2026

The ART *of the* FESTIVE SEASON

Programa Navideño
en Finca Cortesin

Esta temporada festiva, Finca Cortesin invita a reunirse y disfrutar de un programa cuidadosamente diseñado en torno a la gastronomía, la celebración y los momentos compartidos.

Desde cenas íntimas hasta eventos especiales y tradiciones de Año Nuevo, cada experiencia ha sido creada para hacer de estas fechas algo verdaderamente memorable.



This festive season, Finca Cortesin invites you to come together and enjoy a carefully curated programme of gastronomy, celebration and shared moments.

From intimate dinners to special events and New Year traditions, each experience has been created to make the season feel truly memorable.

24
Diciembre
December

Cena de Nochebuena
Christmas Eve Dinner

El Jardín de Lutz

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

Four-course Christmas menu specially prepared by our Executive Chef Lutz Bösing.

195€ 97,50€
Niños 4-10 años
Children 4–10 years

Cena de Nochebuena
Christmas Eve Dinner

REI

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

Four-act tasting menu specially prepared by our Chef Luis Olarra for this Christmas Eve.

198€

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

25
Diciembre
December

Comida y cena de Navidad
Christmas Lunch & Dinner

El Jardín de Lutz

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

Enjoy our four-course Christmas menu, available for both lunch and dinner.

215€	107,50€	178€	89€
Comida *Lunch*	Niños 4-10 años *Children 4–10 years*	Cena *Dinner*	Niños 4-10 años *Children 4–10 years*

Cena de Navidad
Christmas Dinner

REI

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

Enjoy our four-act Christmas menu featuring the most traditional Japanese cuisine.

185€

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

28
Diciembre
December

Brindis navideño
Christmas Toast

La Biblioteca

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

Enjoy a warm atmosphere with delicate gastronomic offerings to celebrate together.

29
Diciembre
December

Torneo de Invierno
Golf Winter Tournament

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.

Get the most out of a leading golf destination, Finca Cortesin. The venue of the 2023 Solheim Cup boasts an exquisite 18-hole golf course designed by renowned architect Cabell Robinson

Enjoy our cocktail at the Club House after the game.

280 €

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

31
Diciembre
December

Celebración de Nochevieja
New Year's Eve Celebration

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.

Get ready to experience the heist of the century during the last night of the year at Finca Cortesin.

A magical night beginning with a cocktail reception in our Atrium accompanied by a live show.

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

31
Diciembre
December

Cena de Nochevieja
New Year's Eve Dinner

El Jardín de Lutz & REI

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

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

990€

247€
Niños 4-10 años
Children 4–10 years

495€
Niños 11-17 años
Children 11–17 years

"Capodanno"
Don Giovanni

Cena de gala de cinco platos con cocina italiana
tradicional y una exclusiva selección de vinos.

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

760€

190€
Niños 4-10 años
Children 4–10 years

380€
Niños 11-17 años
Children 11–17 years

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

01

Enero 2027
January 2027

Brunch de Año Nuevo
New Year's Brunch

El Jardín & Loggia

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.

Start the year with a delicious traditional brunch at El Jardín restaurant.

A gourmet selection combining tradition and sophistication.

A sensory experience where Spanish tradition meets contemporary elegance through gastronomic stations and à la carte dishes.

420€ 210€
Niños 4-17 años
Children 4–17 years

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

24
Cena
Dinner

Nochebuena — *Christmas Eve*

El Jardín de Lutz

Foie Gras
Terrina de foie gras, toffee de ciruela al Armagnac y brioche
Foie Gras
Foie gras terrine, Armagnac plum toffee and brioche

Rodaballo Salvaje
Con gazpachuelo, puerro, uvas y trufa negra
Wild Turbot
Served with gazpachuelo, leek, grapes and black truffle

Codorniz Ibérica
Deshuesada y rellena de jamón ibérico, servida con su jugo
Iberian Quail
Boned and stuffed with Iberian ham, served with its own jus

Bola De Navidad
Mousse de chocolate fondant y crema de pistacho
Christmas Bauble
Fondant chocolate mousse with pistachio cream

Café y delicias Navideñas
Coffee and Christmas delights

195€
97,50€ Niños4-10 años / *Children 4-10 years*

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included / Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

24
Cena

Nochebuena
REI

Ostra
Gillardeau en tempura con tentsuyu de shiso verde

Vieira
Corte fino de vieira braseada, nama shichimi y ralladura de lima

Atún
Tataki de atún con ajo negro y cebolleta fina holandesa frita

Pez Limón
Corte fino de pez limón en escabeche ligero de anís estrellado

Gamba Roja
Bun de gamba roja con salsa ravigote y su cabeza a la plancha

Wagyu
Gyutataki con salsa ponzu aromatizada con tomillo limonero

Bogavante
Gyoza de bogavante nacional con pimentón de La Vera y yuzu

Toro
Tartar de ventresca de atún rojo salvaje de almadraba macerado con jengibre, soja, A.O.V.E. y caviar Osetra

Sushi
Selección de nigiris del chef

Unadon
Anguila a la parrilla sobre arroz Minori

Pato
Magret de pato con salsa teriyaki de frutos rojos

Frutos Rojos
Infusión de frutos rojos con merengue de lima

Turrón
Tronco helado de turrón y jengibre, chocolate negro y salsa de cítricos

198€

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

24
Dinner

Christmas Eve
REI

Oyster
Tempura of Gillardeau oyster served with a shiso tentsuyu

Scallop
Thinly sliced braised scallop, nama sichimi and lime zest

Tuna
Tataki of Bluefin tuna served with black garlic puree and fried Dutch chives

Yellowtail
Thinly sliced yellowtail served with a light star anise escabeche

Red Prawn
Red prawn bun served with ravigote sauce and its head on the grill

Wagyu
Gyutataki served with lemon thyme flavored ponzu sauce

Lobster
Gyoza of Spanish lobster with paprika and yuzu

Toro
Red tuna belly tartare from Barbate marinated with ginger, soy sauce, A.O.V.E. and osetra caviar

Sushi
Chef's nigiri selection

Unadon
Grilled eel served with minori rice

Duck
Magret served with a red fruit teriyaki

Red Berries
Red berry infusion with lime meringue

Nougat
Frozen nougat and ginger log, dark chocolate and citrus sauce

198€

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

25
Comida
& Cena

Día de Navidad

El Jardín de Lutz

Tartar de Gamba Blanca
Con caviar de esturión

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

Lenguado
Popieta de lenguado, salsa de champán, trufa negra y mousselina de calabaza

Pato
Pato en tres texturas, col lombarda, castañas y salsa de manzana asada

Nuestro Tradicional Pudding Navideño
Pudding inglés, helado de Pedro Ximénez, mantequilla al brandy y pan de especias

Café y delicias Navideñas

215€ pax Comida
107,50€ Niños 4-10 años

178€ pax Cena
89€ Niños 4-10 años

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included / Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

25
Lunch
& Dinner

Christmas Day
El Jardín de Lutz

White Prawn Tartare
With sturgeon caviar

Salmon
Salmon flakes and salmon caviar, cucumber gelée and white radish root

Dover Sole
Dover sole paupiette, Champagne sauce, black truffle and pumpkin mousseline

Duck
Duck served in three textures, with red cabbage, chestnuts and roasted apple sauce

Our Traditional Christmas Pudding
Traditional English Christmas pudding, Pedro Ximénez ice cream, brandy butter and spiced bread

Coffee and Christmas delights

215€ *pax Lunch*
107,50€ *Children 4–10 years*

178€ *pax Dinner*
89€ *Children 4–10 years*

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

25
Cena

Día de Navidad
REI

Ostra
Gillardeau con verduras ecológicas encurtidas y chile

Carabinero
"Castela" de carabinero con salsa ponzu y caviar Osetra

Pez Limón
Usuzukuri de pez limón con adobo gaditano

Salmón
Sashimi de salmón marinado en nori y ligeramente ahumado

Vieira
Usuzukuri de vieira con ajo blanco malagueño

Toro
Sashimi de ventresca de atún rojo salvaje de almadraba con migas manchegas

Osuimono
Sopa clara de pescado y marisco

Gamba Roja
Tempura moriawase de gamba roja, verduras ecológicas y algas

Sushi
Selección de nigiris del chef

Atún
Lomo de atún rojo salvaje de almadraba en salsa teriyaki

Presa Ibérica
Tonkatsu de presa ibérica con panko y salsa ahumada

Sorbete
Manzanilla

Yuzu
Semifrío de yuzu con compota de grosellas

185€

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

25
Dinner

Christmas Day
REI

Oyster
Gillardeau oyster with pickled organic vegetables and chili

Red King Prawn
Red king prawn "Castela" with ponzu sauce and Osetra caviar

Yellowtail
Yellowtail usuzukuri with Cádiz-style marinade

Salmon
Nori-marinated salmon sashimi, lightly smoked

Scallop
Scallop usuzukuri with Málaga-style ajo blanco

Toro
Bluefin tuna toro sashimi, with traditional Manchego breadcrumbs

Osuimono
Clear fish and seafood soup

Red Prawn
Red prawn tempura moriawase with organic vegetables and seaweed

Sushi
Chef's nigiri selection.

Tuna
Bluefin tuna loin with teriyaki sauce.

Iberian Pork
Iberian pork tonkatsu with panko and smoked sauce

Sorbet
Chamomile sorbet

Yuzu
Yuzu semifreddo with redcurrant compote

185€

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included | Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

31

Cena
Dinner

Nochevieja — *New Year's Eve*

El Jardín de Lutz & REI

Wagyu
Tataki ligeramente ahumado, ponzu de frutos rojos y emulsión de ajo negro

Wagyu
Lightly smoked wagyu tataki, red berry ponzu and black garlic emulsion

Consomé de Bogavante
Consomé de bogavante gallego, trufa negra y hortalizas de temporada

Lobster Consommé
Galician lobster, black truffle and seasonal vegetables

Lubina
Lubina marinada en miso Saikyo, verduras ecológicas y caviar Osetra

Sea Bass
Saikyo miso-marinated sea bass, organic vegetables and Osetra caviar

Pithivier de Pintadas de Las Landas
Hojaldre relleno de pintada de Las Landas y foie gras, acompañado de salsa de colmenillas

Pithivier of Landes Guinea Fowl
Puff pastry, foie gras and morel mushroom sauce

Suflé Helado de Grand Marnier
Iced Grand Marnier Soufflé

Café y bombones
Coffee and chocolate

Tentempié de medianoche
Late-night snack

990€
247€ Niños 4-10 años / *Children 4–10 years*
495€ Niños 11-17 años / *Children 11–17 years*

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included / Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

31

Cena
Dinner

"Capodanno"
Don Giovanni

Milhoja de carpaccio de entrecote de ternera con burrata, avellanas tostadas y láminas de trufa blanca

Mille-feuille of beef entrecôte carpaccio with burrata, toasted hazelnuts and white truffle shavings

Paccheri con ralladura de limón, mantequilla y caviar de esturión Beluga

Paccheri pasta with lemon zest, butter and Beluga sturgeon caviar

Canelones de lenguado rellenos de verduras y reducción de espuma Frescobaldi

Sole "cannelloni", stuffed with vegetables and served with a Frescobaldi sparkling wine reduction

Solomillo de ternera lechal, fondue de trufa melanosporum y risotto a la milanesa

Milk-fed beef tenderloin with Melanosporum truffle fondue and Milanese risotto

Soufflé helado de Grand Marnier
Grand Marnier iced soufflé

Café y bombones
Coffee and chocolate

760€

190€ Niños 4-10 años / *Children 4–10 years*

380€ Niños 11-17 años / *Children 11–17 years*

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included / Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

01
Comida

Brunch de Año Nuevo

El Jardín & Loggia

Jamón Ibérico de Bellota

Salazones y Ahumados

Tabla de salmón ahumado en Monolith

Tabla de gravlax casero de salmón

Tabla de pez limón marinado al café

Marisquería

Barra de ostras de Marennes – Oléron

Cóctel de bogavante clásico

Ensaladilla rusa con gambas blancas

Langostinos de Sanlúcar cocidos

Gilda matrimonio de anchoa y boquerones

Entrantes Fríos

Lechugas y crudités de verduras

Ensalada niçoise

Ensalada de remolacha, manzana y boquerones al eneldo

Vitello tonnato de ternera blanca

Sopa

Caldo de puchero, albóndigas, pan con jamón ibérico y azafrán

Con Nuestra BBQ

Zamburiñas con mantequilla de finas hierbas

Codorniz à la crapaudine

Pintxo de solomillo de cerdo ibérico

Paella

Paella de pato y setas

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch

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

01

Comida

Selección Don Giovanni

Antipasti y grissini

Embutidos italianos al corte

Surtido de quesos artesanos

Selección Especial De Rei

Selección de sashimi y sushis

Estación de tartar de atún estilo REI

A la Carta

Medio bogavante a la plancha

Langostinos crujientes en panko, salsa teriyaki con lima y jengibre

Risotto, rúcula, stracciatella de burrata, remolacha y avellana tostada

Medallón de solomillo de ternera Angus, salsa bearnesa

Rigatoni con ragout bianco

Wagyu Burger "El Jardín de Lutz", brioche y salsa BBQ

Wagyu Burger "Año Nuevo", brioche, emulsión de trufa, queso raclette y rúcula

Pastelería

Nuestra selección de choux

Macarons de nuestros pasteleros

Esfera de mousse de chocolate blanco y frambuesa

Lingote de mousse de chocolate y avellana

Savarin de coco y crema de yuzu

Milhojas de chantilly de vainilla al corte

Mini Tatin de manzana con chantilly

Crema catalana

Sashimi de frutas

420€

210€ Niños 4-17 años

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch

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

01
Lunch

New Year's Brunch
El Jardín & Loggia

Acorn – Fed Iberian Ham

Cured & Smoked Delicacies
Monolith-Smoked Salmon Selection
Homemade Salmon Gravlax
Coffee-Marinated Amberjack Selection

Seafood Bar
Marennes-Oléron Oyster Bar
Classic Lobster Cocktail
Traditional Russian Salad with White Prawns
Poached Sanlúcar Prawns
"Gilda" with Anchovies and White Anchovies

Cold Starters
Seasonal Lettuce Leaves and Vegetable Crudités
Niçoise Salad
Beetroot, Apple and Dill-Marinated White Anchovy Salad
Milk-Fed Veal Vitello Tonnato

Soup
Traditional Andalusian Stew Broth with Meatballs, Iberian Ham Bread and Saffron

From our BBQ
Scallops with Fine Herb Butter
Quail à la Crapaudine
Iberian Pork Tenderloin Skewer

Paella
Duck and Wild Mushroom Paella

IVA incluido / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch
VAT included / Drinks not included, except New Year's Eve & Brunch

01

Lunch

Don Giovanni Selection

Selection of Antipasti and Grissini

Italian Cured Meats Carved to Order

Selection of Artisan Cheeses

Rei Special Selection

Chef's Selection of Sashimi and Sushi

Rei-Style Tuna Tartare Station

Á la Carte

Grilled Half Lobster

Crispy Panko Prawns with Teriyaki Sauce, Lime and Ginger

Risotto with Rocket, Burrata Stracciatella, Beetroot and Toasted Hazelnuts

Angus Beef Tenderloin Medallion with Béarnaise Sauce

Rigatoni with White Ragù

"Lutz's Garden" Wagyu Burger, Brioche Bun and BBQ Sauce

"New Year's Day" Wagyu Burger, Brioche Bun, Truffle Emulsion, Raclette Cheese and Rocket

Pastry Selection

Our Selection of Choux Pastries

Handcrafted Macarons by Our Pastry Chefs

White Chocolate and Raspberry Mousse Sphere

Chocolate and Hazelnut Mousse Bar

Coconut Savarin with Yuzu Cream

Vanilla Chantilly Mille-Feuille Carved to Order

Mini Apple Tatin with Chantilly Cream

Traditional Catalan Cream

Seasonal Fruit Sashimi

420€

210€ Children 4–17 years

IVA incluído / Bebidas no incluidas, excepto Nochevieja & Brunch

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

Reservas
Reservations

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.

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 & 25.12.2026

Cancelación antes del 18 de diciembre *Cancellation prior to 18 December*	Reembolso del 100% *100% refund*
Cancelación del 18 al 22 de diciembre *Cancellation from 18 to 22 December*	Reembolso del 50% *50% refund*
Cancelación después del 22 de diciembre *Cancellation after 22 December*	Sin reembolso *No refund*

31.12 & 01.01.2027

Cancelación antes del 15 de diciembre *Cancellation before 15 December*	Reembolso del 100% *100% refund*
Cancelación antes del 15 al 23 de diciembre *Cancellation from 15 to 23 December*	Reembolso del 50% *50% refund*
Cancelación después del 23 de diciembre *Cancellation after 23 December*	Sin reembolso

FINCA
CORTESIN