcula, jarabe de agave, avellanas, dátiles y aceite de hierbas	
Hamburguesa vegetariana 	12,50€
Pan brioche, tofu rebozado, wasabi mayo, cebolla encurtida, tomate y aguacate	
Hamburguesa de ternera	13,50€
Cheddar, bacon, salsa bbq y tomate acompañada de patatas	
Entraña argentina	18,50€
Con salsa chimichurri, acompañada con patatas	

Postres

Tartas del día	5,50€
Consulta opción sin gluten	
Tarta de zanahoria con frosting	6,00€
Brownie de chocolate	6,50€
Con helado de vainilla	
Crema catalana 	5,50€
Mel i mató en tostada 	5,50€
Helado 	4,50€
Chocolate, vainilla o sorbete de estación	



Convit/e.

El Programa Convit/e nos invita a conocer y reflexionar sobre migración, diversidad, derechos humanos, sostenibilidad y soberanía alimentaria, promoviendo el diálogo a través del arte, la cultura y la formación

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€
Cola orgánica De comercio justo sin cafeína, conservantes, ni colorantes	2,60€
Cola orgánica (light) De comercio justo baja en calorías, sin conservantes, ni colorantes	2,60€
Naranja Orgánica Endulzada con agave y zumo de manzanas	2,60€
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€
Cacaolat	3,20€
*Suplemento leche vegetal	0.20€
*Suplemento hielo	0,10€
Chocolate Eco y de comercio justo	3,00€
Tés e infusiones	2,50€
*Té verde	
*Té negro	
*Menta Poleo	
*Rooibos naranja y canela	
*Infusión jengibre y limón	
*Infusión de manzanilla	

Cerveza

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€

Zumos

Bissap Té frío de flores de hibiscus	3,50€
Ginger Zumo de piña ecológico con jengibre	3,50€
Limonada natural	3,50€
Zumo de naranja natural	3,50€
Zumos ecológicos Cal Valls	2,60€

Aperitivos

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

Combinados y licores

Primer precio trago.

Segundo precio combinado.

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€

Chupitos

Ratafia	4€
Orujo de hierbas	3,50€
Orujo blanco	3,50€
Limoncello	3,50€
Jagermeister	4€

Cócteles

Raffaella Carra	8,50€
Tequila, Almíbar, maracuyá, limón y sal	
Lola flores	8,50€
Ron blanco, limón, almíbar y menta	
Marie curie	7,50€
Ron, vermut, coulis frutos rojos, piña y limón	
Elza Soares "Negroni"	8,50€
Vermut, campari, gin	
Grace jones	8,50€
Vodka, café, kahlua, almíbar	

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,
DO 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

DESAYUNO														
Bikini														
Avo toast														
Yogurt Griego														
Muffin gluten free														
Cookies														
Caracola pasas														
Cinamon roll														
Croissant														
Croissant de jamón y queso														
BRUNCH														
French toast														
Panqueques dulce de leche														
Panqueques de frutos rojos														
Panqueques miel y jamón serrano														
Huevos revueltos														
Huevos Benedict														
Huevos Royal														
Huevos Florentine														
SNACKS														
Gildas														
Patatas Chips														
Olivas														
Mix de frutos secos														
BOCADILLOS CALIENTES														
Khadijah														
Sonia Pierre														
Marina Ginestà														



Cacahuete



Sésamo



Huevo



Apio



Altramuces



Frutos secos



Crustáceos



Soya



Mostaza



Gluten



Moluscos



Pescado



Lácteos



Dióxido de azufre



Nuestros proveedores

Cal Valls - Olivas, miel, zumos, salsa tomate
Ecocentral - Secos, carnes, conservas y legumbres
La Bassola - Carnes
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 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



