

2022

The
ART
of the
**FESTIVE
SEASON**

Programa Navideño
en Finca Cortesín



“La luna en el mar
riela, en la loma gime el
viento, y alza en blando
movimiento olas de
plata y azul.”*

Lejos de la nieve y frente a un mar que ya ha despedido todas las estaciones del año, Finca Cortesín celebra una Navidad más.

Un año que se consume y otro que se inaugura al abordaje entre celebraciones, alta cocina y un Mediterráneo que mira al invierno desde una posición privilegiada.

La tradición es celebrar sin dejarse encorsetar por ninguna tradición, con la única premisa de saber disfrutar de un momento que difícilmente se vive en cualquier otro lugar.

*Canción del Pirata
José de Espronceda (1808-1842)

“The moon in streaks
the waves illumines,
hoarse groans the wind
the rigging through;
in gentle motion raised
assumes, the sea a silvery
shade with blue.”*

Far away from the snow, facing the sea and bidding farewell to all the seasons of the year. Finca Cortesin celebrates another Christmas. One year vanishes while another one embarks on celebrating new festivities amongst haute cuisine and the endless Mediterranean sea, overlooking winter from a privileged location. The tradition is to celebrate without being constrained by any tradition, with the sole premise of knowing how to enjoy a unique moment hard to experience elsewhere.

*The Pirate Song
José de Espronceda (1808-1842)

*Escape to Finca Cortesin and experience
a unique and sophisticated end of the year
with the Mediterranean as your backdrop.*

24th
December

Christmas Eve Dinner
El Jardín de Lutz restaurant

*Four-course Christmas menu specially
designed by our executive chef Lutz Bösing.*

125€
Bebidas no incluidas *Drinks not included*
55€ Niños 4-12 años *Children 4-12 years*

Christmas Eve Dinner
REI restaurant

*Four-act tasting menu specially designed
for this Christmas Eve.*

138€
Bebidas no incluidas *Drinks not included*

25th
December

Christmas Lunch & Dinner
El Jardín de Lutz restaurant

*Enjoy our Christmas menu consisting of four
courses either for lunch or dinner.*

125€
Bebidas no incluidas *Drinks not included*
55€ Niños 4-12 años *Children 4-12 years*

Christmas Dinner
REI restaurant

*Enjoy our Christmas menu consisting of four-
acts of the most traditional Japanese cuisine.*

155€
Bebidas no incluidas *Drinks not included*

26th
December

“Il Pranzo”
Don Giovanni restaurant

*The authentic taste of Italy to Finca Cortesin
with recipes that evoke respect towards
tradition combined with ingenuity and
innovation.*

78€
Bebidas no incluidas *Drinks not included*

28th
December

Winter Tournament
Finca Cortesin Golf Club

*Get the most out of a leading golf destination,
Finca Cortesin boasts an exquisite 18-hole
golf course, designed by the renowned Cabell
Robinson*

250€ Directo
Direct

200€ Húesped
Hotel Guest

60€ Miembro
Member

31st
December

New Years Eve Celebration
“Pirates Of The Caribbean”

*A magical night offering a cocktail reception at our Atrium with
a live show and special entertainment. A Caribbean show and
the famous lucky grapes that will be served in the Logia area. The
Finca Pop Band and a DJ will be part of this celebration.*

New Years Eve
El Jardín & REI

*Gala Dinner in El Jardín and REI restaurants
with fine selection of wines.*

715€ todo incluido
all inclusive
90€ Niños 4-8 años *Children 4-8 years*
145€ Niños 9-12 años *Children 9-12 years*

“Capodanno”
Don Giovanni restaurant

*Five course dinner of traditional Italian cuisine
with fine selection of wines.*

550€ todo incluido *(Selección de bebidas premium)*
all inclusive *(Selection of premium beverage)*
80€ Niños 4-8 años *Children 4-8 years*
120€ Niños 9-12 años *Children 9-12 years*

1st
January

New Year’s Brunch
El Jardín & Indian Lounge

*12.30h -16.00h Start the year enjoying our
delicious traditional brunch at El Jardín
Restaurant or Indian Lounge.*

148€ bebidas incluidas
drinks included
80€ Niños 4-12 años *Children 4-12 years*

Nochebuena
Christmas Eve
El Jardín de Lutz

24
Cena
Dinner

Tartar de Wagyu, helado de foie gras, y caviar de esturión
Wagyu Tartare, foie gras ice cream and sturgeon caviar

Lubina, caldo corto, puerros al estilo Vichysoise, ostra ahumada
Sea bass, short broth, leek vichysoise, smoked oyster

Codorniz “Des Landes” deshuesada, mouselina trufada,
salsa de Palo Cortado y almendra
“Des Landes” boned quail, truffle mousseline, palo cortado and almond

Tronco de Navidad, chocolate 80% cacao con un interior de turrón de
avellana
Christmas log, 80% cacao chocolate with a hazelnut nougat interior

Café y delicias navideñas
Coffee and Christmas delicacies

125€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas *Drinks not included*
55€ Niños 4-12 años *Children 4-12 years*

Nochebuena
Christmas Eve
REI

24
Cena
Dinner

Ostra de Marennes-Oléron con aguacate ahumado, ralladura de lima y aire de yuzu
Oyster Marennes-Oleron with smoked avocado lime zest and yuzu foam

Tako su, ensalada de pulpo
Seaweed octopus salad
Tortilla de camarones
Baby shrimp crisp
Bombón de matcha
Matcha bombon

Dorada con paté de trufa blanca
Sea Bream with white truffle pate
Tataki de lubina con cebolleta ahumada, alga wakame y huevas de trucha
Seabass tataki with smoked onion, seaweed and trout roe
Toro con salsa ravigote
Toro with ravigote sauce
Tartar de atún rojo salvaje de almadraba con arroz suflado, cebolleta y shisho
Wild red tuna tartare from Barbate with crispy rice, spring onion and shisho
Sushi, selección de nigiris del chef
Sushi, chef selection of nigiris

Tempura de langostinos tigre y verduras ecológicas
Tiger prawns tempura and ecological vegetables
Gindara, bacalao negro marinado en miso
Black Cod marinated in miso

Sablé bretón especiado, cremoso de queso y coulis de frambuesa
Spiced sable breton, cream cheese and raspberry coulis

138€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas *Drinks not included*

Navidad
Christmas day
El Jardín de Lutz

Lascas de salmón y su caviar, gelée de pepino y raíz de nabo blanco
Salmon flakes and caviar, cucumber gelée, daikon

Lenguado popietas al champán, trufas, mouseline de calabaza
Paupiette of sole with champagne, truffles, pumpkin mousseline

Trilogía de pato, col lombarda, castañas y salsa de manzana asada
Duck trilogy, red cabbage, chestnuts and roasted apple sauce

“Nuestro tradicional Pudding Navideño”

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

“Our traditional Christmas pudding”

English pudding, Pedro Ximénez ice cream, brandy butter, spiced bread

Café y delicias navideñas
Coffee and Christmas delicacies

25
Comida o Cena
Lunch or Dinner

125€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas *Drinks not included*
55€ Niños 4-12 años *Children 4-12 years*

Navidad
Christmas day
REI

Gamba roja en tempura con caviar de beluga
Red prawn tempura with beluga caviar

Bun de bogavante ahumado con jengibre, pimentón, yuzu y aire de palo cortado y manzana verde

Smoked lobster bun with ginger, paprika, yuzu and a palo cortado and green apple foam

Ostra de Marennes-Oléron con infusion de shiso

Oyster Marennes-Oleron with a shiso infusion

Trucha, crujiente de arroz con crema de algas y huevas de trucha

Trout, crispy rice with a seaweed cream and trout roe

Bombón de matcha

Matcha bombon

Pargo, ensalada de kale, aderezado con yuzu, shiso y chile dulce

Snapper, kale salad, seasoned with yuzu, shiso and sweet chili

Tataki de atún rojo salvaje de almadraba al josper con cebolla caramelizada y manzana con sake

Wild red tuna tataki from Barbate with caramelised onion and apple puree with sake

Salmón con corte fino con shiro miso, jengibre, eneldo y dashi

Salmón thinly sliced with white shiro miso, ginger, dill and dashi

Ventresca de atún rojo salvaje de almadraba con cebollino, caviar y huevo de corral

Wild red tuna belly from Barbate with chives, caviar and free range egg

Sushi, selección de nigiris del chef

Sushi, chef selection of nigiris

Lubina al Josper con cilantro, aceite de jengibre y soja

Sea Bass in Josper with coriander, ginger oil and soya

Carrillada de angus a baja temperatur-a con teriyaki y puré de patata trufada

Slow cooked angus cheek with teriyaki and truffled potato puree

Semi frío de yuzu con coco y pistacho

Yuzu iced parfait with coconut and pistachio

25
Cena
Dinner

155€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas *Drinks not included*

“Il Pranzo”

Don Giovanni

Panes variados: Grissines, pan de ajo, focaccia, pergamenas

Mesa Verde

Ensalada carlotta, rucula, amaretti, dados de emmental y taquitos de gispeck
Tomate cherry en mitades con mozzarella bufala y hojas de albahaca
Aceitunas gordal aliñadas con ajo y tomate semi-secchi
Calabacin, berenjenas y pimientos asados

Mesa Embutidos y Quesos

Mortadella bolognesa, Coppa nostrana, Salame cacciatoro,
Prosciutto di Parma, Taquitos de Taleggio, Palitos de Fontina,
Laminas de Parmesano Reggiano, Bolitas de Gorgonzola

Mesa Caliente

Pizza Margherita, Pizza Andrea, Piadina di prosciutto y rucula
Solomillo de vaca con salsa de reducción de balsámico, ajo y romero
Sopa minestrone
Lasagna della mamma
Lubina alla Puttanesca

Mesa Dulce

Tiramisú con cantucci, café y marsala dulce
Yogurt griego con castaña en almíbar y miel de trufa
Ensalada de frutas en sandía
Cannolo siciliano estrellado

Ofrecer en mesa

Spaghetti aglio olio del nonno
Gnocchi al pesto
Spaghetti al pomodoro e basilico

26
Comida
Lunch

Breads selection: grissini, garlic bread, focaccia, pergamenas

Green corner

Carlotta salad rocket, amaretti, diced emmental and gispeck pieces
Cherry tomato halves with buffalo mozzarella and basil leaves
Gordal olives dressed with garlic and semi-dried tomato
Roasted pumpkin, aubergines and peppers

Cold cuts and cheese corner

Mortadella bolognesa, Coppa nostrana, Salame cacciatoro, Prosciutto di Parma, Taleggio wedges, Fontina cheese sticks, Parmigiano reggiano slices, Gorgonzola balls

Hot corner

Pizza Margherita, Pizza Andrea, Prosciutto and rocket piadina
Beef steak with balsamic reduction, garlic and rosemary sauce
Minestrone soup
Lasagne della mamma
Sea bass alla puttanesca

Sweet corner

Tiramisu with biscotti, coffee and sweet marsala
Greek yogurt with chestnut in syrup and truffle honey
Fruit salad in watermelon
Broken cannolo siciliano

Table Service

Spaghetti aglio olio del nonno
Gnocchi al pesto
Spaghetti al pomodoro e basilico

78€ IVA Incluido
VAT Included

Bebidas no incluidas Drinks not included

Torneo de Invierno

Winter Tournament



Golf
Finca Cortesin Golf Club

28

Torneo de golf
Golf Tournament

Disfruta al máximo de un destino de golf líder,
Finca Cortesin cuenta con un magnífico campo
de golf de 18 hoyos, diseñado por el reconocido
Cabell Robinson.

*Get the most out of a leading golf destination, Finca
Cortesin boasts an exquisite 18-hole golf course,
designed by the renowned Cabell Robinson.*

9.30h*
9.30 a.m.

SALIDA A TIRO
SHOTGUN START

(Buggy con GPS incluido)

*Pareja Mejor Bola – Hándicap limitado en 24 para hombres y 28
para mujeres.

*Pack de bienvenida, premios y cóctel.
(*buggy with GPS included*).

*Pairs Better Ball Stableford – Handicap limit 24 for men & 28 for ladies.

*Welcome Gift, Prizes and Cocktail.

250€ Directo
Direct

200€ Húesped
Hotel Guest

60€ Miembro
Member
IVA Incluido
VAT Included

31

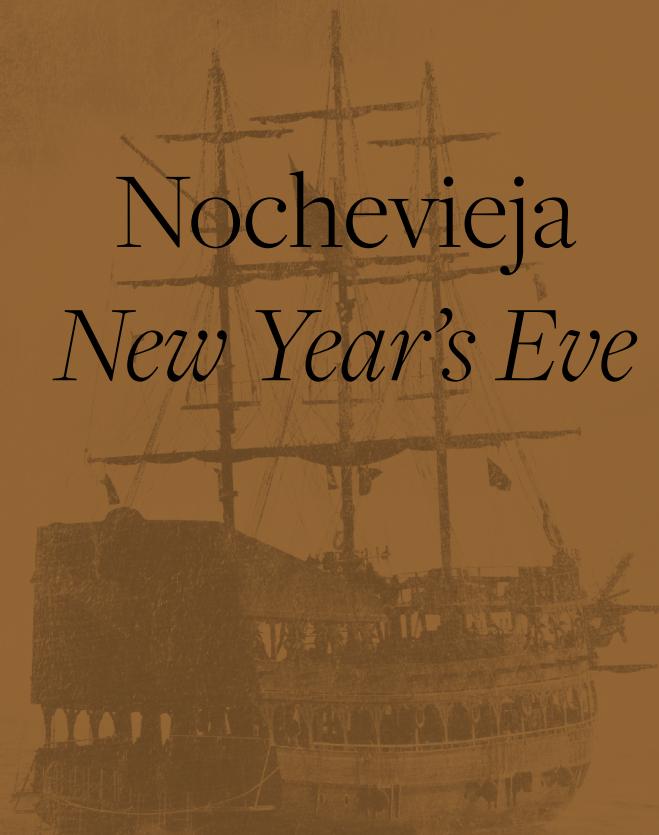
Celebración
Celebration

Nochevieja

New Year's Eve

Nochevieja

New Year's Eve



“Not all treasure
is silver and gold, mate”

Captain Jack Sparrow

Celebración de Noche Vieja “Piratas del Caribe”
New Years Eve Celebration “Pirates of the Caribbean”

20.00h
8 p.m.

CÓCTEL
COCKTAIL

Servido en el Atrio
Served in the Atrium

Una noche mágica que ofrece un cóctel de bienvenida en nuestro
Atrio con un show muy especial y animación en directo.
*A magical night offering a cocktail reception at our Atrium with a live show
and special entertainment.*

21.00h
9 p.m.

CENA DE GALA
GALA DINNER

Cena de Gala en el Restaurante El Jardín y REI con una gran
selección de vinos.
Gala Dinner in El Jardín and REI restaurants with fine selection of wines.

o / or

Cena de cinco platos típicos de la cocina tradicional italiana con
una gran selección de vinos.

*Five course dinner of traditional italian cuisine at Don Giovanni restaurant
with fine selection of wines.*

23.15h
11.15 p.m.

ESPECTÁCULO
SHOW

Servido en la Logia
Served in the Logia Area

Disfruta de un espectáculo caribeño y de las famosas uvas de la suerte
que se servirán en la zona de la Logia. La Banda Finca Pop y un DJ
formarán parte de esta celebración.

*Enjoy a Caribbean show and the famous lucky grapes that will be served in
the Logia area. The Finca Pop Band and a DJ will be part of this celebration.*

Noche Vieja New Year's Eve

El Jardín de Lutz
REI

Dorada, Usuzukuri ahumado, Sake, Tsukemono de verduras, brotes tiernos
Gilthead bream, Smoked usuzukuri, sake, tsukemono of vegetables, tender shoots

Carabinero en canelón, su emulsión al hinojo
Cardinal prawn in cannelloni and its emulsion with fennel

Caldo de gallina, foie gras de pato, royal, trufas y colmenillas
Chicken broth, duck foie gras, royal, truffles and morels

Solomillo de Ternera blanca en Wellington, boletus, jamón ibérico, demi glace
Veal fillet steak in Wellington, boletus, ibérico ham, demi-glace

Parfait helado de Bergamota, chocolate, grosellas, frambuesas
Frozen parfait of bergamot, chocolate, redcurrants, raspberries

Café y Bombones
Coffee and petit Four

31
Cena de Gala
Gala Dinner

715€ todo incluido
all inclusive
IVA Incluido
VAT Included
90€ Niños 4-8 años Children 4-8 years
145€ Niños 9-12 años Children 9-12 years

“Capodanno” en Don Giovanni “Capodanno” at Don Giovanni

Don Giovanni

Carpaccio de buey madurado 180 días con aceite de oliva, sal halen mòn y pimienta

Carpaccio of ox aged 180 days with olive oil, halen mòn salt and pepper

Ensalada de la huerta de invierno con lubina templada en escabeche y vinagreta de fruta de la pasión

Winter vegetable salad with sea bass tempered in escabeche and passion fruit vinaigrette

Crema de patatas y puerro con yema de huevo de gallina campera y caviar Russian Style

Potato and leek purée with free-range egg yolk and russian-style caviar

Risotto de arroz aquerello envejecido al champagne con laminas de tuber magnatum pico

Aquerello rice risotto aged in champagne with white truffle slices

Sopa de almejas y mejillón al azafrán con daditos de rape
Clam and mussel soups with saffron and monkfish pieces

Lomo de corzo estofado con castañas y hierbas del monte con polenta de caldo vegetal y mozzarella bufala

Stewed roe venison with chestnut and mountain herbs with vegetable stock polenta and buffalo mozzarella

Mousse de chocolate guanaja y trufa sobre panettone y crema de vainilla con frutos rojos

Guanaja chocolate and truffle mousse on panettone and vanilla cream with red berries

550€ todo incluido (Selección de bebidas premium)
all inclusive (Selection of premium beverage)
IVA Incluido
VAT Included
80€ Niños 4-8 años Children 4-8 years
120€ Niños 9-12 años Children 9-12 years

31
Cena de Gala
Gala Dinner

Brunch de Año Nuevo

New Year's Brunch

Para empezar / Starters

Jamón ibérico de bellota D.O.
D.O. acorn-fed ibérico ham
Bar de Ostras
Oyster Bar
Bar de Gravlax casero de salmón
Homemade Salmon Gravlax Bar
Bar de salmón ahumado en Monolith
Smoked salmon bar at Monolith
Crudites individual
Individual crudités
Pequeño rincón de ensaladas
Small salad corner
Ensalada de patatas y pulpo
Potato and octopus salad
Ensalada Arenque “Buena Mujer”
“Buena Mujer” herring salad
Ensalada de ternera estilo Thai
Thai beef salad
Delicias de quinoa, granadas y tomillo
Quinoa, pomegranate and thyme delicacies
Salpicón de verduras y pescado planco
Vegetable and white fish salad
Coctel de mariscos
Seafood cocktail

Estación Don Giovanni

Huevos millesime con huevo de corral
y panceta con trufa
*Eggs millesimé with free-range egg
and pancetta with truffle*

Estación REI

Selección de sashimi y sushi
Selection of sashimi and sushi

Estación de BBQ Monolith

Taco crujiente de atún rojo con salsa valentina y cebolleta encurtida
Crispy taco of red tuna with Valentina hot sauce and pickled onion
Taco crujiente de mariscos con cilantro y lima
Crispy taco of seafood with coriander and lime
Taco de ternera encebollado con chili dulce
Beef taco with onions and sweet chili
Taco de tiras de Pollo de grano con chipotle y piña
Free-range chicken strip taco with chipotle and pineapple
Kafta de ternera con coleslaw y mostaza
Beef kafta with coleslaw and mustard
Kafta de cordero con alioli de cinco especies, pepino, tomate y hierba buena
Lamb kafta with five-spice alioli, cucumber, tomato and peppermint

A la carta / À la carte

Caldo de año nuevo con ternera y verduras
New year's broth with beef and vegetables
Carnes y Guisos
Meats and Stews
Gratín de pasta “Ragú bianco”
“Ragù bianco” pasta au gratin
Filete de lenguado “Meunière” y arroz “Pilaw”
Sole meunière and pilau rice
Bogavante a la plancha con mantequilla de finas hierbas
Grilled lobster with butter aux fines herbes
Tagliata de solomillo de ternera con rúcula y patatas plancha
Beef tagliata with rocket and grilled potatoes
Brochetas de pollo Satay con arroz
Chicken satay skewers with rice
Curry rojo de verduras con albóndigas veganas
Red vegetable curry with vegan meatballs
Wagyu Burger “El Jardín de Lutz”, chipotle, brotes y brioche de Ajonjolí “Lutz Garden” Wagyu burger, chipotle, baby leaves and sesame seed brioche
Wagyu Burger “Año nuevo”, emulsión de trufa, queso raclette, rúcula y brioche de azafrán
“New year” Wagyu burger, truffle emulsion, raclette cheese, rocket and saffron brioche

Postres / Desserts

Rulo de Chocolate y avellana
Chocolate and hazelnut roll
Cake de Amapola y limón
Lemon and poppy cake
Tarta de calabacín y canela
Courgette and cinnamon tart
Tarta de Selva negra
Black forest gateau
Mini Tatin de piña con Chantilly
Mini pineapple tatin with Chantilly cream
Delicia de chocolate blanco y vainilla con frutos rojos
White chocolate and vanilla delicacy with red berries
Strudel de manzana con pasas y almendras
Apple strudel with raisins and almonds
Creme brûlée de chocolate
Chocolate crème brûlée
Surtido nuestros mini pasteles de fruta
Our selection of mini fruit pastries
Surtido de quesos artesanos
Selection of artisanal cheeses

148€ bebidas incluidas
drinks included

IVA Incluido
VAT Included

80€ Niños 4-12 años Children 4-12 years

O1

12.30 - 16.00

12.30 p.m. - 4.00 p.m.

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 excepcional 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