

2019

The
ART
of the
FESTIVE
SEASON

Navidad en Finca Cortesin
Christmas at Finca Cortesin

Una noche inmensa,
el mar Mediterráneo,
una brisa que acaricia
olivos milenarios, el
blanco lunar de la cal
de una finca española.

Eso es una Navidad en Finca Cortesin. Vamos a llevarla a otras latitudes, desencorsetarla de su rigidez nórdica, abrirla al mar y a la luz: ¿por qué no hacerlo desde el Jardín de Lutz o desde la exquisita y precisa cocina japonesa del exclusivo Kabuki Raw?

Una navidad pletórica y cosmopolita.

Y luego la explosión, la loca algarabía del fin de año: cena de gala regada con el mejor vino, las doce uvas al ding-dong de puntuales campanas y la fiesta, la música, el baile... El dejarse ir por la última noche del año y el nuevo día.

Eso es Finca Cortesin, un instante único para un momento nuevo, inaugural, feliz...

¡Feliz Año!

A boundless night,
the Mediterranean Sea,
a breeze that gently
rustles the leaves of
ancient olive trees, the
gleaming white walls
of a Spanish estate.

This is Christmas at Finca Cortesin. We are taking it to other latitudes, unshackling her Nordic chains and opening her to the sea and to light. What better way to do so than in El Jardín de Lutz or through the exquisite and meticulously prepared Japanese cuisine at the exclusive Kabuki Raw? It's Christmas bursting with cosmopolitan flair.

And then comes the mad excitement of New Year's Eve, rung in with a gala affair awash in fine wines, the twelve grapes that herald the New Year in Spain, the party, the music, the dancing... Letting your hair down on the last night of the year, and the first day of the next. This is Finca Cortesin, a singular experience that welcomes what is to come through unbridled celebration and happiness...

Happy New Year!

Nochebuena Christmas Eve Kabuki Raw

24
Cena
Dinner

AKA

Vieira miso

Miso scallops

Sashimi de Carabinero

Red king prawn sashimi

Tortilla de Rodaballo

Baby turbot "Tortilla"

Sorbete de manzana y Palo Cortado

Green apple sorbet and Palo Cortado

AO

Usuzukuri bocata, corte fino de calamar con pan tostado y harina frita

Usuzukuri, squid with toasted bread and fried flour

Tataki de atún salvaje de Barbate con manzana, sake y tapenade

Tuna Tataki, wild tuna from Barbate with tapenade

CHA

Tartar de atún picante

Spicy tuna tartar

Sushi selección del Chef

Sushi chef selection

HANAMICHI

Pichón con salsa teriyaki trufada

Pigeon with truffled teriyaki sauce

KANMI

Sopa de Lichys y Frambuesa

Lychee and raspberry soup

125€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas Drinks not included
69€ Niños 10-12 años Children 10-12 years

Nochebuena Christmas Eve El Jardín de Lutz

24
Cena
Dinner

Vieiras en salazón, anguila ahumada con cítricos y caviar de esturión

"Salazón" scallops, smoke eal citrus, and esturion caviar

Salmonete, verduras tiernas en jugo de limón

Mullet, tender vegetables in lemon juice

Filet Mignon de cordero, costra de almendra, hierbas y salsa Perigord

Lamb filet mignon, almond crust, herbs and Perigord sauce

Trifle de ciruela y vino Oporto

Crema inglesa, chantillí, merengue y Gelée de Oporto

Plum Trifle, Port wine gelée and chantilly meringue

Café y delicias navideñas

Coffe and Christmas treats

105€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas Drinks not included
48€ Niños 4-12 años Children 4-12 years

Navidad *Christmas day* Kabuki Raw

25
Cena
Dinner

AKA

Tempura de Rodaballos

Baby Turbot Tempura

Ostra “Ceviche”

Oyster “Ceviche”

Gamba Roja en “escabeche”

Red prawn in “escabeche” sauce

Sorbete de manzana y Palo Cortado

Green Apple sorbet and Palo Cortado

AO

Sugata Suzukuri, Sashimi de pescado blanco del día sobre su espina

Sugata Suzukuri, fish of the day on its spine

Usuzukuri “nama sichimi”, corte fino de pescado blanco del día

con “nama sichimi”

“Nama Sichimi” Usuzukuri, thinly sliced white fish “nama sichimi”

Usuzukuri “Pa Amb Tomaquèt”, ventresca de atún cortada en finas lonchas

con tomate y mollete de pan

“Pa Amb Tomaquèt” Usuzukuri, thinly sliced belly of tuna with

toasted bread and tomato

CHA

Tartar de carabinero con caldo de pollo corral

“Carabinero” Tartar, Red king prawn tartar with free range chicken broth

Sushi selección del Chef

Sushi Chef selection

HANAMICHI

Lomo bajo de Wagyu con Tsukemono

Wagyu beef Sirloin with tsukemono

KANMI

Cremoso de yuzu, cremoso de chocolate blanco y yuzu con gelatina de vainilla

Yuzu Cream, white chocolate cream with yuzu gelly

Esponjoso de té verde “Matcha”

Green tea “Matcha” sponge

140€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas Drinks not included
80€ Niños 10-12 años Children 10-12 years

Navidad *Christmas day* El Jardín de Lutz

25
Comida o Cena
Lunch or Dinner

Lascas de salmón y su caviar, gelée de pepino

y raíz de nabo blanco

Salmon flakes and its caviar, cucumber gelée and white turnip root

Lomo de lubina al champagne, trufas de invierno

y muselina de calabaza

Sea bass fillet in champagne sauce, winter truffles and pumpkin muslin

Trilogía de pato, col lombarda, castañas y salsa de manzana asada

Duck trilogy, red cabbage, chestnuts and roasted apple sauce

“Pudding Navideño”

Pudding inglés, reducción y helado de Pedro Ximénez, mantequilla al brandy

y crujiente de pan de especias

Christmas pudding

Steamed xmas pudding, Pedro Ximénez ice cream, brandy butter and spiced bread crisp

Café y delicias navideñas

Coffe and Christmas treats

105€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas Drinks not included
48€ Niños 4-12 años Children 4-12 years

Boxing day

Don Giovanni

26

Comida o Cena
Lunch or Dinner

Panes variados: grisines, pergamena, focaccia, crujientes de masa con sésamo

Buffet

Quesos italianos acompañados de frutos secos y mermelada ácida
Parmesano Reggiano, pecorino romano, taleggio, fontina, gorgonzola

Tabla de embutidos

Mortadela trufada, Jamón de Parma, salame cacciatore, bresaola
Tomate semiseco aliñado, alcachofas en aceite de oliva, aceitunas aliñadas

Ensalada

Fantasia de espinacas, rúcula, canónigos con queso de cabra al pimentón
Caprese de mozzarella de búfala
Mix de lechugas con apio, albahaca, maíz y cebolla

Entrantes calientes

Mini brochetas de vegetales acompañadas de salsa pesto
Fusilli con ragú blanco
Lasagna vegetal
Sopa minestrone
Selección de pizzas

Plato principal

Dorada a la plancha con caponata siciliana
Scalopines de ternera blanca al limón

Postres

Tiramisú
Pannacotta
Crema de vainilla con crujiente de almendra
Ensalada de frutas
Helados y sorbetes

Breads selection: grisines, pergamena, focaccia, crusty dough with sesame

Buffet

*Italian cheeses accompanied by nuts and acid jam
Reggian Parmesan, Roman Pecorino, Taleggio, Fontina, Gorgonzola*

Tabla de embutidos

*Truffled mortadela, Parma Ham, Hunter Salami, bresaola,
Marinated semi-dried tomatoes, Artichokes in olive oil, Marinated olives*

Salads

*Fantasy Salad with spinach, ruccula and canons with pepper goat cheese
Bufala mozzarella Caprese
Mix of lettuce with celery and basil with corn and onion*

Hot starters

*Mini vegetable skewers accompanied by pesto sauce
Fusilli with white ragu
Vegetable lasagna
Minestrone soup
Pizzas selection*

Main course

*Grilled Seabream with Sicilian caponata
Lemon white veal scalopines*

Desserts

*Tiramisu
Pannacotta
Vanilla cream with almond crunch
Fresh fruit salad
Ice creams and sorbets*

2019

Nochevieja

New Year's Eve

31
Celebración
Celebration

Nochevieja

New Year's Eve

Celebración de Noche Vieja "Cinema Paraíso Grand Hotel FC"

New Year's Eve Celebration "Cinema Paraíso Grand Hotel FC"

20.00h

CÓCTEL
COCKTAIL

Servido en el Lobby
Served in the Lobby

Flashmob en vivo con sorpresas, baile y música. Disfrute de una noche mágica inspirada en "Cinema Paraíso, recordando grandes momentos cinemáticos de todos los tiempos", junto con un cóctel de champán y canapés servido en nuestro Lobby.

Unique Flashmob with live show elements, dancing and music. A magic night inspired by "Cinema Paraíso, remembering great cinematic moments of all times" offering champagne cocktail and canapés at our Lobby.

21.00h

CENA DE GALA
GALA DINNER

Cena de Gala en el Restaurante El Jardín y Kabuki Raw con una gran selección de vinos

Gala Dinner in El Jardín and Kabuki Raw restaurants with selection of wines

00.00h

MEDIA NOCHE
MIDNIGHT

Disfruta del espectáculo y las famosas uvas de la suerte, que se servirán en el Ballroom, La Big Band y un DJ serán parte de la celebración.

Enjoy the famous lucky grapes will be served in the Grand Sala. The Big Band and a DJ will be part of this celebration

Noche Vieja

New Year's Eve

Kabuki Raw
El Jardín de Lutz

Micuit de foie gras de pato con esencia de cacao
y naranja

Duck foie gras with cocoa essence and orange

Crema de Champagne Taittinger con bogavante
y chantillí de lima

Taittinger Champagne cream with lobster and lime chantilly

Lubina marinada en “Miso” con gamba blanca
de Huelva y almejas

Sea bass marinated on miso with prawns from Huelva and clams

Wellington de codorniz con jamón ibérico y Duxelle de
trufa, salsa Grand Veneur y verduras glaseadas

*Quail Wellington with Iberian ham, truffle Duxelle, Grand
Veneur sauce and glazed vegetables*

Blanco y Negro

Café con cremoso de limón, ganache de chocolate, sorbete
de leche con limón y crujiente de leche merengada

Black and white

*Coffe with lemon creamy, chocolate ganache, lemon milk sorbet
and crunchy meringue*

Café y Bombones

Coffe and petit Four

31

Cena de Gala
Gala Dinner

Capodanno

Don Giovanni

Tríptico de crudo

Raw triptych

Carpaccio de gamba roja con lardo di colonnata, vinagreta de mango

Red shrimp carpaccio with lardo di colonnata, mango vinaigrette

Burrata con caviar

Burrata with caviar

Involtini de wagyu tonnato

Wagyu tonnato Involtini

Ostras en infusión de bloody mary con crujiente de focaccia

Bloody marry infused oysters with crispy focaccia

Twist de tagliolini con crema de parmesano y tuber magnatum pico

Tagliolini twist with parmesan cream and tuber magnatum pico

Chipirón a la plancha sobre arroz negro y almendra tostada

Grilled baby squid on black rice and roasted almonds

Medallón de solomillo ibérico con salsa al marsala,

crema de apio nabo y patata

Iberian sirloin medallion with marsala sauce, celery cream and potato

Panettone con helado de trufa y crujiente de pistacho sobre sabayón

Panettone with truffle ice cream and crispy pistachio over sabayon

31

Cena de Gala
Gala Dinner

525€ todo incluido
all inclusive

360€ todo incluido
all inclusive

Brunch de Año Nuevo

New Year's Brunch

01

12.30 - 16.00
12.30 - 4.00 p.m.

Para empezar

- Jamón ibérico de bellota D.O.
- Bar de Ostras
- Bar de Gravlax casero de salmón
- Flying Buffet*
- Bloody Mary toque picante con pulpo
- Delicias de bulgur, granadas, y tomillo
- Judías verdes con sardinas ahumadas y tomate
- Tosta de verdura asada con romesco y queso trufado
- Vitelo tonnato de solomillo de ternera blanca
- Ceviche de salmón con pepino
- Ceviche de mariscos con mango

Los pescados y mariscos

- Pío de bacalao con naranja, aceitunas y cebolletas
- Steak tartar de ternera “Jardín de Lutz”
- Bogavante relleno de aguacate y melón
- Sopa de picadillo con hierbabuena

Don Giovanni Show

- Huevos millesime con panceta y trufa

Kabuki Show

- Selección de sashimi y sushi

Starters

- Iberian ham D.O.
- Oyster Bar
- Homemade Salmon Gravlax Bar
- Flying Buffet*
- Spicy Bloody Mary with octopus
- Bulgur delights, pomegranates, and thyme
- Green beans with smoked sardines and tomato
- Roasted vegetable toast with romesco and truffle cheese
- Vitelo white beef tenderloin
- Salmon ceviche with cucumber
- Seafood ceviche with mango

Fish and seafood

- Cod fisht “pío” with orange, olives and chives
- Steak tartare “Jardin de Lutz”
- Lobster stuffed with avocado and melon
- “Picadillo” soup with mint

Don Giovanni Show

- Millesime eggs with poultry egg and bacon with truffle

Kabuki Show

- Sashimi and sushi selection

Carnes y Guisos

- Mac ‘n Cheese-Macarrones con marisco y salsa de queso gratinado
- Medallón de rape a la Roteña
- Gratin de pescado y mariscos con espinaca al champagne
- Calamares plancha con patatas chafada al pimentón
- Risotto de setas con solomillo de ternera blanca
- Tagliata de Entrecote con rucula y patatas plancha
- Pierna de cordero asada con patatas al romero
- Wagyu Burger “El jardín de Lutz”, chipotle, brotes y brioche de Ajonjolí

Postres

- Mousse de chocolate, café y cardamomo
- Nuestra tarta de zanahoria con crema agria de lima
- Tarta de Selva negra
- Mini Tart Tatin de Manzana con Chantillí
- Cremoso de chocolate blanco y frutas rojas
- Paris-Brest de avellana Natillas de la abuela con canela
- Surtido de quesos artesanos

Meats and Steaks

- Mac ‘n Cheese-macaroni with seafood and gratin cheese sauce
- “Roteña” Monkfish medallion
- Fish and seafood gratin with spinach and champagne
- Grilled squid with pepper crushed potatoes
- Mushroom risotto with white beef tenderloin
- Entrecote Tagliata with Rucula and grilled potatoes
- Roasted lamb leg with Rosemary potatoes
- “The Lutz Garden” Wagyu Burger, chipotle, buds and sesame brioche

Desserts

- Chocolate, coffee and cardamom mousse
- Our carrot cake with lime sour cream
- Black Forest Cake
- Apple Mini Tart Tatin with Chantilly
- Cream of white chocolate and red fruits
- Hazelnut Paris-Brest
- Grandma’s custard with cinnamon
- Artisan cheeses selection

115€ IVA Incluido
VAT Included

Selección de vinos incluidos Selection of wines included
80€ Niños 4-12 años Children 4-12 years

Té de la tarde

Afternoon tea

Sandwiches

Jamón cocido y queso

Pepino con hierbabuena
y mantequilla

Salmón ahumado
y salsa cebollino

Scones Calientes

Confitura de Frambuesa

Confitura de naranja

Crema de nata

Pastelería Fina

Tartaleta de fruta

Tarta de manzana

Pastelería de té

Sandwiches

Ham and cheese

Cucumber with mint
and butter

Smoked salmon
and chives sauce

Hot Scones

Raspberry jam

Orange jam

Clotted cream

Fine Pastry

Fresh fruit tartalets

Apple cake

Tea pastries

Nuestra selección de té
Our choice of teas

Darjeeling Lucky Hill

Fresco y aromático té negro

Fresh and aromatic black tea

China Jasmine

Chung Hao Special

Té de fina hoja con jazmín

Fine leaf tea with jasmine

Assam Batelli

Fuerte y picante

Strong and spicy

Just feel!

Sienta y déjese llevar por este blend
de té negro y canela

Feel and go with this blend of black tea

and cinnamon. Brown orange liqueur

Servido con la selección
de té Finca Cortesin

*All served with Finca Cortesin
selection teas*

30€ IVA Incluido
VAT Included

Amanece para ti

Envolvente blend té negro

Surrounding blend black tea

Fruit Infusion Tender

Apacible, aromático
y muy refrescante

*Peaceful, aromatic and
very refreshing*

Flores de Andalucía

Infusión ámbar dorada
como el sol de Andalucía

*Infusion golden amber
as the sun of Andalusia*

Fruit Infusion

Lemongrass Vainilla

Rooibos verde con el maravilloso
encuentro de la vainilla
y un toque cítrico

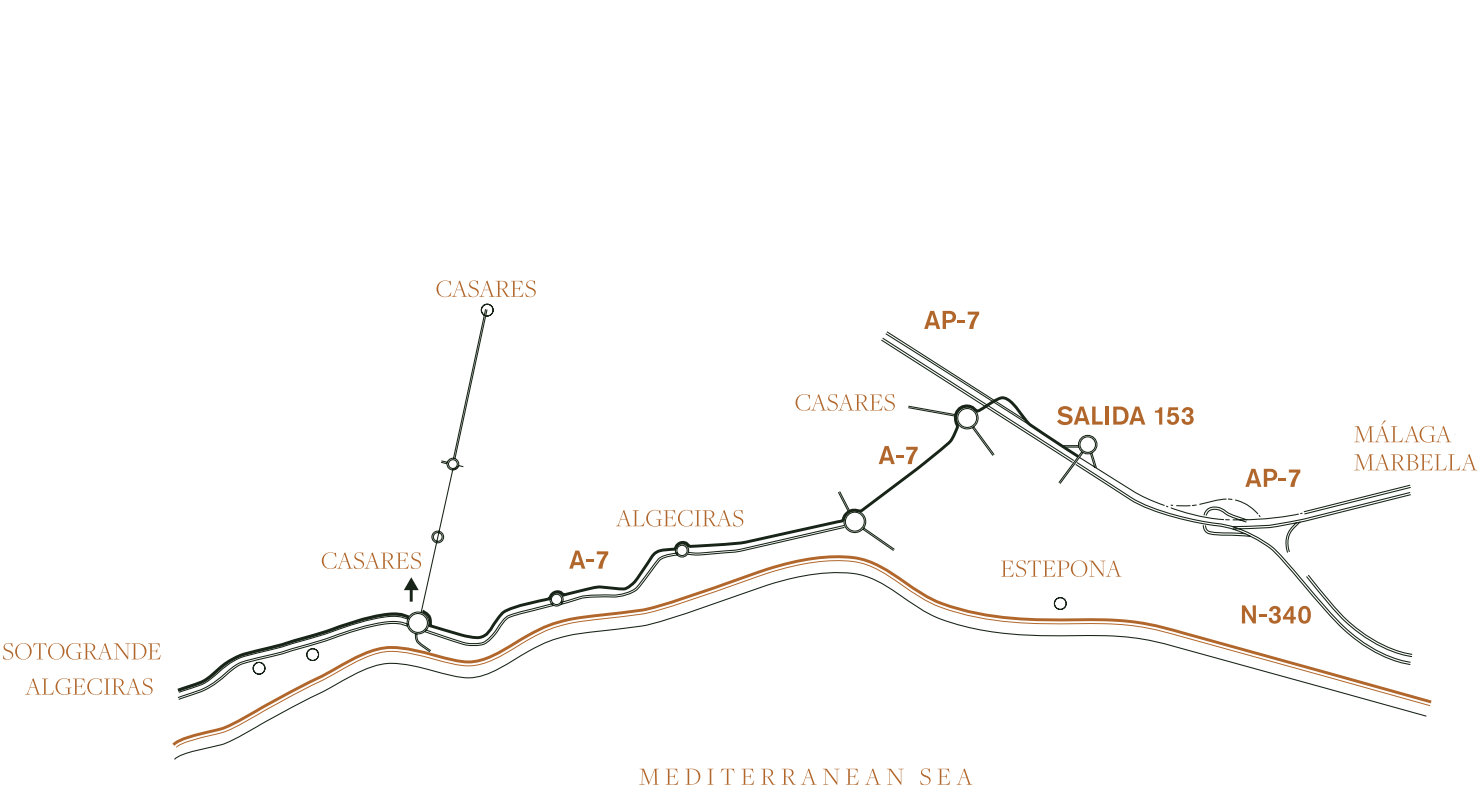
*Green rooibos with vanilla
and a touch of citrus*

Servido con champagne Taittinger
“Les Folies de la Marquiterie”

*All served with champagne Taittinger
“Les Folies de la Marquiterie”*

55€ IVA Incluido
VAT Included

Mapa
Map



Reservas

Reservations

Finca Cortesin es mucho más que un gran hotel, es un destino donde encontrarás un spa que ofrece los mejores tratamientos para alcanzar el bienestar físico, una sofisticada oferta gastronómica, un campo de golf que acoge torneos internacionales y muchos más servicios y experiencias pensados para hacer de tu visita algo excepcional. Cuando lo descubras querrás quedarte para siempre y convertirte en uno de los afortunados propietarios de sus exclusivas villas, disfrutando de todos los servicios que hacen de Finca Cortesin un lugar extraordinario.

Finca Cortesin is much more than an outstanding hotel, it is a destination that brings together a spa offering the finest treatments for total well-being, sophisticated gastronomy, a golf course that hosts international tournaments, and many more services and experiences that are designed to make your visit an exceptional one. Once you discover it, you will want to stay forever and become one of the fortunate owners of our exclusive villas, which enjoy all of the services that make Finca Cortesin an extraordinary place.

+34 952 937 800
info@hotelcortesin.com
fincacortesin.com

Ctra. Casares, km 2
29690 – Casares
Málaga

FINCA
CORTESIN