

MENÚ

PARA GRUPOS

(mínimo 6 personas)



LAPRINCIPAL

Polo y Peyrolón, 5
46021 Valencia

Teléfono **963 606 348**
laprincipalrestaurante.com

MENÚ 1

Entrantes

Jamón y lomo ibérico de bellota
Calamar fresco a la andaluza
Saquitos rellenos de espinacas, vieiras y gambas *1 por persona*

Segundos a elegir

Entrecot de vaca madurada a la brasa
Solomillo de ternera a la brasa
Bacalao al horno con tomate cherry, alcaparras y aceitunas negras
Merluza gratinada con alioli

Postre

Fruta natural preparada y repostería variada

Bebidas

Vino tinto de crianza
Agua mineral
Cervezas
Refrescos
Cafés (*sin alcohol*)



L A P R I N C I P A L

69 €

*precio por persona
IVA incluido*

MENÚ 2

Entrantes

Jamón ibérico de bellota y queso
Tomate de temporada con ventresca de bonito y encurtidos
Pulpo al horno con puré de patata ratte

Segundos a elegir

Lubina a la espalda
Suquet de rape con almejas
Entrecot de vaca madurada a la brasa
Solomillo de ternera a la brasa

Postre

Fruta natural preparada y repostería variada

Bebidas

Vino tinto de crianza
Agua mineral
Cervezas
Refrescos
Cafés (*sin alcohol*)



L A P R I N C I P A L

69 €

*precio por persona
IVA incluido*

MENÚ 3

Entrantes

Jamón y lomo ibérico de bellota
Anchoas del Cantábrico con pimiento asado *1 por persona*
Vieiras braseadas con verduritas baby

Segundos a elegir

Bacalao al horno con alcaparras, aceitunas y tomate cherry
Merluza gratinada con alioli
Paletilla de cabrito lechal al horno
Entrecot de lomo alto a la brasa

Postre

Fruta natural preparada y repostería variada

Bebidas

La Planta de Arzuaga *D.O. Ribera del Duero*
Agua mineral
Cervezas
Refrescos
Cafés (*sin alcohol*)



MENÚ 4

Entrantes

Bocaditos de cazón en tempura
Ensaladilla rusa
Calamar fresco a la plancha
Croquetas de jamón ibérico *1 por persona*

Segundos a elegir

Pluma de cerdo ibérico a la brasa
Bacalao al pilpil

Postre

Fruta natural preparada y repostería variada

Bebidas

Nodus Merlot o Nodus Chardonnay *D.O. Utiel-Requena*
Agua mineral
Cervezas
Refrescos
Cafés *(sin alcohol)*



L A P R I N C I P A L

65 €

*precio por persona
IVA incluido*

MENÚ 5

Entrantes

Revuelto de boletus con jamón ibérico
Ensaladilla rusa
Pulpo al horno con puré de patata ratte
Buñuelo de bacalao *1 por persona*

Segundo a compartir

Chuleta de vaca madurada *(1 kg, al centro de la mesa)*

Postre

Fruta natural preparada y repostería variada

Bebidas

Vino tinto de crianza *D.O. Rioja*
Agua mineral
Cervezas
Refrescos
Cafés *(sin alcohol)*



L A P R I N C I P A L

65 €

*precio por persona
IVA incluido*

MENÚ 6

Entrantes

Callo de sepia con mayonesa
Tomate de temporada con ventresca de bonito
Calamar de playa a la andaluza

Segundo plato

Paella de marisco pelado

Postre

Fruta natural preparada y repostería variada

Bebidas

La Planta de Arzuaga *D.O. Ribera del Duero*
Agua mineral
Cervezas
Refrescos
Cafés (*sin alcohol*)



LAPRINCIPAL

65 €

*precio por persona
IVA incluido*

MENÚ 7

Entrantes

Sepia con mayonesa

Ensaladilla rusa

Jamón y lomo ibérico de bellota

Croquetas de puchero *1 por persona*

Montadito de solomillo de ternera a la parrilla con jamón ibérico *1 por persona*

Tartar de atún rojo

Pulpo al horno con puré de patata ratte

Postre

Fruta natural preparada y repostería variada

Bebidas

Este menú no incluye la bebida



L A P R I N C I P A L

47 €

*precio por persona
IVA incluido*

MENÚ 8

Entrantes

Anchoas del Cantábrico con pimiento asado
Colas de gambas en tempura
Tomate de temporada con ventresca de bonito

Segundo plato

Paella valenciana de pollo y conejo

Postre

Fruta natural preparada y repostería variada

Bebidas

Vino tinto de crianza o vino blanco *D.O. Utiel-Requena* o *D.O. Valencia*
Agua mineral
Cervezas
Refrescos
Cafés (*sin alcohol*)



LAPRINCIPAL

62,50 €

*precio por persona
IVA incluido*