

TAPAS

PAN CON TOMATE RALLADO	3,5
Brood met aioli en geraspte vleestomaat	
CRUDO DE ATÚN ROJO	12
Dungesneden rode tonijn met salmorejo, gemberyoghurt en verse groenten	
ANCHOAS DE SANTOÑA (7st.)	15
Cantabrische AAA-klasse ansjovisfilets met bio-tomaat, blauwkaas, blanke amandel en pan cristal	
SALMON MARINADO	8,5
Gepekeld zalm met parels van licor de hierbas en ingelegde venkel	
BOQUERONES MARIPOSAS EN VINAGRE	8
Verse ansjovis uit Cantabria in zuur gemarineerd met hojiblanca olijven en knoflook	
QUESO DE OVEJA ZAMORANO	8,5
Half gerijpte schapenkaas (6-8 mnd) uit Zamora, met membrillo en amandel	
FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA per stuk	7
Gebakken artisjokhart met eidooier en cecina wagyu	
ENSALADA MIXTA DE COGOLLOS	5,5
Frisse salade met cogollos en gepekeld ansjovis uit Escala	
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO	6,5
Huisgemaakte jamónkroketjes met pimentón-mayo	
TARTAR DE TERNERA	10
Tartaar van entrecote met eidooier, chorizo en zontomaatjes	
PIMIENTOS DE PADRÓN	7
Gebakken milde pepers uit Galicië met bonito flakes	
<hr/>	
TORREZNOS DE SORIA	10
Knapperig gebraden buikspek met licht pittige aardappelpuree	
QUESO DE CABRA HORNEADO	8,5
Gerijpte geitenkaas uit de oven met kersenjam, sherry-rozijn, zonnebloempitjes en gegrilde groenten	
TORTILLA TRUFADA	7,5
Spaanse aardappelomelet met truffel en manchego, medium gebakken	
FRITURA MIXTA	7,5
Gefrituurde inktvisringen, inktvislamellen, mini garnalen en aioli	
GAMBAS PIL PIL	10
Argentijnse garnalen gebakken in knoflookolie met pimentón picante	
CHORIZO A LA SIDRA	8
Gebakken chorizo afgeblust met cider en blauwkaas	

TAPAS

CALABACÍN A LA ROMANA	6,5
Courgette-ringen in tempura met "miel de caña"	
BERENJENA RELLENA CON PISTO	7,5
Geroosterde aubergine met gestoofde groente en sesam-paste	
LAGRIMAS IBÉRICAS	11,5
Sticky Ibérico ribbetjes zonder bot met pistache, zoete aardappel en PX-glaze	
SOLOMILLO DE TERNERA (100 gr.)	13
Gegrilde runder entrecote van biologische slagerij De Groene Weg met mojo rojo	
PATA DE PULPO CON CHIMICHURI	13
Zacht gegaarde octopus met chips, pimentón en chimichuri	
CARRILLERA IBÉRICA (80 gr.)	11,5
Zacht gegaarde Ibérico wang met paleta Ibérico en aardappelpuree	
EL POLLO LOCO	7,5
Pittig gemarineerde kippenvleugeltjes met groene pepersaus	
REPOLLO BLANCO	6,5
Boter-gegaarde spitskool van de grill met anchoade	
PATATAS BRAVAS	5
Gefrituurde aardappel met bravas-saus en aioli	
GAMBAS A LA PLANCHA (4 st.)	12,5
Gebakken wilde Argentijnse gamba's, ongepeld	

SPAANS WAGYU

Wagyu is een rundvleesras van oorsprong uit Japan. Dit vlees verschilt duidelijk van elk ander ras door zijn intense marmering en vet infiltratie. Finca Santa Rosalía uit Burgos verwerkt dit vlees tot typisch Spaanse producten van hoge kwaliteit.	
CECINA DE WAGYU (40/80 gr.)	21 / 40
Gedroogd rundvlees van het achterpoot met arbequina-poeder, minstens 8 maanden semi-natuurlijke droging, met pan cristal	

IBÉRICO DE BELLOTA

Vlees afkomstig van het Ibérico varken behoort tot het beste ter wereld. De classificering valt onder te verdelen in *Ibérico de cebo*, *cebo de campo*, *recebo en bellota*. Wij werken uitsluitend met Ibérico de bellota van de producent Blázquez uit Guijuelo (Salamanca).

PLATO DE IBÉRICOS	15
Gemengde charcuterie van de vier onderstaande vleeswaren	
LOMO <i>Ibérico de bellota</i>	
Gedroogde varkenshaas	
CHORIZO <i>Ibérico de bellota</i>	
Spaanse milde worst met paprikapoeder uit Salamanca	
SALCHICHON <i>Ibérico de bellota</i>	
Spaanse salami van het Iberische varken uit Salamanca	
PALETA <i>Ibérico de bellota</i>	
Gedroogd en gepekeld ham van de schouder	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (40/80 gr.)	16/30
Gedroogd en gepekeld ham van het achterpoot, 48 maanden rijping, handgesneden	

POSTRE

TARTA DE QUESO DE LA VIÑA	8
Traditionele romige cheesecake uit San Sebastian met notenlikeur	
CREMA CATALANA	7,5
Romige caramelcustard met gebrande rietsuiker	
QUESO CON PERA BORACHA	9,5
Baskische geitenkaas met licor43-stoofpeer, truffel en gedroogde muscat druif	
TORRIJAS DE LLORAR	8
Brioche gedrenkt in witte choco-room, afgemaakt met warme karamel en yoghurtijs	
CÓCTEL ESPUMANTE DE NARANJAS SANGUINAS	7
Cocktail van bloedsinaasappelsorbet met cava en vodka	
CAFE CON CHOCOLATE	7,5
Koffie (diverse) met custom Retiro bonbons	

BEBIDAS

COCA COLA / COCA COLA ZERO	3,00
SPRITE / CASSIS / FANTA	3,00
BITTERLEMON / TONIC / GINGER ALE	3,00
FUZE TEA / FUZE TEA GREEN	3,00
CHOCOMEL	3,00
APPELSAP	3,00
JUS D'ORANGE	3,00
MONDARIZ plat/bruisend 33cl	3,30
MONDARIZ plat/bruisend 75cl	6,50
KOFFIE	3,00
CAPPUCCINO	4,00
ESPRESSO	2,10
DUBBELE ESPRESSO	3,00
LATTE MACCHIATO	4,50
CAFE LATTE	4,00
CAFE CORTADO	3,00
WARME CHOCOMEL	3,50
TEA QUIERO	3,25
MUNTTHEE	3,25
MIX KOFFIE	6,00
CARAJILLO	4,00
SLAGROOM	0,25
BIEREN	
MAHOU *****	2,20
tap - premium pilsener - 5,5% - 18cl.	
MAHOU *****	3,20
tap - premium pilsener - 5,5% - 22cl.	
MAHOU*****	3,80
tap - premium pilsener - 5,5% - 33cl.	
MAHOU MAESTRA	5,50
strong lager - 7,5%	
MAHOU ***** IPA	5,50
India pale ale - 4,5%	
SAN MIGUEL ESPECIAL	3,80
premium pilsener - 5,4%	
SAN MIGUEL FRESCA sunshine - 4,4%	5,50
MAHOU 0,0% tostado	3,80
SAN MIGUEL CLARA radler - 3,2%	3,80
LA SALVE Weizen - 4,4%	4,50

GRUPOS

ARRANGEMENTEN VOOR GROEPEN VANAF 8 PERSONEN

TOEGANKELIJK VERRASSINGSMENU p.p. 40

Bestaande uit 9 verschillende tapas, geserveerd in 3 rondes - inclusief amuse, brood en dessert

LUXE VERRASSINGSMENU p.p. 45

Bestaande uit 9 verschillende tapas, geserveerd in 3 rondes - inclusief amuse, brood en dessert

EXCLUSIEF VERRASSINGSMENU p.p. 50

Bestaande uit 9 verschillende tapas, geserveerd in 3 rondes - inclusief amuse, brood en dessert

Bij elk menu houden we rekening met allergieën en dieetwensen

free wifi van:
Breedband Arnhem

- MENUKAART -



Apeldoornseweg 88
6814 BM Arnhem
tel. 026 - 442 69 37
www.tapasbar-retiro.nl