vinetur

Mar de Sazzon reorganiza su oferta con tres propuestas según el día y la franja horaria

El restaurante separa su carta entre almuerzos de diario, aperitivos de fin de semana y un tributo al arroz

jueves 17 de septiembre de 2026



Mar de Sazzon, el restaurante de cocina andaluza de producto situado en el complejo Laguna, en Playa Padrón, Estepona, ha reorganizado su oferta de septiembre con tres propuestas diferenciadas por día y franja horaria: un menú de almuerzo entre semana,

una fórmula de aperitivo para viernes y sábados y un menú especial de arroz para el próximo 20 de septiembre, fecha en la que se celebra el Día Mundial de la Paella.

La nueva programación busca cubrir tres momentos de consumo distintos. De lunes a jueves, entre las 13.00 y las 15.00, el establecimiento ofrece un menú semanal por 29 euros por persona. Incluye dos bebidas, tres opciones de entrante, dos platos principales a elegir y un postre. La empresa precisa que la composición del menú cambiará cada semana y que la base del recetario seguirá siendo el producto andaluz, con presencia de ingredientes de la lonja, la huerta y el campo.

Ese precio sitúa la propuesta de entre semana como la opción de entrada más asequible de las tres que ha presentado el restaurante para este mes. La intención, de acuerdo con la información facilitada por el negocio, es ofrecer una comida de formato ágil sin renunciar a una cocina más elaborada que la de un menú convencional. La franja elegida, además, concentra el servicio de mediodía en cuatro días laborables, lo que orienta la oferta tanto al cliente local como al visitante que pasa la jornada en la zona de costa.

Los viernes y sábados, de 12.30 a 14.00, Mar de Sazzon servirá Tapeito, una propuesta pensada para el aperitivo. En este caso, la carta se articula alrededor de una selección fija de bocados y platos para compartir. Entre ellos figuran un surtido ibérico andaluz, gildas de anchoa o de boquerón, ensaladilla rusa con gambas, tomate de temporada, croquetas de puchero y buñuelo de bacalao con miel.

El precio de Tapeito varía en función de la bebida elegida. La primera fórmula cuesta 35 euros por persona e incluye refrescos y cerveza. La segunda sube a 45 euros por persona e incorpora también vinos de la casa y vermú. La tercera alcanza los 55 euros y añade Aperol y Hugo Spritz. Entre la versión más básica y la más amplia hay una diferencia de 20 euros por comensal, mientras que la opción intermedia incrementa el precio en 10 euros respecto a la inicial.

La tercera novedad llegará el próximo 20 de septiembre con “Tributo al Arroz”, un menú monográfico que se servirá por 45 euros por persona y que podrá completarse con un maridaje por 20 euros más. Si se suma ese suplemento, el precio total asciende a 65 euros por comensal. La propuesta coincide con la jornada dedicada a la paella y

gira en torno al arroz como eje del servicio.

Mar de Sazzon señala que ese menú toma como referencia recetas del arrocero Edu Torres, propietario de Molino Roca. El recorrido comenzará con varios entrantes: salchichón de cabra, aguacate con atún rojo y carpaccio al ajillo. Después llegará el plato principal, denominado Arroz Clandestino 2026, y el cierre será un flan con chantilly. El restaurante no ha precisado más detalles sobre la elaboración del arroz, pero sí sitúa ese plato como la pieza central de la jornada.

Las tres fórmulas muestran una estructura de precios escalonada. El menú semanal parte de 29 euros, Tapeito se mueve entre 35 y 55 euros, y el homenaje al arroz queda fijado en 45 euros, con la posibilidad de elevarse a 65 euros si se añade el maridaje. Esa diferencia ordena la oferta entre un servicio diario de mediodía, un aperitivo más largo para el fin de semana y una cita puntual vinculada a una fecha gastronómica concreta.

Mar de Sazzon forma parte de Laguna, un complejo ubicado entre Marbella y Sotogrande y promovido por el empresario Rosauro Varo. El recinto, según informa la compañía, reúne varias propuestas de restauración, ocio y bienestar y cuenta con terraza, patio ajardinado, zona comercial, aparcamiento y programación de actividades. La empresa añade que durante 2026 mantendrá la actividad más allá de la temporada estival.

Dentro de ese espacio conviven otros establecimientos, como Kai Beach, orientado a la playa y al sushi, Sublim, con piscina y zonas de hamacas, y Camurí, centrado en cocina mediterránea con toques asiáticos. En el caso de Mar de Sazzon, la nueva programación de septiembre concentra la oferta en tres franjas bien definidas y pone el foco en la cocina española y andaluza a partir de producto de temporada.