vinetur

Salduna Beach refuerza su propuesta de playa y mesa entre Marbella y Estepona

El espacio combina restaurante mediterráneo, rooftop, hamacas y zona lounge frente a la Playa Salduna

lunes 6 de julio de 2026



Salduna Beach, situado entre Marbella y Estepona frente a la Playa Salduna, mantiene una oferta que va más allá del restaurante de playa y reúne gastronomía mediterránea, coctelería, rooftop, hamacas y zonas lounge en primera línea de mar. El

establecimiento, abierto desde 2013, se presenta como un espacio pensado para pasar la jornada completa junto al Mediterráneo, desde la comida hasta la sobremesa, la playa o la cena.

La propuesta gastronómica se apoya en una cocina mediterránea con producto fresco y de temporada, con referencias de lonja y huerta y una carta amplia pensada tanto para compartir como para una comida más completa. El restaurante dispone de sala principal y rooftop, este último con vistas a África, según trasladan desde el propio establecimiento.

En los entrantes figuran boquerones en vinagre con patatas chips, ensaladilla rusa con gambitas y mahonesa casera, croquetas de jamón, langostinos panko con mahonesa de kimchi y saam de cangrejo de concha blanda. A esa primera parte de la carta se añaden varias opciones de crudos, entre ellas ostras al natural, al Bloody Mary o mignonette, aguacate relleno de atún rojo de almadraba y ceviche de lubina.

La fritura andaluza ocupa también un lugar propio en la oferta, con calamares, taquitos de bacalao y gamba cristal con pimientos asados y huevos fritos. En el apartado de ensaladas, Salduna Beach incluye una de bogavante y mango y otra denominada Salduna, elaborada con lechugas, espinacas, pollo empanado, lascas de parmesano, tomate seco, cebolla encurtida y aliño de la casa.

Entre los principales aparecen varias pastas, como penne con pesto, parmesano y tomates secos y linguini frutti di mare. La carta incorpora además arroz caldoso de carabineros y fideuá de pulpo, junto a una selección de pescados y mariscos que ocupa una parte central de la propuesta.

En esa oferta fija figuran lubina a la sal, lenguado a la plancha o meunière y almejas. A ello se suma una selección variable vinculada a la llegada de pescado de la zona a la lonja. En las brasas pueden encontrarse especies como borriquete, san pedro, gallineta, urta, rodaballo o corvina. El restaurante añade también una hamburguesa de corvina en tempura con salsa tártara, pepinillo encurtido, lechuga y piparra.

Para quienes prefieren carne, la carta incluye solomillo de ternera, entrecot a la brasa, pluma ibérica y la hamburguesa Salduna, preparada con cebolla caramelizada, queso scamorza, tomate, rúcula y mayonesa de trufa. Los platos pueden completarse con guarniciones como patatas fritas o panaderas, ensalada de lechuga y cebolleta y pimientos de Padrón o confitados.

El establecimiento reserva además un apartado para público infantil con lagrimitas de pollo, fish & chips de bacalao, espaguetis con tomate y miniburgers. En los postres aparecen texturas de chocolate, tarta de queso, helados y el llamado Ginos, una combinación de fresas, plátano y kiwi con chocolate blanco fundido y helado de vainilla.

La parte líquida de la oferta tiene un peso propio. Salduna Beach reúne una carta de cócteles con versiones frozen, cócteles de autor y recetas clásicas. Entre los frozen se citan daiquiris de fresa o mango y piña colada. En la coctelería de autor aparecen propuestas como I Love Salduna, con vodka, infusión de frutas del bosque, azúcar, tónica, pepino y jengibre, y Mola Mia, con vodka, ron, ginebra, zumo de limón, azúcar, Passoã, Sprite, fruta de la pasión y naranja. Junto a ellas se sirven clásicos como Negroni, Bellini y distintas versiones de mojito.

La bodega se completa con destilados de primeras marcas, tequilas y una carta de vinos pensada para acompañar la cocina o consumirse por copas y botellas de forma independiente. Según explican desde Salduna Beach, predominan las bodegas nacionales, con referencias de blancos, tintos, rosados y espumosos, además de olorosos y finos. La selección incluye también champagnes de marcas como Moët & Chandon y Ruinart.

Más allá de la mesa, el espacio busca atraer a un público que quiere pasar varias horas junto al mar. Para ello dispone de hamacas con servicio en playa y una zona lounge sobre la arena donde se puede tomar una bebida o pedir platos de la carta. El establecimiento define esa parte de la experiencia como una combinación de comodidad, privacidad y servicio frente al Mediterráneo.

Salduna Beach se presenta así como un negocio de restauración y ocio de playa con varios usos en un mismo recinto. Desde el almuerzo a la cena en el rooftop, pasando por la sobremesa, la coctelería o la estancia en hamaca, la propuesta se apoya en la

versatilidad de sus espacios y en una oferta orientada tanto al cliente diario como a celebraciones y eventos personalizados.