2023

The ART *of the* FESTIVE SEASON

Programa Navideño
en Finca Cortesin

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

Far away from the snow, facing the sea and bidding farewell to all the seasons of the year, Finca Cortesin celebrates another Christmas. 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.

Vive un fin de año único y sofisticado en Finca Cortesin con el Mediterráneo como telón de fondo.

24
Diciembre

Cena de Nochebuena
El Jardín de Lutz restaurant

Un menú navideño de cuatro platos especialmente diseñado por nuestro Chef Ejecutivo Lutz Bösing

132€
Bebidas no incluidas
66€ *Niños 4-10 años*

Cena de Nochebuena
REI restaurant

Menú degustación en cuatro actos especialmente diseñado para esta Nochebuena .

155€
Bebidas no incluidas

25
Diciembre

Comida y cena de Navidad
El Jardín de Lutz restaurant

Un menú navideño compuesto por cuatro platos, tanto para el almuerzo como para la cena.

125€
Bebidas no incluidas
62€ *Niños 4-10 años*

Cena de Navidad
REI restaurant

Disfrute de nuestro menú navideño compuesto por cuatro actos de la cocina japonesa más tradicional.

145€
Bebidas no incluidas

26
Diciembre

"Il Pranzo"
Don Giovanni restaurant

El auténtico sabor de Italia en Finca Cortesin con recetas que evocan el respeto a la tradición combinado con el ingenio y la innovación.

92€
Bebidas no incluidas
46€ *Niños 4-10 años*

28
Diciembre

Torneo de Invierno
Finca Cortesin Golf Club

Aproveche al máximo un destino líder en golf; Finca Cortesín, sede de la Solheim Cup 2023, cuenta con un magnífico campo de golf de 18 hoyos, diseñado por el renombrado Cabell Robinson.

250€ Directo
225€ Huésped
60€ Socio

31
Diciembre

Celebración de Nochevieja
"HAPPY 80´S at FINCA CORTESIN"

Una velada mágica que ofrece un cóctel de bienvenida en nuestro Lobby con un espectáculo de música y baile de los 80. Disfrute de la fiesta de los 80 y de las famosas uvas de la suerte que se servirán en nuestro Salón de Baile. La Finca Pop Band y un DJ formarán parte de esta celebración.

New Years Eve
El Jardín & REI

Cena de gala en los restaurantes El Jardin y REI con exquisita selección de vinos.

990€ todo incluido
247€ *Niños 4-10 años*
495€ *Niños 11-17 años*

"Capodanno"
Don Giovanni restaurant

Cena de cinco platos de cocina tradicional italiana con una cuidada selección de vinos.

680€ todo incluido (Selección de bebidas premium)
170€ *Niños 4-10 años*
340€ *Niños 11-17 años*

1
Enero

Brunch de Año Nuevo
El Jardín & Indian Lounge

12.30h -16.00h Empieza el año con un delicioso brunch tradicional en el restaurante El Jardín o en el Indian Lounge si el tiempo lo permite.

330€ bebidas incluidas
165€ *Niños 4-17 años*

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

A four-course Christmas menu specially designed by our Executive Chef Lutz Bösing

132€
Drinks not included
66€*Children 4-10 years*

Christmas Eve Dinner
REI restaurant

Four–act tasting menu specially designed for this Christmas Eve .

155€
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€
Drinks not included
62€ *Children 4-10 years*

Christmas Dinner
REI restaurant

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

145€
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.

92€
Drinks not included
46€ *Children 4-10 years*

28th
December

Winter Tournament
Finca Cortesin Golf Club

Make the most of a leading golf destination; Finca Cortesin, home of the 2023 Solheim Cup, boasts a magnificent 18-hole golf course, designed by the renowned Cabell Robinson.

250€ *Direct*
225€ *Hotel Guest*
60€ *Member*

31st
December

New Years Eve Celebration
"HAPPY 80´S at FINCA CORTESIN"

A magical evening offering a welcome cocktail in our Lobby with a show of 80's music and dancing. Enjoy the 80s party and the famous lucky grapes that will be served in our Ballroom.
The Finca Pop Band and a DJ will be part of this celebration.

New Years Eve
El Jardín & REI

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

990€
all inclusive
247€ *Children 4-10 years*
495€ *Children 11-17 years*

"Capodanno"
Don Giovanni restaurant

Five course dinner of traditional italian cuisine with fine selection of wines.

680€
all inclusive (Selection of premium beverage)
170€ *Children 4-10 years*
340€ *Children 11-17 years*

1st
January

New Year's Brunch
El Jardín & Indian Lounge

12.30 PM -4 PM Start the year with a delicious traditional brunch in El Jardin Restaurant or in the Indian Lounge if the weather permits.

330€ *drinks included*
165€ *Children 4-17 years*

Nochebuena
Christmas Eve

24
Cena
Dinner

El Jardín de Lutz

Tartare de vieira gallega, emulsión de limón y caviar de esturión
Galician scallop tartar, lemon and sturgeon caviar emulsion

Rodaballo pochado, salsa nantua, gambas blancas e hinojo
Poached turbot, nantua sauce, white prawns and fennel

Pithivier ternera blanca, mousselina foie gras, boletus, salsa colmenillas
White veal pithivier, sirloin, foie gras mousseline, boletus, morel mushrooms

Bavarois de crema de castaña sobre esponjoso de jengibre,
naranja y salsa de caramelo salado
Cream of chestnut bavarois on gingerbread sponge, orange and salty caramel sauce

Café y delicias navideñas
Coffee and Christmas delights

132€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas *Drinks not included*
66€ *Niños 4-10 años Children 4-10 years*

Nochebuena
Christmas Eve

24
Cena
Dinner

REI

Buey de mar, fideos somen templados con rayadura de lima, naranja y pulpa de tomate
Brown crab, tempered somen noodles with lime zest, orange and tomato pulp
Ostra marennes Oléron ahumada con aguacate e Infusión de sisho
Oyster smoked marennes oléron with avocado and sisho infusion
Gamba roja en tempura con caviar de beluga
Red shrimp tempura with beluga caviar
Langostino de Sanlúcar sobre castella, aderezado con pimentón y yuzu
Sanlúcar prawn over castella, seasoned with paprika and yuzu
Sashimi de concha fina con aire de lima y pimienta, con crujiente de placton
Clam sashimi with lime and pepper foam, with crispy plankton
Sashimi de carabinero servido con un jugo ahumado de su propia cabeza y arroz inori
Scarlet shrimp sashimi served with smoked juices from its head and minori rice
Tataki de dorada con cebolleta ahumada, alga wakame y huevas de trucha
Gilt head bream tataki with smoked spring onion, wakame and trout roe
Sashimi de salmón marinado en miso y brotes de eneldo
Salmon sashimi marinated in miso and dill shoots
Lomo de atún rojo salvaje de almadraba macerado con jengibre, soja y aove
sobre aguacate en tempura y katsuobushi
Almadraba red tuna belly marinated in ginger, soya and evoo over avocado in tempura and katsuobushi
Sushi, selección de nigiris del chef
Sushi, selection of the chef's nigiris

Gindara de bacalao negro marinado en miso
Gindara sablefish black cod in miso marinade
Pichón con salsa de teriyaki trufado, jengibre y cebolleta fresca
Pigeon with truffle teriyaki suace, ginger and fresh spring onion

Sorbete de calabaza
Pumpkin sorbet
Infusión de frutos rojos con esponjoso bergamota
Red fruit infusion with bergamot sponge

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

Navidad
Christmas day

25
Comida o Cena
Lunch or Dinner

El Jardín de Lutz

Lascas y Caviar de Salmón, gelée de pepino, raíz de rábano blanco
Salmon slices and caviar, cucumber jelly, horseradish

Popieta de lenguado, salsa champán, trufa y mousselina de calabaza
Sole Paupiette, champagne sauce, truffle, pumpkin mousseline

Pato en tres texturas, col lombarda, castañas, salsa de manzana asada
Duck in three textures, red cabbage, chestnuts, baked apple sauce

Nuestro tradicional pudding inglés, helado de Pedro Ximénez,
mantequilla al brandy, pan de especies
Christmas pudding, Pedro Ximenez ice cream, brandy butter, gingerbread

Café y delicias navideñas
Coffee and christmas delights

125€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas *Drinks not included*
62€ *Niños 4-10 años Children 4-10 years*

Navidad
Christmas day

25
Cena
Dinner

REI

Ostras, salsa ponzu y caviar Osetra
Oysters, ponzu sauce and Osetra caviar
Pulpo al Josper con tare
Octopus josper grilled with tare
Calamar, emulsión de Dashi y caviar Osetra
Squid, Dashi emulsion and Osetra caviar
Rodaballo, tempura de engawa, camarones y tentsuyu de shitake
Turbot, engawa tempura, shrimps and shitake tentsuyu

Dorada, ensalada de kale aderezado con yuzu, sisho y chile dulce
Gilt head bream, Kale salad with yuzu, sisho and sweet chilli dressing
Lubina, salsa ponzu, shichimi, mantequilla clarificada, jengibre y su piel tostada
Sea bass, ponzu sauce, shichimi, clarified butter, ginger and its toasted skin
Lomo de atún rojo en tataki, con puré de manzana en sake y cebolla caramelizada
Red tuna loin tataki with apple purée in sake and caramelized onion
Ventresca de atún rojo salvaje de almadraba macerado con jengibre
y pimentón de la vera, arroz suflado, cebolleta y sisho
Almadraba red tuna belly marinated in ginger and de la vera paprika.
souffled rice, spring onion and sisho
Sushi, selección de nigiris del chef
Sushi, selection of the chef's nigiris

Lomo de atún rojo salvaje de almadraba al Josper con salsa teriyaki
Almadraba red tuna loin, Josper grilled with teriyaki sauce
Lomo bajo a la parrilla acompañado de salsa gremolata,
salsa ponzu y mostaza japonesa
Grilled sirloin with gremolata sauce, ponzu sauce and japanese mustard

Sorbete de fruta de la pasión
Passion fruit sorbet
Cremoso de chocolate con mango y pistacho
Creamy chocolate with mango and pistachio

145€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas *Drinks not included*

“Il Pranzo”
Don Giovanni

Mesa de panes
Grisini artesanos
Focaccia Genovese
Pergamena di pane Guttiau

Mesa fría y de cortes
Mortadella Bolognesa
Coppa nostrana
Salame Cacciatore
Queso Parmigiano Reggiano
Queso Taleggio
Queso Fontina
Melanzane sott´aceto
Ensalada Caprese
Caponata siciliana

Mesa caliente y horno
Pizza Traviata
Pizza Margherita
Piadina di Scamorza y prosciutto crudo con rucula
Lasagna de verduras
Risotto al Gorgonzola

Para elegir
Panzerotti funghi en salsa
Bacalao confitado con fritada de puerros
Escalopines de ternera con salsa de vino Marsala, prosciutto crudo, uvas pasas y salvia
Redondo asado con salsa del asado

Mesa de postres
Tiramisú alle mandorle
Panna cotta de flor de violetas
Crema de yogurt con miel de trufa

Bread corner
Artisanal grissini
Genovese focaccia
Pergamena di pane Guttiau

Cold cuts and more
Bologna Mortadella
Coppa nostrana
Cacciatore Salami
Parmigiano Reggiano cheese
Taleggio cheese
Fontina cheese
Pickled eggplant
Caprese salad
Sicilian Caponata

From the oven
Traviata pizza
Margherita pizza
Scamorza cheese and prosciutto piadina with rocket
Vegetable lasagne
Gorgonzola risotto

It’s your choice
Panzerotti with mushroom in sauce
Cod confit with fried leek
Veal escalopes with Marsala wine sauce, Prosciutto, raisins and sage
Baked medallions with gravy

Dessert corner
Tiramisú alle mandorle
Violet panna cotta
Cream of yoghurt with truffle honey

92€ IVA Incluido
VAT Included
Bebidas no incluidas *Drinks not included*
46€ *Niños 4-10 años Children 4-10 years*

Torneo de Invierno
Winter 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.*

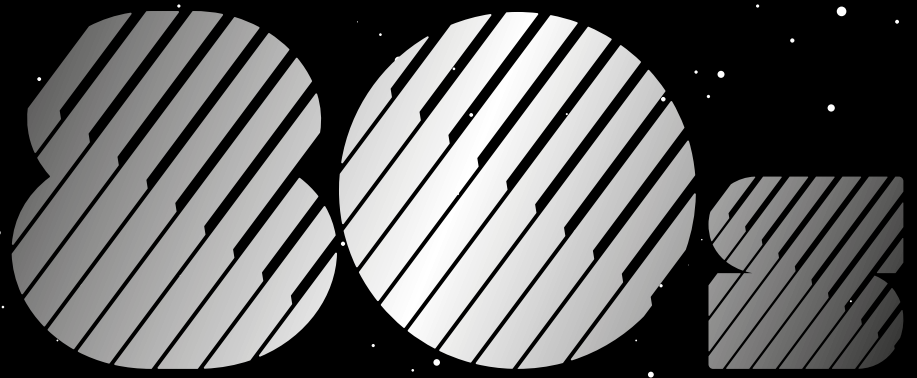
250€ Directo
Direct

225€ Huésped
Hotel Guest

60€ Socio
Member

IVA Incluido
VAT Included

FINCA CORTESIN GOLF CLUB



Nochevieja
New Year's Eve

Celebración de Noche Vieja "*HAPPY 80´s*"
New Years Eve Celebration "HAPPY 80´s"

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 Lobby con un espectáculo de música de los 80 y baile.
A magical evening offering a welcome cocktail in our Lobby with a show of 80's music and dancing.

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

Disfrute de la fiesta ochentera y de las famosas uvas de la suerte que se servirán en nuestra Sala Ballroom. La Banda Finca Pop y un DJ formarán parte de esta celebración.
Enjoy the eighties party and the famous lucky grapes that will be served in our Ballroom. The Finca Pop Band and a DJ will be part of this celebration.

Noche Vieja
New Year's Eve

31
Cena de Gala
Gala Dinner

El Jardín de Lutz
REI

Bogavante nacional, percebes y ostras Gillardeau
Spanish lobster, barnacles and Gillardeau oysters

Pechuga de pichón, anguila ahumada, consomé de setas
Pidgeon breast, smoked eel, wild mushroom consommé

Quenelle de lubina, salsa Riesling y caviar Imperial Osetra
Sea bass quenelle, Riesling sauce and Imperial Osetra caviar

Solomillo de ternera, brioche, foie gras y trufa negra
Filet mignon, brioche, foie gras and black truffle

Tarta Alaska semi frio de nuestra miel Finca Cortesin, limon, manzana y merengue
Baked Alaska semifreddo with Finca Cortesin honey, lemon, apple and meringue

Café y Bombones
Coffee and chocolates

990€ todo incluido
all inclusive
IVA Incluido
VAT Included
247€ *Niños 4-10 años Children 4-10 years*
495€ *Niños 11-17 años Children 11-17 years*

"Capodanno" en Don Giovanni
"Capodanno" at Don Giovanni

31
Cena de Gala
Gala Dinner

Don Giovanni

Tostada de focaccia con lamina de Lardo di Colonnata y caviar de esturión acompañado de Cecina de Bodegas el Capricho
Toasted focaccia with slither of Colonnata lard and sturgeon caviar accompanied by jerky from Bodegas el Capricho

Andrea´s tartar de lomo de buey, Tuber Melanosporum y grisini artesanos
Andrea´s beef loin tartar, Tuber Melanosporum and artisanal grissini

Risotto de arroz Aquerello al Parmigiano Reggiano, avellanas tostadas y laminas de Tuber Magnatum Pico
Acquerello rice risotto with Parmigiano Reggiano, toasted hazelnuts and slithers of Tuber Magnatum Pico

Brocheta de rape y colas de langostinos, patatas a la sal, salsa de pimientos rojos, pimentón ahumado y un ligero toque picante
Monkfish and prawn tail skewer, salt-baked potatoes, red pepper sauce, smoked paprika and a spicy touch

Solomillo de vaca con foie de pato y reducción de vino tempranillo acompañado de salteado de boletus con ajetes
Beef tenderloin with duck pâté and tempranillo wine reduction and sautéed boletus with spring garlic

Panna cotta de hojas de higuera y pistachos crujientes con cubitos de Panettone bañados en chocolate
Fig leaf and crunchy pistachio Panna cotta with Panettone cubes bathed in chocolate

680€ todo incluido (Selección de bebidas premium)
all inclusive (Selection of premium beverage)
IVA Incluido
VAT Included
170€ *Niños 4-10 años Children 4-10 years*
340€ *Niños 11-17 años Children 11-17 years*

Brunch de Año Nuevo
New Year's Brunch

01

12.30 - 16.00
12.30 p.m. - 4.00 p.m.

Mercado frío / Cold corner

Jamón ibérico de bellota D.O.
Acorn-fed Iberian cured ham

Parfait de foie gras de pato
con Gewürztraminer
Duck foie gras parfait with Gewürztraminer

Bar de ostras
Oyster bar

Bar de Gravlax casero de salmón
Home-cured salmon gravlax bar

Bar de salmón ahumado en Monolith
Smoked salmon bar at monolith

Pirámide de bogavante
Lobster pyramid

Ensaladilla rusa con gamba blanca
Russian salad with white prawns

Ensalada de arenque "Buena Mujer"
"Buena Mujer" herring salad

Crudités de verduras
Vegetable crudités

Delicias de quinoa, granadas y tomillo
Quinoa, pomegranate and thyme delights

Ensalada de judias verdes
con ventresca de atun
Green bean salad with tuna belly

Cóctel de langostinos de Sanlúcar
Sanlúcar king prawn cocktail

Nuestra Minestrone con costrones de pan
Signature Minestrone with croutons

Nuestros tacos / Our tacos

Taco crujiente de atún rojo
con salsa Valentina y cebolleta encurtida
Crunchy taco with red tuna,
Valentina sauce and pickled spring onion

Taco crujiente "Diabolo"
con verduras asadas con chiles
"Diabolo" crunchy taco
with baked vegetables and chilli peppers

Taco iberico "El Pastor"
"El Pastor" Iberian pork taco

Taco de tiras de pollo de grano
con chipotle y piña
Grain fed chicken taco with chipotle
and pineapple

Fideuá "El Senorito" de pescado
y mariscos
"El Senorito" fish and seafood fideua

Estación Don Giovanni
Don Giovanni Station

Huevos millesimé de corral
con panceta y trufa
Millesime free-range eggs
with pancetta and truffle

Estación REI / REI Station

Selección de sashimi y sushi
Sashimi and sushi selection

A la carta / À la carte

Rigatoni de setas
y lascas de queso Parmesano
Wild mushroom Rigatoni
with flakes of Parmesan cheese

Pavías de lenguado con salsa tártara
Battered sole with tartar sauce

Cazuela de carabinero y garbanzos
Cardinal shrimp and chickpea casserole

Escalopine "Vienna" de ternera blanca
White veal Wiener Schnitzel

Brocheta "Strogonoff"
de solomillo de ternera
Beef Strogonoff skewer

Roulada de col blanca y verduras
con su salsa de trufa
White cabbage and vegetable roulade
with truffle sauce

Wagyu burger "El Jardín de Lutz",
chipotle, brotes y brioche de ajonjolí
"El Jardín de Lutz" Wagyu burger, chipotle,
shoots and sesame brioche

Wagyu burger "Año nuevo",
emulsión de trufa, queso Raclette, rucula
y brioche de azafrán
"New Year" Wagyu burger, truffle emulsion,
Raclette cheese, rocket and saffron brioche

Postres / Desserts

Esfera de mousse de chocolate blanco
y frambuesa
White chocolate and raspberry mousse sphere

Lingote de mousse de chocolate
y avellana
Chocolate and hazelnut mousse ingot

Babbà cremoso de chocolate con leche
y fruta de la pasión
Creamy milk chocolate and passion fruit Babbà

Tarta de amapola y limón
Poppy and lemon cake

Bavarois de pistacho y frambuesa
Pistachio and raspberry bavarois

Mini Tatin de piña con Chantilly
Mini apple tarte Tatin with Chantilly cream

Panna cotta de vainilla con frutos rojos
Vanilla panna cotta with red fruit

Strudel de manzana con pasas
y almendras
Apple strudel with raisins and almonds

Creme brûlée de chocolate
Chocolate crème brûlée

Surtido nuestros mini pasteles explosión
de fruta
Selection of our mini fruit explosions

Frutas naturales al corte
Fresh fruit slices

Surtido de quesos artesanos
Selection of artisanal cheeses

330€ bebidas incluidas
drinks included

IVA Incluido
VAT Included

165€ *Niños 4-17 años Children 4-17 years*

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 outsanding 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