



· R E S T A U R A N T E ·

MENÚS DE COMUNIONES 2026 ·

Distinguidos clientes;

Ya que han decidido contar con nosotros para su celebración, el equipo humano y profesional que compone el Restaurante Uslaer le damos la enhorabuena y les agradecemos la confianza puesta en nosotros.

La **reserva inicial** del banquete se hará por teléfono, concretamente al **teléfono 619 402 911**. Posteriormente y una vez completadas las fechas, se concertará una cita personal en el Restaurante. En dicha cita, será imprescindible saber el menú elegido, así como el número de adultos y niños que asistirán a la celebración y posibles alérgicos o menús especiales. Ese mismo día se recogerá una fianza de 300 €, la cual será descontada el día del evento.

A todos los comensales que acudan a la celebración, tanto adultos como niños, se les añadirá **2,5 €** en concepto de payasos y música. El restaurante se reserva el derecho a no contratar música y payasos si no se alcanza un número de asistentes (abril o junio).

Ofrecemos también la posibilidad de realizar cambios necesarios en cualquiera de los menús para adecuarlos a sus necesidades.

Existen opciones para complementar el menú:

- 1. Sorbete de (Limón, Mojito, Mango, Cuajada o Manzana verde).** El sorbete se servirá después de los entrantes justo antes del segundo plato. El precio es de 3,80 € por persona.
- 2. Botellas de Cava** con la ración cuyo coste es de **15,50€ por Botella**.
- 3. Bolsa de Chucherías** a un precio de **2,80 €**.
- 4. Candy bar** (Chucherías, frutos secos y salados) **90 €**.
- 5. Invitación al postre** (tarta y café) **9,50 €**

Quedamos a su entera disposición, encantados de atender en todo momento sus consultas y sugerencias.



01

MENÚS DE COMUNIONES ·

Tostadica de Jamón de Ibérico con su tumaca

Ensalada de Gulas y Gambas con frutos secos
Pimientos Asados y Bacon Crujiente

Hojaldre de Ajetes tiernos, Rape y Gambas con su
cremita de marisco

Gyozas de Chuletón con sus cremitas de Pimienta
negra, Roquefort y vichyssoise de Puerro

Canelon de Hongos con su cremita de Perretxicos y
salteado de Trompetas negras



Solomillo de Buey a la Brasa con Guarnición

Entrecot a la Plancha con Guarnición

Carrilleras de Cerdo Ibérico en su jugo con panaderas

Confit de Pato con Oporto y Manzana

Lubina a la Espalda con Refrito de Ajicos



Tarta milhojas de hojaldre con helado
de vainilla y chocolate caliente

44,80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro,
Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.

uslaer
· RESTAURANTE ·



02

MENÚ DE COMUNIONES ·

Surtido de Fritos Variados

Ensalada de Magret y Confit de Pato con Bacon y
Frutos Secos a la Vinagreta de Módena

Vieiras Gratinadas al Horno

Solomillo a Baja Temperatura con Crema de
Pimienta Negra y su Torrezno Crujiente

Brocheta de Presa Ibérica con Setas y Bacon
al tximitxurri sobre cama de Boletus



Solomillo a la Brasa con Guarnición

Entrecot a la Plancha con Guarnición

Carrilleras de Cerdo Ibérico en su jugo con panaderas

Confit de Pato con Oporto y Manzana

Lubina a la Espalda con Refrito de Ajicos



Tarta milhojas de hojaldre con helado
de vainilla y chocolate caliente

48.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro,
Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.

uslaer
· RESTAURANTE ·



03

MENÚS DE COMUNIONES ·

Surtido de Ibéricos de los Pedroches

Ensalada Ilustrada de Queso de Cabra Setas y Bacon
con Frutos Secos, y Vinagreta de miel y Módena

Bouquét de Alcachofas Crujientes con Magret de Pato
y Hongos Beltzas

Ocurrencia de Foie a la Plancha con Huevo a baja
temperatura sobre Nido de Patata y Virutas de Ibérico

Pulpo a la brasa con Parmentier de Patata Trufada, y
Guacamole con Siracha



Solomillo a la Brasa con Guarnición

Entrecot a la Plancha con Guarnición

Confit de Pato con Oporto y Manzana

Carrilleras de Cerdo Ibérico en su jugo con panaderas

Gorrin de Irurita asado a Baja Temperatura

Lubina a la Espalda con Refrito de Ajicos



Tarta milhojas de hojaldre con helado
de vainilla y chocolate caliente

52.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro,
Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.



04

MENÚS DE COMUNIONES ·

Jamón de Bellota con Pan Tostado y Tumaca

Micuit de Foie de Oca sobre cama de Manzana Verde y su Crujiente de Pato y Pistachos

Ensalada de Bogavante con Gambones al ajillo, Aguacate y Vinagreta de Pulpo

Brocheta de Langostinos a la Plancha con Alioli de Ajo negro

Huevo a baja temperatura con crema de Perretxicos foie a la plancha, con patata paja y papada Ibérica

Zamburiñas a la Plancha



Solomillo a la Brasa con Guarnición

Entrecot a la Plancha con Guarnición

Confit de Pato con Oporto y Manzana

Carrilleras de Cerdo Ibérico en su jugo con panaderas

Gorrin de Irurita asado a Baja Temperatura

Lubina a la Espalda con Refrito de Ajicos



Tarta milhojas de hojaldre con helado de vainilla y chocolate caliente

59.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro, Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.



05

MENÚS DE COMUNIONES ·

Jamón de Bellota con Pan Tostado y Tumaca

Ensalada de Bogavante con Langostinos al ajillo,
Aguacate y Vinagreta de Pulpo

Gyozas de Chuletón con sus cremitas de Pimienta
negra, Roquefort y vichyssoise de Puerro

Huevo a baja temperatura con crema de Perretxicos,
Foie a la plancha Patata paja y Papada Ibérica



Lubina a la Espalda con Refrito de Ajicos
ó Rapito al estilo Orio



Sorbete de Mojito al ron



Solomillo a la Brasa con Guarnición
ó Gorrin de Irurit a asado a Baja Temperatura



Tarta milhojas de hojaldre con helado
de vainilla y chocolate caliente

66.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro,
Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.



Peques

MENÚS DE COMUNIONES ·

Jamón Ibérico

Fritos variados



ó Solomillo Ternera

ó

½ Costillas de Cordero

ó

Pechuga de Pollo a la Plancha



Helado

24.50€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales y Refresco.

A todos los menús se les
añadirá **2,5€ en concepto de
música y payasos.**

El Restaurante se reserva
el derecho de no contratar
música y ni payasos si no
hay un numero mínimo de
comuniones y o comensales.



uslaer

· RESTAURANTE ·

Travesía Tomás de Burgui 15
CP 31014 Pamplona.

Teléfonos
948 122 106
619 402 911

www.uslaer.com