

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% 21,00 €

Cantábrico (55 gr) (7-10 unds) (Disponibles para llevar)

Homemade anchovies CODESA 100% Cantábrico 🌾🐟🌿🍷

Timbal de bacalao con pimientos asados y mayonesa de anchoas 18,00 €

Cod timbale with roasted peppers and anchovy

mayonnaise 🍷🌾🌿🐟🌿🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

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. 🍷🌾🌿🐟🌿🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Carpaccio de salmón con vinagreta de frutos secos y balsámico de módena 18,00 €

Salmon carpaccio with dried fruit vinaigrette and balsamic

balsamic vinegar of Modena 🍷🌾🌿🐟🌿🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Degustación de tartar de fuet ibérico sobre tostas de chapata con aceite de oliva y aromáticas 14,00 €

Tasting of Iberian fuet tartar on ciabatta toast with olive oil

and aromatic herbs 🍷🌾🌿🐟🌿🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Paté de pato trufado con mermelada de higos y tostas de pan de pasas 16,00 €

Truffled duck paté with fig jam and raisin bread toasts 🌾🌿🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Tomate relleno de mozzarella fresca con pesto de nueces y queso parmesano 16,00 €

Fresh mozzarella stuffed tomato with walnut pesto and

parmesan cheese 🍷🌿🍷🍷🍷🍷

Silken
RÍO
SANTANDER



Para picar

Appetizers

Calientes

Hot starters

Croquetas de la abuela sobre hummus de garbanzos (6 unidades)  9,00 €
Homemade croquettes on chickpeas hummus (6 pieces)

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

Gambones a la plancha acompañados de ensaladita
Grilled shrimp served with salad  19,00 €

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

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

Revuelto de setas silvestres confitadas con foie y trufa
Scrambled wild mushrooms confit with foie gras and truffles  16,00 €

Raviolis de elaboración propia rellenos de cigala y gambas con salsa de foie trufada
Homemade ravioli stuffed with langoustine and shrimp with truffled foie sauce  15,00 €

Nuestros Arroces

Our rice dishes

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

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

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

Silken
RÍO
SANTANDER



Desde el mar

From the sea

Pescados

Fish

Tempura de merluza macerada con ajo y aromáticas,
acompañada de ali oli 19,00 €

Hake tempura marinated with garlic and aromatic herbs,
accompanied by ali oli 🍷🍷🐟

Nuestro pescado del día S/M €

Our fish of the day 🐟🍷

Taco de bacalao asado con trufa y aceite de carbón sobre
puree de mango 24,00 €

Roasted cod taco with truffle and charcoal oil over mango
puree 🍷🍷🐟🍷🍷🍷🍷🍷

Machote asado sobre crema de boniato con verduritas y
caramelo de naranja 22,00€

Roasted machote on sweet potato cream with vegetables
and orange candy 🍷🍷🐟🍷🍷

Silken
RÍO
SANTANDER



Nuestras carnes

Our meats

Carnes

Meats

Solomillo de vacuno emparrillado con patatas fritas y pimientos asados 24,00 €
Grilled beef sirloin steak with chips and roasted peppers

Rabo de vacuno desmigado y relleno de jamón y queso de cabra 22,00 €
Crumbled cow tail stuffed with goat cheese and ham

Cochinillo confitado a baja temperatura sobre compota de manzana y reducción de sus jugos 23,00 €
Suckling pig confit at low temperature over apple compote and reduction of its juices

Entraña de ternera a la plancha con aceite de carbón sobre chutney de piña y zanahoria 20,00 €
Grilled veal entrecôte with charcoal oil over pineapple and carrot chutney

Para lo más peques...
Nuggets de pollo caseros ,jamón , croquetas de la abuela y patatas fritas (incluye pan y helado ,agua o refresco) 19,00 €
Homemade chicken nuggets, ham, grandma's croquettes and chips (includes bread and ice cream, water or soft drink).

Servicio de pan 2,00 €/ud
(disponemos de pan sin gluten)



Dulces tentaciones

Sweet temptations

Postres

Desserts

Torrija de sobao pasiego caramelizada 8,00 €
Caramelised French toast

Selección del helados de chef con galleta crujiente de chocolate 8,00 €
Assortment of chef's ice creams with chocolate crunchy biscuit

Nuestro Coulant de pistacho artesano 8,00 €
Our homemade pistachio coulant

Tarta de la abuela ,manteniendo la tradición 8,00 €
Grandma's cake ,keeping the tradition

Pastel de queso, coulis de frutos rojos y arena de galleta 8,00 €
Cheesecake, red berries coulis and biscuit sand

"Todos nuestros postres irán acompañados de helado"



"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

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

Machote asado sobre crema de boniato con verduritas
y caramelo de naranja

Daily fresh fish

De la montaña

Rabo de vacuno desmigado y relleno de jamón y queso
de cabra

Crumbled cow tail stuffed with goat cheese and ham

El momento dulce

Torrija de sobao pasiego caramelizada

Caramelised French toast

42,00€/pax. IVA incl

No incluye maridaje

Drinks not included



*Debido a la dedicada elaboración de este menú, se deberá servir a mesa completa y no más tarde de las 15:00h

