



MENÚS PER A GRUPS

MENÚS 100% PERSONALITZABLES
SALES PER A GRUPS



MENÚS PER A GRUPS

Menús **100% personalitzables**: adaptem el teu menú a les diferents necessitats i preferències de dieta del client.

S'ofereixen menús per a grups tant pel dinar com pel sopar entre setmana i cap de setmana.

Grups a partir de 6 persones.

3 espais acollidors disponibles per a grups.

Tot tipus de celebracions: trobades d'amics i familiars, aniversaris, esdeveniments d'empreses, petits casaments informals...

A la nostra oferta gastronòmica trobaràs amanides, entrants variats, principals de carn i peix, plats vegetarians i vegans, opcions sense gluten, pastisseria artesanal, selecció de vins i de còctels.

Es demana 48-72h d'antelació i una paga i senyal per confirmar la reserva i el menú del grup.

ESP AIS

El restaurant disposa de 2 plantes amb tres ambients acollidors ideals per a qualsevol celebració, esdeveniment o reunió.

Les sales a la segona planta, una gran i una petita amb taula rodona, es poden utilitzar com a sales privades.

Amb demanda prèvia és possible col·locar una pantalla per a una projecció.

ESP AIS



SALA PRIVADA



SALA SEGUNDA PLANTA



SALA PRIMERA PLANTA

TALLER DEGUSTACIÓ DE CÒCTELS PER A GRUPS

Activitat divertida per compartir en grup amb companys de feina o amics com a activitat privada de grup.

Què inclou el nostre taller?

- Activitat dinàmica acompanyada d'informació útil i jocs
- Degustació de còctels: fareu el tast de 8 còctels diferents
- 4 aperitius per cada assistent per acompanyar el tast
- Demostració en viu d'un còctel

El cost de l'activitat original és de 30€. El preu final per a grups que contracten el menú i el taller és de 25€. El preu del menú no està inclòs en aquest preu.



MENÚS DE GRUP

Disposem de 2 tipus de menús que pots personalitzar al teu gust:

PREMIUM
32€

EXCLUSIVE
38€

El menú inclou Entrants per compartir i Segons per cada comensal. A les pàgines que segueixen disposes del llistat de plats per configurar el menú a les preferències del grup.

En el cas de les postres, per cada tipus de menú oferim un llistat de postres determinat. A més, oferim la possibilitat d'escollir un pastís de grup.

Disposem del menú infantil per a infants fins als 12 anys.

PREMIUM 32€

MENÚ COMPLET

3 entrants per compartir y 1 segon per persona a escollir

ENTANTS PER COMPARTIR:

Escull 3 opcions del llistat:

- Braves a l'estil Katán (amb salsa de xili fumat) (1 ració / 2 pers.)
- Samosses vegetals (1 u. / pers.)
- Pakores vegetals (1 ració / 2 pers.)
- Totopos amb tomàquet, *frijoles*, formatge feta, ceba cítrica i guacamole (1 ració / 3 pers.)
- Tacos amb falafel (1 u. / pers.)
- Tacos de pollastre amb ceba cítrica (1 u. / pers.)
- Ous estrellats trufats amb pernil (1 ració / 2 pers.)
- Croquetes casolanes de gamba i pollastre (1 u. / pers.)
- Amanida de quinoa i vinagreta de mango (1 ració / 3 pers.)
- Hummus d'alvocat amb crudité i pa naan (1 ració / 3 pers.)

SEGONS:

Escull 1 plat per persona:

- Butter chicken (plat tradicional de l'Índia)
- Butter tofu (plat vegetarià)
- Pollastre cruixent amb toc picant
- Salmó oriental amb verdures saltejades al wok
- Sàndvitx de pa negre, calamars amb tempura i maionesa de xili fumat
- Graellada de carn variada amb verdures rostides
- Curry-thai amb tofu (vegà)
- Arròs al wok amb vedures de pollastre, gamba o tofu
- Yakisoba de pollastre, gamba o tofu
- Burgers: Vegan o La Clàssica

*Tenim més opcions de segons a l'apartat del Menú Exclusive, però aquests plats poden suposar un suplement.

BEGUDES a escollir:

Vi | Aigua | Refrescs | Cervesa

Masia Pubill (DO Catalunya, blanc, negre) (1 ampolla / 4 pers.)

Embrumas (DO Rueda, blanc) (1 ampolla / 4 pers.)

Laurentia (DO Montsant, negre) (1 ampolla / 4 pers.)

Sangria de vi negre (1l) (1 gerra / 4 pers.)

POSTRES a escollir:

Gelat | Brownie de festucs | Cheesecake de lotus | Lemon pie | Pie de poma i canyella

Pastís de grup: consultar l'apartat dels pastissos.

EXEMPLE D'UN MENÚ

MENÚ PREMIUM COMPLET

ENTRANTS per compartir

Samosses vegetal (1 u. / pers.)
Croquetes de pollastre i gamba (1 u. / pers.)
Totopos (1 ració / 3 pers.)

SEGONS (1/ pers.)

Butter chicken amb arròs basmati
Sàndwix de pa negre, calamars amb tempura i
maionesa de xili fumat
La Clàssica Burger

POSTRES

Brownie de festucs
Lemon pie

BEGUDES

Vi | Cervesa | Aigua | Refresc

32€ IVA INCL

EXCLUSIVE 38€

MENÚ COMPLET

3 entrants per compartir y 1 segon per persona a escollir

ENTANTS PER COMPARTIR:

Escull 3 opcions del llistat:

- Braves a l'estil Katán (amb salsa de xili fumat) (1 ració / 2 pers.)
- Samosses vegetals (1 u. / pers.)
- Pakores vegetals (1 ració / 2 pers.)
- Totopos amb tomàquet, *frijoles*, formatge feta, ceba cítrica i guacamole (1 ració / 3 pers.)
- Tacos amb falafel (1 u. / pers.)
- Tacos de pollastre amb ceba cítrica (1 u. / pers.)
- Tacos de gamba (1 u. / pers.)
- Ous estrellats trufats amb pernil (1 ració / 2 pers.)
- Croquetes casolanes de gamba i pollastre (1 u. / pers.)
- Amanida de quinoa i vinagreta de mango (1 ració / 3 pers.)
- Hummus d'alvocat amb crudité i panna (1 ració / 3 pers.)
- Pan Bao amb rostit de porc i ceba cítrica (1 u. / pers.)
- Gamba en tempura negra amb salsa de mango-curry (1 u. / pers.)
- Carpaccio de tomàquet amb pesto i burrata 1 ració / 3 pers.)

SEGONS:

Escull 1 plat per persona:

- Tàrtar de salmó amb ikura, alvocat i maionesa de iuzu
- Tataki de tonyina amb edamame, puré de carbassa i hummus d'alvocat
- Albergínia rostida amb la salsa shiitake caramelitzats (plat vegà)
- Burger Especial Katán
- K-neló de carn rostida i beixamel trufada
- Curri de rap i gambes amb arròs basmati
- Salmó amb patata parmentier
- Bacallà amb mussolina d'all negre i samfaina
- Brioix de pop guisant amb patates rostides: suplement + 2€ / pers.
- Filet de vedella amb salsa de portobel·lo amb amb parrillada de verdures: suplement +3€ / pers.

*Els segons plats del menú Premium també es poden escollir i no suposen cap suplement.

BEGUDES a escollir:

Vi | Aigua | Refrescs | Cervesa

Masia Pubill (DO Catalunya, blanc, negre) (1 ampolla / 4 pers.)
Embrumas (DO Rueda, blanc) (1 ampolla / 4 pers.)
Mireia (DO Penedès, blanc) (1 ampolla / 4 pers.)
Laurentia (DO Montsant, negre) (1 ampolla / 4 pers.)
Beronia (DO La Rioja, negre) (1 ampolla / 4 pers.)
Sangria de vi o de cava (1l) (1 / 4 pers.)

POSTRES a escollir:

Gelat | Brownie de festucs | Cheesecake de lotus | Lemon pie | Tiramisú | Coulant de xocolata | Pie de poma

Pastís de grup: consultar l'apartat dels pastissos.

EXEMPLE D'UN MENÚ

MENÚ EXCLUSIVE COMPLET

ENTRANTS per compartir

Croquetas de pollastre i gamba (1 u. / pers.)

Ous estrellats trufats (1 ració / 2 pers.)

Carpaccio de tomàquet (1 ració / 3 pers.)

SEGONS (1/ pers.)

Filet de vedella amb salsa portobel·lo (supl.+3€)

Butter chicken amb arròs basmati

Tàrtar de salmó

Veggie Burger

POSTRES

Coulant de xocolata

Lemon pie

BEGUDES

Vi | Cervesa | Aigua | Refresc

38€ IVA INCL

ENTRANTS

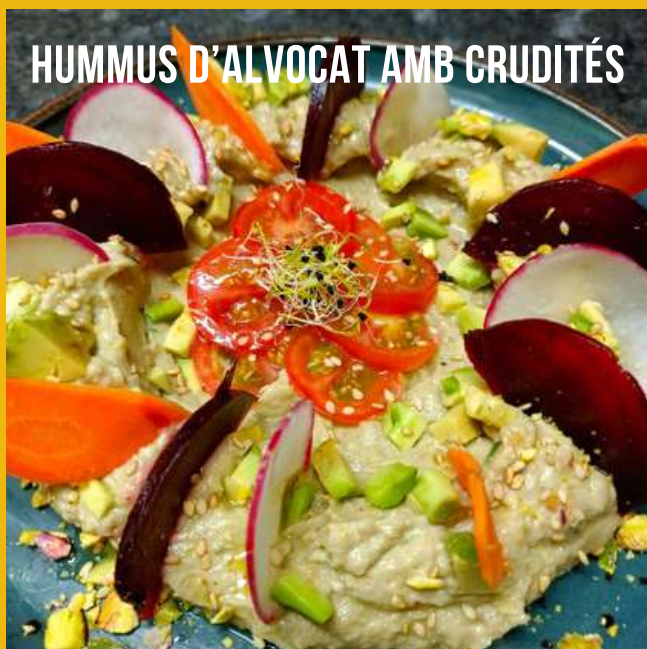
SAMOSSES VEGETALS



PAKORES VEGETALS



HUMMUS D'ALVOCAT AMB CRUDITÉS



PA BAO AMB ROSTIT DE PORC



ENTRANTS

**CROQUETES CASOLANES DE GAMBA I
POLLASTRE**



**CARPACCIO DE TOMÀQUET, PESTO I
BURRATA**



**AMANIDA DE QUINOA AMB VINAGRETA
DE MANGO**



**OUS ESTRELLATS TRUFATS AMB
PERNIL**



PRINCIPALS

BUTTER CHICKEN AMB ARRÒS
BASMATI



FILET DE VEDELLA AMB SALSA
PORTOBELLO I VERDURES



TATAKI DE TONIYNA AMB HUMMUS
D'ALVOCAT I PURÉ DE CARBASSA



TÀRTAR DE SALMÓ AMB IKURA,
ALVOCAT I MAIONESA IUZU

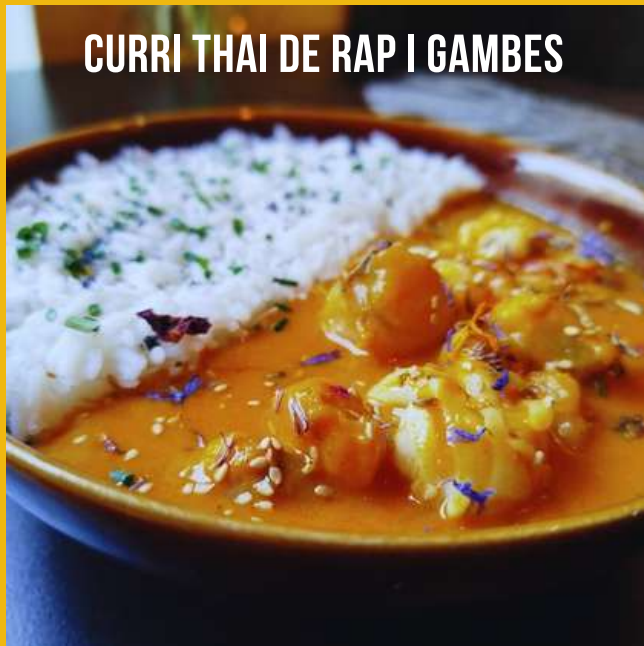


PRINCIPALS

**BACALLÀ AMB MUSSOLINA D'ALL
NEGRE I SAMFAINA**



CURRI THAI DE RAP I GAMBES



BRIOIX DE GUISAT DE POP

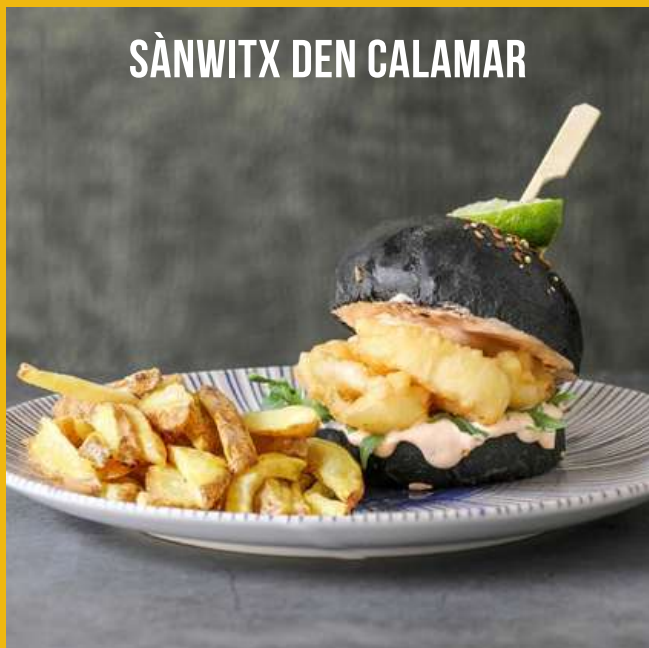


**K-NELÓ DE CARN ROSTIDA DE PORC
AMB BEIXAMEL TRUFADA**



PRINCIPALS

SÀNWITX DEN CALAMAR



LA CLÀSSICA



POLLASTRE CRUIXENT



ESPECIAL KATÁN



CÒCTELS

MOJITO CLÀSSIC 9 €
ROM BLANC, MENTA, LLIMA I SUCRE

MOJITO MADUIXA 9 €
ROM BLANC, MENTA, LLIMA, MADUIXA I SUCRE

LUIGI 9 €
SUC DE TARONJA, VERMUT, COINTREAU, GRANADINA I GINEBRA

HURRICANE 9 €
ROM BANC, ROM DAURAT, XAROP DE MARACUJÀ I SUC DE LLIMA

*Els còctels no estan inclosos en els menús i es contracten per separat.

KATÁN RESTAURANT

VINS, CAVA, CÒCTELS



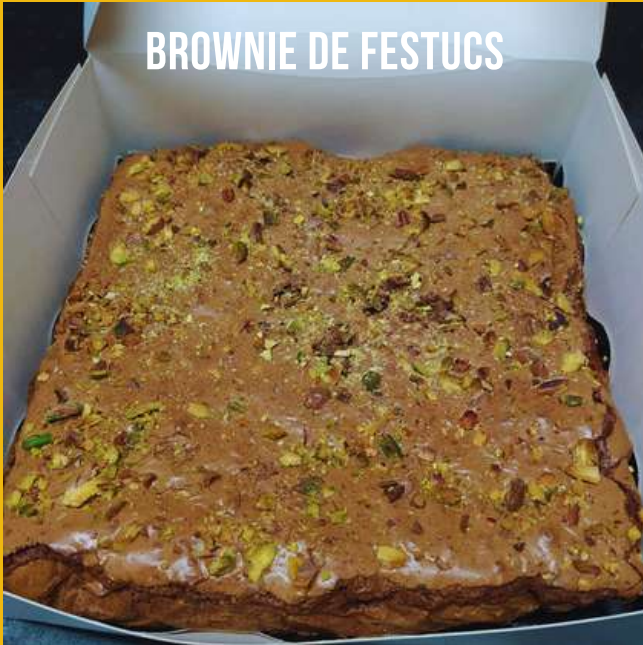
PASTISSOS

PASTISSOS L'opció de pastís per al grup està disponible a partir de 8 persones.	SUPL. / PERS
Pie de poma i canyella (vegà) Pie de fruites vermelles (vegà) Brownie de nous o de festucs Pastís d'ametlla tipus Santiago (sense gluten) Cheesecake amb crema lotus Cheesecake amb melmelada de fruites vermelles (sense gluten) Carrot cake (amb o sense crema) Lemon Pie	PREMIUM EXCLUSIVE (sense supl.)
Red Velvet Sacher Selva de xocolata	PREMIUM (supl. +3€) EXCLUSIVE (supl. +2€)

*Totes les nostres postres, a excepció de gelats i coulant de xocolata, són d'elaboració pròpia.

POSTRES

BROWNIE DE FESTUCS



CHEESECAKE AMB CREMA DE LOTUS



RED VELVET



PIE DE FRUITES VERMELLES



POSTRES

LEMON PIE



CARROT CAKE AMB CREMA



PIE DE POMA I CANYELLA



SELVA DE XOCOLATE



MENÚ INFANTIL

MENÚ INFANTIL

DISPONIBLE FINS ALS 12 ANYS

ENTRANTS (a escollir)

Croquetas de pollastre i gamba
Penne a la bolognese
Ous estrellats amb pernil

SEGONS (a escollir)

Salmó amb patata fregida o amanida
Canelons de carn gratinats
Yakisoba de pollastre

POSTRES (a escollir)

Gelat
Brownie de festucs
Cheesecake amb crema de lotus

BEGUDES

Aigua | Refresc

16,50€ IVA INCL

KATÁN RESTAURANT

GRÀCIES

Katán Restaurant
Carrer Sant Francesc 62
626 50 80 12
clients@katanrestaurant.com
INSTAGRAM: @katanrestaurant

