vinetur

Edu Torres cocinará en Mar de Sazzon un menú especial con su Arroz Clandestino 2026

El maestro arrocero valenciano ofrecerá dos turnos de almuerzo en Laguna Beach con dos arroces y tres entrantes

martes 21 de julio de 2026



El maestro arrocero valenciano Edu Torres cocinará el próximo 30 de julio en Mar de Sazzon, el restaurante del complejo Laguna Beach, en Playa Padrón, Estepona. La cita se celebrará solo durante el servicio de almuerzo y con reserva previa, en dos turnos

fijados a las 13.30 y a las 15.30 horas.

La propuesta consistirá en un menú especial con un precio de 42 euros por persona y una versión de 59 euros por persona con caviar. El menú incluirá tres entrantes del restaurante y dos arroces firmados por Torres. Los entrantes serán salchichón de cabra, aguacate relleno de atún rojo y carpaccio al ajillo.

Los dos platos principales serán un arroz de chuletita de cordero y sus riñones y el Arroz Clandestino 2026, que se presenta como una receta secreta. Desde la organización explican que ambos platos rinden homenaje a los encuentros que Torres celebra cada año en La Albufera de Valencia junto a arroceros, agricultores y chefs con estrella Michelin.

Edu Torres está al frente de Molino Roca, una firma vinculada a una familia dedicada al arroz desde 1903. Su trayectoria se ha centrado en la divulgación gastronómica alrededor de la paella y en una forma de trabajo que une cocina, producto y conocimiento del grano. En una declaración difundida con motivo de esta cita, 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 figura de Torres se ha hecho conocida también por su actividad fuera de España. Según se informa desde su entorno, ha llevado su trabajo a plazas culinarias de Quito, Turquía, Argentina, Eslovenia e Italia. También ha cocinado en ciudades de Estados Unidos como Atlanta y Nueva York. Esa actividad se ha completado con su participación en realities culinarios y documentales.

La incorporación de Torres a la programación de verano de Mar de Sazzon forma parte de la oferta estival de Laguna Beach, un complejo situado entre Marbella y Sotogrande, en la zona de Playa Padrón. El recinto está comandado por el empresario Rosauro Varo y reúne varios espacios de restauración, ocio y bienestar.

Entre ellos figura Kai Beach, con acceso directo a la playa y una propuesta gastronómica inspirada en el Sudeste Asiático. También está Sublim, un beach club con piscina infinita, zona de hamacas, camas balinesas, restaurante, tres zonas de bares y programación diaria de DJ. Mar de Sazzon, por su parte, centra su oferta en cocina

española y andaluza, con terraza, kids club y música flamenca los fines de semana.

Laguna Beach añade además 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. El complejo ha sido reconocido con un Premio Roca de Diseño de Arquitectura Sostenible.

Desde Laguna Beach señalan que este 2026 el recinto abrirá más allá de la temporada de verano. La colaboración con Edu Torres se integra en esa estrategia de actividad ampliada y en la programación gastronómica de Mar de Sazzon para esta temporada.