

MAR de SAZZON

MENÚ DE EVENTOS



EL ALMA DE MAR DE SAZZON

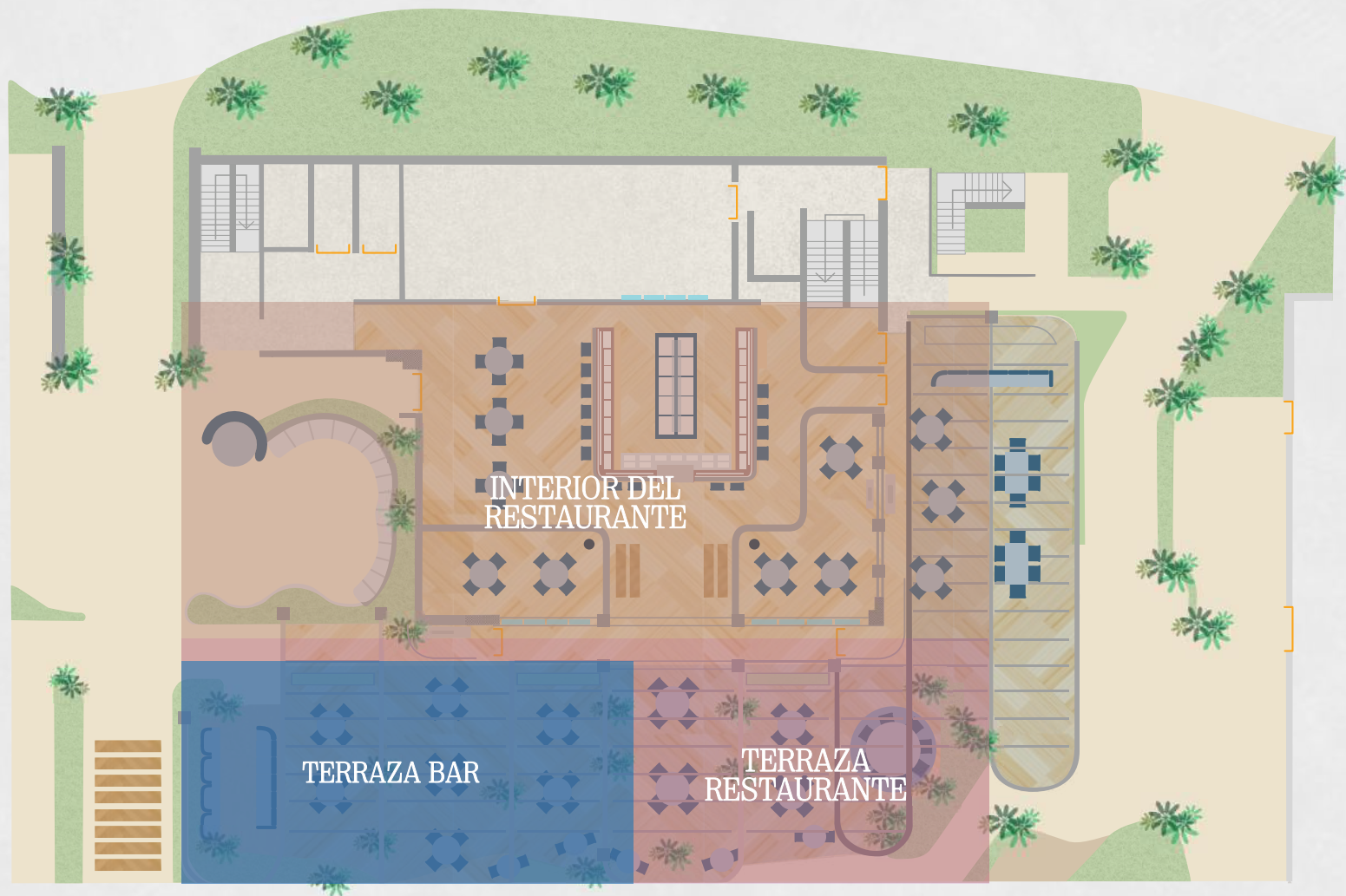
Un lugar para dejarse llevar por los aromas del sur, la brisa marina y una experiencia culinaria que combina herencia, producto excepcional y creatividad.

El concepto gastronómico de Mar de Sazzon ofrece una nueva interpretación del estilo de vida mediterráneo desde una perspectiva gastronómica moderna. Un restaurante diseñado para disfrutar sin prisas, junto a un bar vibrante que rinde homenaje a la esencia de Andalucía: un espacio acogedor para reunirse, compartir, brindar y saborear cada momento.

Espacios únicos creados para celebrar la gastronomía y el estilo de vida mediterráneo, donde los mejores ingredientes locales, los aromas de nuestra tierra y una hospitalidad genuina se unen para crear una experiencia que invita a quedarse. Un viaje de sabores al ritmo del mar.



EXPLORA EL ESPACIO



CAPACIDADES



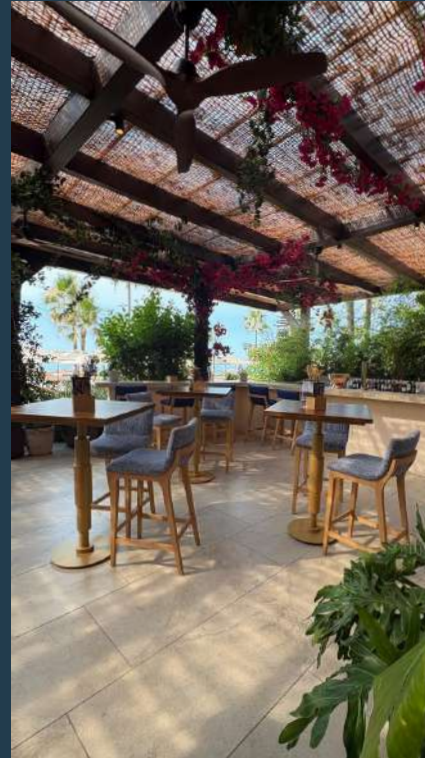
INTERIOR DEL RESTAURANTE

Sentados: 140 personas
De pie: 300 personas



TERRAZA RESTAURANTE

Sentados: 110 personas



TERRAZA BAR

Sentados: 50 personas
De pie: 100 personas



VISTAS AL MAR RESTAURANTE

Sentados: 120 personas
De pie: 200 personas

Si el cliente prefiere contratar un mobiliario diferente, puede consultar con nuestro equipo las opciones disponibles.



PACKS DE BEBIDAS

Opciones de bebidas disponibles durante el cóctel de bienvenida y/o el servicio de comida y cena.

WELCOME DRINK

1 hora

BLANCO

Menade
Verdejo / D.O.Rueda

TINTO

Azabache Roble
Tempranillo / D.O.Ca.

ROSADOS

Marqués de Riscal
Tempranillo y Viura / D.O.Ca.

CAVA

Cava de la casa

17€

BE HOUSY

2 horas

BLANCO

Menade
Verdejo / D.O.Rueda

TINTO

Azabache Roble
Tempranillo / D.O.Ca.

ROSADOS

Marqués de Riscal
Tempranillo y Viura / D.O.Ca.

CAVA

Cava de la casa

25€

BE NEO

2 horas

BLANCO

La Poda
Sauvignon Black / D.O.Rueda

TINTO

Vivir Vivir
Tempranillo / D.O. Ribera del Duero

ROSADOS

Studio by Miraval
Grenache, Cinsault y Rollé
I.G.P. Méditerranée

CAVA

Torelló Brut Reserva
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

36€

BE PRESTIGE

2 horas

BLANCO

Pazo San Mauro
Albariño / D.O.Rías Baixas

TINTO

Cepa 21
Tempranillo / D.O. Ribera del Duero

ROSADOS

Minuty Prestige
Grenache / A.O.C. Côtes de Provence

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

58€

Todos los packs incluyen refrescos, agua y cerveza.

NUESTROS CANAPÉS

5 VARIEDADES • 25€ / 7 VARIEDADES • 35€ / 10 VARIEDADES • 50€

Duración: 45 Minutos

FRÍOS

Carpaccio de wagyu

Tartar de salmón con
sake picante

Gilda de anchoa

Tosta de steak tartar

Nigiri de salmón

Nigiri de atún con
mostaza Dijon

Ensaladilla rusa
y tosta de gambas

Tosta de aguacate
y tartar de atún de almadraba

CALIENTES

Gyozas de pollo y verduras

Berenjena con miso y yuzu

Yakitori

Cucharita de causa de pulpo

Croqueta de jamón ibérico

Croqueta de gambas

Mini burger de ternera

Pasta negra y risotto de piñones

Calamar frito

Ventresca de atún en mini baguette

Edamame picante

VEGETARIANOS

Edamame picante

Berenjena con miso

Nigiri vegetariano

Risotto vegetariano

Salmorejo tradicional

Hummus con crudités

Gyozas de verduras

LA ESENCIA

En Mar de Sazzon, cada plato es un homenaje al mar, elaborado con pasión, arraigado en la tradición y elevado con un toque contemporáneo. Nuestro menú es un viaje por los sabores de Málaga, donde los ingredientes frescos y de temporada son los protagonistas.

Desde refinadas creaciones culinarias servidas en todos nuestros niveles. Cada plato está diseñado para despertar los sentidos y reunir a las personas. Ya sea disfrutando de la profundidad de un plato cocinado a fuego lento o de la frescura de un marisco recién capturado, te invitamos a experimentar el alma del sur, bocado a bocado.

Que comience el festín.



NUESTROS MENÚS

MENÚ BRISA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Salchichón de cabra malagueña
Anchoa de Santoña con pan de masa madre
y mantequilla ahumada
Aguacate relleno de tartar de atún de almadraba
Ensaladilla rusa de patata con gambas
Calamares fritos con alioli de ajo asado

PLATO PRINCIPAL

Lubina de Barbate con tomate
y su vinagreta

POSTRE PARA COMPARTIR

Flan con crema chantilly

45€/persona

MENÚ MAREA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tabla de charcutería ibérica con picos
Gilda de anchoa
Salmorejo tradicional
Cóctel de gamba roja
Tosta de aguacate con tartar
de atún de almadraba
Tosta de ensaladilla rusa de patata y gambas
Buñuelo de bacalao con miel de flores
Croqueta de choco y croqueta de guiso
Pepito de ventresca de atún
Pescado frito marinado

POSTRES

Mini tartaleta de limón
Arroz con leche cremoso con abundante vainilla

50€/persona

MENÚ ALTAMAR

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tabla de charcutería ibérica
Carpaccio de atún «al ajillo»
Calamares fritos
Croqueta de guiso

PLATO PRINCIPAL

Arroz Señorito® (marisco pelado)

POSTRE PARA COMPARTIR

Tarta de queso

60€/persona

Todos los precios incluyen IVA.

OPEN BAR

BE HOUSY

1 hora • 17€/persona

2 horas • 30€/persona

3 horas • 43€/persona

4 horas • 53€/persona

A partir de la quinta hora, cada hora adicional
tendrá un coste de 10€/hora.

Incluye cerveza, refrescos, agua y vinos.

BLANCO

Menade, Verdejo / D.O. Rueda

TINTO

Menade, Verdejo / D.O. Rueda

ROSADO

Menade, Verdejo / D.O. Rueda

CAVA

House cava

BE THE BAR

1 hora • 34€/persona

2 horas • 50€/persona

3 horas • 65€/persona

A partir de la cuarta hora, cada hora adicional
tendrá un coste de 15€/hora.

Incluye cerveza, refrescos, agua y vinos.

Vodka Eristoff

Bombay Dry Gin

Johnie Walker Red Label / White Label

Bacardí

Cazadore Silver

BE PREMIUM

1 hora • 45€/persona

2 horas • 65€/persona

3 horas • 82€/persona

A partir de la cuarta hora, cada hora adicional
tendrá un coste de 17€/hora.

Incluye cerveza, refrescos, agua y vinos.

Belvedere

Bombay Sapphire

Johnie Walker Red Label

Havana 7

Volcán Blanco

BE COCKTAIL

45€/persona (IVA Incluido)

Elige 3 cócteles - Duración: 1,5 h

Mojito

Caipirinha

Espresso Martini

Pornstar Martini

Piña Colada

Daiquiri de fresa

Paloma

Pisco Sour

Aperol Spritz

Whiskey Sour

El servicio de open bar comenzará una vez haya finalizado el almuerzo o la cena.

ESTACIONES

DE KAI

Sashimi de atún

Sashimi de salmón

Sashimi de pescado blanco

Nigiri de sake

Nigiri de akami

Nigiri de huevo con trufa

Maki de atún picante

Maki Akuma

Maki Yasai

65 € / persona

ABOUT GREENS

Gazpacho verde

Salmorejo con crudités frescos

Tomates cherry de temporada

Baba Ghanoush

Ensalada de bulgur

Gilda vegetal

Tzatziki

25 € / persona

BBQ

Brocheta de verduras a la parrilla

Brocheta de gambas a la parrilla

Brocheta de pulpo a la parrilla

Brocheta de pechuga de pollo
con pesto de albahaca

Brocheta de cerdo
glaseado con miso

Brocheta de muslo
de pollo teriyaki

50 € / persona

BOCADOS DULCES

Fruta fresca de temporada

Mini tartaleta de chocolate
y avellana

Mini tartaleta de limón

Tartaleta individual de tiramisú

Arroz con leche infusionado
con vainilla

Mousse de frutas tropicales

Cheesecake cremoso
con frutos rojos

50 € / persona

El servicio de cada estación tiene una duración de 1 hora.



ESTACIONES

QUESOS

Selección de quesos andaluces
Selección de quesos internacionales

Mermeladas

Frutos secos

Picos y crackers

20 € / persona

PAELLAS

Arroz de sofrito con marisco pelado

Arroz de pollo de corral

Arroz de setas

25 € / personas

IBÉRICOS

Selección de embutidos
ibéricos andaluces

Picos y crackers

20 € / persona

OSTRAS

Ostras naturales

Ostras con ponzu

Ostras con chile

20 € / persona

El servicio de cada estación tiene una duración de 1 hora.



CANCELLATION POLICY

It must be formally notified in writing:

If there is a change in the number of attendees exceeding 10% of the originally agreed number, a charge equivalent to 50% of the per-person price will apply.

In the event of cancellation by the client with at least 30 days' notice before the event, 50% of the paid deposit will be refunded, provided the cancellation is due to justified and duly accredited reasons. Once this period has passed, the deposit will be non-refundable.

OPERATIONAL PROCESSES

15 days before the event, the client must confirm in writing their main course selection and the final number of guests.

PAYMENT POLICY

The first payment of 30% of the total budget as a deposit is due on the day of event confirmation.

The second payment of 70% of the total budget is due 15 days before the event, once the final number of attendees has been confirmed.

Please include the company or individual client name and the event date in the bank transfer reference.

MAR de SAZZON

Autovía del Mediterráneo, Km 159

+34 689 113 476

sales@lagunacostadelsol.com

www.kai-beach.com

[@kai_beach_resturant](#)