

Auf Geschmacksreise in der Finca Cortesin

19.06.2017, 14:48 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Schaffelhuber Communications*

Presseagentur: *Schaffelhuber Communications*



Malaga, Spanien, Juni 2017: Einer der wichtigsten Aspekte des Reisens ist das Genießen. Mediterrane Küche trifft auf die außergewöhnliche Raffinesse der japanischen Küche - dies ist einer der wichtigsten Aushängeschilder der Finca Cortesin in Andalusien. Durch kosmopolitische Atmosphäre, unverwechselbaren Charakter, ausgezeichneten Service und großartigen Kochkünsten, die bereits mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurden, bestechen drei völlig individuelle Restaurant-Konzepte in der Hotelanlage Gäste aus aller Welt, die den Genuss wertschätzen.

Japanische Kochkunst mit mediterranen Einflüssen

In der einzigartigen Open Cuisine des „Kabuki Raw“ können Gäste dem Küchenchef Luis Olarra selbst über die Fingerspitzen schauen, wie er mit Präzision hochqualitatives Seafood aus lokaler und nachhaltiger Fischzucht mit asiatisch inspirierten „raw foods“ verschmelzen lässt. So ist die Fusion-Küche, die traditionell japanische Gerichte mit mediterranen Noten und Gemüse aus dem eigenen Garten kombiniert, bereits zwei Jahre nach ihrer Eröffnung in der Finca Cortesin mit einem Michelin-Stern gewürdigt worden.

Spanisches Ambiente mit Traumblick

Im „El Jardín de Lutz“ serviert der deutsche Küchenchef Lutz Bösing mediterrane Küche in spanischer Atmosphäre. Neben iberischen Schinken und klassischen Sirloin Steaks werden auch Designergerichte wie Entenbrust mit Hummus Crêpes und Auberginen Caviar angeboten und führen Gäste auf eine Geschmacksreise quer durchs Land. Im stilvollen, blau gekachelten Interieur, sowie auf der einladenden Terrasse mit Blick aufs Meer und die idyllischen Olivengärten wird zudem ein reichhaltiges Frühstück serviert.

Bella Italia neu interpretiert

Das Dinner-Restaurant „Don Giovanni“ verbindet die jahrhundertlange Tradition der italienischen Küche mit Einfallsreichtum und Innovation. Der vielfach ausgezeichnete sizilianische Küchenchef Andra Tumbarello überrascht und überzeugt mit originellen Pizza-Rezepten, Anti-Pasti-Kreationen und Nudelgerichten. Besonders die Desserts wie Tiramisú, Pannacotta und außergewöhnliche Sorbets haben Gourmet-Niveau und zählen zu den Favoriten der Speisekarte.

Cocktail-Paradies mit modernem Ansatz

Im marokkanischen und indischen Ambiente der luxuriösen Chill-Out-Area kommen Cocktail Connaisseur ganz auf ihre Kosten. Gäste treffen in der „Blue Bar“ nicht nur auf eine maßgefertigte Einrichtung, sondern auf außergewöhnliche Drinks, die das Erlebnis einer herkömmlichen Bar weit überschreiten. Neben klassischen Cocktails wie dem „Tequila Passion“, werden hier außergewöhnliche Kombinationen mit Wassermelone serviert und im Speziellen auch ein Augenmerk auf Detox Alternativen gelegt. So kann man seinen Gewissens mit einem „Vitamina C“ aus Kiwi, Karotten und Apfel den strahlenden Sonnenuntergang genießen oder auch schon tagsüber bei einem „Antioxidante“ den Flair Andalusiens genießen. Dazu serviert die „Blue Bar“ auch gerne Spanische Tapas, Sandwiches, Salate oder frische Früchte.

Über die Finca Cortesin:

Das erstklassige Golf & Spa Resort liegt mit seinen großräumigen und eleganten 67 Suiten und 3 Villen inmitten einer grünen Hügellandschaft in Südsanien zwischen Marbella und Sotogrande. Klassische andalusische Architektur und mediterrane Lebensart werden hier kombiniert mit einer atemberaubenden Aussicht des 215 Hektar großen Areals und dem Komfort eines lichtdurchfluteten und modernen Luxushotels. Das vom deutschen General Manager René Zimmer geführte, strahlend weiße Finca Cortesin Resort mit maßgefertigtem Mobiliar, vier Salzwasserpools, einem Beachclub, einem 18-Loch-Golfplatz und einer 2.200 qm großen Spa-Landschaft verwandelt jeden Aufenthalt in ein sinnliches Erlebnis.

Portrait

PR Agentur für Hotels

News-ID: 955532 • Views: 191 (Stand: 26.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/955532/Auf-Geschmacksreise-in-der-Finca-Cortesin.html>