



SNACKS

MIX DE ACEITUNAS | 4,50€ • GF | VEGAN •

Tapa de aceitunas maceradas al estilo Hors Catégorie.

KALE CHIPS F&K | 4,50€ • GF | VEGAN •

Chips caseras de kale deshidratada

PATATAS CHIPS De bolsa. | 2,50€ • GF | VEGAN •

ENTRANTES PARA COMPARTIR

FUNKY EDAMAMES | 7,50€ • VEGAN •

Edamames salteados en una salsa oriental a base de teriyaki, soja, miso y jengibre.

BRAVAS MIXTAS | 7,50€ • GF | VEGAN •

Boniato especiado y patata, acompañadas de nuestras salsas caseras: La Brava un poco picante y la Tártara. *Opción solo patata

BRAVAS DE BONIATO | 8€ • GF | VEGAN •

Boniatos especiados con nuestras salsas caseras: la Brava y la Tártara.

FISH & CHIPS | 14,50€

Pescado empanado en panko con boniatos fritos. Acompañado de nuestras salsas caseras: Salsa tártara & Salsa curry-mango.

GUACAMOLE casero | 9,50€ • GF | VEGAN •

Con totopos de maíz.

GIVE ME FIVE!!! | 10,50€

Tiras de pollo rebozado en panko crujiente y salsa tártara casera.

NACHOS TEX MEX | 15,50€ * (1/2 ración 9,95€) 🔥 • GF •

Nuestro clásico de siempre, ahora terminado en el horno de brasa para un toque extra de sabor. Con carne al estilo tex-mex, mozzarella y salsa cheddar, guacamole casero, sour cream, maíz fresco, pico de gallo y frijoles.

NACHOS DE JACKFRUIT | 14,50€ * (1/2 ración 9,95€)

Nachos de Jackfruit al estilo pastor, guacamole casero, maíz fresco, pico de gallo

*Opción queso vegano +2,50€ • VEGAN • GF •

*Opción salsa de cheddar y mozzarella +2€.

HUMMUS LIBANÉS | 10,50€ 🔥 • VEGAN •

Auténtico hummus libanés con un toque de brasa y servido con pan de pita.

TATAKI DE ATÚN 6u. | 16,50€ 🔥

Atún marcado en el horno de brasa, acompañado de guacamole, cebolla caramelizada en teriyaki y crujiente de puerro.

BAOS DE ATÚN 4u. | 17,50€

Surtido de atún fresco marinado en ají verde, lechuga romana, pico de gallo y chutney de mango. *Vienen por separado. Monta tus baos a tu manera.

TACOS DE BIRRIA DE TERNERA • GF •

3u. | 14,50€ 6u. | 24,90€

Carne de ternera a baja temperatura al estilo birria, un poco picante y queso fundido.

VEGGIE TACOS 3u. | 14,50€ 6u. | 24,90€ • GF | VEGAN •

Taco de pollo vegano al grill, con un mix de legumbres en salsa de chipotle y jarabe de agave.

PRINCIPALES

ESPAGUETIS TRUFADOS CON TERNERA | 16,50€

Plato de pasta con portobellos al horno, tomates cherry y ternera deshuesada salteada con mantequilla trufada.

SHAKSHUKA | 14,50€ 🔥 **NEW**

Dos huevos cocidos a la brasa, con salsa de tomate casera especiada, queso de cabra y alcachofa. Acompañado con pan tostado.

CURRY AMARILLO | 18,50€ • GF • **NEW**

Curry amarillo al estilo tailandés con verduras, shimenjis. Acompañado de arroz basmati. *Escoje tu proteína: 1.Gambas 2.Pollo 3.Pollo vegano

LASAÑA MALLORQUINA | 14,50€ 🔥 • GF • **NEW**

Laminas de berenjena a la brasa, con sobrasada de Menorca, mix de setas, queso Camembert fundido y un toque de miel.

SALMÓN CON MARACUYÁ | 17,50€ 🔥 • GF •

Lomo de salmón marcado al grill, acompañado de verduras, "arroz" de coliflor y salsa de maracuyá.

MÁS PRINCIPALES ➔

Alérgenos
ENG • ES • FR



WIFI: HORSCATEGORIE
Clave wifi: tourmalet



WAGYU DE TAVERTE (160grs) | 24€ 100% BIO • GF • 🔥

Carne de wagyu fileteada y marcada a la plancha con su jugo. Con mini patatas smash, pimiento del piquillo y con nuestro toque de chimichurri de romero.

*Carne certificada de Wagyu Full Blood de la línea Tajima.

*Procedente de ganadería regenerativa producida en Taveret (Catalunya).

COSTILLAS CATEGORIE 7 | 17,50€ • GF • 🔥

Costillas cocinadas a baja temperatura durante 7 horas, enriquecidas con nuestra salsa BBQ casera de piña (ligera) y finalizadas en el horno de brasa. Acompañadas de crujientes patatas fritas.

ENSALADAS Y BOWLS

PAD THAI | 13,50€

NEW

Con fideos de arroz y y huevo. Salteado en salsa de tamarindo, verduras y crujiente de cacahuete.

BUDDHA BOWL | 13,50€ • GF | VEGAN •

Con arroz, aguacate teriyaki, hummus, salteado de kale, zanahorias y cherris, pisto de verduras, alga wakame, sunomono de pepino, dados remolacha y mayo vegana.

BALINESE BOWL | 16,50€

NEW

Pinchos de ternera a la brasa al estilo satay. Completo plato nutritivo con: salteado de arroz y huevo, verduras, aguacate, edamames y girgolas empanadas en coco y pan rallado.

KALE CÉSAR | 13,50€

Nuestra César casera base de rúcula, lechuga y kale. Con caquis "persimón" a la brasa, crutones de pan y virutas de parmesano.

FLOR DE ALCACHOFA | 13,50€

Ensalada a base de lechuga, rúcula, tomates confitados, stracciatella de búfala y una magnífica alcachofa XL del Prat de Llobregat a la plancha, con crujiente de panko.

ENSALADA DE AGUACATE A LA BRASA | 15,50€ **NEW**

Con aguacate a la brasa, huevo poché, calabaza especiada con miel, setas japonesas, queso feta y salteado de verduras con kale.

COMPLETA TU ENSALADA o BOWL:

*SALMÓN a la plancha +4€

*SALMÓN curado en wasabi +4€

*POLLO de corral a la plancha +3€

*POLLO vegano +4€

*TERNERA FILETADA 80grs +4€

*GAMBAS plancha +4€ **NEW**

*TOFU empanado en ají verde +4€

*PULLED JACKFRUIT +4€

*HUEVO POUCHÉ +2€

*PAN DE PITA +2€

*HUMMUS CASERO +3€

HAMBURGUESAS 🔥 Hechas al horno de brasa

DOBLE SMASH (170grs) | 16,50€

Doble hamburguesa smash, con cheddar, pepinillos encurtidos y salsa Hors. Hecha con carne mixta ecológica de la Carnicería Pere Roca de Bañolas. Con pan de brioche.

*Extra SMASH BURGER & QUESO +3€

GRAN JORNÉE (200grs) | 17,50€

Hamburguesa de carne de ternera PREMIUM, raza Angus, queso, lechuga, tomate, cebolla a la plancha y salsa barbacoa casera (ligera). Con pan de brioche.

BEST VEGGIE BURGER | 17,50€ • VEGAN •

Hamburguesa vegana con "cheddar vegano" fundido, mix de vegetales, pulled jackfruit y mayonesa vegana. Con pan de cristal. *Opción queso normal (leche vaca)

CRISPY CHICKEN | 17,50€

Hamburguesa de muslitos de pollo rebozado en Panko, crispy bacon, lechuga romana, queso gouda fundido y nuestra salsa tártara. Con pan de brioche.

TRAMUNTANA BURGER | 18,50€ **NEW**

Hamburguesa de carne de ternera Angus, sobrasada de Menorca, queso Camembert, girgolas a la plancha y mermelada de higos. Con pan de cristal.

DOLOMITAS (200grs) | 18,50€

Hamburguesa de carne de ternera Angus, rodajas de tomate cor de bou a la plancha, pesto, stracciatella de búfala y rúcula. Con pan de cristal.

HAMBURGUESA DE WAGYU | 19,50€ 100% BIO

Hamburguesa de ternera raza WAGYU ecológica (190grs.). Con queso manchego, pimientos del piquillo y rúcula. Acompañada con patatas. Con pan de cristal.

*Extra hamburguesas: Huevo plancha +1,95€ / Aguacate +1.95€ / Pan GF +1,95€ / Crispy bacon +1,95€

*Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de boniatos fritos y su salsa. *Opción patatas fritas.

De martes a sábado de 11h00 - 23h00h

Cocina "Non Stop" hasta 22h00

Domingo de 12:00h - 18:00h

Cocina "Non Stop" hasta 17h00

Teléfono reservas: 669 970 758

BRUNCH ➔



BURRITOS ALL DAY 11h00 - 22h00

BURRITO

A base de kale salteada, maíz, aguacate, tomates confitados, salsa de yougur y mozzarella. Servido con nuestra salsa de Curry-Mango.

- *Opción huevos revueltos y champiñones Portobello | 10,50€
- *Opción carne de ternera deshuesada | 11,50€
- *Opción pollo teriyaki | 11,50€
- *Opción Pastrami vegano | 12,50€ • VEGAN •

*COMPLETA CON patatas fritas +3€ / boniato frito +3€

BRUNCH 11h00 a 19h00

AÇAÍ BOWL | 12€ • VEGAN •

Bowl de helado de açaí do Brasil 100% ecológico, granola, fruta variada y crumble de cacahuete.

YOGURT + GRANOLA | 7,5€

Bowl con yogurt griego, granola y fruta fresca.

AVOCADO TOAST | 9,50€ • GF •

Con crema de aguacate casero, queso de cabra desmenuzado y granada. Elaborado con pan de molde GF.

SCRAMBLE GAMBLE TOAST | 10,50€ • GF •

Tostada con revuelto de huevos y champiñones portobellos, rúcula y virutas de parmesano. Elaborado con pan de molde GF.

STRACCIATELLA AL PESTO TOAST | 10,50€ • GF •

Tostada con huevo a la plancha, salteado de tomates cherry con pesto y stracciatella de búfala. Elaborado con pan de molde GF.

SWEETY TOAST | 9,50€ • GF •

Tostada con crema de cacahuete, plátano y arándanos.

*Extra tostadas: Salmón curado en wasabi +3€ / Aguacate +2€ / Huevo pouché +2€

SMOOTHIES | 5,50€

Todos los smoothies son veganos y están hechos con leche de avena | Gluten-free

AÇAÍ
Açaí do Brasil + plátano.

FRESA
Fresa, frambuesa y plátano.

VAINILLA
Vainilla y plátano. *Con leche de vaca

MOCHA MADNESS | 6,50€
Espresso, cacao en polvo, plátano, sirope de agave, semillas de chia, nibs de choco.

GREEN MATCHA | 6,50€
Matcha, plátano, aguacate, sirope de agave.

PROTEIN PEANUT | 6,50€
Crema de cacahuete, plátano, proteína vegetal, sirope de agave, semillas de chia.

CHOCOLATE
Chocolate negro + plátano.

COCOLOCOC
Coco + plátano.

POSTRES

PASTEL DE QUESO | 5,90€ • GF •

Pastel de queso casero al horno.

BROWNIE DE CHOCOLATE | 6,50€

Brownie de chocolate casero y helado de coco.

FRANGIPANE | 5,90€ • GF •

Pastel de nuez pecana en base de galleta acompañado de una bola helado.

HELADO | 5,50€ • GF •

Dos bolas de helado sobre una base de crumble gluten free.

*Sabores disponibles:
Coco (vegan) / Frambuesa (vegan) / Chocolate negro (vegan) / Vainilla (contiene leche) / Yogurt (contiene leche)

MOSKITO | 4,50€ POSTRE by FLAX&KALE • GF | VEGAN •
Harina de trigo sarraceno + mascarpone de anacardos + cobertura de chocolate

VEGAN COOKIE | 2,90€ • GF | VEGAN •
Cookie casera vegana con chips de chocolate raw.

SNICKER SALADO | 6,50€
Tartaleta casera de caramelo salado acompañado de una bola de helado.

KIDS MENU

HAMBURGUESA NIÑOS | 10,50€

Hamburguesa de ternera con patatas fritas. (Incluye pan y queso).

PASTA INFANTIL | 10,50€

Plato de pasta con salsa de tomate (con queso rallado aparte).

GIVE ME FIVE!!! | 10,50€

Fingers de pollo rebozado y salsa tártara casera.

GIVE ME TEN!!! | 12,50€

Fingers de pollo rebozado y salsa tártara casera. Con patatas fritas

RACIÓN DE PATATAS FRITAS | 5€

BEBIDA

H2O 700 ml | 2,70 € 500 ml | 2,20€

H2O con gas 700 ml | 2,90 € 500 ml | 2,50€

AGUA DE COCO FOUNTAIN OF YOUTH | 5,90€

100% Agua de coco joven thailandés. 520ml.

COCA COLA 350 ml | 2,90 €

COCA COLA ZERO ZERO 350 ml | 2,90 €

FANTA NARANJA | 2,90 €

FANTA LIMÓN | 2,90 €

SPRITE | 2,90 €

ICE TEA (LIMÓN) | 2,90 €

AQUARIUS | 2,90 €

AQUARIUS (NARANJA) | 2,90 €

TÓNICA | 2,90 €

BITTER KAS | 2,90 €

ZUMO botella | 2,50 €

Naranja, melocotón, manzana o piña.



HEALTHY DRINKS

ZUMO DE NARANJA NATURAL | 4,20 €

Zumo de naranja exprimida al momento.

LIMONADA NATURAL | 4,50 €

Zumo de limón exprimido al momento, con sirope de ágave.

MIX NATURAL | 4,50 €

Zumo de naranja y limón (50/50) exprimido al momento.

COLD PRESS BY FLAX & KALE

400 ml. Raw | Plant-based | Sin azúcares añadidos | No Pasteurizado

GREEN LOVE | 4,95 €

Manzana + espinacas + pepino + jengibre + limón.

FOREVER YOUNG | 4,95 €

Zanahoria + naranja + piña + uva + manzana.

VIRUS KILLER | 4,95 €

Limón + jengibre + miel raw + equinácea + tomillo + pera + té de roca.

THE VEGAN VAMPIRE | 4,95 €

Piña + remolacha + zanahoria + jengibre + naranja + manzana.

PASSION GRAPEFRUIT | 4,95 €

mandarina + pomelo + fresa + maracuyá + jengibre.

KOMBUCHA | 4,50€

330 ml. Plant based | Gluten-free | Sin alcohol | Endulzado i saborizado naturalmente | No pasteurizado.

TROPICAL PASSION

Piña + maracuyá + coco.

BLUE LEMONADE

Yuzu + espirulina + menta.

DRAGON LEMONADE

Pitaya + lima + limón.

FRUTOS ROJOS

Frambuesas + Arándanos.

ORANGE FANTASY

Naranja + limón.

LEMON FANTASY

Lima + limón.

CITRIC PEACH

Melocotón + naranja.

RED GINGER

Naranja + genjibre + hibiscus

SPICY MARGARITA

Lima-Limón + cilantro + jalapeño

COFFEE SPECIALTY

ESPRESSO | 2€
DOBLE ESPRESSO | 3€
AMERICANO | 3€
CAFÉ CON LECHE | 2,60€
CORTADO | 2,30€
FLAT WHITE | 3,20€
CAPUCCINO | 3,30€
DIRTY CHAI | 3,30€
CHAI LATTE | 3,30€
CURCUMA LATTE | 3,30€
MOKA LATTE | 3,30€
MATCHA LATTE | 3,50€
CHOCOLATE CALIENTE | 3,90€

*Leche Avena • GF • (AL MISMO PRECIO) *Extra shot +1€ *XL Size +0,5€



ICED LATTE SPECIALTY

ICED COFFEE 3 SHOTS (NO MILK) | 4,00€
ICED COFFEE BOMB 4 SHOTS (NO MILK) | 4,50€
ICED COFFEE LATTE 2 SHOTS | 4,50€
ICED CHAI LATTE 3 SHOTS | 4,50€
ICED MOKA LATTE 2 SHOTS | 4,50€
ICED MATCHA LATTE | 4,50€

*Leche Avena • GF • (AL MISMO PRECIO)

TE E INFUSIONES

TE VERDE BIO GENGIBRE Y LIMÓN* | 2,50€
TE NEGRO ENGLISH BREAKFAST* | 2,50€
TE VERDE CON MENTA* | 2,50€
TE ROJO* | 2,50€
ROOIBOS CANELA Y MENTA* | 2,50€
MARIALUISA DEL EMPORDÀ* | 2,50€
MANZANILLA BIO* | 2,50€

*Producto de elaboración ecológica y orgánica.

CERVEZA

ESTRELLA DAMM
caña pequeña | 2,20€ caña | 2,70€ pinta | 4,50€
ESTRELLA 330ml | 2,90€
VOLL DAMM 330ml | 2,90€
DAURA 330ml | 2,90€ • GF •
DAMM LEMON 330ml | 2,90€

HORSBOYZ | 6,50€ lata 440ml
Cerveza producida por Hors Categorie Girona®. NEIPA 5,5%



CERVEZA SIN ALCOHOL

FREE DAMM 330ml | 2,90€
FREE DAMM TOSTADA 330ml | 2,90€
FREE DAMM LEMON 330ml | 2,90€
ORLINA IPA (artesana local sin alcohol) | 3,90€
DOSKIWI FENIX IPA 0'4% alcohol | 4,50€
LA CHOUFFE (sin alcohol) | 4,50€
MIKKELLER ENERGIBAJER | 4,50€



WIFI: HORSCATEGORIE
Clave wifi: tourmalet

CRAFT BEERS ON TAP

***Consultar la selección del mostrador. Disponemos de 7 tiradores de cerveza artesana que renovamos semanalmente.**

Gluten Free CRAFT BEER botella 330ml | 4,50€ • GF •

CERVEZAS BELGAS

DUVEL | 4,90€
DUVEL 666 | 4,90€
DUVEL TRIPEL | 5,50€
VEDETTE | 4,90€
MARDESOU BLOND | 4,90€
MARDESOU BRUNE | 5,50€

COCKTAILS

MARGARITA | 8,50€
SPICY MARGARITA | 9€
MARGARITA DE FRESA | 9€
APEROL SPRITZ | 7€
MOJITO | 8,50€
MOJITO DE FRESA | 9€
MOJITO DE MANGO | 9€
NEGRONI | 8€
MOSCOW MULE | 8,50€
ESPRESSO MARTINI | 9€

VERMUT

VERMUT NEGRO | 4,90€
VERMUT BLANCO | 4,90€
RATAFIA | 4,90€

COMBINADOS

GIN, RON, WHISKEY, VODKA | 9,00€
Premium | 10,00€

SIDRA

SERPS - EMPORDÀ | 6,90€ • GF | VEGAN •
Sidra de burbuja natural de manzana del Empordà.
Botella de 375ml. 6,4% alcohol.

GALIPETTE | 6,50€ • GF | VEGAN •
100% zumo de manzana.
Botella de 330ml. 4,5% alcohol.



Alérgenos
ENG • ES • FR



De martes a sábado de 11h00 - 23h00h
Cocina "Non Stop" hasta 22h00
Domingo de 12:00h - 18:00h
Cocina "Non Stop" hasta 17h00

Teléfono reservas: 669 970 758

VINOS BLANCOS

VIÑA ESMERALDA | 16,50 €
Moscatel, Gewürztraminer - DO Penedès



LLOC - MUIXACH | 18 € copa | 4,50 €
Garnacha blanca, Picapoll, Muscatell - DO Empordà - Peratallada



AUCALÀ BLANC | 21 €
Garnacha blanca - DO Terra Alta



NOTES DE BLANC | 16,50 € copa | 4,50 €
Garnacha blanca, Subirat Parent y Garnacha Roja - DO Empordà



PALOMO COJO | 19 € copa | 4,50 €
Verdejo - DO Rueda



PAZO DAS BRUIXAS 2022 | 25 €
Albariño - DO Rías Baixas



VINOS ROSADOS Y NARANJAS

LES SARDINES CATALANES | 18 € copa | 4 €
Garnacha y Viura - DO Languedoc-Roussillon



JEAN LEON 3055 ROSÉ | 23 €
Pinot Noir - DO Penedès



DOMAINE LAFAGE - NARANJA DE GRIS | 23 €
Garnacha Gris, Viognier, Moscatel - Languedoc-Roussillon



➤ VINOS TINTOS Y CAVAS



VINOS TINTOS

FINCA ELS 3 FRARES 2019 | 16€ copa | 4€ 
Cabernet Sauvignon, Carinyena / Mazuelo - DO EMPORDÀ



AUCALÀ NEGRE | 21€
Cariñena y Garnacha tinta - DO TERRA ALTA



HABLA N°26 SYRAH 2019 | 35€
Syrah - DO EXTREMADURA



SALMOS 2019 | 37€
Cariñena, garnacha, syrah - DO PRIORAT



GOMEZ CRUZADO CRIANZA '19 | 19€ copa | 4,5€ 
Tempranillo y Garnacha tinta - DO RIOJA



LLOC - MUIXAC | 19€ copa | 4,5€ 
Garnacha negra, Syrah - D.O. EMPORDÀ - Peratallada



LA MONTESA CRIANZA 2018 | 25€
Garnacha tinta - DO RIOJA

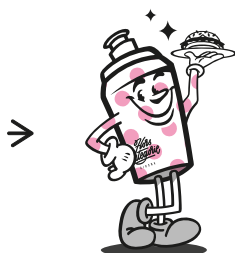


CAVA

ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE
CAVA | 18€ copa | 4€ 
Parellada, Macabeo - CATALUNYA



GRAMONA LA CUVÉE - CAVA | 28€
Xarel·lo, Macabeo - CORPINNAT



- * ESTABLECIMIENTO COMPROMETIDO EN LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO.
- * RECUERDA QUE DISPONEMOS DE CAJAS "TAKE AWAY" EN EL CASO DE QUE QUIERAS LLEVARTE LA COMIDA A CASA.

