



El 29 de Junio de 1.236 Córdoba cayó en poder de la dinastía castellano leonesa que encabezaba el Rey Fernando III “el Santo”, su Majestad instaló su Real Sitio sobre una colina, en la que el Santo Rey mandó colocar la imagen de una Virgen Conquistadora y Capitana que siglos mas tarde sería el Santuario de Nuestra Señora de Linares.

Lindando con el Santuario y siguiendo el curso del arroyo de Linares, donde Fernando III “el Santo” asentó su campamento para la reconquista de Córdoba, se encuentra el Cortijo Dos Fuentes, que fue construido en el Siglo XV como uno de los molinos pioneros de la provincia de Córdoba, y hacia el 1612 se erigen entorno a un patio principal distintas dependencias, ampliando y remodelando el molino originario.

En 1921 se ampliaron las instalaciones cuando D. Luís de García y Torres, embajador de España en Francia y Japón, construye un segundo patio circundado de un pórtico y nuevas viviendas.

La veleta que corona el portón de entrada parece indicarnos el camino hacia un lugar mágico donde la melodía del agua se funde con un juego de luces y sombras que dan la bienvenida al sorprendido invitado.

# CATERING

## CORTIJO DOS FUENTES

Les ofrece los mejores menús, diseñados y elaborados únicamente para el deleite de los más exquisitos paladares, menús compuestos por las materias primas de mas alta calidad de nuestra región, elaborados por nuestros cocineros, con la mayor delicadeza y dedicación desde que se adquiere la materia prima hasta que la degusta su paladar.

En **Catering Dos Fuentes** nos adaptamos a usted, ya que podemos personalizar su menú llevándole a la mesa lo que usted desea, pudiendo confeccionar nuestros menús a su gusto y posibilidades.

*No dude en consultarnos cualquier tipo de **menú especial, con intolerancias o alergias o menús vegetarianos y veganos.***

**Catering Dos Fuentes** pone a su servicio profesionales altamente cualificados para que durante su celebración, todo funcione perfectamente, con el saber hacer que nos avala, y ocupándonos de todo detalle en la organización de su celebración.

Realizar “**Celebraciones con encanto**” es lo que nos distingue de los demás

Un lugar único y un evento inolvidable

**Catering Dos Fuentes** le dará la seguridad que usted busca

CELEBRACIONES CON ENCANTO

609855957 Victoria

[WWW.CORTIJODOSFUENTES.COM](http://WWW.CORTIJODOSFUENTES.COM)

HORARIO DE ATENCION AL CLIENTE

DE LUNES A VIERNES: DE 8:00 A 17:00

SABADOS: DE 10 A 14

URGENCIAS: 609855957

TELEFONOS: 957324039 609855957

[Info.cortijodosfuentes@gmail.com](mailto:Info.cortijodosfuentes@gmail.com)



*En el año 2015 Cortijo Dos Fuentes abre las puertas de su nuevo Restaurante ubicado en los jardines.*

*En una pérgola de 200 metros cuadrados techada y acristalada podrá disfrutar de nuestra gastronomía contemplando el paisaje.*

*Y si sale el sol y el día nos lo permite podrá degustar todos los platos que le apetezcan de nuestra carta en el jardín a las faldas de Sierra Morena*

*El Restaurante está abierto todos los sábados, domingos y festivos a medio día en Otoño, Invierno y Primavera a partir de las 13:00h y por la noche en Verano a partir de las 21:00h.*



*MENU INDIVIDUAL VIRGEN DE LINARES:*

CREMA DE MARISCO CON PICATOSTES CRUJIENTES O COCTEL DE MARISCOS CON SALSA ROSA

CODILLO A LAS HIERBAS PROVENZALES CON PATATAS CONFITADAS O CONEJO AL ROMERO CON DADOS DE PATATA Y VERDURITAS DEL HUERTO

POSTRE ARTESANO

CAFÉ Y DULCES NAVIDEÑOS

**BODEGA:**

REFRESCOS, AGUA MINERAL Y CERVEZA  
VINO BLANCO ALGARABIA CHARDONAY D.O. MONTILLA-MORILES  
VINO TINTO COTO DE HAYAS CRIANZA D.O. ARAGON  
UN COMBINADO O LICOR

**PRECIO POR PERSONA: 30€ IVA INCLUIDO**



*MENU INDIVIDUAL ATALAYA:*

CREMA DE MARISCO CON PICATOSTES CRUJIENTES O COCTEL DE  
MARISCOS CON SALSA ROSA

CHURRASCO CON PATATAS AL SEMAFORO O COSTILLAR DE CERDO CON  
SALSA BBQ Y PATATAS DELUX

TARTA ARTESANA

CAFÉ Y DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA:

REFRESCOS, AGUA MINERAL Y CERVEZA  
VINO BLANCO ALGARABIA CHARDONAY D.O. MONTILLA-MORILES  
VINO TINTO COTO DE HAYAS CRIANZA D.O. ARAGON  
UN COMBINADO O LICOR

**PRECIO POR PERSONA: 35€ IVA INCLUIDO**



*MENU INDIVIDUAL DOS FUENTES:*

CREMA DE MARISCO CON PICATOSTES CRUJIENTES O COCTEL DE  
MARISCOS CON SALSA ROSA

SOLOMILLO DE BUEY CON PATATAS AL SEMÁFORO O PRESA IBÉRICA CON  
SALSA VERDE Y DADOS DE PATATA DE TRES COLORES

COULANT DE CHOCOLATE

CAFÉ Y DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA:

REFRESCOS, AGUA MINERAL Y CERVEZA  
VINO BLANCO COTO DE HAYAS CHARDONAY D.O. ARAGON  
VINO TINTO LOPEZ DE HARO CRIANZA D.O. RIOJA  
UN COMBINADO O LICOR

**PRECIO POR PERSONA: 43€ IVA INCLUIDO**



*MENU INDIVIDUAL LA VEGUETA:*

BACALAO SOBRE FONDO DE PISTO ARTESANO DE NUESTRO HUERTO O  
PULPO ROYAL CON PATATAS A LOS DOS PIMENTONES

PALETILLA DE CORDERO LECHAL CON DADO DE PATATA A LA VAINILLA O  
COCHINILLO EN SU JUGO A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS DELUX

SEMIFRIO DE MANDARINA CON CHOCOLATE Y BOMBON HELADO

CAFÉ Y DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA:

REFRESCOS, AGUA MINERAL Y CERVEZA  
VINO BLANCO COTO DE HAYAS CHARDONAY D.O. ARAGON  
VINO TINTO LOPEZ DE HARO CRIANZA D.O. RIOJA  
UN COMBINADO O LICOR

PRECIO POR PERSONA: 52€ IVA INCLUIDO