



*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.*

# 2024 FESTIVE SEASON

## HOTEL FINCA CORTESIN

### 24

Diciembre

Cena de Nochebuena

El Jardín de Lutz restaurant

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

165€

82€ Niños 4-10 años

Cena de Nochebuena

REI restaurant

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

198€

### 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*

178€

89€ Niños 4-10 años

Cena de Navidad

REI restaurant

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

185€

### 28

Diciembre

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*

240€

# 29

Diciembre

## Aperitivo Navideño

Casa Privada Finca Cortesin

*Un punto de encuentro para amantes de la gastronomía andaluza. Descubra los auténticos productos de la región en un entorno de naturaleza rodeado por las amplias vistas del Mediterráneo a un lado y las tranquilas colinas de Casares al otro.*

95€

# 31

Diciembre

## Celebración de Nochevieja “BELLA...CIAO 2025”

Prepárese para vivir el golpe del siglo durante la última noche del año en Finca Cortesin.

Una noche mágica que ofrece un cóctel de bienvenida en nuestro Lobby con un espectáculo de música y baile.

### Cena de Nochevieja

El Jardín & REI

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

1.100€

275€ Niños 4-10 años

550€ Niños 11-17 años

### “Capodanno”

Don Giovanni restaurant

*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

# 01

Enero

## Brunch de Año Nuevo

El Jardín & Loggia

*12.30h – 16.00h Empieza el año con un delicioso brunch tradicional en el restaurante El Jardín*

420€

210€ Niños 4-17 años

24  
Diciembre

## Cena de Nochebuena

### El Jardín de Lutz

#### Foie Micui de Pato

Gelé de especias, toffee de manzana al calvados

#### Lubina

Con caldo corto de azafrán, caviar de esturión de Río Frío y perlas de verduras

#### Pintada Las Landas

En Ballotine, mousseline de boletus y salsa Perigord

#### Trifle de Ciruela

Al Oporto, crema de amaretto, chantilly y merengue tostado de avellanas

#### Café y delicias Navideños

165€  
82€ Niños 4-10 años

24  
Diciembre

## Cena de Nochebuena

### REI

**Gillardeau** ostra con caviar osetra y salsa ponzu

**Sanlucar** langostino en tempura con tentsuyu

**Toro** ventresca de atún rojo salvaje con salsa ravigote

**Salmón** sashimi con shiro miso, jengibre, eneldo y dashi

**Sugata zukuri** sashimi de dorada con paté de trufa blanca

**Carabinero** atemperado con su propia salsa ahumada y arroz minori

**Miyazaki** tataki con salsa ponzu y tomillo limonero

**Atún** tartar de atún rojo salvaje con wasabi, cebolleta, jengibre y yema de huevo

**Sushi** selección de nigiris del chef

**Gindara** bacalao negro de Alaska marinado en saikyo miso

**Presa Ibérica** a la parrilla marinada en soja servida con teriyaki de frutos rojos

**Jazmín y mandarina** sorbete de té negro de jazmín y mandarina

**Avellana** cremoso de avellana, plátano caramelizado y sorbete de fruta de la

pasión

198€

25  
Diciembre

## Comida y Cena de Navidad

### El Jardín de Lutz

#### Salmón

En lascas con su caviar, gelée de pepino y raíz de rábano blanco

#### Lenguado

En popietas, salsa champagne, trufa y mousselina de calabaza

#### Pato

En tres texturas, col lombarda, castañas y salsa de manzanas asadas

#### Nuestro tradicional Pudding Navideño

Pudding inglés, helado de Pedro Ximénez, mantequilla al Brandy y pan de especias

#### Café y delicias Navideños

178€  
89€ Niños 4-10 años

25  
Diciembre

## Cena de Navidad

### REI

#### Gamba Roja en tempura

Atún cogollo de tudela con atún y katsobushi

Ostra con espuma de pepino, anís estrellado y soja

Gindara rollitos de bacalao negro con pimiento asado y marinado de miso

Foie bombón de foie

Calamar con emulsion de dashi y osetra caviar

Vieira corte fino con nama sichimi, cebollino y soja

Lubina tataki de lubina con cebolleta ahumada, alga wakame y huevas de trucha

Toro corte fino de ventresca de atún rojo salvaje con cebolla encurtida

Langostino en tempura con verduras ecológicas

Sushi selección de nigiris del chef

Dorada a baja temperature con salsa verde de edamame

Angus carrillada de Angus a baja temperatura con teriyaki y puré de patata trufada

Coco y Lima sorbete

Pistacho semi frío de pistacho y vainilla

185€

## Cena de Nochevieja

El Jardín de Lutz & REI

### Carabinero

Huevo de codorniz, espuma de patata y trufa blanca

### Atún rojo

“Roast beef” de ventresca, dashi y manzana especiada

### Rodaballo Beluga

Lomo pochado, salsa Beurre Blanc y su caviar de Beluga

### Ternera Wagyu

Tiras asadas y laqueadas al teriyaki y mousselina de boniato

### Lingote de Oro

Cre moso de chocolate blanco, frambuesa y regaliz

### Café y Bombones

31  
Cóctel desde las 20h

## “Capodanno”

Don Giovanni

### “El Clásico”

Carpaccio de solomillo de ternera con láminas de trufa negra

### Salmon

En tartar marinado con Aquavit Poli y Caviar de Beluga Imperial

### Risotto

Arroz Aquerello, Parmiggiano Reggiano, avellanas tostadas y trufa blanca del Piamonte

### Rodaballo

En lomo con carabinero en su salsa

### Ossobuco

En canelón, medallón de foie gras y salsa de Vermut

### Chocolate

Cre moso, sobre Panettone al triple seco y sabayón de limoncello

31  
Cóctel desde las 20h

1.100€

275€ Niños 4-10 años

550€ Niños 11-17 años

760€

190€ Niños 4-10 años

380€ Niños 11-17 años

## Brunch de Año Nuevo

### SALAZONES Y AHUMADOS

Jamón ibérico de bellota D.O.  
 Tabla de salmón ahumado en Monolith  
 Tabla de gravlax casero de salmón  
 Tabla de gravlax de pez limón a las finas hierbas  
 Mojama de atún con almendras

### MARISQUERIA

Barra de ostras de Marennes- Oléron  
 Pirámide de bogavante  
 Cóctel de langostinos de Sanlúcar  
 Ensaladilla rusa con gambas blanca  
 Nuestros boquerones en vinagre con mango  
 Malagueño

### DON GIOVANNI

Embutidos Italianos al corte  
 Antipasti y grissini  
 Surtido de quesos artesanos

### ALA CARTA

Rigatoni de setas y lascas de queso Parmesano  
 Pavías de lenguado con salsa tártara  
 Cazuela de carabineros y garbanzos  
 Escalopines “Viena” de ternera blanca  
 Brocheta “Strogonoff” de solomillo de ternera  
 Canelón de col blanca y verduras con salsa de trufa  
 Wagyu Burger “El Jardín de Lutz”, chipotle, brotes  
 y pan brioche  
 Wagyu Burger “Año nuevo”, emulsión de trufa  
 queso Requette, rúcula y pan brioche

### ENTRANTES FRIOS

Variedad de lechugas y crudites de verduras  
 Bulgur al Andaluz con verduras, limón y perejil  
 Ensalada de la huerta estilo Niçoise  
 Parfait de foie gras al vino Oporto Tawny  
 Taco crujiente de atún rojo con salsa Valentina y  
 cebolleta encurtida  
 Taco crujiente “Diablo” verduras asadas con chiles

### NUESTRA BBQ

Taco Ibérico al “Pastor”  
 Taco de tiras de Pollo de grano con chipotle y piña  
 Zamburiñas a la plancha con “Pico de gallo”  
 Paella de pollo y ajetes

### REI

Selección de sashimi y sushi

### POSTRES

Esferas de mousse de chocolate blanco y frambuesa  
 Lingote de mousse de chocolate y avellana  
 Savarín de coco y crema de yuzu  
 Milhojas de chantilly de vainilla al corte  
 Bavarois de pistacho y frambuesa  
 Mini tatin de piña con chantilly  
 Pannacotta de vainilla y frutos rojos

420€

210€ Niños 4-17 años

## RESERVAS

+34 952 937 800  
info@hotelcortésin.com  
fincacortésin.com

### Política de cancelación en Navidad para los restaurantes

24.12 & 25.12

Cancelación previa a 72 horas del evento  
Cancelación entre el 18 y el 22 de diciembre  
Cancelación posterior al 22 de diciembre

Devolución del 100%  
Devolución del 50%  
Sin devolución

31.12 & 01.01

Cancelación previa al 15 de diciembre  
Cancelación entre 15 y 23 de diciembre  
Cancelación posterior al 23 de diciembre

Devolución del 100%  
Devolución del 50%  
Sin devolución

