



MENÚS PARA GRUPOS

MENÚS 100% PERSONALIZABLES
SALAS PARA GRUPOS



MENÚS PARA GRUPOS

Menús 100% personalizables: adaptamos tu menú a las diferentes necesidades y preferencias de dieta del cliente.

Se ofrecen menús para grupos para comidas y cenas, entre semana y fines de semana.

Grupos a partir de 6 personas.

3 espacios acogedores disponibles para grupos.

Todo tipo de celebraciones: encuentros de amigos y familiares, aniversarios, eventos d'empresas, pequeñas bodas informales...

En nuestra oferta gastronómica encontrarás ensaladas, entrantes variados, principales de carne y pescado, platos vegetarianos y veganos, opciones sin gluten, pastelería artesanal, selección de vinos y de cócteles.

Se solicitan 48-72h de antelación y una paga y señal para confirmar la reserva y el menú del grupo.

ESPACIOS

El restaurante dispone de 2 plantas con tres ambientes acogedores ideales para cualquier celebración, evento o reunión.

Las salas de la segunda planta, una grande y una pequeña con mesa redonda, se pueden utilizar como salas privadas.

Con solicitud previa es posible colocar una pantalla para una proyección.

ESPACIOS



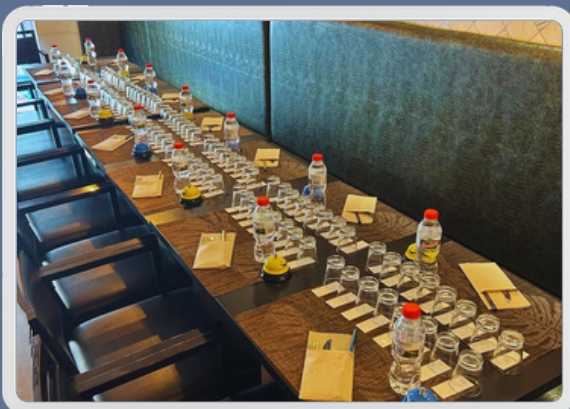
TALLER DE DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES PARA GRUPOS

Actividad divertida para compartir en grupo con compañeros de trabajo o amigos como actividad privada de grupo.

¿Qué incluye nuestro taller?

- Actividad dinámica acompañada de información útil y juegos
- Degustación de cócteles: probaréis 8 cócteles diferentes
- 4 aperitivos por asistente para acompañar la degustación
- Demostración en vivo de un cóctel

El coste de la actividad original es de 30€. El precio final para grupos que contratan el menú y el taller es de 25€. El precio del menú no está incluido en este precio.



MENÚS DE GRUPO

Disponemos de 2 tipos de menús que puedes personalizar a tu gust:

PREMIUM
32€

EXCLUSIVE
38€

El menú incluye Entrantes para compartir y Segundos por comensal.

En las páginas que siguen dispones de la lista de platos por configurar el menú a las preferencias del grupo.

En el caso de los postres, por cada tiposde menú ofrecemos una lista de postres determinada. Además, ofrecemos la posibilidad de elegir una tarta de grupo.

Disponemos del menú infantil para niños hasta los 12 años.

PREMIUM 32€

MENÚ COMPLETO

3 entrantes para compartir y 1 segundo por persona para elegir

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

Elige 3 opciones de la lista:

- Bravas al estilo Katán (con salsa de chile ahumado) (1 ración / 2 pers.)
- Samosas vegetales (1 u. / pers.)
- Pakoras vegetales (1 ración / 2 pers.)
- Totopos con tomate, frijoles, queso feta, cebolla cítrica y guacamole (1 ración / 3 pers.)
- Tacos con falafel (1 u. / pers.)
- Tacos de pollo con cebolla cítrica (1 u. / pers.)
- Huevos estrellados trufados con jamón (1 ración / 2 pers.)
- Croquetas caseras de gamba y pollo (1 u. / pers.)
- Ensalada de quinoa y vinagreta de mango (1 ración / 3 pers.)
- Hummus de aguacate con crudités y pan naan (1 ración / 3 pers.)

SEGUNDOS:

Elige 1 plato por persona:

- Butter chicken (plato tradicional de la India)
- Butter tofu (plato vegetariano)
- Pollo crujiente con toque picante
- Salmón oriental con verduras salteadas al wok
- Sándwich de pan negro, calamares con tempura y mayonesa de chile ahumado
- Parrillada de carne variada con verduras asadas
- Curry thai con tofu (vegano)
- Arroz al wok con verduras, pollo, gamba o tofu
- Yakisoba de pollo, gamba o tofu
- Hamburguesas: Vegan o La Clásica

*Tenemos más opciones de segundos en el apartado del Menú Exclusive, pero estos platos pueden suponer un suplemento.

BEBIDAS para escoger:

Vino | Agua | Refrescos | Cerveza

Masia Pubill (DO Catalunya, blanco, tinto) (1 botella / 4 pers.)

Embrumas (DO Rueda, blanco) (1 botella / 4 pers.)

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

Sangria de vino tinto (1l) (1 jarra / 4 pers.)

POSTRES para escoger:

Helado | Brownie de pistacho | Cheesecake de lotus | Lemon pie | Pie de manzana y canela

Tarta de grupo: consultar el apartado de tartas de grupo.

EJEMPLO DE UN MENÚ

MENÚ PREMIUM COMPLETO

ENTRANTES para compartir

Samosas vegetal (1 u. / pers.)
Croquetas de pollo y gamba (1 u. / pers.)
Totopos (1 ración / 3 pers.)

SEGUNDOS (1/ pors.)

Butter chicken con arroz basmati
Sándwich de pan negro, calamares con tempura y
maionesa de chili ahumado
La Clásica Burger

POSTRES

Brownie de pistachos
Lemon pie

BEBIDAS

Vino | Cerveza | Agua | Refresco

32€ IVA

INCL.

EXCLUSIVE 38€

MENÚ COMPLETO

3 entrantes para compartir y 1 segundo por persona para elegir

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

Elige 3 opciones de la lista:

- Bravas al estilo Katán (con salsa de chile ahumado) (1 ración / 2 pers.)
- Samosses vegetales (1 u. / pers.)
- Pakoras vegetales (1 ración / 2 pers.)
- Totopos con tomate, frijoles, queso feta, cebolla cítrica y guacamole (1 ración / 3 pers.)
- Tacos con falafel (1 u. / pers.)
- Tacos de pollo con cebolla cítrica (1 u. / pers.)
- Tacos de gamba (1 u. / pers.)
- Huevos estrellados trufados con jamón (1 ración / 2 pers.)
- Croquetas caseras de gamba y pollo (1 u. / pers.)
- Ensalada de quinoa y vinagreta de mango (1 ración / 3 pers.)
- Hummus de aguacate con crudités y pan naan (1 ración / 3 pers.)
- Pan Bao con asado de cerdo y cebolla cítrica (1 u. / pers.)
- Gamba en tempura negra con salsa de mango y curry (1 u. / pers.)
- Carpaccio de tomate con pesto y burrata (1 ración / 3 pers.)

SEGUNDOS:

Elige 1 plato por persona:

- Tartar de salmón con ikura, aguacate y mayonesa de yuzu
- Tataki de atún con edamame, puré de calabaza y hummus de aguacate
- Berenjena asada con salsa de shiitake (plato vegano)
- Hamburguesa Especial Katán
- K-nelón de carne asada y bechamel trufada
- Curry de rape y gambas con arroz basmati
- Salmón con patata parmentier
- Bacalao con muselina de ajo negro y samfaina
- Brioche de pulpo guisado con patatas asadas: suplemento + 2 € / pers.
- Solomillo de ternera con salsa de portobello y parrillada de verduras: suplemento +3 € / pers.

*También se pueden elegir los segundos platos del menú Premium, sin suplemento.

BEBIDAS a elegir:

Vino | Agua | Refrescos | Cerveza

Masia Pubill (DO Catalunya, blanco, tinto) (1 botella / 4 pers.)

Embrumas (DO Rueda, blanco) (1 botella / 4 pers.)

Mireia (DO Penedès, blanco) (1 botella / 4 pers.)

Laurentia (DO Montsant, tinto) (1 botella / 4 pers.)

Beronia (DO La Rioja, tinto) (1 botella / 4 pers.)

Sangría de vino o de cava (1 l) (1 jarra / 4 pers.)

POSTRES a elegir:

Helado | Brownie de pistachos | Cheesecake de Lotus | Lemon pie | Tiramisú | Coulant de chocolate | Pie de manzana y canela

Tarta de grupo: consultar el apartado de tartas.

EJEMPLO DE UN MENÚ

MENÚ EXCLUSIVE COMPLETO

ENTRANTES para compartir

- Croquetas de pollo y gamba (1 u. / pers.)
- Huevos estrellados trufats (1 ración / 2 pers.)
- Carpaccio de tomate (1 ración / 3 pers.)

SEGUNDOS (1/ pors.)

- Filet de ternera con salsa portobello (supl.+3€)
- Butter chicken con arroz basmati
- Tartar de salmón
- Veggie Burger

POSTRES

- Coulant de chocolate
- Lemon pie

BEBIDAS

- Vino | Cerveza | Agua | Refresco

38€ IVA

INCL.

ENTRANTES

SAMOSAS VEGETALES



PAKORAS VEGETALES



HUMMUS DE AGUACATE CON CRUDITÉS



PAN BAO CON PULLED PORK



ENTRANTES

CROQUETAS CASERAS DE GAMBA Y
POLLO



CARPACCIO DE TOMATE, PESTO Y
BURRATA



ENSALADA DE QUINOA CON VINAGRETA
DE MANGO



HUEVOS ESTRELLADOS TRUFATS CON
JAMÓN



PRINCIPALES

BUTTER CHICKEN CON ARROZ BASMATI



FILET DE TERNERA CON SALSA
PORTOBELLO Y VERDURAS



TATAKI DE ATÚN



TARTAR DE SALMÓN CON IKURA,
AGUACATE Y MAIONESA IUZU

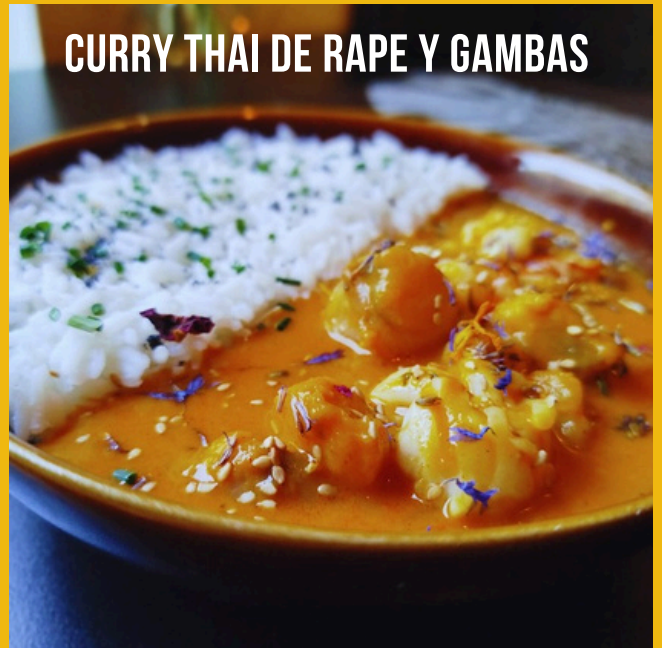


PRINCIPALES

**BACALAO CON MUSELINA DE AJO
NEGRO Y SAMFAINA**



CURRY THAI DE RAPE Y GAMBAS



BRIOCHE DE GUISADO DE PULPO



**K-NELÓN DE CARNE ASADA DE CERDO
CON BECHAMEL TRUFADA**



PRINCIPALES

SANDWICH DE CALAMAR



LA CLÁSICA



POLLO CRUJIENTE



ESPECIAL KATÁN



CÓCTELES

MOJITO CLÁSICO 9 €
RON BLANCO, MENTA, LIMA Y AZÚCAR

MOJITO DE FRESA 9 €
RON BLANCO, MENTA, LIMA, FRESA Y AZÚCAR

LUIGI 9 €
ZUMO DE NARANJA, VERMUT, COINTREAU, GRANADINA Y GINEBRA

HURRICANE 9 €
RON BLANCO, RON DORADO, SIROPE DE MARACUYÁ Y ZUMO DE LIMA

*Los cócteles no están incluidos en los menús y se contratan por separado.

KATÁN RESTAURANT

VINOS, CAVA, CÓCTELES



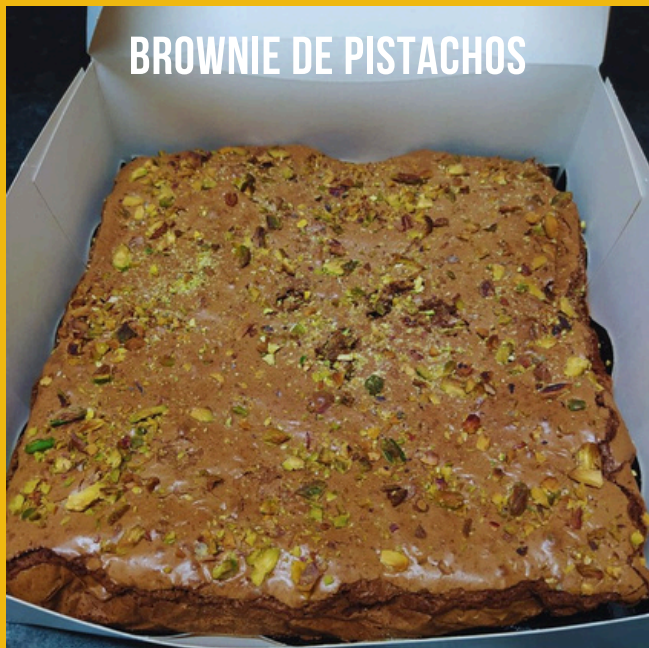
TARTAS

TARTAS LA OPCIÓN DE TARTA PARA EL GRUPO ESTÁ DISPONIBLE A PARTIR DE 8 PERSONAS.		SUPL. / PERS
Pie de manzana y canela (vegano) Pie de frutos rojos (vegano) Brownie de nueces o de pistachos Tarta de almendra tipo Santiago (sin gluten) Cheesecake con crema Lotus Cheesecake con mermelada de frutos rojos (sin gluten) Carrot cake (con o sin crema) Lemon Pie		PREMIUM / EXCLUSIVE (sin suplemento)
Red Velvet Sacher Selva de chocolate		PREMIUM (supl. +3€) EXCLUSIVE (supl. +2€)

*Todos nuestros postres, a excepción de los helados y el coulant de chocolate, son de elaboración propia.

POSTRES

BROWNIE DE PISTACHOS



CHEESECAKE CON CREMA DE LOTUS



RED VELVET



PIE DE FRUTOS ROJOS



POSTRES

LEMON PIE



CARROT CAKE CON CREMA



PIE DE MANZANA Y CANELA



SELVA DE XOCOLATE



MENÚ YNFANTYL

MENÚ INFANTIL

DISPONIBLE HASTA LOS 12 AÑOS

ENTRANTES (a elegir)

Croquetas de pollo y gamba
Penne a la bolognese
Huevos estrellados con jamón

SEGUNDOS (a elegir)

Salmón con patata frita o ensalada
Canelones de carne gratinats
Yakisoba de pollo

POSTRES (a elegir)

Helado
Brownie de pistachos
Cheesecake con crema de lotus

BEBIDAS

Agua | Refresco

16,50€ IVA INCL.

KATÁN RESTAURANT

GRACIAS

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

