

TAPAS

PAN CON TOMATE RALLADO Y ACEITUNAS 🌱	5
Brood met aioli, geraspte vleestomaat en manzanilla olijven	
QUESO DE OVEJA ZAMORANO 🌱	8,5
Half gerijpte schapenkaas (6-8 mnd.) uit Zamora met <i>membrillo</i> , <i>miel de caña</i> en amandel	
ANCHOAS DE SANTOÑA (4st.)	12
Hand-gefileerde Cantabrische ansjovisfilets op toast van brioche met schapenboter uit Córdoba	
ZAMBURIÑAS CON ESPUMA	4,5
GUINDILLAS (per stuk)	
Kleine coquilles uit San Sebastián met schuim van groene peper en <i>plancton marino</i>	
BOQUERONES MARIPOSAS EN VINAGRE	8
Verse ansjovis uit Cantabria in zuur gemarineerd, met <i>salpicón</i>	
TORTILLA DE PATATAS 🌱	7,5
Klassieke Spaanse aardappelomelet met ui, medium gebakken	
Supplement: sobrasada	2
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (4 st.)	7
Kroketjes van Spaanse ham met <i>papada Ibérica</i> en pimentón mayo	
TARTAR DE TERNERA	12,5
Tartaar van entrecote van biologische slagerij De Groene Weg, met eidooier, chorizo en zontomaatjes	
CRUDO DE ATÚN ROJO	12,5
Dungesneden gemarineerde rode tonijn met <i>salmorejo</i> , gemberyoghurt en verse groenten	
PIMIENTOS DE PADRÓN	7,5
Gebakken milde pepers uit Galicië met <i>bonito flakes</i>	
CRUDO DE PRESA IBÉRICA CON IDIAZABAL	12,5
Carpaccio van <i>presa Ibérica</i> met Baskische rookkaas en gemberdressing	
ENSALADA RUSA ESTILO RETIRO	10
Klassieke Spaanse aardappelsalade met tonijn, luchtige mayo en toast	
CECINA DE WAGYU (40/80 gr.)	16/30
Gedroogd Wagyu-rundvlees van het achterpoot met <i>arbequina</i> poeder en <i>pan cristal</i>	

TAPAS

HONGOS SALTEADOS CON ESCABECHE 🌱	9
Gebakken paddestoelen met 62 graden-gepocheerd ei en <i>escabeche</i>	
FRITURA DE CHIPIRONES	8,5
Gefrituurde kleine inktvisringen met aioli	
PUERROS ASADOS 🌱	7,5
Geblakerde prei met romesco-saus en gesuikerde amandel	
FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA	7,5
Gebakken artisjokhart met vrije uitloop dooier en <i>cecina wagyu</i>	
TORREZNOS DE SORIA	10
Knapperig gebraden buikspek met licht pittige aardappelpuree	
GAMBAS PIL PIL	10
Argentijnse garnalen gebakken in knoflookolie met <i>pimentón picante</i>	
CALABACÍN A LA ROMANA 🌱	6,5
Courgette-ringen in tempura met <i>miel de caña</i>	
QUESO DE CABRA HORNEADO 🌱	8,5
Gerijpte geitenkaas uit de oven met kersenjam, sherry-rozijn, zonnebloempitjes en gegrilde groenten	
PULPO A LA GALLEGA	13,5
Zacht gegaarde octopus met gekonfijte aardappel en <i>pimentón ahumado</i>	
ATÚN ROJO ENCEBOLLADO (80 gr.)	15
Gegrilde tonijnsteak met gekaramelliseerde ui en boter gegaarde spitskool	
CANELON DE CARRILLERA IBÉRICA	13
Cannelloni van zacht gegaarde Ibérico wang met bechamelsaus	
supplement: verse truffel	8,5
SOLOMILLO CON SETAS (100 gr.)	18
Gebakken tournedos van biologische slagerij De Groene Weg met jus van Ibérico en eekhoorntjesbrood	
supplement: gebakken foie gras (50 gr.)	10
GAMBAS A LA PLANCHA (4 st.)	14
Gebakken wilde Argentijnse gamba's, gevlienderd	
COSTILLA DE VACA	15
Runder shortrib met pistache, zoete aardappel en PX-saus	
PATATAS BRAVAS 🌱	5
Gefrituurde aardappel met <i>salsa brava</i> en aioli	

SUGERENCIA DEL DIA

SUGERENCIA DEL DÍA	DAGPRIJS
Dagelijks wisselende specialiteiten	

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* 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 cebo de campo</i>	
Gedroogd en gepekeld ham van de schouder	

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (40/80 gr.)	18/35
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	
TORRIJAS DE LLORAR	8
Brioche gedrenkt in witte choco-room, afgemaakt met warme karamel en yoghurtijs	
QUESO CON PERA BORACHA	12
Rauwmelkse gerookte schapenkaas uit Baskenland met stoofpeer, truffel en gedroogde muscat druif	
supplement: glas <i>Amontillado</i>	4
CÓCTEL ESPUMANTE DE NARANJAS SANGUINAS	9
Cocktail van bloedsinaasappelsorbet met cava en vodka	
CAFE CON CHOCOLATE	7,5
Koffie (diverse) met custom Retiro bonbons	

RETIRO

Mijn ouders hebben mij van jongs af aan in contact gebracht met de Spaanse keuken. Als mijn *abuelos* uit Spanje overkwamen dan roken we het eten al buiten op straat.

Abuelo die ham aan het snijden was, *abuela* die kroketjes aan het maken was. Olijfolie, knoflook, vis...

Heerlijke typische geuren die mij aan Spanje doen denken. Spanje is voor mij thuiskomen.

De Spaanse smaken en cultuur wil ik delen met jullie.

Na vele jaren van leren, proeven en ontdekken, besefte ik dat de tijd daar was.

Een stukje Spanje, mijn Spanje, hier in Arnhem.

Bienvenidos!

Toni

Graag stel ik je voor aan mijn *equipo*:

Alejandro

Erik

Jasper

Jeroen

Nena

Salem

Sanne

Roosmarijn

Madelief

Leander

Wessel

Jules

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

FIJNPROEVERS VERRASSINGSMENU p.p. 50

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

MENU IMPAGABLE p.p. 80

Enkel de meest exclusieve producten, geserveerd in 3 rondes - inclusief amuse, brood en dessert

Bij elk menu houden we rekening met allergieën en dieetwensen

CERVEZA

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

- MENUKAART -



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