NOMBRE / RAZON SOCIAL: SEÑORIO DE LOS COTOS, S.L
DOMICILIO : Ctr. Nal. 630 Pk. 728,5
POBLACION: MONESTERIO 06260
PROVINCA: BADAJOZ
CIF: B91003475
TELEF: 924516664 / 670218190
WEB: www.cortijoloscotos.com
E-MAIL: cortijocotos@telefonica.net

Breve Historia del Cortijo Señorío de Los Cotos

El Cortijo, está situado en la vertiente noreste de las Sierras del Castillo y Aguafría, a pie de la antigua calzada romana de la Vía de la Plata.

Es probable que el caserío, se edificase sobre construcciones pre - románicas, y románicas. Habida cuenta de los restos existentes, molinos romanos, cimentaciones y piedras de granito de sillería de estas épocas, utilizadas en sus edificaciones. Por sus características del entorno, a pie de un importante cauce fluvial y próximo a la citada vías constituyese bien una importante villa romana, o bien casa de postas, donde se llevaban a cabo hospedajes y refrescos de caballos.

En la época de la dominación árabe pasaría a ser una alquería dado los vestigios existentes de albercas y acequías. Cuando se produce la conquista de Sevilla, en el siglo XIII, se dio en la zona una decisiva batalla, en la cercana sierra de Tentudía, donde las Ordenes Militares vencieron a los ejércitos árabes, siendo gran maestre de la Orden de Santiago Pelay Pérez Correa.

Hasta 1628, perteneció estas tierras a ésta Orden militar, pasando en estas fechas al señorío del Marquesado de Monesterio, quien podría haber cedido estas propiedades a algún hidalgo, que las reformaría y adaptaría a su uso, pasando a disponer de una hermosa viña y huerta con bodega, como así figura en los planos más antiguos que se disponen del lugar.

La obra de fábrica de la actual fachada, responde a las remodelaciones al respecto realizadas con motivo de la Exposición Iberoamericana de Sevilla, de 1929, donde se interesó llevar a cabo un alojamiento de visitantes a la Exposición que accedieran a Sevilla, por la CN-630, con una arquitectura y rejería similares a edificios de la Exposición, tales como el que actualmente ocupa el consulado USA.

Las últimas remodelaciones y adaptación al actual uso se han realizado en estos últimos años.

Valle de los Cotos

SITUACION

Estamos en el Km. 728.5 de la carretera N 630
90 Km. al norte de Sevilla
100 a.m. al sur de Mérida
120 Km. al sur este de Badajoz
300 Km. al noroeste de Málaga
210 Km. al norte de Cádiz
150 Km. al oeste de Córdoba
350 Km. al noroeste de Granada

INSTALACIONES

22 Habitaciones de 2 a 5 personas
Con baño, calefacción aire acondicionado y agua caliente
Salón de Usos Múltiples
Patio del Medio
Jardín de las palmeras
Jardín de la Sierra
Salón de los braseros
Salón Comedor 110 comensales
Salon Cristal 300 comensales
Bar uso exclusivo
Comedor íntimo y antesala con chimenea
Sala de lectura
Salón de la Planta Alta
Barbacoa al aire libre
Cuadras
Picadero
Corrales
Huerto
Cancha de football/baloncesto
Pista tenis
Columpios
20 hectáreas agrestes y naturales con arroyo
Piscina

Entrada

Entrada patio central

Entrada salón cristal

Vista lateral patio central

Patio salón Cristal

Patio de piedra

Camino piscina ermita

Patio ermita

Piscina

SERVICIOS

1. TURISMO RURAL

Nos visitan grupo de amigos o familias con niños. En plena naturaleza se podrá disfrutar de nuestras excursiones a caballo, senderismo, rutas micologicas, etc. También ofrecemos la posibilidad de disfrutar los mejores y mas significativos lugares de la comarca entre los que se encuentran el Monasterio de Tentudia, Conventual Santiaguista de Calera de León y los pueblos cercanos como Zafra, Llerena, etc. Además podrán disfrutar de nuestra gastronomía típica y artesana elaborada siempre con materia primo de la zona y de primera calidad.

COMIDAS.

Almuerzo / cena: el precio oscila entre 18 y 22 euros por persona dependiendo de los menús. Se describen ejemplo de algunos de los platos que disponemos

PRIMEROS PLATOS

Guiso de patatas con hueso y costilla a la cocina tradicional
Arroz caldoso extremeño
Arroz con bogavantes
Cocido Extremeño
Sopa de picadillo con picatostes
Revuelto de boletus y amanitas con jamón
Revuelto de espárragos verdes con jamón y gambas
Ensalada de ahumados
Crema de espárragos trigueros
Crema con salmón y caviar

SEGUNDOS PLATO

Huevos fritos camperos con prueba de chorizo
Pringa (en caso de que el 1 plato sea cocido extremeño)
Milhojas de rabo de toro con queso manchego
Carrilladas cerdo ibérico al vino tinto
Solomillo ibérico en salsa de almendra
Parrillada iberica

Presa ibérica con guarnición de brócoli y zanahorias salteadas
Bacalao en salsa verde
Lomo de atún encebollado

POSTRES

Flan de huevo casero,
Flan de naranja casero
Azzor con leche con yema tostada y furtos secos
Pastel cuatro chocolate
Milhojas de avellanas
Coulis de chocolate

Café, descafeinado, infusiones, etc.
Bebidas: Vino tinto Ribera del Guardiana, cerveza, agua mineral y

DESAYUNOS tipo buffet

- *Café, descafeinado*
- *Zumos, infusiones, etc.*
- *Migas Extremeñas*
- *Tostadas con zurrapa de lomo y manteca colora*

Precio `por persona: 4 euros

NOTA: Confeccionamos menús a medida según su presupuesto

HABITACIONES

Disponemos de 22 habitaciones dobles / individuales con posibilidad de suplementos, equipadas con baño, calefacción y aire acondicionado.

Precio: 22 euros por persona, suplementos 16 euros

2. MATANZA DIDACTICA

PROGRAMA

A las 9,00 / 9,30 horas, pasaran al comedor donde se les servirá el desayuno a base de:

- Café
- Zumos, infusiones, etc.
- Migas Extremeñas
- Tostadas con zurrapa de lomo, manteca colora, mermelada, etc.

Sacrificio del cerdo a las 9.30 / 10,00 horas aproximadamente, si desea presenciar el sacrificio deberá pedirlo expresamente. Caso contrario lo regular es que el cerdo se sacrifique sin presencia de publico.

A continuación se chamusca y el matarife, mientras trabaja, ira describiendo el procedimiento de despiece y obtención de las distintas piezas, así como el proceso de salazón de jamones, paletas y embutidos. Para entrar en calor, durante el proceso se sirve una copa de licor tradicional (aguardiente o similares).

Luego aproximadamente tres horas de tiempo libre, en las que podrán visitar los lugares típicos de la zona, recorrer nuestras instalaciones o relajarse en nuestro bar. Los consumos en el bar no están incluidos en el presente presupuesto.

A las 14 – 14.30 horas pasaran al comedor, servido en mantel y por camareros, se degustaran las distintas piezas del cerdo preparadas en barbacoa y acompañadas con ensalada, vino Pitarra, cerveza, refrescos, agua mineral, etc...

A saber:

- Panceta, costilla, chorizo en greña, lomo ibérico, solomillo ibérico, secreto ibérico, cabezal (presa de entraña ibérica), etc. …
- Ensalada variadas
- Guiso de patatas con hueso y costilla a la cocina tradicional
- Fruta del tiempo
- Café y dulces típicos de la zona (perrunillas).

Precios:

COMENSALES	PRECIO
Hasta 45	36 €
De 46 a 55	34 €
De 56 a 65	33 €
De 66 a 75	32 €
Mas de 75	31 €

Para niños menores de 12 años es de 15 € por comensal

Nota: el/los conductores no se contabilizan y no pagan

Nota: en relación a las visitas guiadas disponemos de un guía en Monesterio que les acompañaría a visitar el museo de Interpretación Vía de la Plata y el Centro de Interpretación de la Naturaleza de Tentudia y otro en la localidad de Calera de León que les acompañaría a visitar el Conventual Santiaguista y el Monesterio de Tentudia.

Decirle también que podemos concertarle visita en Monesterio a una fabrica de embutidos y salazón de jamones, el horario de vista es a las 13.30 horas.

Estas actividades tienen como finalidad cubrir el tiempo libre que hay entre la finalización de la demostración de la matanza y el almuerzo

Las fechas para este tipo de actividad suelen desde primero de noviembre a final de marzo

Matanzas a medida en el Señorío Los Cotos

Un buen sitio para...

RAFAEL MOLINA

Sacrifican el cerdo a la manera tradicional pero adaptándose al gusto del cliente

Una de las matanzas 'a la carta' celebradas en Los Cotos, a pocos kilómetros de Monesterio.

Cuando Antonio Parra Garrote, uno de los socios del Señorío Los Cotos S.A. pensó de qué manera rentabilizar su negocio durante la temporada de menor afluencia de clientes, acertó de pleno. «Intentamos sacar el mayor provecho posible a cada estación del año», explica Antonio, quien junto a su hermana María y a Víctor Flores, regentan este singular enclave, ubicado a las faldas de las bellas sierras del Machado, Aguafría y Tentudía; un lugar mimado por la naturaleza, en un edificio con historia. En verano, campamentos y celebraciones; en primavera y otoño, turismo rural y servicios para empresas. ¿Y en invierno...? Para el invierno «algo nuestro: la típica matanza extremeña, a medida de quién la solicite». Así, en sólo tres años, la actividad que se pensó como una simple prueba para atraer clientes durante los meses más flojos, se ha convertido en su producto estrella.

De noviembre a marzo, época en la que se permite la matanza domiciliaria, el Señorío Los Cotos viene sacrificando un cerdo por semana. Los grupos de clientes provienen de cualquier rincón de la geografía nacional, y los precios, entre 40 y 50 euros por persona, dependiendo de si quieren o no llevarse a casa el producto resultante de las carnes de la matanza.

A la carta

La empresa busca lo tradicional, y en este sentido ofrece lo más típico de este rito, transformado en fiesta. Los grupos oscilan entre las 40 y las 45 personas, pues «se pretende que pueda llegar a consumirse la totalidad de la matanza». A la llegada, desayuno con migas, café y tostadas con zurrapa de lomo; mientras tanto, en los corrales traseros del cortijo se preparan la candela y los aperos de la matanza. A la ceremonia del sacrificio siguen las descripciones del matarife de cada una de las carnes del cerdo, y mientras en las cocinas se prepara el suculento almuerzo, los participantes se adentran en la historia, la naturaleza y la gastronomía local con rutas a los museos Alba Plata, de la Naturaleza en Tentudía y a algún matadero del municipio, donde participan de un degustación de productos ya curados.

Tras su regreso a las instalaciones del cortijo les espera un suculento almuerzo, con las típicas pruebas de chorizo, panceta, costillas, lomo, secreto, présa y solomillo. Para bajar grasa se sirve una abundante ensalada, que da paso a un opíparo guiso de patatas con huesos y costilla. Fruta del tiempo, café con perrunillas, gañotes y virutas, un 'chupito', y para casa. Pero si la opción elegida incluye embutidos, entonces, el cortijo ofrece alojamiento, y a la mañana siguiente, los propios participantes aprenden y colaboran en la llena de los chorizos y salchichones que les llegarán a su casa en un mes, periodo durante el cual la empresa los cura en su secadero.

Con historia

El edificio del cortijo data de 1929. Se construyó como alojamiento para los visitantes que por aquellas fechas utilizaban la Ruta de la Plata para asistir a la Exposición Iberoamericana de Sevilla. Su tipología constructiva se asemeja al urbanismo de los edificios construidos por aquellos entonces en la capital hispalense.

Albergó, hasta la década de los 60, una explotación ganadera y después se convirtió en segunda residencia de una adinerada familia de Fuente de Cantos. Tras su abandono y saqueo, fue adquirido por un grupo de empresarios de Monesterio que lo convirtió en escuela de inglés. Al día de hoy, ha recuperado su antiguo esplendor, reconvertido en un magnífico complejo rural.

Cómo llegar

A cinco kilómetros del casco urbano de Monesterio, dirección Sevilla, por la Nacional 630, en el punto kilométrico 728,5. Posee amplios aparcamientos exteriores, y dos casas independientes con 18 habitaciones y 4 suites.

3. SERVICIOS PARA EMPRESAS

Orientado para celebrar comidas, reuniones y cursos de empresas en un espacio que por su silencio y tranquilidad se convierte en ideal para desarrollar una actividad laboral las comidas son concertadas para un mínimo de 10 comensales y dirigidas a empresas asociaciones y grupos pueden acordar el menú entre una gran variedad y si lo desean pasar la noche. Las reuniones y cursos están dirigidas a empresas e instituciones que necesiten un lugar aislado donde poder impartir cursos acelerados a trabajadores y directivos. También se podrá realizar diversas actividades de ocio como equitación, senderismo, tenis, fútbol o excursiones a los lugares típicos de la zona.

Instalaciones: sala de conferencia, salón comedor para 100 comensales, salones varios.

Servicios adicionales: acceso a Internet, video proyectos, equipos de sonido, video – conferencia, etc.

Precio: nos remitimos al apartado 1 (turismo rural) los precios de las comidas y pernoctación son los mismos. El uso de todas nuestras instalaciones para la realización de cursos o reuniones son gratis

4. CAMPAMENTOS DE VERANO/ TALLERES ESCOLARES

Dirigidos a colegios, asociaciones y particulares. Lugar ideal para niños de todas las edades disfruten del contacto con la naturaleza.

Normalmente los servicios que ofrecemos en este apartado son; comidas, pernoctación y la cesión de todas nuestras instalaciones y los responsables del campamento o talleres se encargan de su funcionamiento interno

- CAPACIDAD: 12 habitaciones con 3 – 4 literas vestidas, limpieza diaria de las mismas y baños dobles (90 plazas, aunque disponemos de mas instalaciones para monitores y profesores pudiendo aumentar el numero e plazas hasta 106.
- NUMERO MINIMO DE ALUMNOS: 45/50
- OTRAS CONSIDERACIONES: podrán disfrutar y utilizar todas nuestras instalaciones de forma gratuita (piscina, canchas de baloncesto, futbito y voleibol, capilla, teatro…). El lavado de ropa personal pueden realizarlo los niños utilizando las instalaciones (piletas, agua, secadero, etc.), si desean pueden encargar este servicio a la empresa que a nosotros nos lo realiza, facturándole individualmente a cada uno de ellos por el servicio prestado.
- FECHAS: Todo el año

- PRECIO: el precio por persona (niñ@ - monitores / día) es de 28.50 €. La estancia y comidas de monitores seria gratuito en proporción de 1 monitor por cada 10 niños.
- DESGLOSE DE PRECIOS DE LA ESTANCIA

✓ Desayuno: 2.50 €

✓ Almuerzo: 9 €

✓ Merienda: 2.50 €

✓ Cena: 9 €

✓ Cama: 8 €

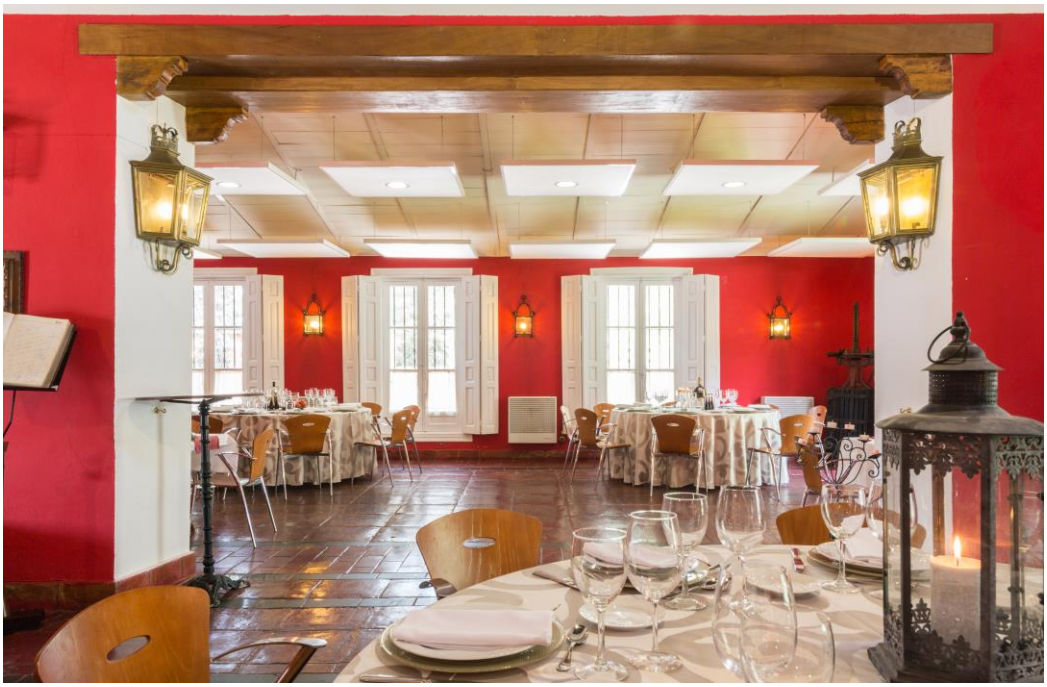
✓ Total estancia / día: 31 €

Llegada participantes campamento

Actividades de tarde

5. EVENTOS

Capacidad del Salón "Cortijo" 110 personas, Capacidad de los Jardines 400 personas. Capacidad Salon "Cristal" cubierto para 300 comensales



MENUS

Estas son nuestras principales referencias, puede combinarlas o sugerir como quiera, estamos a su disposición.

A P E R I T I V O S

Caramelo de foie
Crujiente de langostinos
Crujiente de gambas y quesos
Muslito de codorniz
Piruletas de langostinos en salsa agridulce
Rollitos de cabra con mermelada de pimientos
Nidos de patatas con langostinos
Salmón ahumado con salmorejo y jamón
Tostas de anchoas del cantábrico con salmorejo
Brochetas de melón con jamón
Vasitos de melón con jamón
Brochetas de pulpo a la gallega
Cucharitas de bacalao dorado
Cucharitas de melva con p piquillo
Minicrepes de salmón y espinacas

Bomba de queso manchego con frambuesa
Surtido de croquetas caseras
Friturillas variadas
Queso Manchego Viejo
Caña de Lomo Ibérica de Bellota
Jamón Ibérico de Bellota (con cortador profesional, puede elegir servirlo en el buffet o bien como centro de mesa durante la comida o cena)

1º PLATO

Gambas blancas de Huelva, Langostinos de la Bahía
Mariscada (Gambas blancas de Huelva, Langostinos tigres, cigalas, patas de centollos)
Crema de espárragos trigueros
Crema especial con caviar y salmon
Ensalada de ahumados
Ensalada especial tropical con base de salmorejo
Coctel de mariscos sobre piña rizada
Arroz caldoso con bogavantes

2º PLATO

Centro de solomillo en salsa de boletus con atadillos de espárragos
Carrilladas en salsa con gratin de patatas y boletus
Milhojas de rabo de toro con queso manchego
Medallones de Solomillo de cerdo ibérico con salsa de almendras con patatas panaderas
Presa ibérica con guarnición de verduras
Solomillo de buey con verduras saleadas
Ventrisca de atún a la parrilla
Medallón de merluza en salsa marinera
Lomos de bacalao en salsa verde
Atún Rojo con fina capa de crema de cebollas

POSTRE

Pastel cuatro chocolate
Milhojas de avellanas
Coulis de chocolate
Tarta de queso y arandalos
Mouse de naranja con crujiente de chocolate
Bomba dos chocolates blanco negro y naranja
Bomba caramelo y vainilla

BEBIDAS

Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Cupito digestivo

VINOS

Blanco joven de la tierra para primeros platos, D.O Rioja / D.O. Ribera Guadiana para segundos

Menú infantil

1er. PLATO.-

- *Plato variado lomo ibérico con patatas*
- *Croquetas, jamón, etc.*

POSTRES.-

- *Helado de nata y chocolate*

Bebidas-

- *Refrescos, Agua Mineral*

Como vera intentamos complacer todos los paladares, combinando platos tradicionales con platos de cocina moderna, con una máxima: cuidar las materias primas y ponerlas en la mesa potenciando sus texturas y sabores.

Usted puede elegir los platos que mas le gusten y nosotros le confeccionamos un presupuesto lo mas ajustado posible.

6. **OTROS SERVICIOS**

- Excursiones de un día especialmente dirigidas a personas mayores donde podrán degustar la cocina típica de la zona y visitas a fabricas de embutidos; precios del menú a partir de 18 euros negociable según menú y numero de personas.

Monesterio a 1 de enero de 2019