



Residencia Real Del Castillo De Curiel

BIENVENIDO A LA RESIDENCIA REAL DEL CASTILLO DE CURIEL

La dirección y el personal de la R.R. Castillo de Curiel le agradecemos la confianza que nos ha dispensado con su visita y queremos expresarle nuestra mejor disposición para conseguir que usted y los suyos tengan una inmejorable estancia entre nosotros. No dude en indicarnos sus deseos para poder facilitárselos.

En esta carta podrá encontrar los alérgenos de cada plato según los siguientes iconos, en caso de duda consulte con nuestro personal.



EL CASTILLO DE CURIEL DE DUERO

El castillo de Curiel es una de las más antiguas fortalezas de Castilla y León, residencia de reyes, bien dotado de varias reinas, asilo de nobles, prisión de personajes relevantes y partícipe o testigo de importantes acontecimientos de nuestra historia.

Sus orígenes se remontan probablemente al siglo VII, al haberse encontrado en sus laderas vestigios visigóticos de esa época, si bien recientemente ha sido hallada una moneda romana de Arcadio (siglo IV) entre las murallas de la fortaleza.

Plenamente documentado a partir del siglo XII, ha permanecido en una ruina progresiva durante los últimos setecientos años, hasta que en 2003 el Patrimonio del Estado lo sacó a subasta y fue adquirido, consolidadas sus ruinas, rehabilitado del modo más riguroso posible sobre bases documentales y arqueológicas y adaptado en su interior para convertirse en el Hotel-Restaurante R.R. Castillo de Curiel.



Entrantes

<i>Salmorejo</i>	  	12,00€
<i>Alcachofa confitada con foie de pato (2 UD.)</i>		14,00€
<i>Abrazo de esparrago blanco con jamón y salsa roquefort</i>	 	12,00€
<i>Parrillada de verduras</i>		12,00€
<i>Milhoja de verdura con queso de cabra y miel</i>	 	14,00€
<i>Croquetas de jamón (6UD)</i>	 	8,00€
<i>Langostinos salvajes (6 UD)</i>		17,00€
<i>Morcilla de Burgos frita</i>	   	9,00€
<i>Cremoso de setas y verduras</i>	 	11,00€
<i>Tostada de sardina ahumada, con concassé de tomate y pimiento caramelizado (2UD)</i>	   	9,00€
<i>Entremeses Ibéricos</i>		22,00€
<i>Jamón Ibérico</i>		24,00€
<i>Tabla de quesos</i>	    	24,00€
<i>Cecina con virutas de foie</i>	 	24,00€
<i>Pimientos rellenos de bacalao</i>	  	12,00€
<i>Ensalada de queso de cabra, miel y frutos secos</i>	    	14,00€
<i>Ensalada de ahumados</i>	  	14,00€
<i>Ensalada de carpaccio de fruta, queso azul, lascas de jamón, frutos secos y miel</i>	  	14,00€

*** Servicio de pan: 1,50€ Unidad, iva incluido

*** Informar a nuestro personal de sala sobre las alergias alimentarias



Principal

Pescados

Lomos de lubina a la bilbaína con gambas	  	18,00€
Merluza en salsa verde con gambas	   	18,00€
Salmón a la plancha con salsa de maracuyá	 	18,00€
Bacalao confitado sobre base de pisto		18,00€
Bacalao confitado con cebolla caramelizada		18,00€
Pata de pulpo a la plancha (para 2 personas)		30,00€

Carnes

Confit de pato con manzana y salsa agri dulce	 	18,00€
Pluma Iberica a la plancha	 	19,00€
Cochinillo confitado sobre compota de manzana		20,00€
Entrecote a la plancha con guarnición		20,00€
Guiso de rabo de vacuno		20,00€
Carrillera al vino tinto con parmentier de patata	 	20,00€
Solomillo con salsa roquefort	 	24,00€
Chuletillas de lechazo		22,00€
Lechazo asado (cuarto) con ensalada -- ENCARGO --		75,00€
Chuletón de vaca vieja 0,500 kg -- ENCARGO --		46,00€

*** Servicio de pan: 1,50€ Unidad, iva incluido

*** Informar a nuestro personal de sala sobre las alergias alimentarias



Postres

<i>Helados variados</i>	  	5,00€
<i>Flan de huevo</i>	 	5,00€
<i>Sorbetes al cava</i>		5,00€
<i>Mousse de vino tinto</i>	 	5,00€
<i>Carpaccio de piña al azafrán con bola de helado</i>	  	5,00€
<i>Coulant de chocolate con bola de helado</i>	   	6,00€
<i>Fondant de queso con frutos rojos del bosque</i>	   	6,00€
<i>Tarta de queso con frutos rojos del bosque</i>	   	6,00€
<i>Peras al vino tinto del castillo con bola de helado</i>	  	6,00€

*** Informar a nuestro personal de sala sobre las alergias alimentarias