



MAR de SAZZON

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

Salchichón de cabra malagueña <i>Goat cured meat</i>	7,00€	12,00 €
Selección de quesos artesanales <i>Artisan cheese selection</i>		18,00 €
Lomito ibérico de bellota <i>Acorn-fed Iberian pork loin</i>	12,00€	22,00 €
Surtido ibérico andaluz <i>Andalusian iberian selection</i>		24,00 €
Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>	17,00€	32,00 €

FRITURAS DEL MAR Y DE LA TIERRA

From the Land & from the Sea deep fried

Croquetas de choco <i>Cuttlefish croquettes</i>	8,00€	14,00 €
Croquetas de puchero <i>Stew croquettes</i>	7,00€	12,00 €
Berenjenas fritas con miel de caña <i>Fried eggplant with cane honey</i>		10,00 €
Selección de verduras en tempura <i>Vegetables tempura selection</i>		12,00 €
Buñuelos de bacalao con miel <i>Cod fritters with honey</i>	8,00€	14,00 €
Calamar frito con alioli de ajo asado <i>Fried calamari with roasted garlic alioli</i>		22,00 €
Gambón al ajillo <i>Garlic prawns</i>		24,00 €

FRESCURA MEDITERRÁNEA

Mediterranean fresh touch

Ensaladilla rusa con gambas <i>Olivier Salad with shrimp</i>	7,00 €	12,00 €
Boquerones en vinagre <i>Marinated White Anchovies</i>	8,00€	14,00€
Anchoas de Santoña 00 en salazón (ud. sobre tostadita de pan) <i>Salt-cured "00" Santoña anchovies (per piece served on toasted bread)</i>		4,00€
Matrimonio de anchoa y boquerón en vinagre <i>Anchovy & vinegar-marinated white anchovy duo</i>		4,50€
Ensalada Mar de Sazzon <i>Mar de Sazzon salad</i>		18,00 €
El mejor tomate del momento <i>Best seasonal tomato</i>	7,00€	12,00 €
Steak tartar de vaca retinta <i>Retinta beef steak tartare</i>		22,00 €
Salpicón de mariscos <i>Sea food salad</i>	10,00€	18,00€
Aguacate relleno de atún rojo de almadraba <i>Avocado stuffed with red tuna belly</i>		16,00 €
Carpaccio de atún al ajillo <i>Local tuna carpaccio "Al Ajillo"</i>		22,00 €
Almejas Carril en caliente <i>Sautéed clams</i>		22,00€

LUJO MARINO DEL RIO Y ULTRAMARINO

Marine luxury from the river and overseas

Caviar oscietra	30 gr	50 gr	100 gr
<i>Oscietra caviar</i>	75,00 €	125,00 €	250,00 €

RECIÉN LLEGADO DEL PUERTO

Just arrived from the port

Burguer de corvina <i>by Salduna</i>	22,00 €
<i>Sea bass burger by Salduna</i>	
Lubina de estero de Barbate (600g) a la espalda	26,00 €
<i>Grilled Barbate estuary sea bass (600g)</i>	
Solomillo de atún de almadraba a la brasa	32,00€
<i>Grilled almadraba tuna sirloin</i>	
Lenguado de Isla Cristina (600gr) a la brasa con sofrito de ajos	55,00 €
<i>Grilled sole from Isla Cristina (600g) with sautéed garlic</i>	

ARROCES Y FIDEUÁS

Rices and Fideuás

Arroz de pollito coquelet con verduras	22,00 €
<i>Rice with coquelet chicken & vegetables</i>	
Arroz del señorito	25,00 €
<i>"Señorito" rice (peeled seafood)</i>	
Arroz meloso de langostinos tigre	26,00 €
<i>Creamy tiger prawn rice</i>	
Fideuá de marisco	26,00 €
<i>Sea food fideuá</i>	

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.

PARA ACOMPAÑAR

Sides

Ensalada de lechuga y cebolleta <i>Lettuce and spring onion salad</i>	6,00 €
Patatas fritas <i>French fries</i>	6,00 €
Pimiento del piquillo caramelizados <i>Caramelized Spanish piquillo peppers</i>	6,00 €
Corazones de alcachofa a la brasa <i>Grilled artichoke hearts</i>	Pieza / Piece 7,00 €
Puerro a la brasa con romesco <i>Grilled leek with romesco</i>	12,00 €

EL ARTE DE LA CARNE

The art of meat

Pollito coquelet a la brasa <i>Grilled coquelet chicken</i>	19,00 €
Pluma ibérica a la brasa <i>Grilled Ibérico Pluma</i>	24,00 €
Entrecot de vaca madurada <i>Dry-aged beef entrecote</i>	28,00€
Paletilla de cordero <i>Lamb Shoulder</i>	36,00 €
Solomillo de ternera a la brasa <i>Grilled Beef Tenderloin</i>	36,00 €
Tomahawk de vaca vieja <i>Aged beef Tomahawk</i>	80,00€



MOMENTO DULCE

Sweet moment

Flan con chantilly <i>Flan with whipped cream</i>	8,00 €
Tarta de queso tradicional <i>Classic cheesecake</i>	7,00 €
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 artesanales <i>Artisan ice creams</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

Aceite AOVE, pan de masa madre casero y aceituna aliñada. 2,5€

SERVICE

Olive oil AOVE, homemade bread and local marinated olives. 2,5€

