SNACKS

MIX D'OLIVES | 4,50€ · GF | VEGAN ·
Tapa d'olives macerades a l'estil Hors Catégorie.

KALE CHIPS F&K | 4,50€ · GF | VEGAN ·
Xips casolanes de kale amanides i deshidratades.

PATATES CHIPS *De bossa.* | 2,50€ · GF | VEGAN ·

ENTRANTS PER COMPARTIR

FUNKY EDAMAMES | 7,50€ · VEGAN ·
Edamames saltejats amb salsa oriental a base de teriyaki, soja, miso i gingebre.

BRAVES MIXTES | 7,50€ · GF | VEGAN ·
*Moniato especiat i patata, acompanyades de les nostres salses casolanes: La Brava una mica picant i la Tàrtara. *Opció només patata.*

BRAVES DE MONIATO | 8€ · GF | VEGAN ·
Moniatos especiats amb les nostres salses casolanes: la Brava i la Tàrtara.

GUACAMOLE casolà | 9,50€ · GF | VEGAN ·
Amb totopos de blat de moro.

GIVE ME FIVE!!! | 10,50€
Tires de pollastre arrebossat amb panko cruixent i salsa tàrtara casolana.

NACHOS TEX MEX | 15,50€ * (1/2 ració 9,95€) · GF ·
El nostre clàssic de sempre, ara acabat al forn de brasa per un toc extra de sabor. Amb carn a l'estil tex-mex, mozzarella i salsa cheddar, guacamole casolà, sour cream, blat de moro fresc, pico de gallo i fesols.

NACHOS DE JACKFRUIT | 14,50€ * (1/2 ració 9,95€)
Nachos Jackfruit a l'estil pastor, guacamole casolà, blat de moro fresc i "pico de gallo".
Opció formatge vegà + 2,50€ . · VEGAN · GF ·
Opció salsa de cheddar i mozzarella +2€.

HUMMUS LIBANÈS | 10,50€ · VEGAN ·
Autèntic hummus libanès amb un toc de brasa. Servit amb pa de pita.

MIX DEL MAR | 14,50€ NEW
Anxoves del Cantàbric i sardines fumades sobre pa de vidre sucat amb tomàquet.

TACOS DE BIRRIA DE VEDELLA · GF ·
3u. | 14,50€ 6u. | 24,90€
Carn de vedella a baixa temperatura a l'estil birria, una mica picant i formatge fos.

TACOS DE XAI 3u. | 14,50€ 6u. | 24,90€ NEW
Amb carn de xai desossada, formatge fos, salsa de iogurt amb poma i menta.

TIRADITO DE SALMÓ a l'estil Thai | 16,50€ NEW
Filets de salmó amb oli AOVE i un toc thai. Amb pa torrat.

TIRADITO DE BACALLÀ FUMAT | 17,50 NEW
Filets de bacallà fumat en oli d'AOVE, tomàquet cor de bou, alvocat, rodanxes de taronja i avellanes.

PRINCIPALS

ESPAGUETIS TRUFATS AMB VEDELLA | 17,50€
Plat de pasta amb portobellos al forn, tomàquets xerri i vedella desossada saltejada amb mantega trufada.

ESPAGUETIS DEL XEF | 17,50€ NEW
Espaguetis en mantega d'ají verd, carxofes, espàrrecs, tomàquets xerry, daus de pernil i formatge parmesà.

SHAKSHUKA | 16,50€
Dos ous cuinats a la brasa, amb salsa de tomàquet casolana especiada, formatge de cabra y carxofa. Acompanyat de pa torrat.

CURRY GROC | 18,50€ · GF ·
Curry groc a l'estilo tailandès amb verdures i shimenjis. Acompanyat d'arrós basmati.
Escull la teva proteina: 1.Gambes 2.Pollastre 3.Pollastre vegà

SALMÓ AMB MARACUJÀ | 17,50€ · GF ·
Llom de salmó cuinat al forn de brasa, acompanyat de verdures i "arròs" de coliflor i salsa de maracujà.

MÉS PRINCIPALS →

COSTELLES CATEGORIE 7 | 17,50€ · GF ·
*Cuinades a baixa temperatura durant 7 hores, servit amb la nostra **salsa BBQ casolana** de pinya (lleugera) i finalitzades al forn de brasa. Acompanyades de patates fregides*

WAGYU DE TAVERTET (160grs) | 26€ 100% BIO · GF ·
Carn de wagyu filetejada a la plancha amb el seu suc. Acompanyat de mini patates smash, pebrot del piquillo i el nostre toc de tximixurri de romaní.
*** Carn certificada de Wagyu Full Blood de la línia Tajima.***
*** Procedent de ramaderia regenerativa produïda a Tavertet (Catalunya).***

AMANIDES I BOWLS

BUDDHA BOWL | 14,50€ · GF | VEGAN ·
Bol amb arròs, alvocat teriyaki, hummus, saltejat de Kale, pastanagues i tomàquets cherry, pisto de verdures, alga wakame, sunomono de cogombre, remolatxa a daus i maionesa vegana.

BOWL BALINÈS | 17,50€
Pintxos de vedella la brasa l'estil satay. Complet plat nutritiu amb: saltejat d'arrós y ou. Amb verdures, alvocat, edamames, gírgoles arrebossades en coco i pa ratllat.
Opció vegetariana amb Falafel.

PIRI BOWL | 17,50€ NEW
*A base d'arrós amb ou, alvocat i edamames, cogombre , tomàquet i iogur. Verdures al curri, cuixes de pollastre a la brasa amb salsa piri-piri. **Opció vegetariana Falafel.***

KALE CÈSAR | 14,50€
*La nostra amanida Cèsar a base de ruca, enciam i kale.Amb **caquis a la brasa**, crostons de pa i parmesà. Acompanyada de nostra **salsa Cèsar casolana.***

FLOR DE CARXOFA | 17,50€
Amanida a base d'enciam, ruca, tomàquets confitats, stracciatella de búfula i una magnífica carxofa XL del Prat de Llobregat, a la planxa.

AMANIDA D'ALVOCAT A LA BRASA | 16,50€
"Summer Edition": Mix d'enciam i espinacs, granola salada, formatge feta, alvocat a la brasa, ou poché, datils, carbassa especiada i salsa tzatziki de poma verda.

AMANIDA DE PERA | 14,50€
Rúcula amb pera confitada al vi, nous, formatge de cabra i nabius.

>COMPLETA LA TEVA AMANIDA I BOWL:
*SALMÓ a la planxa +4€
*SALMÓ curat en wasabi +4€
*POLLASTRE de corral a la brasa +3€
*POLLASTRE vegà +4€
*PINTXOS DE VEDELLA +4€
*GAMBES planxa +4€ NEW
*TOFU arrebossat en ají verde +4€
*PULLED JACKFRUIT +4€
*OU POUCHÉ +2€
*PÀ DE PITA +2€
*HUMMUS CASOLÀ +3€
*FALAFEL +4€ NEW

HAMBURGUESES

Cuinades al forn de carbó

DOBLE SMASH (170grs) | 16,50€
Doble hamburguesa smash, amb cheddar, cogombrets adobats i salsa Hors. Feta amb carn mixta ecològica de la Carnisseria Pere Roca de Banyoles. Amb pa de brioix.
Extra SMASH BURGER & FORMATGE +3€

SMASHROOM | 17,50€ · VEGAN · NEW
Smash vegana amb formatge cheddar vegà. Amb tomàquet i cogombre fresc, mix de bolets i una gírgola empanada amb coco i panko. Amb maionesa vegana spicy.

GRAN JORNÉE (200grs) | 17,50€
*Hamburguesa de carn de vedella PREMIUM, Angus madurada, formatge, enciam, tomàquet, ceba a la planxa i **salsa barbacoa casolana (lleugera).** Amb pa de brioix.*

BEST VEGGIE BURGER | 17,50€ · VEGAN ·
*Hamburguesa by "Flax and Kale" amb "Cheddar" vegà fos, mix de verdures, pulled jackfruit i maionesa vegana. Amb pa de vidre. **Opció formatge normal (llet vaca)***

CRISPY CHICKEN | 17,50€
*Hamburguesa de cuixetes de pollastre arrebossades en panko, crispy bacon, enciam romana, formatge gouda fos i la **nostra salsa tàrtara.** Amb pa de brioix.*

DOLOMITES (200grs) | 18,50€
Hamburguesa de carn de vedella Angus, rodanxes de tomàquet cor de bou a la planxa, pesto, stracciatella de búfala i ruca. Amb pa de vidre.

HAMBURGUESA DE VACA VELLA | 18,50€ NEW
Hamburguesa de carn de vedella madurada. Formatge brie fós, melmelada de poma, espinacs. Amb pa de vidre.

BLUES BURGER | 18,50€
Hamburguesa de vedella Angus (200 g), crema de formatge gorgonzola i daus de pera confitada en vi blanc. Amb pa de brioix.

***Extra hamburgueses:** Ou planxa +1,95€ / Alvocat +1.95€ / Pan GF +1,95€ / Crispy bacon +1,95€

***Totes les nostres hamburgueses van acompanyades de moniatos fregits i la seva salsa. *Opció patates fregides.**

= forn de brasa by PIRA THE CHARCOAL OVENS COMPANY

BRUNCH →

Hors Catégorie GIRONA

WIFI: HORSCATEGORIE
Clau wifi: tourmalet

Al·lèrgens
ENG · ES · FR

BURRITOS ALL DAY 11h00 - 22h00

A BASE DE **KALE** NEW

Saltejat amb blat de moro, alvocat, tomàquets caramel·litzats, salsa de iogurt i mozzarella. Servit amb la nostra salsa de curri i mango.

**Opció CHICKEN TERIYAKI | 12,50€*

**Opció VEGAN TERIYAKI "Pollastre vegà" | 12,50€* · VEGAN ·

**Opció CARN DE VEDELLA desossada | 12,50€*

A BASE D´**ARRÓS** NEW

Amb rúcula, salmó, crema agria, blat de moro, fesols, alvocat, tomàquet sec, alga nori.

**Opció SALMÓ a la planxa | 13,50€*

**Opció GAMBES a la planxa | 13,50€*

**Opció POLLASTRE VEGÀ (amb chutney de mango) | 13,50€* · VEGAN ·

***COMPLETA AMB** patates fregides +3€ / Moniato fregit +3€

BRUNCH 11h00 - 19h00

AÇAÍ BOWL | 12€ · VEGAN ·

Bowl de gelat d'açaí do Brasil 100% ecològic, granola, fruita variada i crumble de cacauet.

YOGURT + GRANOLA | 7,5€

Bol amb iogurt grec, granola i fruita fresca.

AVOCADO TOAST | 9,50€ · GF ·

Amb crema d'alvocat casolà, formatge de cabra desmenuçat i magrana. Elaborat amb pa de motlle GF.

SCRAMBLE GAMBLE TOAST | 10,50€ · GF ·

Torrada amb remenat d'ous i xampinyons portobellos, rúcula i encenalls de parmesà. Elaborat amb pa de motlle GF.

SWEETY TOAST | 9,50€ · GF ·

Torrada amb mantega de cacauet, plàtan flamejat i nabius.
Feta amb pa de motlle sense gluten.

***Extra torrades:** Salmó curat en wasabi +3€ / Alvocat +2€ / Ou pouché +2€

SANDVITXOS tot el dia

XAI | 12€ NEW

Pulled de xai brasejat, formatge gouda, bolets, alvocat i cogombre fresc.

PORC | 12€ NEW

Pulled pork, coleslaw, ceba i cogombre fresc.

***Extra sandwich:** Patatas +3€ / Boniatos +3€

KIDS MENU

HAMBURGUESA NENS | 10,50€

Hamburguesa de vedella amb patates rosses. (Inclou pà i formatge).

PASTA INFANTIL | 10,50€

Plat de pasta amb salsa de tomàquet (amb formatge rallat apart).

GIVE ME FIVE!!! | 10,50€

Fingers de pollastre arrebosat i ketchup.

GIVE ME TEN!!! | 12,50€

Fingers de pollastre arrebosat i ketchup. Amb patates fregides.

RACIÓ DE PATATES FREGIDES | 5€

SMOOTHIES | 6,50€

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

MADUIXA
Maduixa, gerds i plàtan.

VAINILLA
Vainilla i plàtan. ***Amb llet de vaca**

AÇAÍ | 7,50€
Açaí do Brasil + plàtan.

PROTEIN PEANUT | 7,50€ NEW
Crema de cacahuet, plàtan, proteina vegetal, xarop d'agave.

XOCOLATA
Xocolata negra + plàtan.

COCOLOCO
Coco + plàtan.

POSTRES

PASTÍS DE FORMATGE | 5,90€ · GF ·

Pastís de formatge casolà al forn.

BROWNIE DE XOCOLATA | 6,50€ · GF ·

Brownie casolà amb gelat de coco.

GELAT | 5,50€ · GF ·

Dues boles de gelat sobre una base de crumble gluten free.
** Sabors disponibles:*
Coco *(vegà)* / Gerds *(vegà)* / Xocolata negra *(vegà)* / Vainilla *(llet)* / Iogurt *(llet)*

MOSKITO | 4,50€ *POSTRE by FLAX&KALE* · GF | VEGAN ·

Xocolata negre, mascarpone d'anacards, blat sarraí.

VEGAN COOKIE | 2,90€ · GF | VEGAN ·

Cookie casolana vegana amb xips de xocolata raw.

FRANGIPANE | 6,50€

Pastís de nous pecanes a base de galeta acompanyat d'una bola gelat.

SNICKER SALAT | 6,50€ · GF · NEW

Tartaleta casolana de caramel salat acompanyat d'una bola de gelat.

BANANA BREAD | 4,90€ NEW

Bescuit artesà amb plàtan i xocolata.

ENERGY BALLS | 2,20€ x unitat NEW

Casolanes, sense sucre, sense gluten, amb un alt valor nutricional i 6 sabors diferents :)

BEGUDA

H2O 700 ml | 2,70 € 500 ml | 2,20€
H20 con gas 700 ml | 2,90 € 500 ml | 2,50€
AIGUA DE COCO **FOUNTAIN OF YOUTH** | 5,90 €
100% Aigua de coco jove thailandés. 520ml.
COCA COLA 350 ml | 3,20 €
COCA COLA ZERO 350 ml | 3,20 €
FANTA TARONJA 350 ml | 3,20 €
FANTA LLIMONA 350 ml | 3,20 €
SPRITE 350 ml | 3,20 €
ICE TEA (LLIMONA) | 2,90 €
AQUARIUS (LLIMONA) | 2,90 €
AQUARIUS (PRÉSSEC VERMELL) | 2,90 €
TÒNICA | 2,90 €
BITTER KAS | 2,90 €
SUC ampolla | 2,50 €
Taronja, préssec, pinya o poma.



HEALTHY DRINKS

SUC DE TARONJA NATURAL | 4,20 €

Espremut al moment.

LLIMONADA NATURAL | 4,50 €

Suc de llima i llimona acabat d'esprémer, amb xarop d'atzavara.

MIX NATURAL | 4,50 €

Suc de taronja i llimona acabat d'esprémer (50/50).

COLD PRESS BY FLAX & KALE

400 ml. Raw | Plant-based | Sense sucres afegits | No Pasteuritzat

GREEN LOVE | 4,95 €
Pera + espinacs + col arrissada + raïm + cogombre.

FOREVER YOUNG | 4,95 €
Pastanaga + taronja + pinya + raïm + poma.

VIRUS KILLER | 4,95 €
Llimona + gingebre + mel crua + equinàcia + farigola + pera + te de roca.

THE VEGAN VAMPIRE | 4,95 €
Pinya + remolatxa + taronja + poma + pastanaga + gingebre.

PASSION GRAPEFRUIT | 4,95 €
Mandarina + aranja + maduixa + maracujà + gingebre.

De dimarts a dissabte d'11:00 a 23:00
Cuina ininterrompuda fins a les 22:00
Diumenge de 23:00 a 18:00
Cuina ininterrompuda fins a les 17:00

Telèfon de reserves: +34 669 970 758

Al·lèrgens
ENG · ES · FR

KOMBUCHA | 4,50€

400 ml. Plant based | Gluten-free | Sense alcohol | Endolcit i saborizado naturalment | No pasteuritzat

TROPICAL PASSION
Pinya + maracujà + coco.

BLUE LEMONADE
Yuzu + espirulina + menta.

DRAGON LEMONADE
Pitaya + lima + llimona.

FRUITS VERMELLS
Gerds + Nabius.

LEMON FANTASY
Lima + llimona.

CITRIC PEACH
Préssec + taronja.

RED GINGER
Naranja + gingebre + hibiscus

ORANGE FANTASY
Taronja + llimona.

COFFEE SPECIALTY

**Llet civada o coco • GF • (AL MATEIX PREU) *Extra shot + 1€ *XL Tamany +0,5€*

ESPRESSO | 2 €
DOBLE ESPRESSO | 3 €
AMERICANO | 3 €
CORTADO | 2,30 €
CAFÈ AMB LLET | 2,60 €
FLAT WHITE | 3,20€
CAPUCCINO | 3,30€
DIRTY CHAI | 3,50€
CHAI LATTE | 3,30€
CURCUMA LATTE | 3,30€
MOKA LATTE | 3,30€
MATCHA LATTE | 3,90€ **Amb te Matcha Cerimonial Premium*



ICED LATTE SPECIALTY

**Llet civada o coco • GF • (AL MATEIX PREU) *Extra shot + 1€ *XL Tamany +0,5€*

ICED COFFEE *3 SHOTS (Sense llet)* | 4,00€
ICED COFFEE BOMB *4SHOTS (Sense llet)* | 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€ **Amb te Matcha Cerimonial Premium*

**Millora la teva beguda amb un shoot de: Vainilla/ Warm spices / Avellana + 0,50€*

TE I INFUSIONS

TE VERD BIO GINGEBRE I LLIMONA* | 2,50 €
TE NEGRE ENGLISH BREAKFAST* | 2,50 €
TE VERD AMB MENTA* | 2,50 €
TE VERMELL* | 2,50 €
ROOIBOS CANELA I MENTA* | 2,50 €
MARIALLUÏSA DE L'EMPORDÀ* | 2,50 €
CAMAMILLA BIO* | 2,50 €

*Producte d'elaboració ecològica i orgànica.

CERVESA

ESTRELLA DAMM
canya petita | 2,30€ canya | 2,90€ pinta | 4,50€
ESTRELLA 330ml 3,10€
VOLL DAMM 330ml | 3,30€
DAURA 330ml | 3,10€ • GF •
DAMM LEMON 330ml | 3,10€

HORSBOYZ | 6,50€ lata 440ml
Cervesa produïda per Hors Catégorie Girona®. NEIPA 5,5%

AMERICAN HORS PEACH | 6,50€ lata 440ml
Cervesa produïda per RISPA x Hors Catégorie Girona®.
AMERICAN PEACH IPA 5,3%



CERVESA SENSE ALCOHOL

FREE DAMM 330ml | 3,10€
FREE DAMM TORRADA 330ml | 3,10€
FREE DAMM LEMON 330ml | 3,10€

ORLINA IPA (artesana local sense alcohol) | 3,90€
DOSKIWIS FENIX IPA 0´4% alcohol | 4,50€
LA CHOUFFE (sense alcohol) | 4,50€
MIKKELLER ENERGIBAJER | 4,50€

CRAFT BEERS ON TAP

canya 330ml / pinta 500ml

TAST DE CERVESES *4 x 200ml* | 14€
deixa't portar per la nostra selecció de cervesa artesana. Tria els teus 4 tiradors preferits dels 7 que disposem y renovem cada setmana!

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

CERVESES BELGUES

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



COCKTAILS

MARGARITA | 8,50€
SPICY MARGARITA | 9€
MARGARTITA DE MADUIXA | 9€
APEROL SPRITZ | 7€
MOJITO | 8,50€
MOJITO DE MADUIXA | 9€
MOJITO DE MANGO | 9€
NEGRONI | 8,00€
MOSCOW MULE | 8,50€
ESPRESSO MARTINI | 9€

VERMUT

VERMUT NEGRE | 4,90 €
VERMUT BLANC | 4,90 €
RATAFIA | 4,90 €

COMBINATS

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

SIDRA

SERPS - EMPORDÀ | 6,90 € • GF | VEGAN •
Sidra de bombolla natural de poma de l'Empordà.
Ampolla de 375ml. 6,4% alcohol.

GALIPETTE | 6,50 € • GF | VEGAN •
100% suc de poma.
Ampolla de 330ml. 4,5% alcohol.

VINS BLANCS

VIÑA ESMERALDA | 18 € copa | 4,50 €
Moscatel, Gewürztraminer - *DO PENEDÈS*



NOTES DE BLANC | 18 € copa | 4,50 €
Garnacha blanca, Subirat Parent y Garnacha Roja - *DO EMPORDÀ*



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



PALOMO COJO | 19 € copa | 5 €
Verdejo - *DO RUEDA*



AUCALÀ BLANC | 18 € copa | 4,50 €
Garnacha blanca - *DO TERRA ALTA*



PAZO DAS BRUIXAS 2025 | 25 €
Albariño - *DO RÍAS BAIXAS*



VINOS ROSATS I TARONJES

LES SARDINES CATALANES | 18 € copa | 4,5 €
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*





→ VINS NEGRES I CAVES

Hors Categorie
GIRONA

WIFI: HORSCATEGORIE
Clave wifi: tourmalet

De dimarts a dissabte d'11:00 a 23:00
Cuina ininterrompuda fins a les 22:00
Diumenge de 23:00 a 18:00
Cuina ininterrompuda fins a les 17:00

Telèfon de reserves: +34 669 970 758

Al·lèrgens
ENG · ES · FR

VINS NEGRES

FINCA ELS 3 FRARES 2022 | 16 € copa | 4,5 €
Cabernet Sauvignon, Carinyena / Mazuelo - *DO EMPORDÀ*



AUCALÀ NEGRE | 19 € copa | 5 €
Cariñena y Garnacha tinta - *DO TERRA ALTA*



HABLA Nº36 SYRAH 2022 | 35 €
Syrah - *DO EXTREMADURA*



SALMOS 2021 | 35 €
Cariñena, garnacha, syrah - *DO PRIORAT*



GOMEZ CRUZADO CRIANZA ´22 | 19 € copa | 5 €
Tempranillo y Garnacha tinta - *DO RIOJA*



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



LA MONTESA CRIANZA 2021 | 25 €
Garnacha tinta - *DO RIOJA*



CAVA

ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE
CAVA | 21 € copa | 4,50 €
Parellada, Macabeo - *CATALUNYA*



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





* ESTABLIMENT COMPROMÈS EN LA REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI.

* RECORDA QUE DISPOSEM DE CAIXES "TAKE AWAY" EN EL CAS DE QUE VULGUIS EMPORTAR-TE EL MENJAR A CASA.

Hors Categorie
GIRONA

WIFI: HORSCATEGORIE
Clave wifi: tourmalet

De dimarts a dissabte d'11:00 a 23:00
Cuina ininterrompuda fins a les 22:00
Diumenge de 23:00 a 18:00
Cuina ininterrompuda fins a les 17:00

Telèfon de reserves: +34 669 970 758

Al·lèrgens
ENG·ES·FR