

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.



Cold starters

Tomate de Cantabria preparado con cebolla roja ,sal gorda y aove	16,50 €
Cantabrian tomato with red onion, coarse salt and olive oil	



Para picar

Appetizers

Calientes

Hot starters

Croquetas de la abuela sobre hummus de garbanzos (8 unidades)  14,00 €
Homemade croquettes on chickpeas hummus (8 pieces)

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

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

Verduras a la plancha con aceite de carbón y sal maldón ahumada 15,00 €
Grilled vegetables with charcoal oil and smoked Maldon salt

Zamburiñas a la plancha con su majado (8 piezas) 23,00 €
Grilled scallops with their sauce (8 pieces) 

Langostinos al ajillo con su punto picante 16,50 €
Garlic prawns with a spicy kick 

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

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 pax)  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

Our fish of the day



S/M €

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  26,00 €
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


Hamburguesa artesana de Angús, en pan brioche con bacon caramelizado, cebolla crujiente, barbacoa, guacamole y patata paja 20,00 €
Artisan Angus burger on brioche bun with caramelised bacon, crispy onion, barbecue, guacamole and potato straw 

Complementa tu mesa con nuestras patatas fritas caseras 7,00 €
Complement your table with our homemade chips

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) 

Silken
RÍO
SANTANDER



Dulces tentaciones

Sweet temptations

Postres

Desserts

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

Selección de 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 reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, 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

¿Pensando en un regalo diferente?

Regala un bono para que disfruten de
nuestro menú degustación.

En nuestro

Restaurante Marea Alta

Haz tu reserva:

942 27 43 00