

*The*  
**ART**  
*of the*  
**FESTIVE**  
**SEASON**

2016

—  
Navidad en  
Finca Cortesin



2016

—  
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: porqué 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

Carabinero con sake y pomelo. Tortilla de rodaballos. Foie gras con salsa tare. Sorbete de limón ecológico y albahaca

*Red king prawn over binchotan charcoal with turbot "tortilla". Foie gras with tare sauce. Organic lime and basil sorbet*

## 時代 Zidamono

Usuzukuri ponzu, pescado blanco con salsa ponzu. Tataki de pescado blanco, con salsa miso y mostaza japonesa

*"Ponzu" usuzukuri thinly sliced white fish with ponzu suace. White fish tataki daily caught fish with miso sauce and japanese mustard*

## 世話物 Sewamono

Atun picante. Selección especial de sushi  
*Spicy tuna tenderized in sesame oil and wasabi. Sushi special selection*

## 所作事 Shosagoto

Gindara, bacalao negro marinado en miso  
*Gindara black cod "miso" marinated*

## Postre / Dessert

Cremoso de yuzu  
*Yuzu cream*

110€ IVA incluido  
VAT included

# Nochebuena Christmas Eve

El Jardín de Lutz

24

Cena  
Dinner

## Degustación Nochebuena Christmas Eve Degustation

Brotos de invierno, calabaza, foie gras de pato y vinagreta de frambuesa

*Winter sprouts, pumpkin, duck foie gras and raspberry vinaigrette*

## Rodaballo en salsa moscatel de

La Axarquía y almejas de Carril

*Turbot in muscat from La Axarquía sauce and Carril clams*

Medallones de lomo de ciervo con polvo de pistachos y un toque de chocolate amargo

*Deer loin medallions with pistachio powder and a touch of bitter chocolate*

## Trifle de Oporto / Port Trifle

Crema de almendras y Amaretto, chantilly de vainilla y merengue tostado

*Port jelly, almond custard with a hint of Amaretto, topped with Vanilla Chantilly and crunchy meringue*

Café y delicias navideñas

*Coffee and Christmas sweets*

95€ IVA incluido  
VAT included

# Navidad Christmas

Kabuki Raw

25

Cena  
Dinner

## 花道 Hanamichi

Chip de arroz y codium con huevas de salmon.

Ostras en tempura. Takoyaki. Gamba roja con espuma de yuzu. Sorbete de limón ecológico y albahaca

*Rice chips with seaweed codium with salmon roe. Tempura oyster and seasonal seaweed. Tako yaki kabuki raw style. King prawn over binchotan charcoal with yuzu foam. Organic lime and basil sorbet.*

## 時代 Zidamono

Usuzukuri de vieira con alga kombu. Usuzukuri de trufa, pescado blanco paté de trufa. Usuzukuri de toro en escabeche

*Scallop usuzukuri thinly sliced scallop with kombu seaweed. Truffle usuzukuri thinly sliced white fish with white truffle pate. Toro usuzukuri thinly sliced pickled belly of tuna*

## 世話物 Sewamono

Tartar de toro. Selección especial de sushi

*Toro tartar. Special sushi selection*

## 所作事 Shosagoto

Costilla de wagyu. Con salsa teriyaki y tsukemono

*Wagyu ribs. With teriyaki sauce and tsukemono*

## Postre / Dessert

Usuzukuri de chocolate

*Chocolate usuzuku*

125€ IVA incluido  
VAT included

# Navidad Christmas

El Jardín de Lutz

25

Comida y Cena  
Lunch & Dinner

## Degustación Nochebuena Christmas Eve Degustation

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

*Salmon flakes with its caviar and cucumber gelée and white turnip root*

## Lenguado al champán

*Sole with champagne sauce*

## Trilogía de Pato, col lombarda

y salsa de manzana asada

*Duck trilogy, red cabbage and roasted apple sauce*

## Pudding Navideño

*Traditional Christmas Pudding*

Al estilo inglés con un toque de la tierra, acompañado con un helado de Pedro Ximenez

*With a local touch, served with a Pedro Ximenez Ice Cream*

## 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

Queso taleggio. Queso scuaquerone con tomate semisecos. Burratas ahumadas  
*Taleggio Cheese. Squacquerone Cheese with semi dry tomatoes. Smoked Burrata Cheese*

Salame cacciatore. Mortadella Bolognesa. Orecchiette con tomate, albahaca y pecorino. Ensalada fantasía . Ensalada Caprese  
*Salame cacciatore. Mortadella Bolognesa. Orecchiette with tomato, basil and pecorino. "Fantasy" salad. Caprese salad*

## Entrantes Calientes / Hot Starters

Sopa minestrone. Lentejas al curry con orechiette. Lasagna de ternera  
*Minestrone soup. Lentil curry with orechiette. Beef Lasagna*

## Plato Principal / Main Course

Tagliata de solomillo de ternera con parmesano y rúcula. Lubina en salsa verde con almejas. Parrillada de verduras  
*Beef sirloin Tagliata with parmesan and rocket lettuce. Sea bass with clams in green sauce. Grilled vegetables*

## Postres / Desserts

Frutas preparadas. Torrijas de Panettone. Tiramisú. Tarta de queso. Pannacotta  
*Fresh fruits cut. Panettone French Toast. Tiramisu. Cheesecake. Pannacotta*

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*

Un dúo de jazz en vivo os acompañará durante un cóctel de champán y canapés servido en nuestro lobby junto al espectáculo temático "around the world"

*A live jazz duet will accompany you during the champagne cocktail and canapés served in the lobby with a thematic show "around the world"*

21.00h

CENA DE GALA  
GALA DINNER

Servido en todos nuestros restaurantes  
*Served in all our restaurants*

24.00h

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

# 31

Cena de Gala  
Gala Dinner

Ceviche de carabinero con hinojo y caviar de esturión  
*Scarlet Shrimp ceviche with fennel and sturgeon caviar*

Udon de Jurel con su propio Sashimi ahumado y jengibre  
*Yellowtail Udon with its own smoked Sashimi and ginger*

Lámina de foie gras de pato con elote y crujiente de flores  
*Foie gras with elote and crunchy of flowers*

Lubina con alcachofas y trufa  
*Sea bass with artichokes and truffle*

Pichón de Bresse con salsa teriyaki  
*Bresse pigeon with teriyaki sauce*

Mezcal y rito. Coco, sal de cilantro, perlas de mezcal, shot de helado de cítricos  
*Mezcal & rite. Coconut, coriander salt, mezcal pearls, citrus ice cream shot*

# Capodanno

## Don Giovanni

# 31

Cena de Gala  
Gala Dinner

Envoltino de wagyu y pan de cristal  
*Wagyu Envoltino and luxury chapata*

Gamba roja a la plancha y patata trufada negra  
*Grilled red prawn and black truffle potato*

Lunette de foie con crema de parmesano y láminas de trufa blanca  
*Foie Lunette with Parmesan cream and white truffle*

Medallón de rape con almejas y salsa verde  
*Monkfish medallion with clams and green sauce*

Chateaubriand con salsa de finas hierbas, lentejas estofadas  
*Chateaubriand with fine herbs sauce, stewed lentils*

Triología italiana  
Tiramisú con gelée de champagne rosé y galleta de amaretto  
*Italian trilogy  
Tiramisu with rosé champagne gelée and amaretto cookie*

Milhoja de Paco Torreblanca con Marsala  
*Paco Torreblanca millefeuille with Marsala wine*

Panna cotta de violeta  
*Violet panna cotta*

480€ Todo incluido  
*All inclusive*

325€ Todo incluido  
*All inclusive*

# 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*

Presa ibérica

*Iberian prey*

### Carnes y guisos / Meats and Stews

Guiso marinero de rape, patatas y almejas

*Monkfish stew, potatoes and clams*

Gratinado de pescado y mariscos con espinaca al champán \*

*Seafood gratin with spinach and champagne sauce \**

Arroz caldoso de bogavante y alcachofas

*Juicy rice with lobster and artichokes*

Rollitos de pato y verduras con salsa de ciruela \*

*Duck and vegetables spring rolls with plum sauce \**

Curry rojo de pollo de pintada con verduras y arroz lima \*

*Guinea fowls red curry with vegetables and lime grain rice \**

Wagyu Burger "El jardín de Lutz", chipotle, brotes y brioche de Ajonjolí

*Wagyu Burger "El jardín de Lutz", chipotle sauce, sprouts and sesame brioche*

Satay de pollo con salsa de cacahuets

*Chicken satay with peanut sauce*

### Pescado y marisco / Fish and seafood

Selección de sashimi y sushi de Kabuki Raw

*Selection of sashimi and sushi from Kabuki Raw*

Bogavante relleno de su salpicón

*Lobster stuffing with its "Salpicón"*

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*

Podemos adaptar los platos marcados con \* para vegetarianos  
*We can adapt the marked dishes with \* for vegetarians*

### 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*

Nuestro Brunch tradicional de Año Nuevo está incluido en el coste de la habitación para todos nuestros huéspedes que se alojen la noche del 31 de diciembre (mínimo 2 noches de estancia)  
*Our traditional New Year's Brunch will be included in the room rate for all guests staying overnight on December 31st (2 nights minimum stay required).*

# 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*

Huevo cocido, curry y mahonesa  
*Boiled egg, curry and mayonnaise*

### 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 & 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

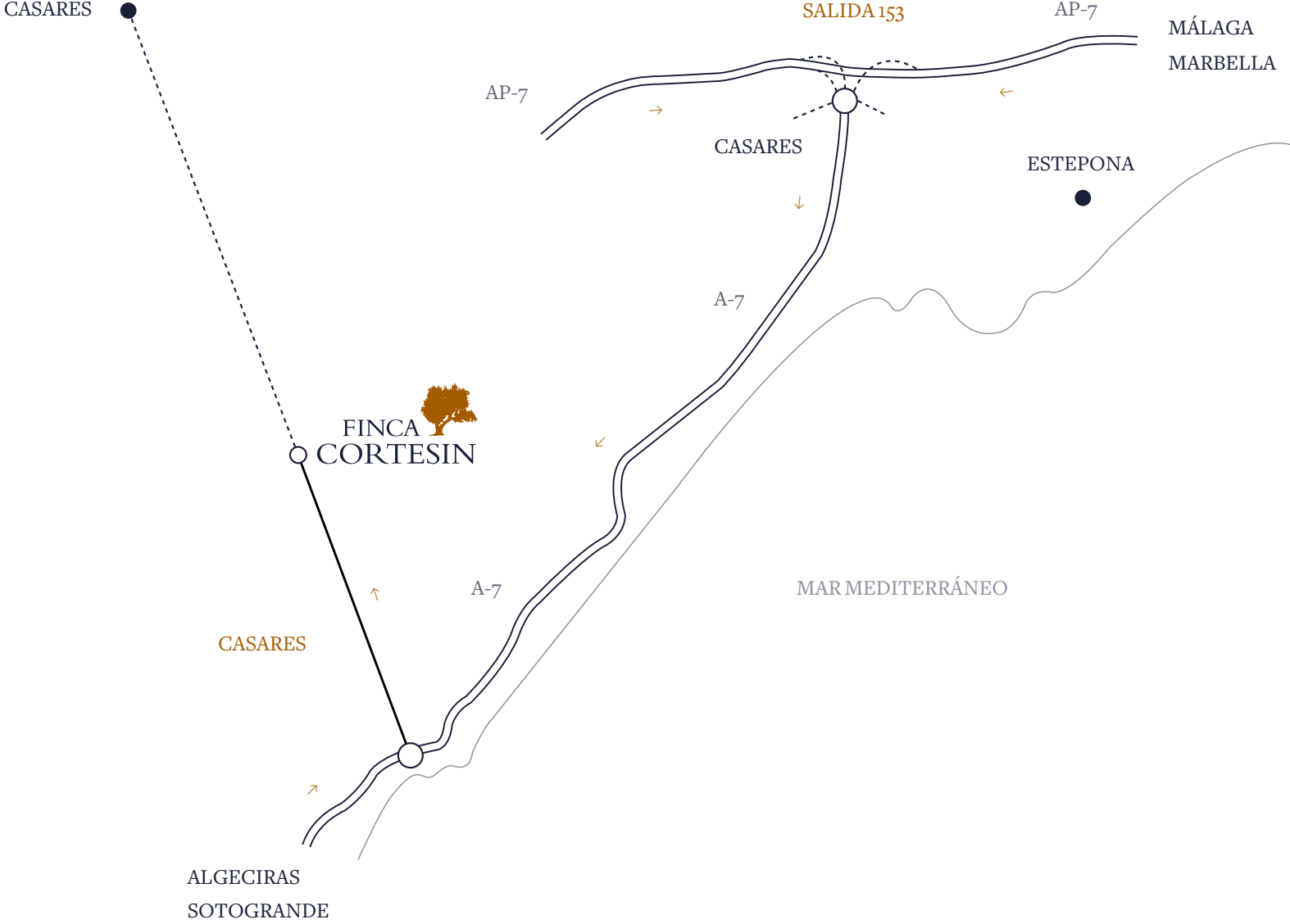
Rooibos verde con el  
maravilloso encuentro de la  
vainilla y un toque cítrico  
*Green Rooibos with vanilla  
and a touch of citrus*

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

FINCA   
CORTESIN