



**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)  17,00 €  
Homemade anchovies **CODESA** 100% Cantábrico
- Jamón de cebo 100% Ibérico 21,00 €  
Iberian ham
- 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 
- Cogollos de Tudela con pimientos asados y ventresca de atún 18,00 €  
Tudela lettuce salad with roasted peppers and tuna belly 
- Tartar de verdel sobre ajoblanco, sésamo y sorbete de mango 18,00 €  
Sarda tartar on ajoblanco, sesame and mango sorbet 
- 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 con tomatitos cherry y salsa pesto 17,00 €  
Fresh burrata with cherry tomato and walnut pesto 



**Para picar**  
Appetizers

**Calientes**

Hot starters

Croquetas de la abuela con panko sobre crema de castaña (12 unidades) 12,00 €  
Homemade croquettes (12 pieces)

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

Almejas finas a la sartén, en salsa verde o marinera 22,00 €  
Grilled clams

Verduras emparilladas 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)

Raviolis de pato, zancarrón y hongos con salsa trufada de Oporto y cebolla crujiente 14,00 €  
Duck, beef and mushroom ravioli with truffled Port sauce and crispy onions

Empanadillas artesanas de cocido (por unidades) 2,50 €  
Homemade stew dumplings (by unit)

**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

Arroz especial de la casa s/m  
House special rice

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



## Pescados

Fish

Merluza de pincho rellena de jamón y queso en salsa de miel y mostaza 22,00 €

Cantabrian stuffed hake with ham and cheese in a honey-mustard sauce



Lomo de lubina a la sal sobre mostaza de Dijon y verduritas con caramelo de cítricos 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



Nuestro pescado del día acompañado con ensalada s/m

Our fish of the day with salad





## Nuestras carnes

Our meats

### Carnes

Meats

Costilla de cerdo deshuesada, asada a baja temperatura sobre compota de manzana 19,00 €  
Roasted boneless pork at low temperature over apple compote

Solomillo de vaca vieja emparrillado sobre parmentier de patata y salsa de setas silvestres trufada 24,00 €  
Grilled sirloin steak on potato parmentier with truffled wild mushroom sauce

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

Nuestro steak tartar sobre caramelo de naranja y cebolla crujiente 24,00 €  
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

- |  |        |
|--|--------|
| <p>Torrija de pan de pueblo bañada en nata fresca y caramelizada con mantequilla </p> <p>French toast soaked in fresh cream with caramelised butter</p>  | 7,00 € |
| <p>Selección de helado de la conocida heladería <b>regma</b><br/>Assorted Ice Cream </p>   | 7,00 € |
| <p>Coulant de chocolate, coulis de frutas exóticas y tierra de cacao amargo (Elaboración: 10 minutos)<br/>Chocolate coulant, exotic fruit coulis and bitter cocoa soil (Elaboration 10 minutes) </p> | 7,00 € |
| <p>Pasión por el chocolate en diferentes texturas<br/>Passion for chocolate in different textures </p>   | 7,00 € |
| <p>Tarta de queso, coulis de fresa y arena de galleta<br/>Creamy cheesecake, strawberry coulis and biscuit sand </p>   | 7,00 € |

*"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





# 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

Costilla de cerdo deshuesada asada a baja temperatura sobre compota de manzana

Roasted boneless pork at low temperature over apple compote

## 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





[www.hoteles-silken.com](http://www.hoteles-silken.com)