

Silken
RÍO
SANTANDER
★★★★

“Cuando invitas a alguien a sentarse a tu mesa y quieres cocinar para ellos, los invitas a entrar en tu vida”. Bienvenidos al Restaurante Marea Alta, bienvenidos a su casa.

“When you invite someone to sit at your table and you want to cook for them, you invite them into your life”. Welcome to the Marea Alta Restaurant, welcome to your home.



Para picar

Appetizers

Fríos

Cold starters

Anchoas artesanas CODESA SERIE LIMITADA 100% Cantábrico (55 gr) (7-10 unds) (Disponibles para llevar) 19,00 €

Homemade anchovies CODESA 100% Cantábrico

Jamón 100% ibérico de cebo de campo 23,00 €
100% Iberian cured ham 12,50 € (1/2 ración)

Ensalada de langostinos crujientes con pasas, nueces, piña y vinagreta de miel y mostaza 16,00 €

Crispy prawn salad with dried fruit, nuts, pineapple and honey and mustard vinaigrette

Ensalada de rulo de cabra caramelizado, jamón ibérico y confitura de tomate 16,00 €

Salad of caramelised goat's curl, Iberian ham and tomato jam

Tartar de fuet ibérico con panecillos tostados 12,00 €

Iberian fuet tartar with toasted bread rolls

Calamares templados con frutos del huerto y queso de la región con vinagreta de hierbas aromáticas 16,00 €

Squid cocktail with fruits and cheese with aromatic herb vinaigrette

Brioche de pulled chicken con aguacate con un punto de Siracha 12,00 €

Brioche pulled chicken and avocado with Siracha



Para picar


Appetizers

Calientes

Hot starters

Croquetas de la abuela sobre hummus de garbanzo (6 unidades)  8,00 €
Homemade croquettes on chickpea hummus (6 pieces)

Rabas de calamar (las tradicionales)  15,00 €
Little squids fried

Crema suave de zanahoria con yogurt y un toque ácido  12,00 €
Smooth carrot cream with yoghurt and a touch of sourness

Verduras emparrilladas al carbón con sal ahumada  15,00 €
Grilled vegetables with smoked salt

Zamburiñas a la plancha con su majado (8 piezas)  22,00 €
Grilled scallops with their sauce (8 pieces)

Pan Bao con un toque crocante relleno de cabra estofada con cúrcuma (3 uds)  14,00 €
Bao Bread with a crunchy touch filled with turmeric stewed goat (3 uds)


Sopa de pescado y marisco  16,00 €
Fish and seafood soup

Nuestros Arroces

Our rice dishes

Risotto de setas silvestres, queso parmesano, trufa y foie  16,00 €
Mushrooms risotto with parmesan cheese, truffle and Foie
pax

Arroz meloso de pato confitado con queso de oveja de Lierganes  16,00 €
Mellow rice with duck confit and Lierganes sheep's milk cheese
pax

Paella de mariscos (25 minutos, mínimo 2 pax)  22,00 €
Sea food paella (25 minutes, minimum 2 people)
pax



Desde el mar

From the sea

Pescados

Fish

Lomo de merluza en salsa verde con almejas

Hake loin in green sauce with clams    

22,00 €

Lomo de lubina a la sal sobre mostaza de Dijon y verduritas caramelizadas

Salted sea bass with French moustard and sweet vegetables



24,00 €

Taco de bacalao asado con trufa y aceite de carbón sobre pure de mango

Roasted cod taco with truffle and charcoal oil over mango puree



21,50 €

Nuestro pescado del día

fish of the day  

s/m



Nuestras carnes

Our meats


Carnes

Meats


Solomillo de vacuno emparrillado con patatas fritas y pimientos asados  22,50 €
Grilled beef sirloin steak with chips and roasted peppers

Rabo de vacuno desmigado y relleno de jamón y queso de cabra  21,00 €
Crumbled cow tail stuffed with goat cheese and ham

Carrilleras de cerdo estofadas al vino tinto sobre puré de boniato  18,00 €
Braised pork cheeks in red wine over sweet potato purée

Jabalí estofado con setas de temporada  18,00 €
Braised wild boar with seasonal mushrooms

Para lo más peques...

Filetes de lomo empanados, huevo frito con salsa de tomate, patatas y croquetas (incluye pan y helado)  18,00 €
Breaded loin steak with fried egg, tomato sauce, chips and croquettes (includes bread and ice cream)

Servicio de pan (disponemos de pan sin gluten)  1,20 €/ud



Dulces tentaciones

Sweet temptations

Postres


Desserts

Torrija de pan de pueblo bañada en nata fresca y caramelizada con mantequilla  7,00 €

French toast soaked in fresh cream with caramelised butter

Helado artesano de queso de Cantabria con galletas de cacao amargo  7,00 €

Artisan Cantabrian cheese ice cream with bitter cocoa biscuits

Brownie de chocolate negro, tierra de cacao amargo y salsa de chocolate  7,00 €

Dark chocolate brownie, bitter cocoa soil and chocolate sauce

Mousse de queso mascarpone, galleta caramelizada, crocanti y salsa de pistacho  7,00 €

Mascarpone cheese mousse, caramelised biscuit, crocanti and pistachio sauce

Pastel de queso, coulis de frutos rojos y arena de Lotus  7,00 €

Cheesecake, red berries coulis and Lotus sand

"Todos nuestros postres irán acompañados de helado"

											
CONTIENE GLUTEN	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	MOSTAZA	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	SÉSAMO
CONTAINS GLUTEN	EGGS	FISH	PEANUT	SOY	DAIRY	NUTS	MUSTARD	CRUSTACEAN	MOLLUSC	SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	SESAME SEEDS

"La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio"

Silken
RÍO
SANTANDER



Menú degustación

Tasting menu

Para comenzar

Tartar de fuet ibérico con panecillos tostados
Iberian fuet tartar with toasted bread rolls

Seguiremos con

Risotto de setas silvestres con un ligero toque trufado con queso parmesano y Foie
Mushrooms risotto with parmesan cheese, truffle and Foie

Del mar

Lomo de lubina a la sal sobre mostaza de Dijon y verduritas con caramelo de cítricos
Salted sea bass with French moustard and sweet vegetables

De la montaña

Carrilleras de cerdo estofadas al vino tinto sobre puré de boniato
Braised pork cheeks in red wine over sweet potato purée

El momento dulce

Torrija de pan de pueblo bañada en nata fresca y caramelizada con mantequilla
French toast soaked in fresh cream with caramelised butter

39,00€/pax. IVA incl

No incluye maridaje
Drinks not included



Este menú se servirá a mesa completa
Drinks not included



Menú degustación

Tasting menu

En este menú degustación déjate sorprender por los platos seleccionados de nuestro chef:

Para comenzar

Aperitivo

Seguiremos con

3 entradas para abrir el apetito

Del mar

Pescado

De la montaña

Carne

El momento dulce

Prepostre

Un toque de frescor

Acabamos con un postre helado

Café o infusión

Coffee/tea

50,00€/pax. IVA incl

No incluye maridaje

Drinks not included

