



RESIDENCIA REAL DEL CASTILLO DE CURIEL CURIEL DE DUERO

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 facilitarlos.

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.



RESIDENCIA REAL DEL CASTILLO DE CURIEL CURIEL DE DUERO

Entrantes

<i>Parrillada de verduras</i>		12,00€
<i>Alcachofa confitada con foie de pato (2 U.D.)</i>		9,00€
<i>Jamón Ibérico</i>		22,00€
<i>Tabla de quesos</i>		16,00€
<i>Cecina con virutas de foie</i>		22,00€
<i>Carpaccio de vaca con hígado de pato</i>		20,00€
<i>Salmorejo</i>		9,00€
<i>Crema de calabaza con lascas de queso</i>		9,00€
<i>Ensalada Mixta variada</i>		11,00€
<i>Tartar de quinoa con verdura, frutas tropicales y vinagreta de cítricos</i>		12,00€
<i>Ensalada de queso de cabra con miel y frutos secos</i>		13,00€
<i>Ensalada de ahumados</i>		14,00€
<i>Cre moso bacalao con espinacas</i>		11,00€
<i>Bocaditos deliciosos variados (12 unidades)</i>		11,00€
<i>Cre moso de morcilla de Burgos y piñones</i>		11,00€

Principal

<i>Pata de pulpo a la plancha</i>		21.50€
<i>Bacalao confitado sobre base de pisto</i>		16,00€
<i>Salmón a la plancha con salsa de frutos de la pasión</i>		18,00€
<i>Lomos de lubina a la bilbaína con gambas</i>		18,00€
<i>Chipirones encebollados</i>		16,00€
<i>Cochinillo confitado sobre compota de manzana</i>		20,00€
<i>Chuletillas de lechazo</i>		20,00€
<i>Entrecotte a la plancha con guarnición</i>		20,00€
<i>Solomillo con salsa roquefort</i>		21,00€
<i>Secreto ibérico a la plancha</i>		16,00€
<i>Pluma Iberica a la plancha</i>		17,50€
<i>Confit de pato con manzana y salsa agrídulce</i>		16,00€
<i>Carrillera al vino tino con parmentier de patata</i>		15,00€
<i>Lechazo asado (cuarto) con ensalada --POR ENCARGO--</i>		50.00€

Postres

<i>Helados variados</i>	  	4.00€
<i>Coulant de chocolate con bola de helado</i>	   	6.00€
<i>Fondant de queso con frutos rojos del bosque</i>	   	6.00€
<i>Mousse de limón</i>	 	4.00€
<i>Flan de huevo</i>	 	4.00€
<i>Tarta de queso con frutos rojos del bosque</i>	  	5.00€
<i>Sorbete al cava</i>		4.00€
<i>Carpaccio de piña al azafran con bola de helado</i>	 	5.50€

