



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 dotal 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>Crema de calabaza</i>		12,00€
<i>Alcachofa confitada con foie de pato (2 UD.)</i>		13,00€
<i>Parrillada de verduras</i>		12,00€
<i>Langostinos salvajes</i>		15,00€
<i>Morcilla de Burgos frita</i>	 	9,00€
<i>Cremoso de Morcilla</i>	 	11,00€
<i>Cremoso de Bacalao</i>	 	11,00€
<i>Entremeses Ibéricos</i>		21,00€
<i>Jamón Ibérico</i>		22,00€
<i>Tabla de quesos</i>	   	20,00€
<i>Cecina con virutas de foie</i>	 	22,00€
<i>Carpaccio de vaca con hígado de pato</i>		28,00€
<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 mixta</i>	  	13,00€

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














Principal

Pescados

<i>Lomos de lubina a la bilbaína con gambas</i>	  	18,00€
<i>Merluza en salsa verde con gambas</i>	   	18,00€
<i>Salmón a la plancha con salsa de frutos de la pasión</i>	 	18,00€
<i>Bacalao confitado sobre base de pisto</i>	 	18,00€
<i>Pata de pulpo a la plancha (para 2 personas)</i>		30,00€

Carnes

<i>Confit de pato con manzana y salsa agridulce</i>	 	18,00€
<i>Secreto ibérico a la plancha</i>	 	18,00€
<i>Pluma Iberica a la plancha</i>	 	19,00€
<i>Cochinillo confitado sobre compota de manzana</i>		20,00€
<i>Entrecote a la plancha con guarnición</i>		20,00€
<i>Guiso de rabo de vacuno</i>		20,00€
<i>Carrillera al vino tinto con parmentier de patata</i>	 	20,00€
<i>Solomillo con salsa roquefort</i>	 	22,00€
<i>Chuletillas de lechazo</i>		22,00€
<i>Lechazo asado (cuarto) con ensalada -- ENCARGO--</i>		60,00€

*** 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>Sorbete al cava</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€

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