



Mmm... ¡Qué rico!

Mmm... Tastes great!

Silken
HOTELES

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

Tomate de Galizano acompañado de cebolla roja, sal gorda, ventresca de atún y AOVE  14,00 €
Galizano tomato with red onion, salt, tuna belly and extra virgin olive oil

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 

Ensaladilla casera de salmón ahumado, falso caviar y cebolla crujiente  14,00 €
Homemade salad with smoked salmon, faux caviar and crispy onions

Salmorejo sobre crujiente de jamón Ibérico y helado de queso de cabra  14,00 €
Salmorejo over crunchy Iberian ham and goat cheese ice cream

Burrata fresca de leche de vaca, vinagreta de tomate y pesto de nueces  14,00 €
Fresh burrata, tomato vinaigrette and walnut pesto

Brioch de tartar de atún y melocotón confitado con semillas de sésamo negro y coco (2 uds)  15,00 €
Brioche of Tuna Tartar and peach confit with black sesame seeds and coconut (2 uds)



Para picar

Appetizers




Calientes

Hot starters

- Croquetas de la abuela con panko sobre crema de castañas (12 unidades)**  12,00 €
Homemade croquettes with panko on chestnut cream (12 pieces)
- Rabas de calamar (las tradicionales)**  15,00 €
Little squids fried
- Almejas finas a la sartén en salsa verde o marinera**  24,00 €
Grilled clams
- Verduras emparrilladas al carbón con sal ahumada** 14,00 €
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 relleno de pepitoria de pollo deshilachado, salsa siracha y cebolla roja encurtida en vinagre de arroz (3 uds)**  14,00 €
Bao Bread stuffed with shredded chicken pepitoria, siracha sauce and red onion pickled in rice vinegar (3 uds)
- Pisto de temporada con huevo escalfado, foie de pato emparrillado y trufa**  14,00 €
Seasonal ratatouille with poached egg, duck foie gras and truffles

Nuestros Arroces

Our rice dishes

- Risotto de setas silvestres, queso parmesano, trufa y foie**  17,00 €
Mushrooms risotto with parmesan cheese, truffle and Foie
pax
- Paella de verduras de temporada (25 minutos, mínimo 2 pax)**  17,00 €
Seasonal vegetable paella (25 minutes, minimum 2 people)
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

Medallones de merluza de anzuelo a la romana y mayonesa de soja       22,00 €

Medallions of hake with romaine and soy mayonnaise

Lomo de lubina a la sal sobre mostaza de Dijon y verduritas caramelizadas    25,00 €

Salted sea bass with French moustard and sweet vegetables

Chipirones emparrillados con emulsión de sus tintas, verduras, aceite de perejil y ajilimójili 18,00 €

Grilled squid with emulsion of ink, vegetables, parsley and garlic oil   

Bonito del norte al gusto (plancha, salsa de tomate casera o encebollado) 19,00 €

White tuna (grilled, homemade tomato sauce or onion)  



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  21,00 €
Crumbled cow tail stuffed with goat cheese and ham

Carrilleras de cerdo estofadas a las finas hierbas sobre puré de boniato y chips vegetales 18,00 €
Braised pork cheeks with fine herbs over sweet potato purée and vegetable chips 

Nuestro steak tartar sobre caramelo de naranja y cebolla crujiente 20,00 €
Steak tartar on orange caramel and crispy onions 

Para lo más peques...

Filetes de lomo empanados, huevo frito con salsa de tomate, patatas y croquetas (incluye pan y helado) 19,00 €
Breaded loin steak with fried egg, tomato sauce, chips and croquettes (includes bread and ice cream)



Servicio de pan (disponemos de pan sin gluten) 1,80 €




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
- Coulant de chocolate con coulis de frutas exóticas (Elaboración: 10 minutos)** 7,00 €
Chocolate coolant with exotic fruit coulis
(Elaboration 10 minutes) 
- Leche frita atemperada con miel de flores** 7,00 €
Fried milk tempered with flower honey 
- Tarta de queso, coulis de fresa y arena de galleta** 7,00 €
Creamy cheesecake, strawberry 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

"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

Salmorejo sobre crujiente de jamón ibérico acompañado de queso de cabra

Salmorejo over crunchy Iberian ham and goat cheese ice cream

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 a las finas hierbas sobre puré de boniato y chips vegetales

Braised pork cheeks with fine herbs over sweet potato purée and vegetable chips

El momento dulce

Coulant de chocolate, coulis de frutas exóticas y tierra de cacao amargo

Chocolate coulant, exotic fruit coulis and bitter cocoa soil

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



2K