

USLAER

· R E S T A U R A N T E ·

MENÚS DE COMUNIONES ·

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 móvil 619 402 911**. Posteriormente y una vez se acerque la fecha, se concertará una cita personal para hablar en más profundidad. En dicha cita, será imprescindible saber el menú elegido así como el número de adultos y niños que asistirán a la celebración y posibles alergias 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€ en concepto de payasos y música**. *El restaurante se reserva el derecho a no contratar música y payasos si no se alcanza un número mínimo de asistentes (Abril o Junio)*

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

Complementos al menú:

- 1.- **Sorbete de (Limón, Mojito, Mango, Cuajada o Manzana verde)**. El sorbete se servirá después de los entrantes justo antes del segundo plato elegido. El precio es de **3,80 € por persona**.
- 2.- **Botellas de Cava** con la ración cuyo coste es de **13.80 € por Botella**.
- 3.- **Bolsa de Chucherías** a un precio de **2,50 €**
- 4.- **Candy bar** (Chucherías, frutos secos y salados) **80 €**
- 5.- **Invitación al postre** (tarta y café) **8,50 €**

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



01

MENÚS DE COMUNIONES ·

Tostadica de Jamón de Ibérico

Ensalada de Gulas y Gambas con
Pimientos Asados y Bacon Crujiente

Hojaldre Relleno de Ajetes tiernos y Gambas

Crujiente de Rape y Gambas
con su Cremita de Marisco

Pimientos Rellenos de hongos beltzas
con Crema de Boletus



Solomillo de Buey a la Brasa con Guarnición
Entrecot a la Plancha con Guarnición
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

41.80€ IVA incluido.

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

USLAER
· RESTAURANTE ·



02

MENÚS 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 Bacón al tximitxurri sobre cama de Boletus



Solomillo de Buey a la Brasa con Guarnición

Entrecot a la Plancha con Guarnición

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

45.80€ 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 Setas y Bacón con Frutos Secos,
Queso de Cabra y Vinagreta de Módena

Bouqué de alcachofas Crujietes 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 Sriracha



Solomillo de Buey a la Brasa con Guarnición
Entrecot a la Plancha con Guarnición
Gorrión de Irurita asado a Baja Temperatura
Confit de Pato con Oporto y Manzana
Lubina a la Espalda con Refrito de Ajícos



Tarta milhojas de hojaldre con helado
de vainilla y chocolate caliente

49.80€ IVA incluido.

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

USLAER
· RESTAURANTE ·



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

Zamburiñas a la Plancha

Crujiente de Perretxicos con Manzana Confitada



Solomillo de Buey a la Brasa con Guarnición

Entrecot a la Plancha con Guarnición

Gorriñ de Irurita asado a Baja Temperatura

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

54.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas:

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

USLAER
· RESTAURANTE ·



05

MENÚS DE COMUNIONES ·

Jamón de Bellota con Pan Tostado y Tumaca

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

Bouqué de alcachofas Crujietes con Magret de Pato y
hongos Beltzas



Lubina a la Espalda con Refrito de Ajicos



Sorbete de Mojito al ron



Solomillo de Buey a la Brasa con Guarnición

ó

Gorrin de Irurita asado a Baja Temperatura



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.

USLAER
· RESTAURANTE ·



Peques

MENÚS DE COMUNIONES

Jamón Ibérico

Fritos variados



½ Solomillo Ternera

ó

½ Costillas de Cordero

ó

Pechuga de Pollo a la Plancha



Helado

23.00€ IVA incluido.

Bebidas incluidas:
Aguas Minerales y Refresco.

A todos los menús se les
añadirá 2€ 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
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