

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
MESCLADIS

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 🌿 Huevo, tomate y aguacate en pan focaccia	7,80€
Tostada de jamón serrano Jamón serrano y queso grana padano en pan focaccia	7,90€
Sandwich bistró 🌿 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	9,50€
Tosta Rif Tosta de atún, huevo duro y tomate rallado	7,90€

*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



Tapas / Bocadillos / Platos / Postres







Menú mediodía

Lunes a Viernes Entrante + plato del día + postre o café + pan + bebida	15,90€
Medio menú Plato a elegir + pan + agua	11,80€








Bocatas y tostadas

Tostada de huevo  Huevo, tomate y aguacate en pan focaccia	7,80€
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	9,50€
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 	8,00€
Empanada Argentina al horno Carne o espinaca con queso de cabra	3,50€
Hummus  Pan marroquí casero y crudités	9,90€
Berenjena a la griega  	7,70€
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 	11,90€
Ensalada con pollo, dátiles, pasas, nueces, hojas verdes y vinagreta de tahini	
Tina Modotti - Italia  	11,90€
Ensalada con mozzarella, escamas de Grana Padano, nueces, cebolla caramelizada, hojas verdes, sal ahumada en escamas y aceite de trufa negra	
Fredrika Bremer - Suecia 	13,40€
Ensalada con atún, patatas, rábano, hojas verdes, maíz dulce y vinagreta de mostaza, eneldo y miel	
Ensalada Mediterránea 	13,20€
Ensalada con boquerones en vinagre, hojas verdes, queso feta, pasas de uvas y rabanitos	
Ensalada vegana  	11,50€
Ensalada de tomate, remolacha, cebolla encurtida, hojas verdes, zanahoria, pepino y nueces	

Platos principales

Lorena Borjas - México 	14,20€
Bol con cochinita pibil (carne de cerdo adobada en achiote), frijoles negros, cebolla encurtida, aguacate, maíz, jalapeños y arroz integral	
Margarita Xirgu - Cataluña  	13,90€
Bol vegano con Heura, calabacín, berenjena, pimientos, cebolla caramelizada, patatas y salsa romesco	
Audre Lorde - USA	18,50€
Costillas de cerdo horneadas con salsa barbacoa, patatas y ensalada de hojas verdes	
Misiem Yipintsoi - Tailandia 	14,30€
Bol con pollo, salsa curry tailandés, leche de coco, zanahoria, calabacín y arroz integral	
Mtewem - Argelia 	14,90€
Bol con albóndigas argelinas y arroz	
Bol Mescladís 	13,90€
Bol con hummus de curcuma, remolacha, espinaca, pimientos escalibados, queso feta, tomate y pan	
Bol Vegano 	14,90€
Bol con espinaca, tomate, anacardos, calabacín, berenjena, brotes, arroz 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 	6,50€
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€

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

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 3,00€

De comercio justo sin cafeína, conservantes, ni colorantes

Cola orgánica (light) 3,00€

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

Naranjada orgánica 3,00€

Zumos y bebidas caseras

Ginger 3,50€
Zum 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 2,90€
Manzana, melocotón o naranja

Chocolate caliente eco y de comercio justo 3,00€

Cerveza

ARTESANA: BIRRA MESCLADÍS O BIRRA 08

Caña 1/3 L 3,80€

Quinto 1/5 L 2,90€

Jarra 1/2 L 6,00€

CERVEZA ESTRELLA

Caña 1/3 L 2,90€

Quinto 1/5 L 2,50€

Jarra 1/2 L 5,30€

Mediana Estrella 3,20€

Mediana Free 00 3,20€

Mediana Free 00 Tostada 3,20€

Mediana Clara 3,20€

Mediana Voll-Damm 3,30€

Mediana Daura 3,30€

Caña 1/3 clara 00 2,90€

Jarra 1/2 clara 5,30€

Caña Turia 1/3 3,20€

Caña Turia 1/5 2,50€

Jarra Turia 1/2 5,80€

Aperitivos

Sangría casera	6,00€ / 17,80€
Gluhwein (vino caliente)	5,00€
Vermut	4,50€
Aperol Spritz	7,00€
Campari	8,00€
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	9,00€
Gin Puerto de Indias	9,00€
Gin Rawal	11,00€
Gin Hendrick's	11,50€
Whisky Ballantine's	9,50€
Whisky J&B	9,50€
Whisky Jack Daniel's	11,00€
Ron Havana 3	9,50€
Ron Cacique	9,50€
Ron Barceló	9,50€
Vodka Smirnoff	9,50€
Vodka Absolut	9,50€

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, Samsó, 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



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

Tel. +34 645 89 31 50

Productora
de experiencias
MESCLADÍS

Productora
de conocimiento
MESCLADÍS

Productora
de empleo
MESCLADÍS

Productora
cultural
MESCLADÍS

Alérgenos alimentarios



	Cacahuete	Frutos secos	Moluscos	Sésamo	Crustáceos	Pescado	Huevo	Soya	Lácteos	Apio	Mostaza	Dióxido de azufre	Altramuces	Gluten
DESAYUNO														
Pan Marroqui tostado									●					●
Sandwich bistro									●					●
Bikini									●					●
Croissant									●					●
Muesli con yougurt	●	●							●					●
Sonia Pierre							●		●					●
TOSTAS Y BOCATAS														
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														●



Producción
Social para

1000