vinetur

Mar de Sazzon refuerza la oferta gastronómica de Laguna Beach con cocina andaluza de producto local

El restaurante de Estepona centra su carta en pescados, arroces, brasas, tapas de barra y vinos generosos

jueves 27 de agosto de 2026



Laguna Beach, en Playa Padrón, Estepona, reúne varios espacios de ocio y restauración entre Marbella y Sotogrande. Entre ellos figura Mar de Sazzon, un restaurante que la empresa sitúa en la cocina sureña y en la tradición marinera andaluza, con una carta basada en producto fresco de la huerta, la lonja del día y productores locales.

El establecimiento cuenta con terraza y, según informa la compañía, también acoge celebraciones y eventos. Su cocina se mueve entre formatos de mesa más completos y una barra pensada para un consumo más informal, con tapas y raciones.

En la parte principal de la carta aparecen entrantes como las croquetas de puchero y el steak tartar de vaca retinta. En los arroces, Mar de Sazzon incluye un arroz meloso de langostinos tigre y un arroz de pollo coquelet con verduras.

La oferta de brasas ocupa buena parte del recorrido. Entre los pescados y mariscos, el restaurante sirve lenguado de Isla Cristina a la brasa con sofrito de ajo en una pieza de 600 g para compartir, además de solomillo de atún de almadraba a la brasa. En carnes, la carta incorpora entrecot de vaca madurada y tomahawk de vaca vieja.

Los postres se apoyan en elaboraciones caseras. La selección incluye tarta de queso artesana y mango fresco con helado de yogur.

La barra desarrolla una línea más breve y directa, con platos pensados para el aperitivo o una comida menos formal. En esa parte de la oferta aparecen salpicón de marisco, ensaladilla rusa con gambas, gildas de boquerón y piparra y anchoas de Santoña 00 en salazón sobre tostadita de pan.

La bebida tiene un peso propio en el proyecto. Mar de Sazzon acompaña la carta con una selección de vinos generosos y fortificados de denominaciones de origen como Jerez, Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles y Málaga. La bodega se completa, según la empresa, con vinos dulces de Hungría, espumosos y formatos XL.

El restaurante forma parte del complejo Laguna, un recinto que, según sus responsables, recibió un Premio Roca de Diseño de Arquitectura Sostenible. El espacio está dirigido por el empresario Rosauro Varo y agrupa varios negocios de restauración, playa y bienestar dentro de un mismo enclave.

Junto a Mar de Sazzon operan Kai Beach, definido por la compañía como un beach club con acceso a la playa e inspiración en el Sudeste Asiático, y Sublim, otro club de playa con piscina infinita, hamacas, camas balinesas, restaurante y tres zonas de bar. Kai Beach incorpora una oferta gastronómica con presencia del sushi y dispone de kids club. Sublim programa sesiones de DJ cada día de la semana.

La oferta de Laguna se completa con Camurí, un restaurante y lounge centrado en cocina mediterránea con toques asiáticos, además de una zona comercial, aparcamiento y actividades de bienestar con masajes y yoga. En el caso de Mar de Sazzon, el recinto añade kids club y música flamenca los fines de semana.

La empresa asegura que Laguna mantendrá su actividad más allá de la temporada estival durante 2026, con la intención de ampliar el calendario de apertura del complejo en la Costa del Sol.