

TAPAS

PAN CON TOMATE RALLADO Y ACEITUNAS 🌱 5,5	Brood met aioli, geraspte vleestomaat en chuapadeos 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 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 aardappelpomelet met ui, medium gebakken
	supplement: <i>sobrasada</i> 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 olijfparels
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
ENSALADILLA RUSA ESTILO RETIRO 10	Klassieke Spaanse aardappelsalade met tonijn, luchtige mayo en toast
TOMATE DE TEMPORADA 🌱 9,5	Rijpe vleestomaten met olijfsorbet van BOLLE IJS
	supplement: ansjovis en/of paleta Ibérica 2
CECINA DE WAGYU (40 gr.) 21	Gedroogd Wagyu-rundvlees van het achterpoot met <i>pan cristal</i>

TAPAS

HONGOS SALTEADOS CON ESCABECHE 🌱 9	Gebakken paddestoelen met gepocheerde dooier en <i>escabeche</i>
FRITURA DE CHIPIRONES 8,5	Gefrituurde kleine inktvisringen met aioli
ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA 🌱 7,5	Groene asperges van de grill met romesco en <i>mahon curado</i>
FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA 🌱 7,5	Gebakken artisjokhart met vrije uitloop dooier en supplement: <i>cecina wagyu</i> 2
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>
BERENJENA CON MIEL 🌱 6,5	In tempura gebakken aubergine 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 RABO DE TORO 13	Cannelloni van zacht gegaarde ossenstaart met bechamelsaus
	supplement: <i>verse truffel</i> 8,5
SOLOMILLO CON SETAS (100 gr.) 18	Gebakken tournedos van biologische slagerij De Groene Weg met jus van Ibérico en eekhoortjesbrood
	supplement: <i>gebakken foie gras</i> (50 gr.) 10
GAMBAS A LA PLANCHA (4 st.) 14	Gebakken wilde Argentijnse gamba's, gevlienderd
CARILLERA IBÉRICA 12,5	Zacht gegaarde Ibérico wang met aardappelpuree en paleta Ibérica
PATATAS BRAVAS 🌱 5	Gefrituurde gebroken krieltjes 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	16
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	
SALCHICHÓN <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 van BOLLE IJS	
FLORES DE QUESO SAN SIMÓN	9,5
Bloemen van gerookte kaas van koemelk uit Galicië met <i>membrillo</i> en walnoot	
	supplement: <i>glas Amontillado</i> 4
CÓCTEL ESPUMANTE DE NARANJAS SANGUINAS	9
Cocktail van bloedsinaasappelsorbet met cava en vodka	
CAFÉ 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 thuis komen.

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*:

Antonio

Erik

Floris

Jasper

Jeroen

Nena

Salem

Sanne

Roosmarijn

Madelief

Leander

Wessel

Jules

GRUPOS

ARRANGEMENTEN VOOR GROEPEN VANAF 8 PERSONEN

TOEGANKELIJK VERRASSINGSMENU p.p. 45

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

LUXE VERRASSINGSMENU p.p. 50

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

FIJNPROEVERS VERRASSINGSMENU p.p. 55

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

MENU IMPAGABLE p.p. 90

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 ***** 2,⁵⁰

tap - premium pilsener - 5,5% - 18cl.

MAHOU ***** 3,⁸⁰

tap - premium pilsener - 5,5% - 22cl.

MAHOU ***** 4,⁵⁰

tap - premium pilsener - 5,5% - 33cl.

ALHAMBRA RESERVA 1925 5,⁵⁰

tap - premium pilsener - 6,4% - 33cl.

MAHOU MAESTRA 6,⁵⁰

strong lager - 7,5%

MAHOU ***** IPA 6,⁰⁰

India pale ale - 4,5%

SAN MIGUEL ESPECIAL 4,³⁰

premium pilsener - 5,4%

SAN MIGUEL FRESCA sunshine - 4,4% 6,⁰⁰

MAHOU 0,0% tostada 4,⁵⁰

LA SALVE BILBAO Weizen - 4,4% 5,⁵⁰

- MENUKAART -



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