

MESCLADÍS

Catering



Catálogo 2025

MESCLADÍS

Productora social



Productora social
Productora de experiencias
Productora de conocimiento
Productora de empleo
Productora cultural

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



MESCLADÍS

Catering

Ofrecemos nuestros
servicios de catering a
empresas, organizaciones
y particulares con un
modelo basado en la
sostenibilidad social
y mediambiental

¿Por qué nuestro catering?

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



Catering Social de Mescladís: sabores que inspiran y transforman

En Mescladís ofrecemos una experiencia de catering única para empresas, organizaciones y particulares, donde la excelencia gastronómica se combina con un fuerte compromiso social y medioambiental. Nuestros menús están diseñados con ingredientes frescos, de temporada y de comercio justo, seleccionados cuidadosamente para reflejar la riqueza de una gastronomía sostenible y multicultural.

Cocina en equilibrio con el medio ambiente

Cada plato de nuestro servicio de catering es una expresión de nuestra pasión por la buena cocina y nuestro compromiso con la sostenibilidad. Trabajamos bajo un modelo de sostenibilidad social y medioambiental, que incluye gestión zero waste, limpieza con sistema de ozono, agua km0 y productos de proximidad comprados en pequeños comercios locales. Siempre que es posible, incorporamos ingredientes ecológicos para maximizar el impacto positivo en nuestro entorno y en tu mesa.

Un impacto real: más que un catering

Al elegir el catering de Mescladís, estás apoyando nuestro programa de inclusión y formación socio-laboral “Cuinant Oportunitats”, que genera oportunidades laborales para personas en situación de vulnerabilidad. Gracias a esta actividad, contribuimos a reducir la desigualdad social y a crear una comunidad inclusiva y diversa, donde cada evento y cada plato se convierte en un motor de cambio.

Adaptados a tus necesidades

Ofrecemos una variedad de opciones de catering, desde pausas café y meriendas hasta comidas, pica picas y servicios de cóctel, siempre con un toque creativo y auténtico. Nuestro equipo profesional y apasionado garantiza un servicio de alta calidad para que disfrutes de una experiencia gastronómica memorable en cada evento.

Gracias por confiar en el catering social de Mescladís.

¡Tu apoyo nos ayuda a seguir construyendo un mundo más justo y sabroso!

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
social

MESCLADÍS

Trabajo
en red entre
entidades
sociales

Pausa café 1

Una pausa responsable y consciente, ideal para formaciones, reuniones o actividades breves. Productos de comercio justo y proximidad que reflejan el compromiso de Mescladís con un modelo más sostenible y humano.

Agua Km 0

Café y té de comercio justo

1 pasta dulce por persona, elegir 2 opciones entre:

- Mini croissant
- Mini napolitana
- Mini cesta de manzana
- Plum cake de limón
- Bizcocho de zanahoria 
- Brownie
- Pieza de fruta de temporada   
- Yogurt con granola 

- Plum cake de limón individual   
- Cookie de chocolate 80% y avellanas de Reus   
- Cookie de avena ECO y pasas   

* En el caso de necesitar un menú adaptado suplemento de 2,5€/pack



Precio / Persona

7€/persona



Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €

16-25 +8€/persona

26-39 +5€/persona

40-59 +3€/persona

60-79 +1.5€/persona

80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, la bebida, el transporte y el montaje.
No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje ni servicio de camareros.



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias



Máximo de
producto
ecológico y
de temporada

Pausa café 2

Pensada para encuentros de media duración, combina sabor y responsabilidad social en cada detalle. Una propuesta equilibrada que alimenta cuerpo y valores.

Agua Km 0

Café y té de comercio justo

Zumos ecológicos

1 pasta dulce por persona, elegir 2 opciones entre:

- Mini croissant
- Mini napolitana
- Mini cesta de manzana
- Plum cake de limón (+1€/persona)
- Bizcocho de zanahoria (+1€/persona) 
- Brownie (+1€/persona)
- Pieza de fruta de temporada   
- Yogurt con granola 
- Plum cake de limón individual (+2,5€/persona)   
- Cookie de chocolate 80% y avellanas de Reus (+2€/persona)   
- Cookie de avena ECO y pasas (+2€/persona)   

1 mini bocadillo por persona, elegir 2 opciones:

- Mini de jamón serrano
- Mini de pavo
- Mini de fuet
- Mini de queso 
- Mini vegano de hummus lechuga y tomate  
- Mini de pan sin gluten (+2€ por persona)  

* En el caso de necesitar un menú adaptado suplemento de 4€/pack



Precio / Persona

8€/persona



Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €
 16-25 +8€/persona
 26-39 +5€/persona
 40-59 +3€/persona
 60-79 +1.5€/persona
 80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, la bebida, el transporte y el montaje.
 No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje
 ni servicio de camareros.



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias

Pausa café 3

Nuestra opción más completa, ideal como desayuno en eventos de mañana.
Variada y generosa, perfecta para comenzar el día con energía y coherencia social y medioambiental.

Agua Km 0

Café y té de comercio justo

Zumos ecológicos

2 pastas dulces por persona, elegir 3 opciones entre:

- Mini croissant
- Mini napolitana
- Mini cesta de manzana
- Plum cake de limón (+1€/persona)
- Bizcocho de zanahoria (+1€/persona) 
- Brownie (+1€/persona)
- Pieza de fruta de temporada
- Yogurt con granola 
- Plum cake de limón individual (+2,5€/persona)   
- Cookie de chocolate 80% y avellanas de Reus (+2€/persona)   
- Cookie de avena ECO y pasas (+2€/persona)   

2 mini bocadillos por persona, elegir 3 opciones entre:

- Mini de jamón serrano
- Mini de pavo
- Mini de fuet
- Mini de queso 
- Mini vegano de hummus lechuga y tomate  
- Mini de pan sin gluten (+2€ por persona)  

* En el caso de necesitar un menú adaptado suplemento de 4€/pack



Precio / Persona

11€/persona



Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €
16-25 +8€/persona
26-39 +5€/persona
40-59 +3€/persona
60-79 +1.5€/persona
80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, la bebida, el transporte y el montaje.
No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje ni servicio de camareros.



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias



Picnic 1

Una opción práctica y sabrosa para actividades al aire libre, talleres o comidas informales. Inspirado en una cocina intercultural, con ingredientes de temporada y elaboraciones que apoyan el trabajo digno.

1 plato principal a elegir entre:

- Falafel, hummus, tabulé y ensalada verde  
- Carne de ternera estilo Vitello Tonnato, ensalada de patata, ensalada verde y salsa de mostaza (+2€/persona) 
- Tortilla de patata, escalivada, ensalada verde y pan  
- Pollo braseado, salsa de setas, puré de boniato y ensalada verde (+1€/persona) 
- Pastel de pescado, salsa tártara, puré de guisantes y ensalada verde (+2€/persona)
- Poke bowl con arroz, pepino, pico de gallo con remolacha, salsa miso, tofu, mayo vegana sriracha y sésamo   
- Milanesa de pollo o berenjena al pan con coleslaw (+1€/persona)  

* En el caso de necesitar un menú adaptado suplemento de 1,5€/pack



Precio / Persona

9€/persona



Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €
 16-25 +8€/persona
 26-39 +5€/persona
 40-59 +3€/persona
 60-79 +1.5€/persona
 80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, el transporte y el montaje.
 No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje ni servicio de camareros.



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias

Picnic 2

Para quienes buscan una experiencia más completa sin renunciar a la comodidad.
Ideal para celebraciones al aire libre o eventos con conciencia social y medioambiental.

1 entrante por persona, elegir 2 opciones entre:

- Croquetas de jamón, ají de gallina (2 unidades)
- Empanada de carne, jamón y queso o espinacas y queso de cabra (1 unidad)
- Brochetas de tomate cherry, albahaca y mozzarella o tofu marinado (2 unidades)  
- Rollo de verano vietnamita (1 unidad)   
- Hummus de cúrcuma con crudités   

1 plato por persona, elegir 2 opciones entre:

- Falafel, hummus, tabulé y ensalada verde  
- Carne de ternera estilo Vitello Tonnato, ensalada de patata, ensalada verde y salsa de mostaza (+2€/persona) 
- Tortilla de patata, escalivada, ensalada verde y pan  
- Pollo braseado, salsa de setas, puré de boniato y ensalada verde (+1€/persona) 
- Pastel de pescado, salsa tártara, puré de guisantes y ensalada verde (+2€/persona)
- Poke bowl con arroz, pepino, pico de gallo con remolacha, salsa miso, tofu, mayo vegana sriracha y sésamo   

- Milanesa de pollo o berenjena al pan con coleslaw (+1€/persona)  

1 postre por persona, elegir 2 opciones entre:

- Bomba Mescladís (migas de brownie, dulce de leche y merengue) 
- Migas de carrot cake, mermelada y yogurt 
- Migas de bizcocho, crema de limón y merengue  
- Pudding de chía con mermelada y chocolate negro   
- Crumble de avena con compota de manzana   
- Ensalada de frutas de temporada   

* En el caso de necesitar un menú adaptado suplemento de 3€/pack



Precio / Persona

14,5€/persona



Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €

16-25 +8€/persona

26-39 +5€/persona

40-59 +3€/persona

60-79 +1.5€/persona

80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, el transporte y el montaje.
No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje ni servicio de camareros.



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias

Utilizamos la gastronomía
y la restauración para
promover empleo digno,
crear espacios de
convivencia y fomentar
la sostenibilidad





Pica pica 1

Ligero y versátil, pensado para aperturas, presentaciones o encuentros rápidos.
Cocina que respeta la diversidad cultural y fomenta la inserción sociolaboral.

1 pieza grande por persona, elegir 2 opciones entre:

- Empanada de carne 🥩
- Empanada de jamón y queso
- Empanada de espinacas y queso de cabra 🌿
- Mini quiche de vegetales 🌿
- Focaccia con ternera, pico de gallo y queso edam
- Focaccia con pollo, mayonesa de ají y queso edam
- Focaccia vegana de hummus, berenjena y aceite de perejil 🌿 🥛
- Wrap de pollo y vegetales con salsa romesco 🥛
- Wrap de tofu y vegetales con salsa romesco 🌿 🥛
- Wrap o focaccia sin gluten (+1,5€/persona) 🌿 🥛

2 piezas pequeñas por persona, elegir 2 opciones entre:

- Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca 🌿 🥛
- Brocheta de tomate cherry, tofu marinado y albahaca 🌿 🥛 🥛
- Gilda con queso feta 🌿 🥛
- Croqueta de ají de gallina
- Croqueta de jamón
- Bombón de queso al Sumak con galletas saladas 🌿
- Hummus de cúrcuma con crudités 🌿 🥛 🥛
- Chipa Guazú 🌿 🥛
- Rollo vietnamita de verano 🌿 🥛 🥛

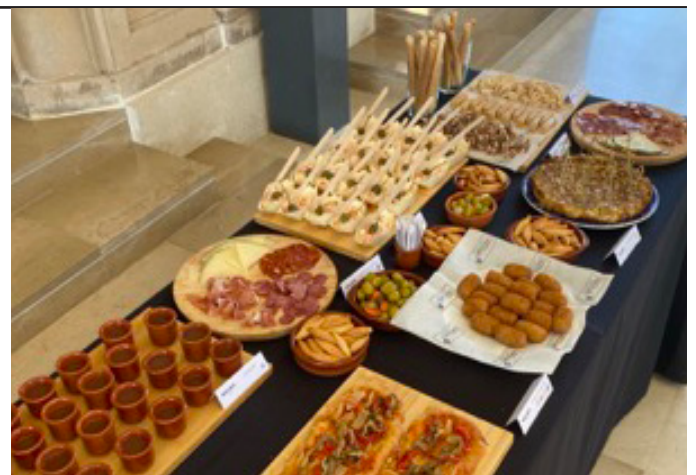
* En el caso de necesitar un menú adaptado suplemento de 2€/pack

Precio / Persona

10€/persona

Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €
16-25 +8€/persona
26-39 +5€/persona
40-59 +3€/persona
60-79 +1.5€/persona
80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, el transporte y el montaje.
No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje ni servicio de camareros.

 VEGETARIANO
  SIN LACTOSA
 VEGANO
  SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias

Pica pica 2

Más variedad para encuentros distendidos: celebraciones, afterworks o espacios comunitarios. Cada bocado refleja nuestro compromiso con la sostenibilidad y la equidad.

2 piezas grandes por persona, elegir 2 opciones entre:

- Empanada de carne 🥩
- Empanada de jamón y queso
- Empanada de espinacas y queso de cabra 🌿
- Mini quiche de vegetales 🌿
- Focaccia con ternera, pico de gallo y queso edam
- Focaccia con pollo, mayonesa de ají y queso edam
- Focaccia vegana de hummus, berenjena y aceite de perejil 🌿 🥛
- Wrap de pollo y vegetales con salsa romesco 🥛
- Wrap de tofu y vegetales con salsa romesco 🌿 🥛
- Wrap o focaccia sin gluten (+1,5€/persona) 🌿 🥛

2 piezas pequeñas por persona, elegir 2 opciones entre:

- Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca 🌿 🥛
- Brocheta de tomate cherry, tofu marinado y albahaca 🌿 🥛 🥛
- Gilda con queso feta 🌿 🥛
- Croqueta de ají de gallina
- Croqueta de jamón
- Bombón de queso al Sumak con galletas saladas 🌿
- Hummus de cúrcuma con crudités 🌿 🥛 🥛
- Chipa Guazú 🌿 🥛
- Rollo vietnamita de verano 🌿 🥛 🥛

* En el caso de necesitar un menú adaptado suplemento de 3€/pack



Precio / Persona

13€/persona



Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €

16-25 +8€/persona

26-39 +5€/persona

40-59 +3€/persona

60-79 +1.5€/persona

80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, el transporte y el montaje.
No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje ni servicio de camareros.



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias

Pica pica 3

Una comida completa en formato informal, ideal para eventos donde no es necesario sentarse. Perfecta para compartir en un entorno diverso e inclusivo, sin perder calidad ni compromiso social.

2 piezas grandes por persona, elegir 2 opciones entre:

- Empanada de carne 
- Empanada de jamón y queso
- Empanada de espinacas y queso de cabra 
- Mini quiche de vegetales 
- Focaccia con ternera, pico de gallo y queso edam
- Focaccia con pollo, mayonesa de ají y queso edam
- Focaccia vegana de hummus, berenjena y aceite de perejil  
- Wrap de pollo y vegetales con salsa romesco 
- Wrap de tofu y vegetales con salsa romesco  
- Wrap o focaccia sin gluten (+1,5€/persona)  

2 piezas pequeñas por persona, elegir 2 opciones entre:

- Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca  
- Brocheta de tomate cherry, tofu marinado y albahaca   
- Gilda con queso feta  
- Croqueta de ají de gallina
- Croqueta de jamón
- Bombón de queso al Sumak con galletas saladas 
- Hummus de cúrcuma con crudités   
- Chipa Guazú  
- Rollo vietnamita de verano   

1 postre por persona, elegir 2 opciones entre:

- Bomba Mescladís (migas de brownie, dulce de leche y merengue) 
- Migas de carrot cake, mermelada y yogurt 
- Migas de bizcocho, crema de limón y merengue  
- Pudding de chía con mermelada y chocolate negro   
- Crumble de avena con compota de manzana   
- Ensalada de frutas de temporada   

* En el caso de necesitar un menú adaptado suplemento de 4€/pack



Precio / Persona

16€/persona



Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €

16-25 +8€/persona

26-39 +5€/persona

40-59 +3€/persona

60-79 +1.5€/persona

80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, el transporte y el montaje.
No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje ni servicio de camareros.



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias



Compras en
comercio justo
y pequeños
comercios locales
y empresas
responsables

Cóctel 1

Sencillo y acogedor, ideal para recibir a los asistentes o acompañar actividades culturales.
Una propuesta que combina sabor, cercanía y responsabilidad.

Patatas chips

Aceitunas ecológicas

4 aperitivos por persona, elegir 4 opciones entre:

- Bombón de queso al Sumak con galletas saladas 
- Hummus de cúrcuma con crudités   
- Mini hamburguesa de ternera
- Mini hamburguesa de falafel con salsa de yogur 
- Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca 
- Brocheta de tomate cherry, tofu marinado y albahaca   
- Gilda con queso feta  
- Rollo de verano vietnamita   
- Dátil con bacon  
- Dátil relleno de queso azul y nueces  
- Dátil relleno de hummus y frutos secos   
- Chupito de gazpacho de sandía   
- Chupito de sopa de melón   
- Croqueta de ají de gallina
- Croqueta de jamón

- Patacón con aguacate y pico de gallo   
- Polpette di pane con mermelada de pimiento 
- Chipa Guazú con crema de mascarpone  
- Trufa de chocolate  
- Trufa de coco  
- Brocheta de fruta   

Precio / Persona

12€/persona

Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €

16-25 +8€/persona

26-39 +5€/persona

40-59 +3€/persona

60-79 +1.5€/persona

80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, el transporte y el montaje.
No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje
ni servicio de camareros.

 VEGETARIANO  SIN LACTOSA
 VEGANO  SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias

Cóctel 2

Más variedad y presencia para eventos corporativos o institucionales que valoran una cocina ética y con impacto positivo.

Patatas chips

Aceitunas ecológicas

7 aperitivos por persona, elegir 7 opciones entre:

- Bombón de queso al Sumak con galletas saladas 
- Hummus de cúrcuma con crudités   
- Mini hamburguesa de ternera
- Mini hamburguesa de falafel con salsa de yogur 
- Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca 
- Brocheta de tomate cherry, tofu marinado y albahaca   
- Gilda con queso feta  
- Rollo de verano vietnamita   
- Dátil con bacon  
- Dátil relleno de queso azul y nueces  
- Dátil relleno de hummus y frutos secos   
- Chupito de gazpacho de sandía   
- Chupito de sopa de melón   
- Croqueta de ají de gallina
- Croqueta de jamón
- Patacón con aguacate y pico de gallo   

- Polpette di pane con mermelada de pimiento 
- Chipa Guazú con crema de mascarpone  
- Trufa de chocolate  
- Trufa de coco   
- Brocheta de fruta   



Precio / Persona

20€/persona



Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €

16-25 +8€/persona

26-39 +5€/persona

40-59 +3€/persona

60-79 +1.5€/persona

80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, el transporte y el montaje.
No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje ni servicio de camareros.



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias

Cóctel 3

Nuestra propuesta más completa, con estación gastronómica incluida.
Ideal para grandes celebraciones donde la comida es un punto de encuentro y transformación social.

Patatas chips

Aceitunas ecológicas

7 aperitivos por persona, elegir 7 opciones entre:

- Bombón de queso al Sumak con galletas saladas 
- Hummus de cúrcuma con crudités   
- Mini hamburguesa de ternera
- Mini hamburguesa de falafel con salsa de yogur 
- Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca 
- Brocheta de tomate cherry, tofu marinado y albahaca   
- Gilda con queso feta  
- Rollo de verano vietnamita   
- Dátil con bacon  
- Dátil relleno de queso azul y nueces  
- Dátil relleno de hummus y frutos secos   
- Chupito de gazpacho de sandía   
- Chupito de sopa de melón   
- Croqueta de ají de gallina
- Croqueta de jamón
- Patacón con aguacate y pico de gallo   
- Polpette di pane con mermelada de pimiento 
- Chipa Guazú con crema de mascarpone  

- Trufa de chocolate  
- Trufa de coco  
- Brocheta de fruta   

1 estación gastronómica cada 100 personas. Elegir 1 opción entre:

- Tabla de embutidos nacionales (Jamón Duroc, chorizo, longaniza y queso manchego)
- Tabla de quesos Km 0 
- Tabla de patés veganos  
- Tabla de jamón ibérico (+3€/persona) 



Precio / Persona

24€/persona



Para grupos menores a 100 personas

<15 +150 €

16-25 +8€/persona

26-39 +5€/persona

40-59 +3€/persona

60-79 +1.5€/persona

80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, el transporte y el montaje.
No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje
ni servicio de camareros.



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias

Chocolatada

Un clásico popular con un toque justo y responsable.

Perfecta para encuentros comunitarios, fiestas o eventos intergeneracionales con calidez y valores.

Chocolate caliente

Melindros

* Incluye 150 ml de chocolate caliente y 2 melindros por persona

	Precio / Persona 4,50€/persona
	Para grupos menores a 100 personas <15 +150€ 16-25 +8€/persona 26-39 +5€/persona 40-59 +3€/persona 60-79 +1.5€/persona 80-99 +1€/persona



* Incluye la comida, la bebida, el transporte y el montaje.
No incluye alquiler de mesas y manteles para el montaje ni servicio de camareros.



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



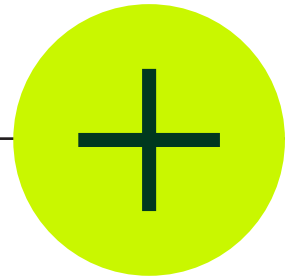
VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias

Suplementos



Bebidas, mobiliario, vajilla y más para complementar tu evento de forma práctica y coherente con los principios de sostenibilidad y economía circular.

Bebidas

- Vaso de zumo ecológico "Cal Valls" 1.8€/persona
- Vaso de Ginger (refresco casero de jengibre y piña) 2.2€/persona
- Vaso de Bissap (refresco casero de flor de hibiscus y menta) 2.2€/persona
- Chocolate caliente 3€/persona
- Café y té de comercio justo 2,5€/persona
- Copa de cava (incluye alquiler de copa) 6€/persona
- Barra de bebidas sin alcohol (1 h) 10€/persona
- Barra de bebidas con alcohol (1 h) 15€/persona
- Barra de bebidas sin alcohol (1 h extra) 5€/persona
- Barra de bebidas con alcohol (1 h extra) 10€/persona

Alquiler de mobiliario

- Mesa larga 35€/unidad
- Mantel largo 40€/unidad
- Mesa alta 35€/unidad
- Mantel redondo 40€/unidad
- Copa/vaso/taza 1,5€/unidad

Servicio de camarero

- Servicio de camarero 80€/camarero (*servicio de hasta 3 horas)



VEGETARIANO



SIN LACTOSA



VEGANO



SIN GLUTEN

*Avisar en caso de alergias o intolerancias



Reserva de espacios



Gestión de
zero waste

Mescladís Lliure Gràcia

En **Mescladís Lliure Gràcia**, te ofrecemos un espacio interior cálido y versátil, ideal para reunir **hasta 100 personas** en pleno barrio de Gràcia. Este lugar es perfecto para todo tipo de ocasiones que requieran un entorno acogedor y bien ubicado.

Con su ambiente único y funcionalidad, Mescladís Lliure Gràcia garantiza que tu evento sea cómodo y memorable, brindando el espacio perfecto para conectar y disfrutar en compañía.



RESERVAS

Reserva ahora y haz de tu reunión o celebración un momento inolvidable. ¡Te esperamos!

Precio reserva del espacio (8 h)
330 € + IVA

Horas extra
35€ + IVA

Precio reserva del espacio (día)
600€ + IVA





Mescladís Lliure Montjuïc

En **Mescladís Lliure Montjuïc**, encontrarás el lugar ideal para tus reuniones y celebraciones más especiales. Situado dentro del Teatre Lliure y con una amplia terraza que da a la emblemática Plaça Margarida Xirgu, este espacio combina encanto, amplitud y una ubicación inigualable.

Con capacidad para **hasta 200 personas**, es perfecto para eventos grandes, ya sean reuniones de empresa, celebraciones personales, comidas, cenas o cualquier ocasión que merezca un entorno único. La **terraza** al aire libre, junto con el ambiente vibrante y acogedor, asegura que cada momento sea memorable.



RESERVAS

Reserva ya y celebra a lo grande en Mescladís Lliure Montjuïc ¡Un espacio donde la magia de Montjuïc hará que tu evento sea inolvidable!

Precio reserva del espacio (8 h)

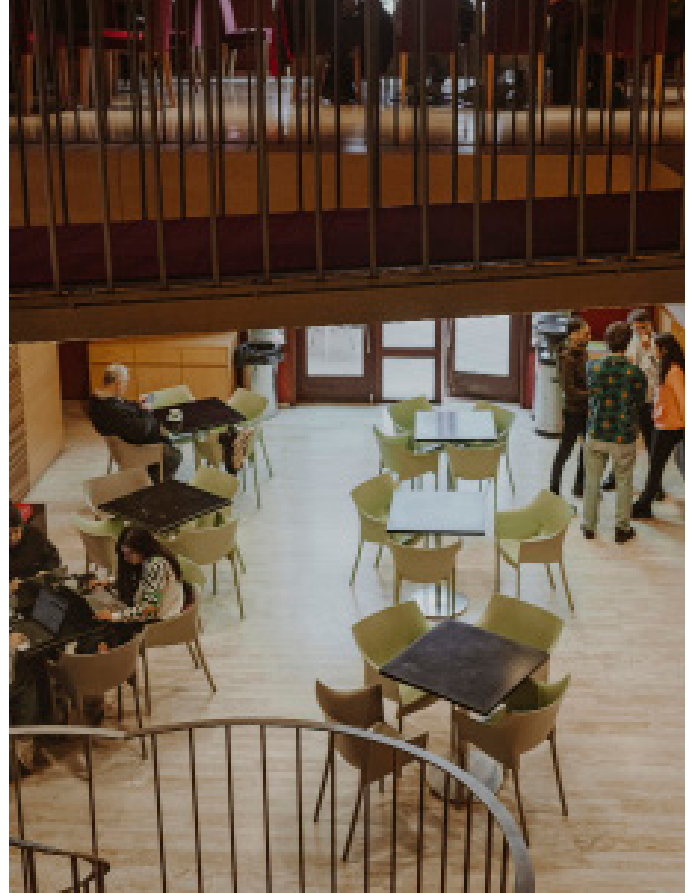
420 € + IVA

Horas extra

40€ + IVA

Precio reserva del espacio (día)

750€ + IVA





L'Altell

El **Altell de Mescladís Lliure Montjuïc** es un lugar versátil y acogedor que se adapta perfectamente a cualquier tipo de reunión o celebración. Con capacidad para **60 personas sentadas o hasta 92 de pie**, este espacio destaca por su decoración cálida e íntima, ideal para crear un ambiente especial en cualquier ocasión.

Además, ofrecemos una **propuesta cultural exclusiva** que puedes integrar a tu evento, añadiendo un toque único y enriquecedor a la experiencia. Ya sea para reuniones corporativas, encuentros sociales o eventos personalizados, el Altell es el lugar donde la calidez y la cultura se encuentran.



RESERVAS

Reserva ahora y descubre un espacio que hará que tu evento sea inolvidable. ¡Te esperamos en el Altell!

Precio reserva del espacio (8 h)

350 € + IVA

Horas extra

35€ + IVA

Precio reserva del espacio (día)

600€ + IVA

Precio extra si hay espectáculo

250€ + IVA





Mescladís Borrell

El **Mescladís Borrell** es el lugar perfecto para tus celebraciones. Con capacidad para **60 personas sentadas o 100 de pie**, este espacio se adapta a todo tipo de ocasiones: desde fiestas de empresa hasta celebraciones personales, pasando por comidas, cenas o cualquier evento especial que tengas en mente.

Su ambiente acogedor y flexible, junto con su ubicación en pleno centro de Barcelona, lo convierten en la opción ideal para reunir a tus invitados en un entorno único.

Haz que tu evento sea memorable en Mescladís Borrell. ¡Reserva ya y dale a tu ocasión especial el espacio que merece!



RESERVAS

Reserva ahora y descubre un espacio que hará que tu evento sea inolvidable. ¡Te esperamos en el Altell!

Precio reserva del espacio (8 h)

420 € + IVA

Horas extra

40€ + IVA

Precio reserva del espacio (día)

750€ + IVA





Retorno social
en proyectos
culturales y
educativos de
Mescladís



Contáctanos

Mescladís Catering

Si deseas más información o solicitar un presupuesto,
puedes contactarnos a través del correo electrónico:

catering@mescladis.org

Tel. +34 645 89 31 50

mescladis.org

MESCLADÍS