

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.) 16	
Hand-gefileerde Cantabrische ansjovisfilets op toast van brioche met schapenboter uit Córdoba	
TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN (p/st., 40gr) 15	
Tartaar van bluefin-tonijnbuik met gedroogde cherrytomaatjes, basilicum en verse truffel op <i>toast regaña</i>	
BOQUERONES MARIPOSA EN VINAGRE 9	
Verse ansjovis uit Cantabria in zuur gemarineerd, met <i>salpicón</i>	
JAMÓN DEL MAR (40 gr.) 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 saus van <i>carabineros</i>	
<hr/>	
ENSALADILLA DE BOGAVANTE 12,5	
Frisse kreeftensalade met aardappel, doperwten en mayo van <i>ají amarillo</i>	
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	
QUESO DE CABRA HORNEADO 🍴 9,5	
Gerijpte geitenkaas uit de oven met kersenjam, sherry-rozijn, zonnebloempitjes en gegrilde groenten	

TAPAS

TORTILLA DE PATATAS 🍴 8	
Klassieke Spaanse aardappelomelet met ui, medium gebakken	
supplement: <i>sobrasada</i> 3	
PINCHO PICANTE 12	
Pincho van getrancheerde pittige ribeye met <i>romesco</i> en gemberyoghurt	
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 eidooier en supplement: <i>cecina wagyu</i> 3	
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>	
<hr/>	
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 eekhoortjesbrood	
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.) 20/39	
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 8	
Romige caramelcustard met gebrande rietsuiker	
TORRIJAS DE LLORAR 9	
Brioche gedrenkt in witte choco-room, afgemaakt met warme karamel en yoghurtijs 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, besepte 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

Lynn

Milou

MENÚ DEGUSTACIÓN

EEN CULINAIRE REIS DOOR SPANJE p.p. 75

NUEVO!

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

GRUPOS

ARRANGEMENTEN VOOR GROEPEN VANAF 8 PERSONEN

TOEGANKELIJK VERRASSINGSMENU p.p. 55

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

LUXE VERRASSINGSMENU p.p. 60

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.

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

- M E N U K A A R T -

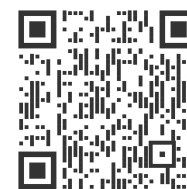


Apeldoornseweg 88

6814 BM Arnhem

tel. 026 - 442 69 37

www.tapasbar-retiro.nl



allergenenkaart



zwangerkaart