

TAPAS

PAN CON TOMATE RALLADO Y ACEITUNAS 🍴	6,5
Brood met gepofte knoflook, geraspte vleestomaat en <i>chupadeos</i> olijven	
QUESO DE OVEJA ZAMORANO 🍴	8,5
Schapenkaas (6-8 mnd. rijping) 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 DEL CANTÁBRICO EN VINAGRE	9,5
Verse ansjovis uit Cantabria in zuur gemarineerd, met olijven	
JAMÓN DEL MAR (40 gr.)	18
Ham gemaakt van tonijnbuik met gezouten marcona amandelen en toast <i>regaña</i>	
CECINA DE WAGYU (40 gr.)	23
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>	

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 “GILDA”	13
Steak tartaar van entrecote met zontomaatjes, ansjovis, olijf en <i>pipparas</i>	
CRUDO DE ATÚN ROJO	12,5
Dungesneden gemarineerde rode tonijn met <i>salmorejo</i> , gemberyoghurt en olijfparel	
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	
PINCHO PICANTE	13
Pincho van getrancheerde pittige ribeye met <i>romesco</i> en gemberyoghurt	
FRITURA DE CHIPIRONES	10
Gefrituurde kleine inktvisringen met aioli	
ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA 🍴	8,5
Groene asperges van de grill met romesco en <i>mahon curado</i>	
FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA 🍴	10
Gebakken artisjokhart met saus van eidooier en truffel	
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>	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA	
HORNEADO 🍴	13
Salade van gerijpte geitenkaas uit de oven met kersenjam, sherry-rozijn 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
Gebakken 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	
supplement: gebakken <i>foie gras</i> (50 gr.)	15
GAMBAS A LA PLANCHA (4 st.)	15
Gegrilde wilde Argentijnse gamba's, gevlinderd	
CARILLERA IBÉRICA	15
Zacht gegaarde Ibérico wang met aardappelpuree, amandelpasta en <i>paleta Ibérica</i>	
PATATAS BRAVAS	7,5
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	
PALETA <i>Ibérico cebo de campo</i>	
Gedroogde en gepekeldde ham van de schouder	
VENTRESCA <i>Ibérica</i>	
Gedroogd buikspek	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (40/80 gr.)	20/39
Gedroogd en gepekeldde ham van het achterpoot, 48 maanden rijping, handgesneden	

SUGERENCIA DEL DIA

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, 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 - Duco - Erik
Floris - Jasper - Jeroen - Jules
Laurens - Lynn - Marleen - Milou
Rik - Roosmarijn
Sem - Thijmen
Wessel

MENÚ DEGUSTACIÓN

EEN CULINAIRE REIS DOOR SPANJE p.p. 75

Vast menu – vooraf reserveren – 10 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 7,⁵⁰

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

MAHOU MAESTRA 6,⁵⁰

strong lager - 7,5%

MAHOU ***** IPA 6,⁵⁰

India pale ale - 4,5%

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

sunshine - 4,4%

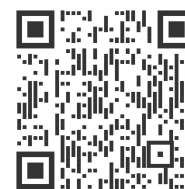
MAHOU 0,0% 4,⁵⁰

tostada

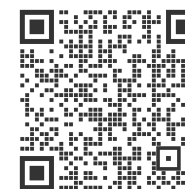
- M E N U K A A R T -



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



allergenenkaart



zwangerkaart