vinetur

Kai Beach renueva su propuesta en Estepona con cocina asiática y dos ambientes

El espacio de Laguna adapta su oferta del día a la noche con playa, kids club, DJ y carta de sushi

miércoles 24 de junio de 2026



Kai Beach ha renovado esta temporada su propuesta dentro de Laguna Beach, el complejo situado en Playa Padrón, en Estepona, entre Marbella y Sotogrande. El espacio, inspirado en el Sudeste Asiático, plantea una oferta que cambia a lo largo de

la jornada y combina uso familiar durante el día con un ambiente más sereno al atardecer y por la noche.

Desde Laguna explican que Kai Beach funciona como un beach club con acceso directo a la playa y una identidad marcada por la gastronomía asiática. La propuesta se apoya en dos momentos bien diferenciados. Durante las horas de sol, el recinto se orienta a familias y grupos que buscan pasar el día junto al mar. Al caer la tarde, el local reduce el ritmo y gira hacia una experiencia centrada en la puesta de sol, la cena, la coctelería y la música.

La oferta diurna incluye tumbonas, bar de playa y seis terrazas cubiertas para el servicio de almuerzo. El recinto dispone además de un kids club propio, pensado para el público infantil. Según la información facilitada por la compañía, esa combinación busca atraer tanto a quienes quieren pasar la jornada completa en la playa como a quienes prefieren una estancia más corta ligada a la restauración.

Por la tarde y la noche, Kai Beach modifica su atmósfera. Laguna señala que, con el inicio del atardecer, entra en escena la música de DJ y el espacio adopta un tono más íntimo. La propuesta nocturna se centra en las primeras copas, la cena y una experiencia más pausada frente al mar.

La cocina ocupa un lugar central en el concepto. Kai Beach cuenta con cocina abierta, de modo que parte del servicio se desarrolla a la vista del cliente. La carta recorre varias líneas de la gastronomía asiática, con entrantes para compartir, ensaladas, poke bowls, crudos, sushi, platos de robata y postres.

Entre los entrantes figuran el edamame kimchi, las alitas estilo thai, el langostino en tempura con kimchi-mayo y la berenjena glaseada. En el apartado de ensaladas aparecen la asiática, con bimi, kale y rabanito; la Bé-ti-ca, con parmesano, nueces y espinacas; y la wakame, con mango, aliño asiático y sésamo. Para los poke bowls, el establecimiento ofrece versiones de salmón y de atún de almadraba.

La sección de crudos y marinados incluye tartar de atún de almadraba al yuzu, tataki de salmón con salsa de ají rojo, tiradito de pez limón con jalapeños y salsa ponzu, y carpaccio de wagyu nacional con salsa cítrica. En sushi, la carta reúne rolls como el de

chilli crab, el de atún y aguacate y una opción vegana, además de nigiris de anguila, atún flambeado o gamba.

Los platos principales salen de la robata y del fuego del local. Entre ellos están la lubina marinada con miso, los noodles en versión vegana o con gambón, el pollo karaage con verduras y toque agridulce, el yakimeshi de pluma ibérica y el yakitoro de pollo con salsa teri-ginger. Los clientes pueden completar esos platos con guarniciones como patatas fritas, edamames, arroz al vapor o verduras al grill.

La parte dulce se resuelve con mochis, cheesecake tradicional o de matcha, brioche de helado de pistacho y arroz con leche con vainilla y kumquats. Laguna sitúa también la bebida como una pieza relevante de la experiencia, tanto para acompañar la comida como para el consumo independiente en barra o terraza.

La carta líquida incluye una selección de sakes con referencias espumosas, como Masumi Sparkling, y opciones ginjo servidas frías. En espumosos, el establecimiento reúne champagnes como Dom Pérignon, Moët & Chandon, Louis Roederer, Ruinart y Laurent Perrier, junto a cavas de Torelló y Gramona. La bodega incorpora además rosados, olorosos, tintos y blancos, con presencia de etiquetas españolas como Matarromera, Vega Sicilia, Flor de Pingus, Mar de Frades, Pazo San Mauro y Nisia.

En coctelería, Kai Beach apuesta por combinados de inspiración asiática y clásicos internacionales. Entre los primeros aparece Kai Mary, una versión del Bloody Mary con schimi, soja, yuzukoshō y yuzu. La oferta se completa con recetas como Paloma, Porn Star, Moscow Mule o Pisco Sour.

Kai Beach forma parte de Laguna, un complejo de ocio y bienestar de Playa Padrón dirigido por el empresario Rosauro Varo. La compañía señala que el recinto fue reconocido con un Premio Roca de Diseño de Arquitectura Sostenible y que su planteamiento reúne distintos espacios integrados en el entorno.

Además de Kai Beach, Laguna alberga otros conceptos. Sublim se presenta como un beach club con piscina infinita, zona de hamacas y camas balinesas, playa, restaurante, DJ diarios y tres zonas de bares. Mar de Sazzon se orienta a la cocina española y andaluza, con kids club, terraza y programación de música flamenca los fines de

semana. El complejo incorpora también una zona comercial, aparcamiento, programación wellness con masajes y yoga, y espacios como Camurí, centrado en cocina mediterránea con toques asiáticos.

La empresa añade que, durante 2026, Laguna abrirá más allá de la temporada de verano. Con ese movimiento, el complejo busca ampliar su actividad en la Costa del Sol y reforzar una oferta que combina restauración, playa, ocio y bienestar en un mismo recinto.