vinetur

Edu Torres lleva su cocina del arroz a Mar de Sazzon este verano

Laguna Beach incorpora al maestro valenciano a la oferta gastronómica de su complejo en Playa Padrón

lunes 13 de julio de 2026



El maestro arrocero valenciano Edu Torres se incorpora este verano a la propuesta gastronómica de Mar de Sazzon, el restaurante de Laguna Beach situado en Playa Padrón, en Estepona. La colaboración une al propietario de Molino Roca con uno de los

espacios de restauración del complejo impulsado por el empresario Rosauro Varo en la Costa del Sol.

Desde Laguna Beach presentan esta incorporación como una de las principales novedades de la temporada en Mar de Sazzon, un restaurante centrado en la cocina española y andaluza. El establecimiento cuenta además con terraza, programación de música flamenca los fines de semana y servicio de kids club, una oferta con la que el complejo busca alargar la estancia de las familias y reforzar su perfil de ocio y restauración.

Edu Torres procede de una familia vinculada al arroz desde 1903 y dirige Molino Roca, firma especializada en este producto. Su trayectoria se ha centrado en la divulgación de la cultura de la paella y en la defensa del conocimiento técnico del grano, la cocción y el trabajo del agricultor. En una declaración difundida con motivo de esta colaboración, Torres afirma que “la paella no se cocina para impresionar; se cocina para reunir a las personas alrededor del fuego y crear recuerdos para toda la vida”.

La incorporación de Torres a Mar de Sazzon se apoya precisamente en ese perfil de cocinero y divulgador. Desde el complejo señalan que su trabajo combina cocina en directo, explicación técnica y una puesta en escena centrada en el producto y en el origen del arroz. La propuesta gira en torno a una visión de la paella como elemento de reunión y como expresión del territorio.

La trayectoria internacional del cocinero es otro de los argumentos de esta alianza. La información facilitada por ambas partes sitúa algunas de sus actuaciones en Quito, Turquía, Argentina, Eslovenia e Italia. También menciona su presencia en Estados Unidos, con actividades en ciudades como Atlanta y Nueva York. A ello se añade su participación en realities culinarios y documentales, aunque no se detallan títulos concretos.

Mar de Sazzon forma parte de Laguna Beach, un complejo ubicado en Playa Padrón, entre Marbella y Sotogrande, que reúne varios espacios de restauración y ocio. Además de este restaurante, el recinto integra Kai Beach, con acceso directo a la playa e inspiración gastronómica del Sudeste Asiático, y Sublim, un beach club con piscina infinita, zona de hamacas, camas balinesas, restaurante, tres zonas de bares y

programación diaria de DJ.

La oferta del complejo se completa con una zona comercial, aparcamiento, programación wellness con masajes y yoga, y otros espacios como Camurí, un restaurante y lounge de cocina mediterránea con toques asiáticos. Laguna Beach recuerda además que el recinto fue reconocido con un Premio Roca de Diseño de Arquitectura Sostenible.

La empresa sitúa esta colaboración dentro de una estrategia más amplia para reforzar su actividad durante 2026. Según informa Laguna Beach, el complejo abrirá sus puertas más allá de la temporada estival, con el objetivo de ampliar su calendario de actividad en la Costa del Sol.

La llegada de Edu Torres a Mar de Sazzon encaja así en una programación con la que Laguna Beach quiere reforzar el peso de la gastronomía dentro de su oferta de ocio. El foco estará puesto en el arroz, en la cocina en directo y en una figura que ha construido su discurso profesional alrededor de la paella, el producto y la transmisión de ese conocimiento al público.