

## TAPAS

<b>PAN CON TOMATE RALLADO Y ACEITUNAS</b> 🍋 5,5	
Brood met gepofte knoflook, geraspte vleestomaat en chupadeos 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>TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN</b> (p/st., 40gr) 14	
Tartaar van bluefin-tonijnbuik met gedroogde cherrytomaatjes, basilicum en verse truffel op <i>toast regaña</i>	
<b>BOQUERONES MARIPOSA EN VINAGRE</b> 9	
Verse ansjovis uit Cantabria in zuur gemarineerd, met <i>salpicón</i>	
<b>JAMÓN DEL MAR</b> (40 gr.) <b>NUEVO!</b> 18	
Ham gemaakt van tonijnbuik met gezouten marcona amandelen en toast <i>regaña</i>	
<b>CECINA DE WAGYU</b> (40 gr.) 21	
Gedroogd Wagyu rundvlees van het achterpoot met <i>pan cristal</i>	
<b>ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA</b> (4 st.) 15	
Gebakken kleine coquilles uit San Sebastian met luchtige saus van <i>carabineros</i>	
<hr/>	
<b>ENSALADILLA DE BOGAVANTE</b> <b>NUEVO!</b> 12,5	
Frisse kreeftensalade met aardappel, doperwten en mayo van <i>ají amarillo</i>	
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b> (4 st.) 9	
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 olijfparsels	
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> 8	
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>QUESO DE CABRA HORNEADO</b> 🍋 9,5	
Gerijpte geitenkaas uit de oven met kersenjam, sherry-rozijn, zonnebloempitjes en gegrilde groenten	

## TAPAS

<b>TORTILLA DE PATATAS</b> 🍋 8	
Klassieke Spaanse aardappelomelet met ui, medium gebakken	
supplement: <i>sobrasada</i> 3	
<b>PINCHO PICANTE</b> <b>NUEVO!</b> 12	
Pincho van getrancheerde pittige ribeye met <i>romesco</i> en gemberyoghurt	
<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> 🍋 8,5	
Gebakken artisjokhart met eidooier en supplement: <i>cecina wagyu</i> 3	
<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> 🍋 8	
In tempura gebakken aubergine met <i>miel de caña</i>	
<hr/>	
<b>PULPO A LA GALLEGA</b> 15	
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>SOLOMILLO CON SETAS</b> (100 gr.) 19	
Gebakken tournedos van biologische slagerij De Groene Weg met jus van Ibérico en eekhoortjesbrood	
supplement: gebakken <i>foie gras</i> (50 gr.) 15	
<b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> (4 st.) 15	
Gebakken wilde Argentijnse gamba's, gevlienderd	
<b>CARILLERA IBÉRICA</b> 15	
Zacht gegaarde Ibérico wang met aardappelpuree, amandelpasta en <i>paleta Ibérica</i>	
<b>PATATAS BRAVAS</b> 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).

<b>PLATO DE IBÉRICOS</b> 16	
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>VENTRESCA</b> <i>Ibérica</i>	
Gedroogd buikspek	
<b>PALETA</b> <i>Ibérico cebo de campo</i>	
Gedroogde en gepekeldde ham van de schouder	
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> (40/80 gr.) 18/35	
Gedroogd en gepekeldde ham van het achterpoot, 48 maanden rijping, handgesneden	

## SUGERENCIA DEL DÍA

<b>SUGERENCIA DEL DÍA</b> DAGPRIJS	
Dagelijks wisselende specialiteiten	

## POSTRE

<b>TARTA DE QUESO DE LA VIÑA</b> 8	
Traditionele romige cheesecake uit San Sebastian met notenlikeur	
<b>CREMA CATALANA</b> 7,5	
Romige caramelcustard met gebrande rietsuiker	
<b>TORRIJAS DE LLORAR</b> 8	
Brioche gedrenkt in witte choco-room, afgemaakt met warme karamel en yoghurtijs van BOLLE IJS	
<b>CÓCTEL ESPUMANTE DE NARANJAS</b>	
<b>SANGUINAS</b> 9	
Cocktail van bloedsinaasappelsorbet met cava en vodka	
<b>CAFÉ CON CHOCOLATE</b> 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

Jeroen

Salem

Roosmarijn

Wessel

Jules

Rik

Thijmen

Laurens

Marleen

Duco

## MENÚ DEGUSTACIÓN

EEN CULINAIRE REIS DOOR SPANJE p.p. 65

Vast menu – vooraf reserveren – 11 verschillende gerechten – wijnarrangement mogelijk

## 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 verrassingsmenu 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

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

- M E N U K A A R T -



Apeldoornseweg 88  
6814 BM Arnhem  
tel. 026 - 442 69 37  
[www.tapasbar-retiro.nl](http://www.tapasbar-retiro.nl)



allergenenkaart