ART of the SEASON

Programa Navideño en Finca Cortesin



Cena de Nochebuena El Iardín de Lutz

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

195€

97,50€ Niños 4-10 años

Cena de Nochebuena REI

Menú degustación en cuatro actos especialmente diseñado por nuestro Chef Luis Olarra para esta Nochebuena

198€

Comida y cena de Navidad El Iardín de Lutz

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

Comida

215€ 178€ Cena

107,50€ / 89€ Niños 4-10 años

Cena de Navidad REI

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

185€

Torneo de Invierno Finca Cortesin Golf Club

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

Disfrute del cóctel ofrecido en la Casa Club tras el juego.

235€

Brindis navideño La Biblioteca

Disfrute de un ambiente cálido con delicadas propuestas gastronómicas para celebrar juntos.

95€

Celebración de Nochevieja Finca Cortesin

Prepárate para vivir una noche inolvidable en Finca Cortesin. Una velada mágica que comienza con un cóctel clásico de bienvenida en nuestro lobby, y que concluye con las tradicionales doce uvas de la suerte y música en vivo.

Cena de Nochevieja El Jardín & REI

"Capodanno" Don Giovanni

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

990€

247,50€ Niños 4-10 años 495€ Niños 11-17 años Cena de cinco platos de cocina tradicional italiana con una cuidada selección de vinos.

760€

190€ Niños 4-10 años 380€ Niños 11-17 años

Caballeros: Traje oscuro con corbata, o esmoquin. Damas: Vestido de gala, vestido largo de noche.

Enero 2026

Brunch de Año Nuevo El Jardín

12.30h -16.00h. Empieza el año con un delicioso brunch tradicional en el restaurante El Jardín. Selección gourmet que combina tradición y sofisticación. Una experiencia sensorial donde la tradición española se une a la elegancia contemporánea mediante estaciones gastronómicas y platos a la carta.

420€

210€ Niños 4-17 años

Nochebuena El Jardín de Lutz

Vieras

Carpaccio, bergamota, aguacate y caviar de esturión

Gambas rojas de Garrucha Ravioli con emulsión cremosa de albahaca

Ternera blanca

Solomillo, salsa de foie gras y setas colmenilla

Postre de Nochebuena

Crémeux de chocolate con leche, caramelo salado y kumquat

Café y delicias navideñas

Nochebuena REI

Ostra

Gillardeau ahumada con aguacate e infusión de shiso

Pez Limón

Láminas finas de pez limón con ralladura de lima, cilantro y yuzu

Gamba Roja

Asada ligeramente con adobo y tenkatsu

Salmón

Sashimi de salmón marinado en miso y brotes de eneldo

Dorada

Tataki con cebolletas ahumadas, alga wakame y huevas de trucha

Vieiras

Láminas de vieira con miso dulce y "ajo blanco"

Gamba Roja Real

Gyoza de gamba roja real con jengibre y cebolleta

Atún v Caviar

Tartar de atún rojo de Barbate marinado con jengibre, soja, A.O.V.E. y caviar de osetra

Sushi

Selección de nigiris del chef

Bacalao Negro

Bacalao negro marinado en mismo

Pichón

Con salsa teriyaki trufada, jengibre y cebolleta

Lichi

Gelatina de frambuesa y lichi

Chocolate

Crémeux de chocolate con coulis de naranja

Día de Navidad El Jardín de Lutz

Salmón

Lascas de salmón y caviar, gelée de pepino, raíz de rábano blanco

Lenguado

Paupiette, salsa de champán, trufa, mousselina de calabaza

Pato

Tres texturas, col lombarda, castañas, salsa de manzana asada (Patata Madeleine, terrina de manzana)

Nuestro Tradicional Pudding Navideño

Pudding inglés, helado de Pedro Ximénez, mantequilla al brandy, pan especiado

Cena de Navidad

Ostra

Gillardeau con salsa ponzu y caviar osetra

Pulpo

En el horno Josper con salsa tare

Calamar

En sashimi con shiso

Rodaballo

Tempura de engawa, gambitas y tentsuyu de shiitake

Dorada

Usuzukuri con guanciale y yema de huevo marinada en soja y mirin

Lubina

Sashimi de lubina con nama shichimi y su piel asada

Salmón

Sashimi de salmón con verduras ecológicas en tsukemono y atsina

Toro

Tartar de ventresca de atún de Barbate marinado con pimentón dulce y yuzu

Sushi

Selección de nigiris del chef

Atún

Lomo de atún rojo en el horno Josper con salsa teriyaki

Wagyu

Lomo alto de wagyu a la parrilla con salsa gremolata, ponzu y mostaza japonesa

Vanilla

Parfait helado de vainilla

Ron v Pasas

Babá de ron y pasas con chantilly

Nochevieja El Jardín de Lutz & REI

Bogavante

Infusionado en sake con granada y vinagreta de yuzu

Boletus y Wagyu

Consomé de boletus, carne de wagyu y albóndigas de tuétano

Lubina

Cocinada a baja temperatura en salsa de té Lapsang Souchong, jengibre y caviar Beluga

Codorniz estilo Rossini Galantina rellena, foie gras y trufa negra Melanosporum

Religiosa Año Nuevo Avellana y café

Café y chocolate

Tentempié de medianoche

"Capodanno"

Bogavante

Tartar con limón, caviar de esturión Beluga, emulsión de hinojo y gelatina de Vermouth Mancino Bianco

Raviolone

Relleno de gambas rojas de Garrucha, albahaca y pistacho

Lubina

Con verduras tricolor al Prosecco y salvia crujiente

Solomillo de ternera blanca

Con salsa Dolcetto di Alba, trufa Melanosporum y puré dulce de patata

"Dolce Frascati"

Choux, avellana y café

Reservas

Finca Cortesin es mucho más que un hotel excepcional. Es un destino que combina un spa con tratamientos de primer nivel, gastronomía sofisticada, un campo de golf para torneos internacionales y muchos otros servicios y experiencias diseñados para que su visita sea inolvidable. Una vez lo descubra, querrá volver siempre y quizás convertirse en uno de los afortunados propietarios de nuestras exclusivas villas, que disfrutan de todos los privilegios que hacen de Finca Cortesin un lugar único.

+34 952 937 800 info@hotelcortesin.com fincacortesin.com Ctra. Casares, km 2 29690 – Casares Málaga

Política de cancelación

24.12 & 25.12.2025

Cancelación antes del 18 de diciembre Reembolso del 100%

Cancelación del 18 al 22 de diciembre Reembolso del 50%

Cancelación después del 22 de diciembre Sin reembolso

31.12 & 01.01.2026

Cancelación antes del 15 de diciembre Reembolso del 100%

Cancelación antes del 15 de diciembre Reembolso del 50%

Cancelación antes del 15 de diciembre Sin reembolso

