

2024

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.

165€
82€ Niños 4-10 años

**Cena de Nochebuena
REI restaurant**

Menú degustación en cuatro actos especialmente diseñado por nuestro Chef Luis Olarra.

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€

31

Diciembre

**Celebración de Nochevieja
“BELLA CIAO 2025 at FINCA CORTESIN”**

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

1

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

IVA incluido
Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú,
Por favor pregunte a nuestro personal.

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 prepared by our Executive Chef Lutz Bösing.

165€
82€ Children 4-10 years

Christmas Eve Dinner
REI restaurant

Four-act tasting menu specially crafted by our Chef Luis Olarra.

198€

25th
December

Christmas Lunch & Dinner
El Jardín de Lutz restaurant

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

178€
89€ Children 4-10 years

Christmas Dinner
REI restaurant

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

185€
Drinks not included

VAT included
Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch.

If you require information about the presence of any food allergens on the menu. Please ask our staff.

31st
December

Celebración de Nochevieja
“BELLA CIAO 2025 at FINCA CORTESIN”

Get ready to experience the heist of the century during the last night of the year at Finca Cortesin. A magical night offering a cocktail reception at our Atrium with a live show.

New Year Eve Dinner
El Jardín & REI

Gala dinner at El Jardín & REI with an exclusive wine selection

1.100€
275€ Children 4-10 years
550€ Children 11-17 years

“Capodanno”
Don Giovanni restaurant

Five course gala dinner serving traditional Italian cuisine with an exclusive wine selection.

760€
190€ Children 4-10 years
380€ Children 11-17 years

1st
January

New Year's Grand Brunch
El Jardín & Loggia

12.30h -16.00h
Start the year enjoying our delicious traditional Brunch at El Jardín de Lutz restaurant or Loggia.

420€
210€ Children 4-17 years

Nochebuena Christmas Eve

24
Cena
Dimmer

El Jardín de Lutz

Foie Mi cuit de pato Gelée de especias, toffee de manzana al calvados

Foie gras Mi cuit spiced gelly, apple toffee in calvados

Lubin con caldo corto de azafrán, caviar de esturión de Río Frio y perlas de verduras

Seabass saffron short broth, Rio Frio sturgeon caviar and vegetables pearls

Pintada de las Landas en bollotine, mousseline de boletus y salsa Périgord

Les Landes Guinea Fowl in bollotine, boletus mousseline and its Perigord sauce

Trifle de ciruela al Oposto, crema de amaretto, chantilly y merengue tostado de avellanas

Plums Trifle in Oporto, amaretti cream, Chantilly and toasted hazelnuts merengue

Café y delicias Navideñas

Coffee and Christmas delights

165€ IVA Incluido
VAT Included

Bebidas no incluidas Drinks not included
82C Niños 4-10 años Children 4-10 years

Nochebuena Christmas Eve

24
Cena
Dimmer

REI

GILLARDEAU, Ostra con caviar Osetra y salsa ponzu

GILLARDEAU, Oyster with Osetra caviar and ponzu sauce

SANLUCAR, Langostino en tempura con tentsuyu

SANLUCAR, Tiger prawn in tempura with tentsuyu

TORO, Ventresca de atún rojo salvaje con salsa ravigote

TORO, Wild red tuna belly sashimi with ravigote sauce

SALMÓN, Sashimi con shiro miso, jengibre, eneldo y dashi

SALMON, Sashimi with shiro miso, ginger, dill and dashi

SUGATA ZUKURI, Sashimi de dorada con pate de trufa blanca

SUGATA ZUKURI, Sashimi of dorada with white truffle pate

CARABINERO, Atemperado con su propia salsa ahumada y arroz minori

RED KING PRAWN, Tempered with its own smoked sauce and minori rice

MIYAZAKI, Tataki con salsa ponzu y tomillo limonero

MIYAZAKI, Tataki with lemon thyme and ponzu sauce

ATÚN, Tartar de atún rojo salvaje con wasabi, cebolleta, jengibre y yema de huevo

TUNA, Wild red tuna tartare with wasabi, spring onion, ginger and egg yolk

SUSHI, Selección de nigiris del chef

SUSHI, Chef's nigiri selection

GINDARA, Bacalao negro de Alaska marinado en saikyo miso

GINDARA, Alaskan black cod marinated in saikyo miso

PRESA IBÉRICA, A la parrilla marinada en soja servido con teriyaki de frutos rojos

IBERIAN PORK, Grilled pork marinated in soya and served with a red fruit teriyaki

JAZMÍN Y MANDARINA, Sorbete de té negro de jazmín y mandarina

JASMINE AND MANDARIN, Sorbet

AVELLANA, Cremoso de avellana, plátano caramelizado y sorbete de fruta de la pasión

HAZELNUT, Hazelnut cremeux, caramelized banana and passion fruit sorbet

198€ IVA Incluido
VAT Included

Disponibile para mesa completa. Available for the entire table
Bebidas no incluidas Drinks not included

Navidad *Christmas day*

El Jardín de Lutz

Salmon en lascas con su caviar, gelée de pepino y raíz de rabano blanco

Salmon slices with its caviar, cucumber gelée and horseradish root

Lenguado en popietas, salsa de Champán, trufa y mouseelina de calabaza

Sole Paupiette champagne sauce, truffle and pumpkin mousseline

Pato en tres texturas, col lombarda, castañas y salsa de manzanas asadas

Duck in three textures, red cabbage, chestnuts and baked apple sauce

Nuestro Tradicional Pudding Navideño

Pudding Inglés, helado de Pedro Ximenez, mantequilla al Brandy y pan de especias

Our Traditional Christmas Pudding

English Pudding, Pedro Ximenez Ice Cream, Brandy Butter and Gingerbread

Café y delicias Navideñas

Coffee and Christmas delights

25
Comida o Cena
Lunch or Dinner

178€ IVA Incluido
VAT Included

Bebidas no incluidas Drinks not included
89€ Niños 4-10 años Children 4-10 years

Navidad *Christmas day*

REI

GAMBA ROJA, en tempura

RED PRAWN. Tempura

ATÚN, Cogollo de Tudela con atún y katsobushi

TUNA. Tudela lettuce hearts with tuna and katsobushi

OSTRA, con espuma de pepino, anís estrellado y soja

OYSTER. With cucumber, star aniseed and soya

GINDARA, Rollitos de bacalao negro con pimiento asado y marinada de miso

GINDARA. Spring rolls with black cod, roasted peppers and a miso marinade

FOIE, Bombón de foie

FOIE. Bombon of foie

CALAMAR, Con emulsión de dashi y Osetra caviar

SQUID. With an emulsion of dashi and caviar

VIEIRA. Corte fino con nama sichimi, cebollino y soja

SCALLOP. Thinly sliced scallop with nama sichimi, chives and soya

LUBINA. Tataki de lubina con cebolleta ahumada, alga wakame y huevas de trucha

SEA BASS. Sea bass tataki with smoked spring onions, seaweed and trout roe

TORO. Corte fino de ventresca de atún rojo salvaje con cebolla encurtida

TORO. Thinly sliced wild red tuna belly with pickled onions

LANGOSTINO. En tempura con verduras ecológicas

TIGERPRAWN. In tempura with ecological vegetables

SUSHI. Selección de nigiris del chef

SUSHI. Chef's nigiri selection

DORADA. A baja temperatura en salsa verde de edamame

GILT HEAD BREAM. Slow cooked with a green edamame sauce

ANGUS. Carrillada de Angus a baja temperatura con teriyaki y pure de patata trufada

ANGUS. Slow cooked angus cheek with teriyaki sauce and truffled potato puree

COCO Y LIMA. Sorbete

COCONUT AND LIME. Sorbet

PISTACHO. Semi frio de pistacho y vainilla

PISTACHIO. Iced pistachio and vanilla parfait

185€ IVA Incluido
VAT Included

Disponble para mesa completa. Available for the entire table
Bebidas no incluidas Drinks not included

Nochevieja

New Year's Eve

31
Celebración
Celebration

Celebración de Noche Vieja “BELLA CIAO 2025”
New Years Eve Celebration “BELLA CIAO 2025”

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 y baile.

A magical evening offering a welcome cocktail in our Lobby with a show of 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

Sala Ballroom
Ballroom

Disfrute de la fiesta 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 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.

Nochevieja

New Year's Eve

Noche Vieja

New Year's Eve

31
Cena de Gala
Gala Dinner

El Jardín de Lutz
REI

Carabinero. Huevo de codorniz, espuma de patata y trufa blanca
Scarlet Prawn . Quail egg, potatoes foam and white truffle

Atún rojo. "Roast beef" de ventresca, dashi y manzana especiada
Red Tuna. "Roast beef style", dashi and spiced apple

Rodaballo Beluga. Lomo pochado, salsa Beurre Blanc y su caviar de Beluga
Turbot Beluga. Poached loin, beurre blanc sauce and its Beluga caviar

Ternera Wagyu. Tiras asadas y laqueadas al teriyaki y mousseline de boniato
Wagyu beef. Roasted and teriyaki lacquered strips with sweet potato mousseline

Lingote de Oro. Cremoso de chocolate blanco, frambuesa y regaliz
Golden Ingot. White chocolate creamy, raspberries and liquorice

Café y Bombones
Coffee & Sweets

Bodega / Cellar

Champagne
Taittinger Vintage 2016 1,5L Magnum

Vino Blanco / White Wine
Belondrade & Lurton 2022 1,5L Magnum

Vino Tinto / Red Wine
A Alto PS 2016 18L Melchior

1.100€ todo incluido
all inclusive
IVA Incluido
VAT Included
275€ Niños 4-10 años Children 4-10 years
550€ Niños 11-17 años Children 11-17 years

"Capodanno" en Don Giovanni

"Capodanno" at Don Giovanni

31
Cena de Gala
Gala Dinner

Don Giovanni

"El Clásico" Carpaccio de solomillo de ternera con láminas de trufa negra
"The Classic" Beef sirloin carpaccio with black truffle shavings

Salmón. En tartar marinado con Aquavit Poli y Caviar de Beluga Imperial
Salmon. In marinated tartar with Aquavit Poli and Imperial Beluga Caviar

Risotto. De arroz Aquerello con queso Parmigiano Reggiano, avellanas tostadas y trufa blanca de Piemonte
Risotto. Aquerello rice with Parmigiano Reggiano cheese, toasted hazelnuts and Piedemont white truffle

Rodaballo. En lomo con carabinero en su salsa
Turbot. Loin, with Scarlett prawns in its sauce

Ossobuco. En canelón medallón de foie y salsa de Vermut
Ossobuco. In cannelloni, foie gras medallion and Vermouth sauce

Chocolate. Cremoso sobre Panettone al triple seco y sabayón de limoncello
Chocolate. Cremaux over panettone with triple sec and limoncello

Bodega / Cellar

Espumoso / Sparkling
Ferrari Perlé

Blanco / White
Planeta Chardonnay

Tinto / Red
Vigna Palazetto Rosso di Montalcino Mastrojanni

760€ todo incluido
all inclusive
IVA Incluido
VAT Included
190€ Niños 4-10 años Children 4-10 years
380€ 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.

Salazones y Ahumados

Salted and Smoked Products

Jamón ibérico de bellota D.O.

Iberian acorn-fed ham D.O.

Tabla de salmón ahumado en Monolith

Smoked salmon board in Monolith

Tabla de gravlax casero de salmón

Homemade salmon gravlax board

Tabla de gravlax de pez limón a las finas hierbas

Yellow tail gravlax board with fine herbs

Mojama de atún con almendras

Dried salted Tuna "Mojama" with almonds

Marisquería / Seafood Corner

Barra de ostras de Marennes-Oléron

Marennes-Oléron Oysters bar

Pirámide de bogavante

Lobster pyramid

Coctel de langostinos de Sanlúcar

Sanlúcar King prawns cocktail

Ensaladilla rusa con gambas blanca

Russian salad with white shrimps

Nuestros boquerones en vinagre con mango Malagueño

Our marinated white anchovies with Malagan mango

Entrantes Frios / Cold Starters

Variiedad de lechugas y crudites de verduras

Variety of lettuces and vegetable crudites

Bulgur al Andaluz con verduras, limón y perejil

Bulgur Andalusian style with vegetables, lemon and parsley

Ensalada de la huerta estilo Niçoise

Garden salad Niçoise style

Parfait de foie gras al vino Oporto Tawny

Parfait of foie gras in Tawny port wine

Taco crujiente de atún rojo con salsa

Valentina y cebolleta encurtida

Crunchy red tuna Taco with Valentina sauce and pickled spring onion

Taco crujiente "Diablo" verduras asadas con chiles

Crunchy "Diablo" Taco, roasted vegetables and chilli

Nuestra BBQ / Our Barbeque

Taco Ibérico al "Pastor"

Iberian Taco "Al pastor"

Taco de tiras de Pollo de grano con chipotle y piña

Grain chicken stripes Taco with chipotle and pineapple

Zamburiñas a la plancha con "Pico de gallo"

Grilled "Zamburiñas" scallops with vegetables "Pico de gallo"

Paella de pollo y ajetes

Chicken and spring onion paella

Estación Don Giovanni

Don Giovanni Station

Embutidos Italianos al corte

Selección of Italian Cold cuts

Antipasti y grissini

Selection of pickled and bread sticks

Surtido de quesos artesanos

Assorted artisan cheeses

Estación REI / REI Station

Selección de sashimi y sushi

Sashimi and sushi assortment

A la carta / A la carte

Rigatoni de setas y lascas de queso

Parmesano

Rigatoni with mushrooms and sliced of

Parmesan cheese

Pavías de lenguado con salsa tártara

Battered sole fish with tartar sauce

Cazuela de carabineros y garbanzos

Scarlet prawns and chickpeas stew

Escalopines "Vienna" de ternera blanca

Breaded veal scaloppini "Vienna" style

Brocheta "Strogonoff" de solomillo de ternera

"Strogonoff" beef sirloin skewer

Canelón de col blanca y verduras con salsa de trufa

White cabbage and vegetable cannelloni with truffle sauce

Wagyu Burger "El Jardín de Lutz",

chipotle, brotes y pan brioche

"Jardín de Lutz" Wagyu burger, chipotle, shoots and brioche bread

Wagyu Burger "Año nuevo", emulsión de trufa, queso Requette, rúcula y pan brioche
"New Year" Wagyu burger, truffle emulsion, Raclette cheese, rocket leaves and brioche bread

Postres / Desserts

Esferas de mousse de chocolate blanco y frambuesa

White chocolate and raspberry mousse spheres

Lingote de mousse de chocolate y avellana

Chocolate and hazelnut mousse ingot

Savarín de coco y crema de yuzu

Coconut Savarin with yuzu cream

Milhojas de chantilly de vainilla al corte

Vanilla chantilly mille-feuille

Bavaoix de pistacho y frambuesa

Pistachio and raspberry Bavaoix

Mini tatin de piña con chantilly

Mini pineapple tatin with chantilly

Pannacotta de vainilla y frutos rojos

Vanilla and red berries pannacotta

Strudel de manzana con pasas y almendras

Apple strudel with sultanas and almonds

Crème brulee de chocolate

Chocolate crème brulee

Surtido de nuestros mini pasteles

Assortment of mini cakes

Sashimi de frutas

Fruit sashimi

420€ bebidas incluidas
drinks included

IVA Incluido
VAT Included

210€ 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 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

Política de Cancelación *Cancellation Policy*

24.12 & 25.12.2024

Cancelación previa al 18 de diciembre <i>Cancellation prior to 18 December</i>	Devolución del 100% <i>100% refund</i>
Cancelación entre el 18 y el 22 de diciembre <i>Cancellation from 18 to 22 December</i>	Devolución del 50% <i>50% refund</i>
Cancelación posterior al 22 de diciembre <i>Cancellation after 22 December</i>	Sin devolución <i>No refund</i>

31.12 & 01.01.2025

Cancelación previa al 15 de diciembre <i>Cancellation before 15 December</i>	Devolución del 100% <i>100% refund</i>
Cancelación entre 15 y 23 de diciembre <i>Cancellation from 15 to 23 December</i>	Devolución del 50% <i>50% refund</i>
Cancelación posterior al 23 de diciembre <i>Cancellation after 23 December</i>	Sin devolución <i>No refund</i>

FINCA 
CORTESIN