

The
ART
of the
FESTIVE
SEASON

2017

—
Navidad en
Finca Cortesin



2017

—
Christmas at
Finca Cortesin

Una noche inmensa,
el mar Mediterráneo,
una brisa que acaricia
olivos milenarios, el
blanco lunar de la cal
de una finca española.

Eso es una Navidad en Finca Cortesin. Vamos a llevarla a otras latitudes, desencorsetarla de su rigidez nórdica, abrirla al mar y a la luz: ¿por qué no hacerlo desde El Jardín De Lutz o desde la exquisita y precisa cocina japonesa del exclusivo Kabuki Raw? Una Navidad pletórica y cosmopolita. Y luego la explosión, la loca algarabía del fin de año: cena de gala regada con el mejor vino, las doce uvas al ding-dong de puntuales campanas y la fiesta, la música, el baile... El dejarse ir por la última noche del año y el nuevo día. Eso es Finca Cortesin, un instante único para un momento nuevo, inaugural, feliz... ¡Feliz Año!

A boundless night,
the Mediterranean Sea,
a breeze that gently
rustles the leaves of
ancient olive trees, the
gleaming white walls
of a Spanish estate.

This is Christmas at Finca Cortesin. We are taking it to other latitudes, unshackling her Nordic chains and opening her to the sea and to light. What better way to do so than in El Jardín de Lutz or through the exquisite and meticulously prepared Japanese cuisine at the exclusive Kabuki Raw? It's Christmas bursting with cosmopolitan flair. And then comes the mad excitement of New Year's Eve, rung in with a gala affair awash in fine wines, the twelve grapes that herald the New Year in Spain, the party, the music, the dancing... Letting your hair down on the last night of the year, and the first day of the next. This is Finca Cortesin, a singular experience that welcomes what is to come through unbridled celebration and happiness... Happy New Year!

Nochebuena *Christmas Eve*

Kabuki Raw

24

Cena
Dinner

花道 Hanamichi

Gamba Roja con espuma de palo
cortado y manzana verde

Cogollos de atún, jengibre y dashi

Foie gras con salsa tare

Sorbete de limón ecológico y albahaca

*Red King prawn with “palo cortado”
foam and green apple*

Baby lettuce with tuna, ginger and dashi

Foie grass with tare sauce

Organic lime and basil sorbet

時代 Zidamono

Usuzukuri al adobo gaditano

Tataki de atún con salsa umeboshi

“Adobo” usuzukuri

Tuna with “umeboshi” sauce

世話物 Sewamono

Tartar de atún. Selección especial de sushi

Tuna tartar. Special sushi selection

所作事 Shosagoto

Costilla de buey de wagyu

Wagyu ribs

Postre / Dessert

Sopa de Lichi y frambuesa

Lychees and raspberry soup

110€ IVA incluido
VAT included

Nochebuena *Christmas Eve*

El Jardín de Lutz

24

Cena
Dinner

Degustación Nochebuena *Christmas Eve Degustation*

“Tartar Rossini”

Micuit de pato, trufa y buey

“Rossini tartar”

Ox tartar with duck foie and truffle

Lubina salvaje, alcachofas en salsa
de piparra y ravioli de pok choy

*Wild sea bass, artichokes with “piparras”
sauce and pok choy ravioli*

Mignon de lomo de cordero, pistachos al
tomillo, sémola de maíz y limón encurtido

*Lamb loin mignon, thyme pistachios,
corn flour and pickle lemon*

Postre/Dessert

Beignet de manzana, helado de cacahuetes,
cerezas al Kirsch y crispy de especias

*Apple beignet, salted peanut ice cream,
Kirsch Cherries and crunchy spices*

Café y delicias navideñas

Coffee and Christmas sweets

95€ IVA incluido
VAT included

Navidad *Christmas Day*

Kabuki Raw

25

Cena
Dinner

花道 Hanamichi

Tortillitas de Camarones. Ostra Panko en ceviche

Foie Grass con salsa tare. Vieira en escabeche

Sorbete de limón ecológico y albahaca

Baby prawns omelette. Oyster Panko in ceviche

Foie grass with tare sauce.

Escabeche scallops over binchotan charcoal

Organic lime and basil sorbet

時代 Zidamono

Usuzukuri de vieira con ajo blanco. Usuzukuri de Calamar

Usuzukuri de toro con pan amb tomaca

Scallop usuzukuri “ajo blanco”. Squid usuzukuri

Pan amb tomaca usuzukuri

世話物 Sewamono

Tartar de toro con arroz suflado y caviar

Selección especial de sushi

Toro tartar with puffed rice and caviar tartar

Special sushi selection

所作事 Shosagoto

Pichón con salsa teriyaki trufada

Pigeon with truffled teriyaki sauce

Postre / Dessert

Esponjoso de té verde, sake y cereza

Green tea sponge cake, sake and cherry

125€ IVA incluido
VAT included

Navidad *Christmas Day*

El Jardín de Lutz

25

Comida y Cena
Lunch & Dinner

Degustación Navidad

Christmas Day Degustation

Lascas de salmón y su caviar con gelée de pepino y raíz de nabo blanco

Salmon shavings and its caviar with cucumber gelée and white turnip root

Lenguado al champán, trufas de invierno y muselina de calabaza

Champagne sole with winter truffles

Trilogía de pato, col lombarda, castañas y salsa de manzana asada

Duck trilogy, red cabbage, chestnuts and roasted apple sauce

Pudding Navideño

Traditional Christmas Pudding

Pudding inglés, reducción y helado de Pedro Ximénez, mantequilla al brandy y crujiente de pan de especias

English pudding, Pedro Ximénez ice cream, brandy butter and crispy spiced bread

Café y delicias navideñas

Coffee and Christmas sweets

95€ IVA incluido
VAT included

Boxing Day

Don Giovanni

26

Comida y Cena
Lunch & Dinner

Entrantes Fríos / Cold Starters

Sábanas de mortadella bolognesa. Cecina de buey.
Quesos italianos: fontina, taleggio, parmesano. Ensalada fantasía con queso de cabra y parmesano. Mini ensalada Caprese. Tomates semi-secchi aliñados. Orecchiette salteados con tomate, albahaca y queso pecorino
Mortadella Bolognesa. Ox "cecina". Italian cheeses: fontina, taleggio, parmesan. "Fantasy" salad with goats cheese and parmesan. Mini Caprese Salad. Marinated sundried tomatoes. Sautéed orechiette with tomatoes, basil and pecorino cheese

Entrantes Calientes / Hot Starters

Sopa Minestrone. Lasagna della Mamma. Verduras al grill
Minestrone soup. Lasagne. Grilled vegetables

Plato Principal / Main Course

Lubina al grill con Caponnata siciliana
Escalopín de ternera blanca al gorgonzola
Grilled sea bass with sicilian caponnata
White beef medallions with gorgonzola sauce

Postres / Desserts

Tiramisú. Torrijas de Panettone
Pannacotta. Ensalada de frutas
Tiramisu. Panettone french toast. Pannacotta. Fresh fruit salad

Selección de vinos incluidos
Selection of wines included

69€ IVA incluido
VAT included

Nochevieja New Year's Eve

31

Celebración
Celebration

20.00h

CÓCTEL
COCKTAIL

Servido en el lobby
Served in the lobby

Una banda de música en vivo les acompañaran durante un cóctel de champán y canapés servido en nuestro lobby junto al espectáculo temático "Belle Epoque"
A live band will accompany you during the champagne cocktail and canapes served in the lobby with a thematic show "Belle Epoque"

21.00h

CENA DE GALA
GALA DINNER

Servido en todos nuestros restaurantes
Served in all our restaurants

00.00h

MEDIA NOCHE
MIDNIGHT

Servido en nuestra gran sala
Served in our grand ballroom

Disfruta del espectáculo y bailes tradicionales de diferentes partes del mundo y brinda fortuna al Año Nuevo con las famosas uvas de la suerte, que se servirán en el Ballroom. La Big Band y un Dj serán parte de la celebración.
Enjoy the show and traditional dances from around the world, and get in the New Year with the famous lucky grapes served at the ballroom. The Big Band and a Dj will share the celebration with you

Nochevieja

New Year's Eve

Kabuki Raw
El Jardín de Lutz

“Cóctel del mar”. Bogavante y cigala con espuma de almejas y granizado de tomate verde
“New Year’s seafood cocktail”.
Lobster and crayfish with clams foam and green tomato sorbet

Consomé de ternera blanca, raviolis de boletus edulis y albondiguillas de tuétano.
White beef consommé, edulis boletus mushrooms raviolis and marrow meat balls

“Maguro teriyaki”. Atún rojo de almadraba, teriyaki y verduras ecológicas
“Teriyaki maguro”. Almadraba red tuna, teriyaki sauce and ecologic vegetables

Tournedós de galantina de codorniz relleno de colmenillas, salsa perigord y patatas enrolladas
Quail galantine tournedos, stuffed with colmenilla mushrooms, perigueux sauce and rolled potatoes

“Chocolate absoluto”. Cremoso chocolate 72%, helado de chocolate blanco, gelée de chocolate, cœur de guanaja
“Absolute chocolate”. 72% creamy chocolate, white chocolate ice cream, chocolate gelée and guanaja chocolate.

Café y delicias navideñas
Coffee and Christmas sweets

480€ Todo incluido
All inclusive

31

Cena de Gala
Gala Dinner

Capodanno

Don Giovanni

Duo de Wagyu tonnato y milhojas de buey de “El Capricho” con stracciatella y avellanas tostadas
Duo of Wagyu tonnato and Ox mille-feuilles “El Capricho” with stracciatella and toasted hazelnuts

Cazuelita de crema de queso parmesano con yema de huevo campero y láminas de trufa tuber magnatum pico y palitos de focaccia
Creamy parmesan cheese pot with egg farm yolk “tuber magnatum pico” truffle shavings

Carpaccio de gamba roja con lardo di colonnata y nido de tagliolini con caviar
Red prawn carpaccio with “colonnata lardo” and caviar tagliolini nest

Lomo de lubina salvaje al grill sobre crema de lechuga
Grilled wild seabass loin on creamy lettuce sauce

Cordero en salmi y puré con almendras tostadas
Salmi of lamb and toasted almond purée

Mousse de chocolate negro, rodaja de panettone al gran marnier, crema de mascarpone y polvo de café
Dark chocolate mousse, grand marnier sliced panettone, creamy mascarpone and sprinkle coffee dust

Macarrones de Paco Torreblanca y bombones de trufa
Paco Torreblanca macarons and truffle bombons

325€ Todo incluido
All inclusive

31

Cena de Gala
Gala Dinner

Brunch de Año Nuevo

New Year's Brunch

01

12.30 - 16.00

Para empezar / *Starters*

Disfruta de nuestros excelentes entrantes del brunch buffet

Enjoy our superb starters from the exclusive brunch buffet

Barbacoa / *Barbecue*

Solomillo de ternera lechal

Milk fed beef tenderloin

Pinchitos de cordero moruno

Moorish Lamb skewers

Presas ibéricas

Iberian prey

Carnes y guisos / *Meats and Stews*

Guiso marinero con fideos, rape y almejas

Seafood stew with noodles, monkfish and clams

Gratin de pescado y mariscos con espinaca al champán

Seafood and fish au gratin with spinach in champagne sauce

Arroz caldoso de bogavante y alcachofas

Lobster stocky rice with artichokes

Arroz caldoso de setas y ternera blanca

Mushrooms and white beef stocky rice

Calamares rellenos en salsa marismeña

Stuffed calamari with "marismeña" sauce

Curry de pollo de grano, verduras y arroz lima

Corn fed chicken curry, vegetables and lime grain rice

Wagyu Burger "El Jardín de Lutz", chipotle, brotes y brioche de ajonjolí

Wagyu Burger "El Jardín de Lutz", chipotle, sprouts and sesame brioche

Pintada al Jerez con patatas al ajillo

Sherry guinea fowl with garlic potatoes

Pescado y marisco / *Fish and seafood*

Bogavante relleno de guacamole y totopos

Stuffed lobster with guacamole and "totopos"

Ceviche de salmón con pepino

Salmon with cucumber ceviche

Ceviche de mariscos con mango

Seafood with mango ceviche

Tartar de arenque con manzana

Herring with apple tartare

Postres / *Desserts*

Gran selección de postres y helados creado por nuestro pastelero

Wide selection of sweets and desserts created by our Chef Patisserie

Selección de vinos incluidos

Selection of wines included

115€ IVA incluido
VAT included

Té de la tarde

Afternoon tea

Sandwiches

Jamón cocido y queso
Ham and cheese

Pepino con hierbabuena
y mantequilla
Cucumber with mint and butter

Salmón ahumado y salsa cebollino
Smoked salmon and chives sauce

Scones Calientes / *Hot Scones*

Confitura de Frambuesa
Raspberry jam

Confitura de naranja
Orange jam

Crema de nata
Clotted cream

Pastelería Fina / *Fine Pastry*

Tartaleta de fruta
Fresh fruit tartalets

Tarta de manzana
Apple cake

Pastelería de té
Tea pastries

Nuestra selección de té
Our choice of teas

Darjeeling Lucky Hill

Fresco y aromático té negro
Fresh and aromatic black tea

China Jasmine Chung Hao Special

Té de fina hoja con jazmín
Fine leaf tea with jasmine

Assam Batelli

Fuerte y picante
Strong and Spicy

Just feel!

Sienta y déjese llevar por este
blend de té negro y canela
*Feel and go with this blend
of black tea and cinnamon.
Brown orange liqueur*

Servido con la selección
de té Finca Cortesin
*All served with Finca
Cortesin selection teas*

30€ IVA incluido
VAT included

Amanece para ti

Envolvente blend té negro
Surrounding blend black tea

Fruit Infusion Tender

Apacible, aromático y
muy refrescante
*Peaceful, aromatic and
very refreshing*

Flores de Andalucía

Infusión ámbar dorada
como el sol de Andalucía
*Infusion golden amber as
the sun of Andalusia*

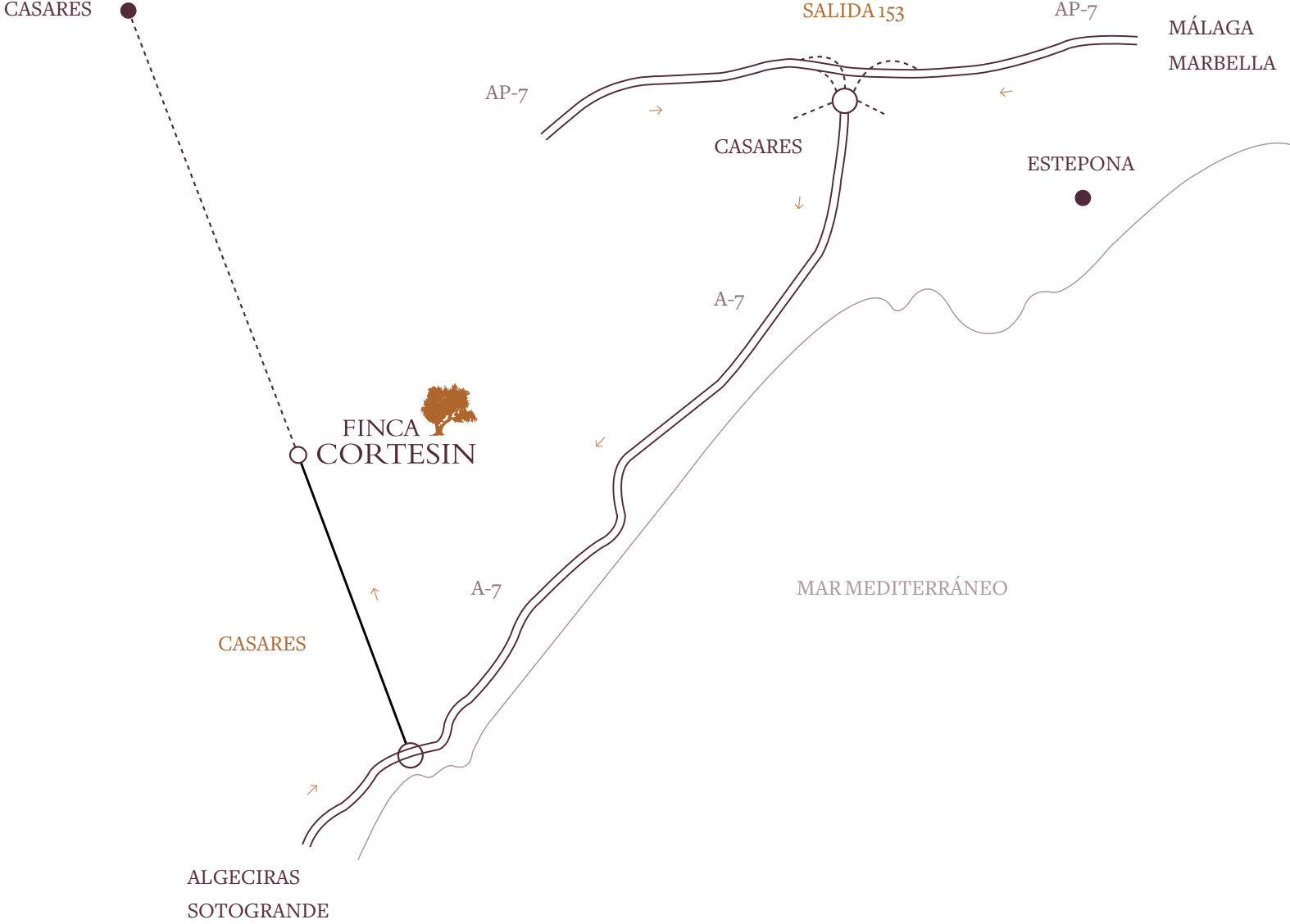
Fruit Infusion Lemongrass Vainilla

Rooibos verde con el
maravilloso encuentro de la
vainilla y un toque cítrico
*Green Rooibos with vanilla
and a touch of citrus*

Servido con champagne Taittinger
“Les Folies de la Marquiterie”
*All served with champagne Taittinger
“Les Folies de la Marquiterie”*

45€ IVA incluido
VAT included

Mapa Map



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 un de los afortunados propietarios de nuestras exclusivas villas, disfrutando de todos los servicios que hacen de 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, km2
29690 — Casares
Málaga

