



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

www.facebook.com/RestauranteCortijoDosFuentes/

HORARIO DE ATENCION AL CLIENTE

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

SABADOS: DE 10 A 14

TELEFONOS: 957324039/957430403/609855957

Info.cortijodosfuentes@gmail.com



El Cortijo Dos Fuentes fue construido en el Siglo XIII 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.

***La Molina** es de los pocos molinos de aceite en Andalucía de esa época que se encuentran restaurados.*

*Tiene capacidad para albergar desde un mínimo de **80** hasta **110** comensales sentados, y desde un mínimo de **130** hasta **150** comensales en pie para menú tipo cóctel.*



MENU SOLERA:

APERITIVOS EN MESA:

EMPANADA ARTESANA DE PISTO Y ATUN, CROQUETAS DE LA ABUELA Y ADOBITOS FRITOS

INDIVIDUAL:

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

CODILLO A LAS HIERBAS PROVENZALES CON PATATAS DELUX O CONEJO AL ROMERO CON PATATAS PANADERAS

POSTRE ARTESANO Y CAFÉ

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
(PARA UN MINIMO DE 80 COMENSALES)
UN AUTOCAR DE 55 PLAZAS INCLUIDO**



MENU DECEBRE:

APERITIVOS EN MESA:

EMPANADA ARTESANA DE PISTO Y ATUN, CROQUETAS DE LA ABUELA Y
CHOCO CON ALIOLI DE HIERBAS

INDIVIDUAL:

REVUELTO DE BACALAO CON CRUJIENTE POLAR O REVUELTO DE BOLETUS Y
FINAS HIERBAS

POLLO YAKITORI SOBRE ARROZ PILAF O CHURRASCO CON PATATAS AL
SEMAFORO

TARTA ARTESANA Y CAFÉ

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: 40€ IVA INCLUIDO
(PARA UN MINIMO DE 80 COMENSALES)
UN AUTOCAR DE 55 PLAZAS INCLUIDO



MENU QUINTAL:

APERITIVOS EN MESA:

TEMPURA DE VERDURAS CON CHILI AGRIDULCE, EMPANADA ARTESANA DE PISTO Y ATUN Y SURTIDO DE IBERICOS

INDIVIDUAL:

MILHOJA DE BERENJENAS Y MERLUZA CON LANGOSTINOS

COSTILLAR DE CERDO CON SALSA BBQ Y PATATAS DELUX O MUSLO DE PATO CONFITADO A LA FRAMBUESA CON PATATA A LA VAINILLA

COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE Y CAFÉ

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: 45€ IVA INCLUIDO
(PARA UN MINIMO DE 80 COMENSALES)
UN AUTOCAR DE 55 PLAZAS INCLUIDO



*Hacia el año 2000 se restauran la mayoría de las instalaciones del Cortijo Dos Fuentes, y en el año 2010 se amplían y remodelan las antiguas caballerizas, dando como fruto el **Salón de los Omeyas**. Un salón cuyo techo es de madera imitando la bóveda de un barco y con una altura de 7 metros. Desde sus inmensos ventanales de 5 metros de altura a lo largo de todo el salón, no perderá ningún contacto con la naturaleza.*

*Tiene capacidad para albergar desde un mínimo de **150** hasta **300** comensales sentados, y desde un mínimo de **300** hasta **350** comensales en pie para menú tipo cóctel.*



MENU AL-ANDALUS:

APERITIVOS EN MESA:

BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA, EMPANADA DE PISTO Y ATÚN Y CHOCO CON ALI-OLI DE
HIERBAS

INDIVIDUAL:

CREMA DE CALABAZA CON PICADILLO DE MEJILLONES O VICHY&SOISSE DE PUERRO Y
PATATAS CON PICATOSTES

CODILLO A LAS HIERBAS PROVENZALES CON PATATAS DELUX O CONEJO AL ROMERO
CON PATATAS PANADERAS

POSTRE ARTESANO Y CAFÉ

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: 38€ IVA INCLUIDO
(PARA UN MINIMO DE 150 COMENSALES)
DOS AUTOCARES DE 55 PLAZAS INCLUIDO



MENU LA MEZQUITA:

APERITIVOS EN MESA:

TEMPURA DE VERDURAS DE NUESTRO HUERTO CON CHILI AGRIDULCE,
FRITOS DE SOLOMILLO Y GAMBITAS CON ALI-OLI DE HIERBAS

INDIVIDUAL:

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

POLLO YAKITORI SOBRE ARROZ PILAF O CHURRASCO CON PATATAS AL
SEMAFORO

TARTA ARTESANA Y CAFÉ

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: 43€ IVA INCLUIDO
(PARA UN MINIMO DE 150 COMENSALES)
DOS AUTOCARES DE 55 PLAZAS INCLUIDO



MENU SAN FERNANDO:

APERITIVOS EN MESA:

TEMPURA DE VERDURAS DE NUESTRO HUERTO CON CHILI AGRIDULCE,
FRITOS DE SOLOMILLO Y GAMBITAS CON ALI-OLI DE HIERBAS

INDIVIDUAL:

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

COCHINILLO AL HORNO CON PATATAS DELUX O PRESA IBERICA CON
PATATAS AL SEMAFORO

SEMIFRIO DE MANDARINA Y CHOCOLATE CON BOMBON HELADO Y CAFÉ

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: 48€ IVA INCLUIDO
(PARA UN MINIMO DE 150 COMENSALES)
UN AUTOCAR DE 55 PLAZAS INCLUIDO**