



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.

CHACINAS Y QUESOS ARTESANALES

Cured Meats & Artisan cheeses

Jamón ibérico	17,00€	32,00 €
<i>Iberian ham</i>		
Lomito ibérico de bellota	12,00€	22,00 €
<i>Acorn-fed Iberian pork loin</i>		
Salchichón de cabra malagueña	8,00€	14,00 €
<i>Goat cured meat</i>		
Surtido ibérico andaluz		26,00 €
<i>Andalusian iberian selection</i>		
Selección de quesos artesanales		18,00 €
<i>Artisan cheese selection</i>		

GRIS DE MONTAÑA – ANTEQUERA –
Queso de cabra con corteza enmohecida gris, textura semidura y sabor intenso con notas de frutos y hierbas.
Goat cheese with a gray mold rind, semi-hard texture, and intense flavor with notes of fruits and herbs.

OLAVIDIA – JAÉN –
Mejor queso del mundo 2022.
De cabra, coagulación láctica, madurado 15–20 días con carbón vegetal, textura cremosa y sabor equilibrado.
World’s Best Cheese 2022. Goat cheese with lactic coagulation, aged 15–20 days with charcoal, creamy texture, and balanced flavor.

GRANJA MARAVILLA – GRANADA –
Queso curado de vaca (4–6 meses), sabor intenso con retrogustos marcados y textura firme.
Cured cow’s cheese (4–6 months), intense flavor with pronounced aftertastes and firm texture.

DEHESA DE LOS LLANOS – CASTILLA-LA MANCHA–
Queso de oveja de leche cruda, corteza natural y matices únicos gracias a la alimentación del rebaño.
Raw sheep’s milk cheese with natural rind, featuring unique nuances thanks to the herd’s diet.

SAVEL. QUESO AZUL – LUGO –
De vaca Jersey, maduración de 2 meses, vetas azul-verdoso, aroma intenso y textura suave y untuosa.
Jersey cow cheese, aged 2 months, blue-green veining, intense aroma, and smooth, creamy texture.

FRESCURA MEDITERRÁNEA

Mediterranean fresh touch

Ensaladilla rusa con gambas	8,00 €	14,00 €
<i>Russian salad with shrimp</i>		
Guacamole con torreznos		16,00€
<i>Guacamole with torreznos (crispy pork belly)</i>		
Aguacate relleno de atún rojo de almadraba		18,00 €
<i>Avocado stuffed with red tuna belly</i>		
Carpaccio de atún al ajillo		24,00 €
<i>Local tuna carpaccio "Al Ajillo"</i>		
Ceviche tradicional		26,00 €
<i>Traditional ceviche</i>		
Ensalada Mar de Sazzon		20,00 €
<i>Mar de Sazzon salad</i>		
El mejor tomate del momento	8,00€	14,00 €
<i>Best seasonal tomato</i>		
Steak tartar de vaca retinta		24,00 €
<i>Retinta beef steak tartare</i>		
Salpicón de mariscos	10,00€	18,00 €
<i>Sea food salad</i>		
Tosta de atún de almadraba		24,00 €
<i>Red tuna belly from almadraba toast</i>		



FRITURAS DEL MAR Y DE LA TIERRA

From the Land & from the Sea deep fried

Croquetas de choco	10,00€	18,00 €
<i>Cuttlefish croquettes</i>		
Croquetas de puchero	8,00€	14,00 €
<i>Stew croquettes</i>		
Buñuelos de bacalao con miel	9,00€	16,00 €
<i>Cod fritters with honey</i>		
Calamar frito con alioli de ajo asado		24,00 €
<i>Fried calamari with roasted garlic alioli</i>		
Gambón al ajillo		24,00 €
<i>Garlic prawns</i>		
Berenjenas fritas con miel de caña		10,00 €
<i>Fried eggplant with cane honey</i>		
Selección de verduras en tempura		14,00 €
<i>Vegetables tempura selection</i>		



ARROCES Y FIDEUÁS

Rices and Fideuás

Arroz del señorito <i>"Señorito" rice (peeled seafood)</i>	28,00 €
Arroz de pollito coquelet con verduras <i>Rice with coquelet chicken & vegetables</i>	24,00 €
Arroz meloso de carabineros <i>Creamy carabinero rice</i>	30,00 €
Fideuá de gamba roja de Vilanova <i>Fideuá with red Vilanova shrimp</i>	28,00 €

Los precios son por persona. Los arroces y fideuá se sirven para un mínimo de 2 clientes.
Prices are per person. Rices and fideuá are served for a minimum of 2 guests.

RECIÉN LLEGADO DEL PUERTO

Just arrived from the port

Lenguado de Isla Cristina (600gr) a la brasa con sofrito de ajos <i>Grilled Isla Cristina sole (600g) with sautéed garlic</i>	55,00 €
Lubina de estero de Barbate (600g) a la espalda <i>Grilled Barbate estuary sea bass (600g)</i>	28,00 €
Solomillo de atún de almadraba a la brasa <i>Grilled almadraba tuna sirloin</i>	36,00€
Burguer de corvina by Salduna <i>Sea bass burger by Salduna</i>	26,00 €



EL ARTE DE LA CARNE

The art of meat

Burguer de txuleta <i>by Sublim</i> <i>Txuleta Burger by Sublim</i>	24,00 €
Pluma ibérica a la brasa <i>Grilled Ibérico 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 brasa <i>Grilled Ribeye Steak</i>	85,00€

PARA ACOMPAÑAR

Sides

Puerro a la brasa con romesco <i>Grilled leek with romesco</i>	12,00 €
Corazones de alcachofa a la brasa <i>Grilled artichoke hearts</i>	9,00 €
Espárragos a la brasa con bearnesa de limón <i>Grilled asparagus with lemon béarnaise</i>	12,00 €
Patatas fritas <i>French fries</i>	7,00 €
Ensalada de lechuga y cebolleta <i>Lettuce and spring onion salad</i>	6,00 €

MOMENTO DULCE

Sweet moment

Flan con chantilly <i>Flan with whipped cream</i>	8,00 €
Arroz con leche con vainilla 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 y helado de yogur) <i>Artisan ice creams (strawberry cream and yogurt ice cream)</i>	Bola/scoop 5,50 €
Sorbetes (mango y mandarina) <i>Artisan sorbets (mango y mandarin)</i>	Bola/scoop 5,50 €



SEGURIDAD Y NORMAS ALIMENTARIAS

Este establecimiento sigue el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, sobre parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, indicando que los pescados de consumo crudo o poco cocinado han sido congelados a una temperatura igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto durante un mínimo de 24 horas.

FOOD SAFETY AND STANDARDS

This establishment follows Royal Decree 1021/2022, of December 13, regarding parasitosis by anisakis in fishery products supplied by establishments that serve food to final consumers or communities, indicating that fish for raw or undercooked consumption have been frozen at a temperature equal to or less than -20°C for the entire product for a minimum of 24 hours.

ALÉRGENOS

Así mismo, tal y como exige el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición información relativa al contenido en alérgenos de todos nuestros productos.

ALLERGENS

Likewise, as required by Regulation (EU) 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on food information provided to consumers, we have information regarding the allergen content of all our products available for your consultation.

LEY DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

También tienen la posibilidad de llevarse la comida no consumida sin coste adicional, conforme al punto 5 del artículo 18 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

FOOD WASTE LAW

You also have the possibility of taking unconsumed food without additional cost, as stated in point 5 of Article 18 of Royal Decree 1021/2022, of December 13, which regulates certain requirements regarding hygiene in the production and marketing of food products in retail establishments.

SERVICIO

De aceite AOVE, pan de masa madre casero y aceituna aliñada

SERVICE

Olive oil AOVE, homemade bread and local marinated olives