

COCINA ALTA

MAR de SAZZON

BARRA Y PATIO



Mar de Sazzon es un refugio mediterráneo donde el sabor, el mar y la tradición se encuentran con la elegancia contemporánea y cosmopolita de las grandes urbes. Un lugar para dejarse llevar por los aromas del sur, por la brisa marina que se cuela entre platos llenos de historia y creatividad. Aquí, cada rincón evoca el carácter vibrante del Mediterráneo, mezclando la calidez de lo cercano con un enfoque aspiracional.

MARISCO DE LONJA

Fresh Market Seafood

Ostra francesa al natural o con mignonette (unidad)
French oyster, natural or with mignonette (per unit) 6,00 €

Conchas finas al limón o a la parrilla con ajo y perejil
"Conchas finas" clams with lemon or grilled with garlic and parsley 6,00 €

Almejas de carril a la cazuela
Carril clams in seafood casserole 22,00 €

Gamba blanca 100g, recién cocida o a la plancha
100g of white shrimp, freshly boiled or grilled 37,00 €

Gamba de Vilanova 100g, recién cocida o a la plancha
100g of Vilanova shrimp, freshly boiled or grilled 42,00 €

Navajas a la brasa
Grilled razor clams 24,00 €

Berberechos a la brasa
Grilled cockles 22,00 €

Bolos (unidad)
"Bolos" (per unit) 3,00 €

Cañaílla (unidad)
Sea snails (per unit) 6,00 €

Bogavante nacional a la brasa (Formentera + 15€)
Grilled national lobster (Formentera Style + 15€) 150,00 €

Cigalas Extra con caviar
Extra-large Norway lobsters with caviar 80,00 €

Carabinero
Carabinero prawn 80,00 €

Caviar Osetra	30g	50g	125g
<i>Caviar Osetra</i>	75,00 €	125,00 €	250,00 €

CHACINAS Y EMBUTIDOS

Cured Meats & Cheese

Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>	32,00 €
Lomito ibérico de bellota <i>Acorn-fed Iberian pork loin</i>	22,00 €
Salchichón de cabra malagueña <i>Málaga goat salami</i>	14,00 €
Queso <i>Cheese selection</i>	12,00 €

ENTRANTES FRÍOS

Cold Starters

Salmorejo tradicional <i>Traditional salmorejo</i>	10,00 €
Ensaladilla rusa con gambas <i>Russian salad with shrimp</i>	14,00 €
Ensalada de lechuga, tomate, cebolleta, atún, pimiento, huevo duro y puerro confitado <i>Garden lettuce, tomato, spring onion, tuna, peppers, hard-boiled egg and confit leek</i>	20,00 €
Salami de salchichón <i>Spanish salami (Salchichón)</i>	18,00 €
Aguacate relleno de ventresca de almadraba o tartar dúo <i>Avocado stuffed with tuna belly or duo tartare</i>	18,00 €
Bogavante con pipirrana malagueña <i>Lobster with Málaga-style pipirrana</i>	65,00 €
Cóctel de gambas en hoja <i>Shrimp cocktail in leaf wrap</i>	39,00 €
Carpaccio de atún al ajillo <i>Garlic-marinated tuna carpaccio</i>	24,00 €
El mejor tomate del momento <i>Best seasonal tomato</i>	16,00 €



FRITURA

Fried Favourites

Croquetas de choco <i>Cuttlefish croquettes</i>	18,00 €
Croquetas de puchero <i>Stew croquettes</i>	16,00 €
Buñuelos de bacalao con miel <i>Cod fritters with honey</i>	16,00 €
Cola de merluza frita <i>Fried hake tail</i>	24,00 €
Pescaito en adobo <i>Marinated fried fish</i>	16,00 €
Gamba cristal con pimiento asado y huevo frito <i>Glass shrimp with roasted peppers and fried egg</i>	18,00 €
Berenjenas fritas con miel de caña <i>Fried eggplant with cane honey</i>	10,00 €
Calamar frito con alioli de ajo asado <i>Fried calamari with roasted garlic alioli</i>	24,00 €
Gambas al ajillo <i>Garlic prawns</i>	37,00 €



ARROCES

Rices

Arroz del señorito

"Señorito" rice (peeled seafood)

28,00 €

Arroz negro de castañitas

Black rice with small clams

24,00 €

Arroz de pollito coquelet con verduras

Rice with coquelet chicken & vegetables

24,00 €

Arroz meloso de carabineros

Creamy carabinero rice

30,00 €

Fideuá con gamba roja de Vilanova

Fideuá with red Vilanova shrimp

28,00 €

GUISOS DE CUCHARA

Hearty Stews

Carrilleras ibéricas guisadas al oloroso

Iberian pork cheeks in oloroso sherry

36,00 €

Cazuela malagueña de pescado y marisco

Málaga-style seafood and fish stew

28,00 €



PESCADOS

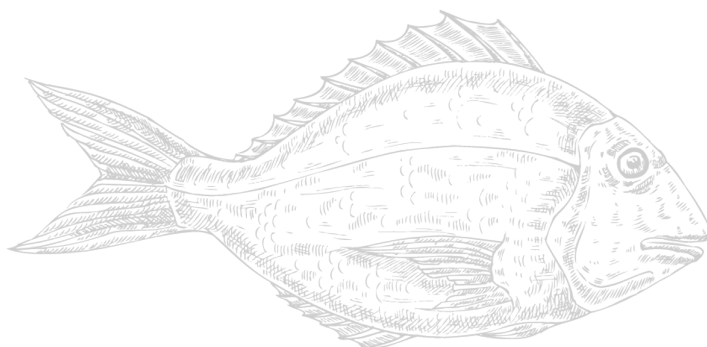
From the sea

Lenguado de Isla Cristina (600g) a la brasa con sofrito de ajos <i>800g grilled Isla Cristina sole with garlic sauce</i>	42,00 €
Lubina de estero de Barbate (600g) a la espalda <i>600g Barbate sea bass, grilled "a la espalda"</i>	28,00 €
Solomillo de atún de almadraba a la brasa <i>Grilled bluefin tuna sirloin</i>	36,00 €
Rapito de tripa negra de Conil a la brasa <i>Grilled small blackbelly monkfish from Conil</i>	85,00 €
Nuestra pesca del día depende de nuestra lonja Borriquete, Pargo, San Pedro, Dorada, Rodaballo, Gallineta, Salmonete, Urta y Corvina <i>Our Catch of the Day depends on our fish market</i> <i>Borriquete, Snapper, John Dory, Gilt-head bream, Turbot, Redfish, Red mullet, Urta and Croaker</i>	SPM

CARNES

From the land

Pluma ibérica a la parrilla <i>Grilled Iberian pork pluma</i>	26,00 €
Paletilla de cordero <i>Lamb shoulder</i>	40,00 €
Solomillo de ternera a la brasa <i>Grilled beef tenderloin</i>	38,00 €
Chuletón a la parrilla <i>Grilled T-bone steak</i>	85,00 €



PARA ACOMPAÑAR

Sides

Puerro a la brasa con romesco

Grilled leek with romesco

12,00 €

Corazones de alcachofa a la brasa

Grilled artichoke hearts

9,00 €

Espárragos a la brasa con bearnesa de limón

Grilled asparagus with lemon béarnaise

12,00 €

Patatas fritas

French fries

7,00 €

Ensalada de lechuga y cebolleta

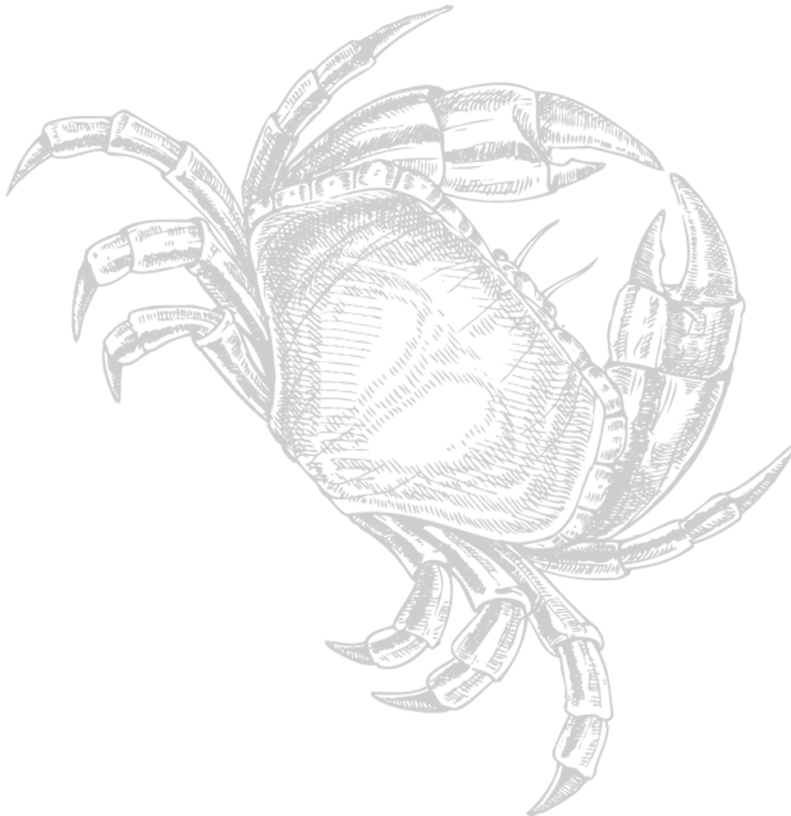
Lettuce and spring onion salad

6,00 €

Pimientos del piquillo

Roasted piquillo peppers

7,00 €



POSTRES

Desserts

Flan con chantilly <i>Flan with whipped cream</i>	8,00 €
Arroz con leche con vainilla intensa y kumquats <i>Creamy rice pudding with vanilla and kumquats</i>	8,00 €
Tartaleta de limón <i>Lemon tartlet</i>	10,00 €
Tarta de queso tradicional <i>Classic cheesecake</i>	9,00 €
Tarta de chocolate cremosa <i>Creamy chocolate cake</i>	9,00 €
Mango con helado de yogur <i>Mango with yogurt ice cream</i>	10,00 €
Piña con espuma de crema catalana <i>Pineapple with Catalan cream foam</i>	10,00 €
Helados (nata fresa, mango, mandarina y helado de yogur) <i>Artisan ice creams (strawberry cream, mango, mandarin, and yogurt ice cream)</i>	Bola/scoop 5,50 €



