

## TAPAS

|   |
|---|
| <b>PAN CON TOMATE RALLADO Y ACEITUNAS</b> 🌱 5,5   |
| Brood met aioli, geraspte vleestomaat en chuapadeos olijven   |
| <b>QUESO DE OVEJA ZAMORANO</b> 🌱 8,5  |
| Half gerijpte schapenkaas (6-8 mnd.) uit Zamora met <i>membrillo</i> , <i>miel de caña</i> en amandel |
| <b>ANCHOAS DE SANTOÑA</b> (4st.) 15   |
| Hand-gefileerde Cantabrische ansjovisfilets op toast van brioche met schapenboter uit Córdoba         |
| <b>ZAMBURIÑAS CON ESPUMA</b> 5  |
| <b>GUINDILLAS</b> (per stuk)  |
| Kleine coquilles uit San Sebastián met schuim van groene peper en <i>plancton marino</i>              |
| <b>BOQUERONES MARIPOSAS EN VINAGRE</b> 8,5  |
| Verse ansjovis uit Cantabria in zuur gemarineerd, met <i>salpicón</i>                                 |
| <b>TORTILLA DE PATATAS</b> 🌱 7,5  |
| Klassieke Spaanse aardappelopelet met ui, medium gebakken   |
| supplement: <i>sobrasada</i> 2  |
| <b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b> (4 st.) 8,5   |
| Kroketjes van Spaanse ham met <i>papada Ibérica</i> en pimentón mayo                                  |
| <b>TARTAR DE TERNERA</b> 12,5   |
| Tartaar van entrecote van biologische slagerij De Groene Weg, met eidooier, chorizo en zontomaatjes   |
| <b>CRUDO DE ATÚN ROJO</b> 12,5  |
| Dungesneden gemarineerde rode tonijn met <i>salmorejo</i> , gemberyoghurt en olijfparels              |
| <b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> 7,5  |
| Gebakken milde pepers uit Galicië met <i>bonito flakes</i>  |
| <b>CRUDO DE PRESA IBÉRICA CON IDIAZABAL</b> 12,5  |
| Carpaccio van <i>presa Ibérica</i> met Baskische rookkaas en gemberdressing                           |
| <b>ENSALADILLA RUSA ESTILO RETIRO</b> 10  |
| Klassieke Spaanse aardappelsalade met tonijn, luchtige mayo en toast                                  |
| <b>TOMATE DE TEMPORADA</b> 🌱 9,5  |
| Rijpe vleestomaten met olijfsorbet van BOLLE IJS  |
| supplement: ansjovis en/of paleta Ibérica 2   |
| <b>CECINA DE WAGYU</b> (40 gr.) 21  |
| Gedroogd Wagyu-rundvlees van het achterpoot met <i>pan cristal</i>                                    |

## TAPAS

|   |
|---|
| <b>HONGOS SALTEADOS CON ESCABECHE</b> 🌱 9   |
| Gebakken paddestoelen met gepocheerde dooier en <i>escabeche</i>                                    |
| <b>FRITURA DE CHIPIRONES</b> 9,5  |
| Gefrituurde kleine inktvisringen met aioli  |
| <b>ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA</b> 🌱 7,5  |
| Groene asperges van de grill met romesco en <i>mahon curado</i>                                     |
| <b>FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA</b> 🌱 8   |
| Gebakken artisjokhart met vrije uitloop dooier en supplement: <i>cecina wagyu</i> 2                 |
| <b>TORREZNOS DE SORIA</b> 10  |
| Knapperig gebraden buikspek met licht pittige aardappelpuree  |
| <b>GAMBAS PIL PIL</b> 10  |
| Argentijnse garnalen gebakken in knoflookolie met <i>pimentón picante</i>                           |
| <b>BERENJENA CON MIEL</b> 🌱 7,5   |
| In tempura gebakken aubergine met <i>miel de caña</i>   |
| <b>QUESO DE CABRA HORNEADO</b> 🌱 9,5  |
| Gerijpte geitenkaas uit de oven met kersenjam, sherry-rozijn, zonnebloempitjes en gegrilde groenten |
| <b>PULPO A LA GALLEGA</b> 14,5  |
| Zacht gegaarde octopus met gekonfijte aardappel en <i>pimentón ahumado</i>                          |
| <b>ATÚN ROJO ENCEBOLLADO</b> (80 gr.) 15  |
| Gegrilde tonijnsteak met gekaramelliseerde ui en boter gegaarde spitskool                           |
| <b>CANELON DE RABO DE TORO</b> 15   |
| Cannelloni van zacht gegaarde ossenstaart met bechamelsaus  |
| supplement: <i>verse truffel</i> 8,5  |
| <b>SOLOMILLO CON SETAS</b> (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.) 15   |
| <b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> (4 st.) 14   |
| Gebakken wilde Argentijnse gamba's, gevlienderd   |
| <b>CARILLERA IBÉRICA</b> 12,5   |
| Zacht gegaarde Ibérico wang met aardappelpuree en paleta Ibérica                                    |
| <b>PATATAS BRAVAS</b> 🌱 6   |
| Gefrituurde gebroken krieltjes met <i>salsa brava</i> en aioli                                      |

## SUGERENCIA DEL DIA

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| <b>SUGERENCIA DEL DÍA</b>           | <b>DAGPRIJS</b> |
| 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).

|   |           |
|---|-----------|
| <b>PLATO DE IBÉRICOS</b>                                  | <b>16</b> |
| Gemengde charcuterie van de vier onderstaande vleeswaren: |           |
| <b>LOMO</b> <i>Ibérico de bellota</i>                     |           |
| Gedroogde varkenshaas                                     |           |
| <b>CHORIZO</b> <i>Ibérico de bellota</i>                  |           |
| Spaanse milde worst met paprikapoeder uit Salamanca       |           |
| <b>SALCHICHÓN</b> <i>Ibérico de bellota</i>               |           |
| Spaanse salami van het Iberische varken uit Salamanca     |           |
| <b>PALETA</b> <i>Ibérico cebo de campo</i>                |           |
| Gedroogd en gepekeld ham van de schouder                  |           |

|   |              |
|---|--------------|
| <b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> (40/80 gr.)                                   | <b>18/35</b> |
| Gedroogd en gepekeld ham van het achterpoot, 48 maanden rijping, handgesneden |              |

## POSTRE

|   |            |
|---|------------|
| <b>TARTA DE QUESO DE LA VIÑA</b>  | <b>8</b>   |
| Traditionele romige cheesecake uit San Sebastian met notenlikeur                              |            |
| <b>CREMA CATALANA</b>   | <b>7,5</b> |
| Romige caramelcustard met gebrande rietsuiker   |            |
| <b>TORRIJAS DE LLORAR</b>   | <b>8</b>   |
| Brioche gedrenkt in witte choco-room, afgemaakt met warme karamel en yoghurtijs van BOLLE IJS |            |
| <b>FLORES DE QUESO SAN SIMÓN</b>  | <b>9,5</b> |
| Bloemen van gerookte kaas van koemelk uit Galicië met <i>membrillo</i> en walnoot             |            |
| supplement: <i>glas Amontillado</i>   | <b>4</b>   |
| <b>CÓCTEL ESPUMANTE DE NARANJAS SANGUINAS</b>   | <b>9</b>   |
| Cocktail van bloedsinaasappelsorbet met cava en vodka   |            |
| <b>CAFÉ CON CHOCOLATE</b>   | <b>7,5</b> |
| 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

Jeroen

Nena

Salem

Sanne

Roosmarijn

Madelif

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](http://www.tapasbar-retiro.nl)



allergenenkaart