

TAPAS

PAN CON TOMATE RALLADO Y ACEITUNAS 🍷 5,5	Brood met gepofte knoflook, geraspte vleestomaat en chupadeos 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.) 15	Hand-gefileerde Cantabrische ansjovisfilets op toast van brioche met schapenboter uit Córdoba
TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN (p/st., 40gr) 14	Tartaar van bluefin-tonijnbuik met gedroogde cherrytomaatjes, basilicum en verse truffel op <i>toast regaña</i>
BOQUERONES MARIPOSAS EN VINAGRE 9	Verse ansjovis uit Cantabria in zuur gemarineerd, met <i>salpicón</i>
JAMÓN DEL MAR (40 gr.) NUEVO! 18	Ham gemaakt van tonijnbuik met gezouten marcona amandelen en toast <i>regaña</i>
CECINA DE WAGYU (40 gr.) 21	Gedroogd Wagyu rundvlees van het achterpoot met <i>pan cristal</i>
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (4 st.) 15	Gebakken kleine coquilles uit San Sebastian met luchtige kreeftensaus
ENSALADILLA DE BOGAVANTE NUEVO! 12,5	Frisse kreeftensalade met aardappel, doperwt en mayo van <i>ají amarillo</i>
TOMATE DE TEMPORADA 🍷 9,5	Rijpe vleestomaten met olijf-sorbet
supplement: <i>Bonito del norte</i> 6	
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (4 st.) 9	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 olijfparsels
PIMIENTOS DE PADRÓN 8	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

TAPAS

TORTILLA DE PATATAS 🍷 8	Klassieke Spaanse aardappelomelet met ui, medium gebakken
supplement: <i>sobrasada</i> 3	
SETAS SALTEADAS CON YEMA 🍷 NUEVO! 12,5	Gebakken verse cèpes met vrije uitloop dooier en paddenstoelensaus
FRITURA DE CHIPIRONES 9,5	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 🍷 8,5	Gebakken artisjokhart met vrije uitloop dooier en supplement: <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>
BERENJENA CON MIEL 🍷 8	In tempura gebakken aubergine met <i>miel de caña</i>
QUESO DE CABRA HORNEADO 🍷 9,5	Gerijpte geitenkaas uit de oven met kersenjam, sherry-rozijn, zonnebloempitjes en gegrilde groenten

PULPO A LA GALLEGA 15	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
SOLOMILLO CON SETAS (100 gr.) 19	Gebakken tournedos van biologische slagerij De Groene Weg met jus van Ibérico en eekhoornstjesbrood
supplement: gebakken <i>foie gras</i> (50 gr.) 15	
GAMBAS A LA PLANCHA (4 st.) 15	Gebakken wilde Argentijnse gamba's, gevlienderd
CARILLERA IBÉRICA 15	Zacht gegaarde Ibérico wang met aardappelpuree, amandelpasta en <i>paleta Ibérica</i>
PATATAS BRAVAS 6	Gefrituurde gebroken krieltjes met <i>salsa brava</i> , aioli en chorizo kaantjes

IBÉRICO DE BELLOTA

Wij werken uitsluitend met Ibérico de bellota van onze vrienden van 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
VENTRESCA <i>Ibérica</i>	Gedroogd buikspek
PALETA <i>Ibérico cebo de campo</i>	Gedroogde en gepekeldde ham van de schouder
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (40/80 gr.) 18/35	Gedroogd en gepekeldde ham van het achterpoot, 48 maanden rijping, handgesneden

SUGERENCIA DEL DÍA

SUGERENCIA DEL DÍA DAGPRIJS
Dagelijks wisselende specialiteiten

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 yoghurt van BOLLE IJS
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, beseft 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

Salem

Roosmarijn

Wessel

Jules

Rik

Thijmen

Laurens

Marleen

Duco

GRUPOS

ARRANGEMENTEN VOOR GROEPEN VANAF 8 PERSONEN

TOEGANKELIJK VERRASSINGSMENU p.p. 50

Bestaande uit: amuse – broodservice - vleeswaren of kaas - 3 koude tapas - 3 warme tapas - dessert

LUXE VERRASSINGSMENU p.p. 55

Bestaande uit: amuse – broodservice - vleeswaren of kaas - 3 koude tapas - 3 warme tapas - dessert

FIJNPROEVERS VERRASSINGSMENU p.p. 90

Enkel de meest exclusieve producten, geserveerd in 4 rondes – inclusief amuse, broodservice en dessert

Bij elk menu houden we rekening met allergieën en dieetwensen

CERVEZA

MAHOU *****	3,00
tap - premium pilsener - 5,5% - 18cl.	
MAHOU *****	3,80
tap - premium pilsener - 5,5% - 22cl.	
MAHOU*****	4,50
tap - premium pilsener - 5,5% - 33cl.	
LA CERVEZA ESPAGNOL TRIGO	6,00
tap – witbier – 5% - 33 cl.	
ALHAMBRA RESERVA 1925	6,50
tap - premium pilsener - 6,4% - 33cl.	
MAHOU MAESTRA	6,50
strong lager - 7,5%	
MAHOU ***** IPA	6,50
India pale ale - 4,5%	
SAN MIGUEL ESPECIAL	4,50
premium pilsener - 5,4%	
SAN MIGUEL FRESCA sunshine - 4,4%	6,00
MAHOU 0,0% tostada	4,50

- MENUKAART -



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



allergenenkaart