

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) 20,00 €

Homemade anchovies CODESA 100% Cantábrico

Gaspacho de remolacha y yogurt griego 12,00 €

Beetroot gazpacho and greek yoghurt

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

Hummus de garbanzos con aceite de sésamo, ras al hanout y pan de pita tostado 12,00 €

Chickpeas hummus with sesame oil, ras al hanout and toasted pita bread

Ssam de centollo, cebolla roja encurtida y tierra de ajo negro 12,00 €

Crab Ssam, pickled red onion and black garlic soil



Para picar

Appetizers

Calientes

Hot starters

- Croquetas de la abuela sobre hummus de garbanzos** (6 unidades) 8,00 €
Homemade croquettes on chickpeas hummus (6 pieces)
- Rabas de calamar (las tradicionales)** 15,00 €
Little squids fried
- Gamba blanca a la plancha con picada de ajo y perejil** 19,00 €
Grilled white shrimp with garlic and parsley
- 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 pulled pork (3 uds)** 14,00 €
Bao Bread with a crunchy touch filled with pulled pork (3 uds)
- Tortilla vaga de jamón ibérico, queso idiazábal ahumado y trufa** 12,00 €
Omelette with iberian ham, smoked idiazabal cheese and truffle

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 langostinos
Hake loin in green sauce with prawns     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 de lonja
Daily fresh fish   s/m



Nuestras carnes

Our meats


Carnes

Meats


Solomillo de vacuno emparrillado con patatas fritas y pimientos asados  23,00 €
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

Picaña de Angus emparrillada al carbón con chutney de piña y zanahoria  18,00 €
Charcoal grilled angus beef with pineapple and carrot chutney

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 sobao pasiego caramelizada** 7,00 €
Caramelised French toast
- Selección de helados de chef con galleta crujiente de chocolate** 7,00 €
Assortment of chef's ice creams with chocolate crunchy biscuit
- Brownie de chocolate negro, tierra de cacao amargo y salsa de chocolate** 7,00 €
Dark chocolate brownie, bitter cocoa soil and chocolate sauce
- Nuestra versión de la tarta de galleta Lotus** 7,00 €
Lotus biscuit cake
- Pastel de queso, coulis de frutos rojos y arena de galleta** 7,00 €
Cheesecake, red berries coulis and biscuit 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

Silken
RÍO
SANTANDER



Menú degustación

Tasting menu

Para comenzar

Ensalada de langostinos crujientes con pasas, nueces, piña y vinagreta de miel y mostaza
Crispy prawn salad with dried fruit, nuts, pineapple and honey and mustard vinaigrette

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

Pastel de queso, coulis de frutos rojos y arena de galleta
Cheesecake, red berries coulis and biscuit sand

39,00€/pax. IVA incl

No incluye maridaje
Drinks not included



Este menú se servirá a mesa completa



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

Ultimo bocado

Acabamos con un postre fresco

Café o infusión

Coffee/tea

50,00€/pax. IVA incl

No incluye maridaje

Drinks not included

