

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 | 2,50€

De bolsa.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

BRAVAS MIXTAS | 7,50€ · GF ·

BRAVAS DE BONIATO | 8€ · GF ·

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

GUACAMOLE casero | 8,50€ · GF | VEGAN ·

Con totopos.

GIVE ME FIVE!!! | 10,50€

Tiras de pollo rebozado en panco crujiente y mayonesa de chipotle casera.

VEGAN NUGGETS | 10,50€ · GF | VEGAN ·

Nuggets veganos sabor a pollo acompañados de salsa barbacoa.

KINDER DE BURRATA (250grs) | 13,50€ · GF ·

Burrata trufada con aceite de albahaca sobre tomates Cherry confitados.

NACHOS TEX MEX | 14,50€ * (disponible 1/2 ración) · GF ·

Con carne estilo tex-mex, con salsa queso cheddar, guacamole casero, sour cream, maíz fresco, pico de gallo y frijoles.

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

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

*Opción queso vegano + 2,50€ . · GF | VEGAN ·

*Opción salsa de cheddar y mozzarella +2€.

TACOS DE BIRRIA DE TERNERA · GF ·

3u. | 13,50€ 6u. | 22,90€

Con carne de ternera cocinada a baja temperatura al estilo birria un poco picante.

TACOS DE JACKFRUIT AL ESTILO PASTOR

3u. | 13,50€ 6u. | 22,90€ · GF | VEGAN ·

Con Pulled Jackfruit vegano marinado al estilo pastor, guacamole y pico de gallo.

TACOS DE PESCADO CRUJIENTE 2u. | 11€

Rebozado en panco con mayonesa de lima y coulis de mango.

CROQUETAS CASERAS 4u. | 9€

Croquetas caseras de setas y trufa rebozadas con panco.

HAMBURGUESAS

NEW SMASH PERICUS (170grs) | 15,50€

La clásica doble hamburguesa "smash" de Can Pericus con cheddar, pepinillos encurtidos i nuestra salsa Hors.

GRAN JORNÉE (200grs) | 18,50€

Hamburguesa de carne de ternera PREMIUM, Angus madurada, queso, lechuga, tomate, cebolla a la plancha y salsa barbacoa casera.

CRISPY CHICKEN | 16,90€

Hamburguesa de pollo rebozado en Panko, colslaw y nuestra salsa secreta.

*Opción VEGGIE con Burger crispy vegana.

BEST VEGGIE BURGER | 16,90€ · VEGAN ·

Hamburguesa vegana by "Flax and Kale" con "Cheddar" vegano, lechuga, tomate y cebolla a la plancha y salsa vegana.

*Extra hamburguesas: Huevo plancha 1,95€ / Aguacate +1.95€ / Pan GF +0,95€

*Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de patatas fritas caseras y su salsa.

ENSALADAS, BOWLS Y CREMAS

RÚCULA Y PERA | 13,90€ · GF ·

Con rúcula y pera caramelizada al horno, con queso de cabra, nueces y granada.

KALE CÉSAR | 11,50€

Ensalada de Kale, aguacate, picatostes y nuestra salsa César casera.

*Añádele SALMÓN de Noruega a la plancha. + 4€ .

*Añádele POLLO de corral a la plancha. +3€.

ENSALADA DE SANDÍA A LA PARRILLA | 13,90€

Ensalada de sandía a la parrilla, queso feta y rúcula, aliñada con almendra picada y vinagreta de menta.

GAZPACHO TRADICIONAL | 7,50€

HEALTHY BOWLS:

Bowls a base de arroz, mayonesa japonesa, aguacate teriyaki, salteado de kale con verduras y nuestros encurtidos.

SUPER BUDDHA | 15,50€ · GF ·

Con huevo poché.

SUPER SAKE | 16,90€ · GF ·

Escoje si lo quieres con salmón a la plancha o salmón crudo marinado con miso.

SUPER VEGAN | 16,90€ · GF | VEGAN ·

Con "pollo" Plant based by F&K.

*Extras ensaladas, bowls y cremas: Pan de pita caliente +1,95€ / Huevo poché +1,95€ / Huevo plancha +1,95€ / Aguacate +1.95€ / Pollo plancha +3€ / Pollo vegano +3€ / Pulled Jackfruit +3€ / Salmón marinado +4€ / Salmón plancha +4€

PRINCIPALES

RED HOT CHILI CURRY pollo | 17,90€ 🍗 · GF ·

Curry rojo elaborado con leche de coco, verduras, pollo, arroz basmati y anacardos.

RED HOT CHILI CURRY vegan | 17,90€ 🍗 · GF | VEGAN ·

Curry rojo elaborado con leche de coco, Jackfruit, verduras, arroz y anacardos.

GYRO | 15,50€

Gyro de vedella especiada, amb formatge feta i salsa de iogurt. Acompanyat d'una amanida fresca.

*Opción VEGGIE con "carne" vegana by F&K.

SUPERIGATONI DE SALMÓN | 14,50€

Rigatoni al pesto de Kale con salmón a la plancha y parmesano.

BRIOCHE ROLL - CALAMARES | 15,50€

Brioche Roll del Forn Cresell de calamares a la andaluza, con maionesa citrica y cebolla crujiente.

BAGELS Y SÁNDWICHES

BAGEL DE PASTRAMI | 7,90€

Bagel de pastrami, rúcula, pepinillos encurtidos y mayonesa casera de pepinillos.

GRILL CHEESE SANDWICH | 6,50€

Sándwich con pan de masa madre con queso gouda y cheddar y jamón dulce planchado en el grill.



WIFI: HORSCATEGORIE
Clave wifi: tourmalet

Alérgenos
ENG · ES · FR



De martes a sábado de 12:00h a 23:00h
Domingo de 12:00h a 17:00h
Teléfono reservas: 669 970 758

KIDS MENU

- HAMBURGUESA NIÑOS | 8,50€
Hamburguesa de ternera con patatas fritas. (Incluye pan y queso).
- PASTA INFANTIL | 8,50€
Plato de pasta con salsa de tomate (con queso rallado aparte).
- FINGERS POLLO | 9,90€
Fingers de pollo rebozado y salsa ketchup.

BEBIDA

- H2O 800 ml | 2,50 €
- H2O con gas 500 ml | 2,50 €
- COCA COLA 350 ml | 2,50 €
- COCA COLA ZERO 350 ml | 2,50 €
- FANTA NARANJA | 2,50 €
- FANTA LIMÓN | 2,50 €
- NESTEA (LIMÓN) | 2,50 €
- AQUARIUS | 2,50 €
- AQUARIUS (NARANJA) | 2,50 €
- TÓNICA | 2,50 €
- ZUMO GRANINI | 2,50 €
Naranja, Melocotón o Piña.

HEALTHY DRINKS COLD PRESS BY FLAX & KALE

- 400 ml. Raw | Plant-based | Sin azúcares añadidos | No Pasteurizado
- ZUMO DE NARANJA NATURAL | 3,90 €
Exprimido al momento.
- 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.
- REFERENCIAS HABITUALES DE ZUMOS COLD PRESS BY FLAX & KALE:
- PASION GRAPEFRUIT: mandarina + manzana + pomelo + fresa + maracuyá + jengibre.
- GREEN MEDICINE: pera + uva + pepino + espinacas + kale + perejil + kiwi + limón.
- GREEN SLIM FIT: manzana + espinacas + hinojo + rúcula + apio + perejil + jengibre + kiwi + limón.
- BLUE DIAMOND: manzana + piña + pera + uva + jengibre + limón + espirulina.
- MY SWEET HORNY: piña + manzana + aloe vera + maracuyá + maca.
- BETA CAROTENO: zanahoria + manzana + agua de coco + limón.

KOMBUCHA | 4,50€

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

PASSION COLADA

Piña + maracuyá + coco.

BLUE MOJITO

Yuzu + espirulina + menta.

AFRICAN MULE

Jengibre + hibiscus + naranja.

WONDER BERRY

Frambuesa + arándanos

KOMBUCOLA

Fórmula secreta.

SPICY MARGARITA

Lima + limón + cilantro + jalapeño.

DRAGON LEMONADE

Pitaya + lima + limón. .

ORANGE FANTASY

Naranja + limón.

LEMON FANTASY

Lima + limón.

SEX ON THE PEACH

Melocotón + naranja.

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.

CHOCOLATE

Chocolate negro + plátano.

COCOLOCO

Coco + plátano.

POSTRES

- PASTEL DE QUESO | 5,50€ · GF ·
Pastel de queso casero al horno.

- BROWNIE DE CHOCOLATE | 5,50€
Brownie de chocolate con caramello salado y helado de coco.

- HELADO | 4,95€ · GF ·
Dos bolas de helado sobre una base de crumble gluten free. · GF ·
* Sabores disponibles:
Coco / Mora / Chocolate / Stracciatella (contiene leche).

- MOSKITO | 4,50€ POSTRE by FLAX&KALE · GF | VEGAN ·
Chocolate negro, mascarpone de anacardos y limón, trigo sarraceno.

- PINK LADY | 4,50€ POSTRE by FLAX&KALE · GF | VEGAN ·
Chocolate blanco, mascarpone de anacardos y limón, trigo sarraceno.

- PASTEL SEMANAL | 4,95€ TENEMOS OPCIONES · GF | VEGAN ·
Pregunta a nuestro staff.

COFFEE SPECIALTY

Leche vegetal +0,30 €

- ESPRESSO | 1,80 €
- ESPRESSO (doble carga) | 2,20 €
- CORTADO | 2,00 €
- MACCHIATO | 2,20 €
- CAFÈ LATTE | 2,40 €
- FLAT WHITE (doble carga) | 2,70 €
- CAPUCCINO | 2,60 €
- AMERICANO | 2,50 €

LATTE SPECIALTY

Leche vegetal +0,30 €

- CHAI LATTE | 2,90€
- DIRTY CHAI | 3,10€
- CURCUMA LATTE | 2,90€
- MOKA LATTE | 2,90€
- MATCHA LATTE | 3,50€
- ICE COFFE | 3,50€
- ICE COFFE BOMB | 3,90€
- ICE COFFEE LATTE | 3,90€
- ICE CHAI LATTE | 3,90€
- ICE MOKA LATTE | 3,90€
- ICE MATCHA LATTE | 3,90€

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 CARDAMOMO* | 2,50 €
- ROOIBOS CANELA Y MENTA* | 2,50 €
- MARIALUISA DEL EMPORDÀ* | 2,50 €
- MANZANILLA BIO* | 2,50 €

*Producto de elaboración ecológica y orgánica.



WIFI: HORSCATEGORIE
Clave wifi: tourmalet

Alérgenos
ENG · ES · FR



De martes a sábado de 12:00h a 23:00h
Domingo de 12:00h a 17:00h
Teléfono reservas: 669 970 758

CERVEZA

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

CERVEZA SIN ALCOHOL

FREE DAMM 330ml | 2,70€
FREE DAMM TOSTADA 330ml | 2,70€
FREE DAMM LEMON 330ml | 2,70€
IPA ARTESANA SIN ALCOHOL | 3,90€
LAGER ARTESANA SIN ALCOHOL | 3,90€
LA CHOUFFE SIN ALCOHOL | 4,50€
KWAREMONT SIN ALCOHOL | 4,50€
MIKKELLER ENERGIBAJER | 4,50€

CRAFT BEERS ON TAP

***Consultar la selección del mostrador. Disponemos de 5 tiradores de cerveza artesana que renovamos semanalmente.**

• GF •

Gluten Free CRAFT BEER botella 330ml | 3,90€

CERVEZAS BELGAS

DUVEL | 4,50€
DUVEL 666 | 4,50€
DUVEL TRIPEL | 4,90€
VEDETTE | 4,50€
MARDESOUS | 4,90€
CHIMAY ROJA | 4,50€
CHIMAY AZUL | 4,90€
KWAREMONT | 4,50€

COCKTAILS

MARGARITA | 7,50€
SPICY MARGARITA | 7,50€
MARGARTITA DE FRESA | 7,50€
APEROL SPRITZ | 7,00€
MOJITO | 7,50€
MOJITO DE FRESA | 7,50€
PISCO SOUR | 8,00€
NEGRONI | 8,00€
MOSCOW MULE | 8,00€
ESPRESSO MARTINI | 8,00€

VERMUT

VERMUT NEGRO | 4,50 €
VERMUT BLANCO | 4,50 €
RATAFIA | 4,50 €

COMBINADOS

GIN, RON, WHISKEY, VODKA | 8,00€
Premium | 9,00€

SIDRA

SERPS - EMPORDÀ | 5,90 € * | 6,90 €

Sidra de burbuja natural de manzana del Empordà.
Botella de 375ml. 6,4% alcohol.

*SIDRA LUPULADA



**Hors
Catégorie**
GIRONA



WIFI: HORSCATEGORIE
Clave wifi: tourmalet

De martes a sábado de 12:00h a 23:00h
Domingo de 12:00h a 17:00h
Teléfono reservas: 669 970 758

Alérgenos
ENG · ES · FR



VINOS BLANCOS

VIÑA ESMERALDA | 16,50 € copa | 4 € • GF •
Moscatel, Gewürztraminer - DO Penedès



AUCALÀ BLANC | 21 € • GF •
Garnacha blanca - DO Terra Alta



LA TORTUGA VELOZ | 19 € copa | 4 €
Verdejo - DO Rueda



CLOS FARENA | 27 €
Garnacha blanca - DO Priorat



VINOS ROSADOS

KÁRMÁN | 18 € copa | 4 €
Garnacha y Viura - DO Rioja



Jean Leon 3055 Rosé | 23 € • GF •
Pinot Noir - DO Penedès



VINOS TINTOS

MAS RABELL TINTO | 15 € copa | 4 € • GF •
Tempranillo y cabernet sauvignon - DO Catalunya



RENDÉ MASDÉU TREPAT DEL JORDIET | 23 €
Trepat - DO Conca de Barberà



TERROIR SENSE FRONTERES NEGRE | 33 €
Garnacha Negra, Cariñena - DO Montsant



GOMEZ CRUZADO CRIANZA | 19 € copa | 4 €
Tempranillo y Garnacha tinta - DO Rioja



AUCALÀ NEGRE | 21 €
Cariñena y Garnacha tinta - DO Terra Alta



CAVA Y CHAMPANGE

TERRER DE LA CREU BRUT NATURE | 16 € copa | 4 €
Xarel·lo, Macabeo, Parellada - DO Cava



RENDÉ MASDÉU TREPAT DEL JORDIET | 71 €
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - AOC Champagne



GRAMONA LA CUVÉE | 24 €
Xarel·lo, Macabeo - CORPINNAT



Alérgenos
ENG · ES · FR

