



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.

Mar de Sazzon is a Mediterranean refuge where flavor, the sea, and tradition meet the contemporary and cosmopolitan elegance of the great cities. A place to let yourself be carried away by the aromas of the south, by the sea breeze that filters through dishes full of history and creativity. Here, every corner evokes the vibrant character of the Mediterranean, blending the warmth of the local area with an aspirational approach.

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>	24,00 €



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

22,00 €

Cazuela malagueña de pescado y marisco

Málaga-style seafood and fish stew

22,00 €



PESCADOS

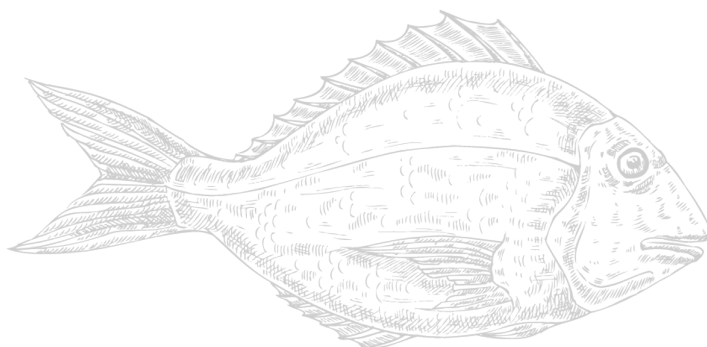
From the sea

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

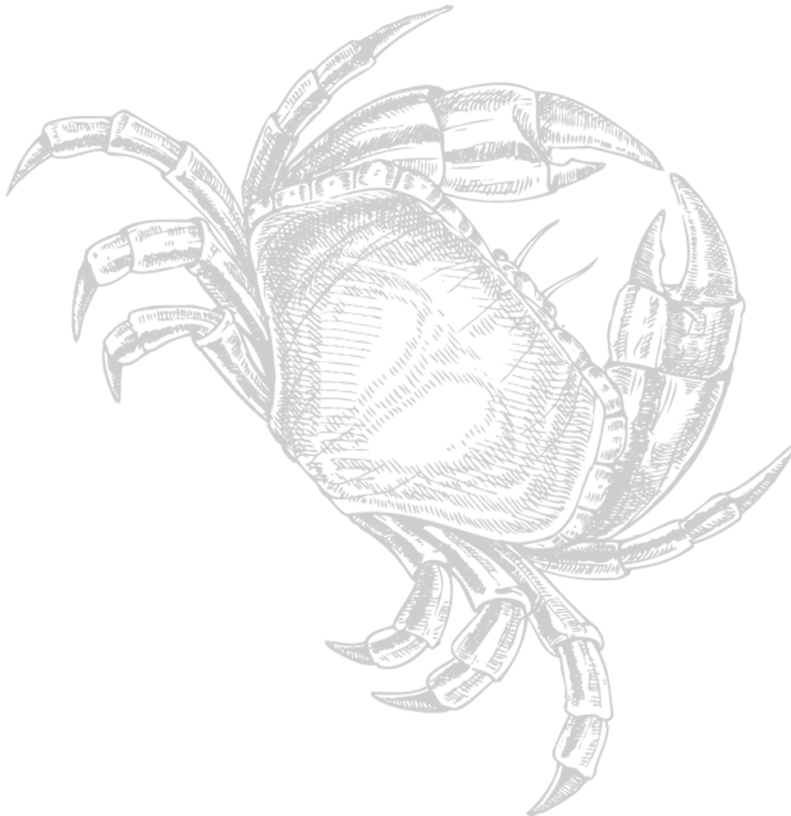
Lettuce and spring onion salad

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 €



