

# top **VIAJES**

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE  
año VIII N° 79 JUNIO 2017

## TRINIDAD

SIN TOBAGO



**VANCOUVER**

CIUDAD DE CRISTAL

**STUTTGART**

MOTOR, UVA Y CERVEZA

**HUELVA**

CAPITAL DE LA GASTRONOMÍA

**·SORTEO·**  
BALNEARIO EL RAPOSO EN  
BADAJOZ DOS NOCHES





*Panorámica de la piscina de 50 m de largo con la Sierra Bermeja al fondo.*

## FINCA CORTESÍN

El solo emblema de la Finca Cortesín, un elegante y solitario olivo, habla del propósito intimista y exclusivo que, desde su apertura en marzo de 2009, ha caracterizado al Hotel Golf & Spa.





Situado en el pueblo de Casares, entre Marbella y Sotogrande, apenas a un kilómetro y medio de la costa, abarca doscientas quince hectáreas, sabiamente distribuidas por los arquitectos Roger Torras e Ignacio Serra para obtener lo mejor de cada espacio. En el patio de entrada, típicamente andaluz, los protagonistas son las flores y el agua de las fuentes que acarician el olfato y el oído como un fugaz aperitivo de lo que vendrá después. Una vez dentro la mirada se dispara tratando de abar-

car los mil y un detalles, creación de Duarte Pinto Coelho, empezando por el patio interior coronado por los arcos de los dos niveles que envuelven el resto de dependencias. Los portales de madera provienen de diferentes anticuarios europeos y los suelos de piedra de los dos patios, de un convento portugués del s. XVIII.

Se respira tranquilidad y se escucha el silencio, tanto, que es difícil imaginar que las sesenta y siete suites de Finca Cortesín con



superficies de 60 a 180 m<sup>2</sup>, habitualmente están llenas. La primera impresión es que el staff de la Finca se dedica única y exclusivamente a cada huésped. Las habitaciones decoradas por las hermanas Ana y Cristina Calderón son también un remanso de paz que mira a la sierra Bermeja y a la piscina rodeada de palmeras, o al campo de golf. El esmero con el que están pensados los pormenores va desde el tacto suave y esponjoso de las toallas de algodón egipcio, las fibras naturales de las alfombras, el mármol travertino de sus suelos, hasta la delicadeza de los jarrones con flores o los cuencos frutales.

**Una de las 67 habitaciones de Finca Cortesín con vistas al espectacular jardín.**



El paisajista Gerald Huggan, encargado durante años de Buckingham Palace, ha convertido los veintitrés mil metros cuadrados de jardín en un vergel donde perderse entre su rosaleda, y lo escultural de los olivos centenarios que le dan un toque regio y solariego a la sensualidad del jardín. Fusionadas entre el verdor del paisaje, las dos piscinas invitan a disfrutar de sus aguas de sal marina para, después, completar la relajación en el spa con un masaje especial en alguna de las siete salas, nadando en la piscina interior, o ¿por qué no? aventurándose a la iúnica! cueva de nieve de España.

**Uno de los elegantes y señoriales salones de la finca.**



*El campo de golf par 72 de 18 hoyos diseñado por Cabell B. Robinson tiene un recorrido de seis mil ochocientos metros salpicado por olivos, encinas, algarrobos, con caídas suaves diseñadas para conseguir velocidad al patear. El mediterráneo por un costado y la Sierra Bermeja por el otro, testifican los muchos torneos que allí se celebran, entre ellos cabe resaltar la Volvo World Match Play Championship que ha tenido al campo de golf de Finca Cortesín como sede en 2009, 2011, y 2012. También dispone de la Academia de Golf Jack Nicklaus, con un equipo altamente cualificado.*

## EL BUEN COMER

Cae la noche y llega la hora bruja en que la Sierra Bermeja se va apagando no sin antes vestirse con diferentes tonos bermellones y malvas. El Jardín de Lutz, galardonado con un Sol de la Guía Repsol, espera para ofrecer lo mejor de los productos regionales que, en manos del chef alemán Lutz Bösing, se vuelven una experiencia culinaria donde prevalecen los sabores de siempre con toques de gastronomía actual.

Otra espectacular opción es el Kabuki Raw, con dos Soles en la guía Repsol y su primera estrella Michelin de España y Portugal 2016. El chef Luis Olarra que lidera el equipo de cocina desde 2014, siguiendo las enseñanzas del chef ejecutivo del Grupo, Ricardo Sanz, prepara las delicadezas japonesas bajo un alfeizar adornado con tarros de barro "typical spanish". La cena representa una obra en cuatro actos, al igual que en el teatro japonés que le presta el nombre, durante la que van apareciendo los diez platos que la componen, y cada uno trae una nueva sorpresa de sabor y textura, siempre con algún toque mediterráneo.

Durante los meses de verano el chef italiano Andrea Tumbarello viene a completar el trío gastronómico con la rica oferta culinaria de Don Giovanni.

El trinar de los pájaros anuncia el amanecer de Finca Cortesín, acompañado por el perfume de las flores y el aroma del café que llega desde El Jardín de Lutz donde entre las viandas mañaneras está el canutillo de huevos revueltos con trufa o con foie, el huevo frito con virutas de jamón, y un yogurt espumoso difícil de imitar.



**Sashimi de langostinos con toques andaluces en el restaurante Kabuki**



**Delicioso y artístico postre del restaurante Kabuki.**



**Detalle del emblema del olivo de Finca Cortesín en sus tejidos.**

Finca Cortesín pertenece a la colección Legend de Preferred Hotels & Resorts, plataforma de búsqueda de experiencias únicas en hoteles independientes.

[www.preferredhotels.com](http://www.preferredhotels.com)

### **Dirección:**

Ctra. De Casares s/n  
29690 Casares-Málaga  
Teléfono +34 952 937 800  
[www.fincacortesin.com](http://www.fincacortesin.com)

LEGEND  
*Preferred*  
HOTELS & RESORTS