vinetur

MasterChef rueda en Laguna Beach su octavo programa

El espacio de Estepona acoge un servicio para 80 comensales con Raquel Meroño al frente

lunes 18 de mayo de 2026



El octavo capítulo de MasterChef se emite esta noche en La 1 a las 22.50 horas y tiene como escenario Laguna Beach, el centro de ocio prémium situado en Playa Padrón, en Estepona, entre Marbella y Sotogrande. El programa, producido por RTVE en colaboración con Shine Iberia, traslada sus cocinas a este complejo de la Costa del Sol para una prueba en la que los aspirantes deberán afrontar un servicio multitudinario

con el Mediterráneo como fondo.

Los jueces del concurso viajan a Estepona para encender los fogones de Sublim, el beach club más conocido del resort Laguna. Allí se desarrollará una de las pruebas del episodio, en la que los participantes, cada vez con más nivel, tendrán que responder a las exigencias de un servicio para 80 comensales. Entre ellos habrá personalidades de la zona y clientes habituales del local.

La encargada de formar los equipos y diseñar los platos será Raquel Meroño, ganadora de MasterChef Celebrity 5. Su papel en esta entrega pasa por organizar un menú basado en la técnica y el producto, una propuesta que después se servirá en el propio espacio de Laguna Beach. La grabación sitúa así al programa en uno de los enclaves de ocio más conocidos de la Costa del Sol.

Sublim Beach se presenta como uno de los pocos beach clubs de la zona con acceso directo a la playa. El espacio está integrado en el paisaje mediterráneo de Playa Padrón y combina distintas áreas pensadas para pasar el día junto al mar. Entre ellas figuran una piscina infinita, zona de hamacas y camas balinesas, además de servicios como toalla, duchas, taquillas y vestuarios.

El complejo también ofrece una programación diaria de DJ’s y una oferta de ocio y entretenimiento que acompaña la jornada de playa. Según la información facilitada, Sublim tiene capacidad para 2.000 personas y se utiliza también para eventos privados. Su propuesta gastronómica se apoya en la cocina mediterránea y en una carta amplia con opciones variadas.

En esa oferta aparecen ostras, caviar y champagnes galos, además de entrantes como croquetas, salumi y quesos italianos, gazpacho y ensaladas. La carta incluye también crudos y marinados, pinsas caseras, arroces y pastas, carnes y pescados de lonja. Desde junio y hasta septiembre, el espeto forma parte de la propuesta del local con brasas encendidas para quienes buscan el sabor más malagueño.

En el apartado de bebidas, Sublim cuenta con cócteles, también sin alcohol, y una selección de espirituosos. El espacio se presenta como un lugar pensado para combinar gastronomía, playa y ocio en un mismo recinto, con una programación que cambia a lo

largo del día y que adapta su ambiente a cada momento.

Laguna Beach fue reconocido con un Premio Roca de Diseño de Arquitectura Sostenible. El complejo, comandado por el empresario Rosauro Varo, reúne distintos espacios y propuestas en torno a un diseño integrado con el entorno. Entre ellos figura Kai Beach, un beach club con acceso a la playa inspirado en el Sudeste Asiático y con una oferta gastronómica centrada en el sushi.

Kai cambia según avanza la jornada. Durante el día funciona como un espacio para familias, con kids club propio, y al caer el sol modifica su ambiente para convertirse en un lugar más íntimo, con vistas al atardecer. Junto a él, Laguna Beach suma otras propuestas como Mar de Sazzon, orientado a la cocina española y andaluza, con kids club, terraza y música flamenca los fines de semana.

El complejo dispone además de una zona de tiendas, parking, programación wellness con masajes y yoga, y otros espacios como Camurí, un restaurante y lounge dedicado a la cocina mediterránea con toques asiáticos. La empresa prevé abrir Laguna más allá de la temporada estival este 2026 para reforzar su posición en la oferta prémium de ocio de la Costa del Sol.