

## PAN Y JAMÓN

|                                                                                  |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>PAN CON TOMATE RALLADO Y ACEITUNAS</b>                                        | <b>6,5</b> |
| Brood met gepofte knoflook, geraspte vleestomaat en chupadeos olijven            |            |
| <b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> (40 gr.)                                         | <b>20</b>  |
| Gedroogd en gepekeld ham van het achterpoot, 48 maanden rijping, handgesneden    |            |
| <b>CECINA DE WAGYU</b> (40 gr.)                                                  | <b>23</b>  |
| Gedroogd Wagyu rundvlees van het achterpoot met pan cristal                      |            |
| <b>PLATO DE IBÉRICOS</b>                                                         | <b>16</b>  |
| Gemengde charcuterie van vier Ibérico vleeswaren                                 |            |
| <b>QUESO DE OVEJA ZAMORANO</b>                                                   | <b>9,5</b> |
| Schapenkaas (6-8 mnd. rijping) uit Zamora met membrillo, miel de caña en amandel |            |

## APERITIVOS DEL MAR

|                                                                                               |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ANCHOAS DE SANTOÑA</b> (4 st.)                                                             | <b>18</b>  |
| Hand-gefileerde Cantabrische ansjovisfilets op toast van brioche met schapenboter uit Córdoba |            |
| <b>BOQUERONES EN VINAGRE</b>                                                                  | <b>9,5</b> |
| Verse ansjovis uit Cantabria in zuur gemarineerd, met olijven                                 |            |
| <b>JAMÓN DEL MAR</b> (40 gr.)                                                                 | <b>18</b>  |
| Ham gemaakt van tonijnbuik met gezouten marcona amandelen en <i>toast regaña</i>              |            |
| <b>LA GILDA</b> (p/st.)                                                                       | <b>3,5</b> |
| De originele pintxo uit San Sebastian met olijf, ansjovis en <i>piparra</i>                   |            |
| <b>ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA</b> (4 st.)                                                        | <b>16</b>  |
| Gebakken kleine coquilles uit San Sebastian met luchtige saus van <i>gamba roja</i>           |            |

## CRUDOS Y FRÍOS

|                                                                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>ENSALADILLA DE BOGAVANTE</b>                                                                                     | <b>13,5</b> |
| Frisse kreeftensalade met aardappel, doperwten en mayo van <i>ají amarillo</i>                                      |             |
| <b>TARTAR "GILDA"</b>                                                                                               | <b>13,5</b> |
| Tartaar van entrecote van biologische slagerij De Groene Weg met zontomaatjes, olijf en ansjovis en <i>pipparas</i> |             |
| <b>CRUDO DE ATÚN ROJO</b>                                                                                           | <b>13,5</b> |
| Dungesneden gemarineerde rode tonijn met <i>salmorejo</i> , gemberyoghurt en olijfparel                             |             |
| <b>TARAR DE VENTRESCA DE ATÚN</b> (p/st., 40 gr.)                                                                   | <b>15</b>   |
| Tartaar van bluefin-tonijnbuik met gedroogde cherry-tomaatjes, basilicum en verse truffel op toast regaña           |             |

## CALIENTES

|                                                                             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b> (2 st.)                                   | <b>7,5</b> |
| Romige kroketjes van Spaanse ham met aioli                                  |            |
| <b>FRITURA DE CHIPIRONES</b>                                                | <b>10</b>  |
| Gefrituurde kleine inktvisringen met aioli                                  |            |
| <b>GAMBAS PIL PIL</b>                                                       | <b>10</b>  |
| Argentijnse garnalen gebakken in knoflookolie met <i>pimentón picante</i>   |            |
| <b>TORREZNOS DE SORIA</b>                                                   | <b>10</b>  |
| Knapperig gebraden buikspek met licht pittige aardappelpuree                |            |
| <b>PINCHO PICANTE</b>                                                       | <b>13</b>  |
| Pincho van getrancheerde pittige ribeye met <i>romesco</i> en gemberyoghurt |            |
| <b>PATATAS BRAVAS</b>                                                       | <b>7,5</b> |
| Gefrituurde aardappel met <i>salsa brava</i> , aioli en chorizo kaantjes    |            |

## DE LA HUERTA

|                                                                                              |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b>                                                                  | <b>9</b>  |
| Gebakken milde pepers uit Galicië                                                            |           |
| <b>TOMATE DE TEMPORADA</b>                                                                   | <b>9</b>  |
| Rijpe vleestomaat met sorbet van olijf                                                       |           |
| <b>TORTILLA DE PATATAS</b>                                                                   | <b>8</b>  |
| Klassieke Spaanse aardappelomelet met ui, medium gebakken                                    |           |
| <b>BERENJENA CON MIEL</b>                                                                    | <b>9</b>  |
| In tempura gebakken aubergine met <i>miel de caña</i>                                        |           |
| <b>ENSALADA DE JUDÍAS VERDES</b>                                                             | <b>11</b> |
| Salade van haricots verts, groene asperge met schapenkaas en PX-vinaigrette                  |           |
| <b>FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA</b>                                                        | <b>10</b> |
| Gebakken artisjokhart met saus van eidooier en truffel                                       |           |
| <b>ENSALADA DE QUESO DE CABRA</b>                                                            | <b>13</b> |
| <b>HORNEADO</b>                                                                              | <b>13</b> |
| Salade van gerijpte geitenkaas uit de oven met kersenjam, sherry-rozijn en gegrilde groenten |           |

## SUGERENCIA DEL DÍA

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

## CORTES ESPECIALES

|                                                                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Premium rundvlees van oude melkkoeien uit Galicia.                                                            |           |
| <b>RUBIA GALLEGA</b> (200 gr.)                                                                                | <b>45</b> |
| Entrecote van Galicisch blond rundvlees, medium rare geserveerd met Ibérico jus en <i>pimientos de Padrón</i> |           |

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Mals gemarmerd schoudervlees van het Iberico-varken.                                |           |
| <b>PRESA IBÉRICA</b> (200 gr.)                                                      | <b>35</b> |
| Gebakken <i>Ibérico presa</i> , geserveerd met paddestoelen, Ibérico jus en chipjes |           |

## GRANDES TAPAS

|                                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CARRILLERA IBÉRICA</b>                                                              | <b>15</b> |
| Zacht gegaarde Ibérico wang met aardappelpuree, amandel-pasta en <i>paleta Ibérica</i> |           |
| <b>SOLOMILLO DE TERNERA</b> (100 gr.)                                                  | <b>19</b> |
| Gebakken tournedos van biologische slagerij De Groene Weg met jus van Ibérico          |           |
| <i>supplement: gebakken foie gras</i> (50 gr.)                                         | <b>15</b> |
| <b>PULPO A LA GALLEGA</b>                                                              | <b>17</b> |
| Zacht gegaarde octopus met aardappel en <i>pimentón ahumado</i>                        |           |
| <b>ATÚN ROJO ENCEBOLLADO</b> (80 gr.)                                                  | <b>17</b> |
| Gebakken tonijnsteak met gekarameliseerde ui en spitskool                              |           |
| <b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> (4 st.)                                                     | <b>17</b> |
| Gegrillde wilde Argentijnse gamba's, gevlinderd                                        |           |

## DULCES

|                                                                                 |            |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>TARTA DE QUESO DE LA VIÑA</b>                                                | <b>9</b>   |
| Traditionele romige cheesecake uit San Sebastian met notenlikeur                |            |
| <b>CREMA CATALANA</b>                                                           | <b>8,5</b> |
| Romige caramelcustard met gebrande rietsuiker                                   |            |
| <b>TORRIJAS DE LLORAR</b>                                                       | <b>10</b>  |
| Brioche gedrenkt in witte choco-room, afgemaakt met warme karamel en yoghurtijs |            |
| <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 thuishkomen.

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 - Anne - Duco - Erik  
Floris - Jasper - Jeroen - Jules  
Laurens - Louis - Lynn - Marleen - Milou  
Rik - Sam - 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,<sup>00</sup>  
tap - premium pilsener - 5,5% - 18cl.  
**MAHOU \*\*\*\*\*** 3,<sup>80</sup>  
tap - premium pilsener - 5,5% - 22cl.  
**MAHOU \*\*\*\*\*** 4,<sup>50</sup>  
tap - premium pilsener - 5,5% - 33cl.  
**LA CERVEZA ESPAGNOLA TRIGO** 6,<sup>50</sup>  
tap - witbier - 5% - 33 cl  
**MAHOU MAESTRA** 6,<sup>50</sup>  
strong lager - 7,5%  
**MAHOU \*\*\*\*\* IPA** 6,<sup>50</sup>  
India pale ale - 4,5%  
**SAN MIGUEL FRESCA** sunshine - 4,4% 6,<sup>00</sup>  
sunshine - 4,4%  
**MAHOU 0,0%** 4,<sup>50</sup>  
tostada

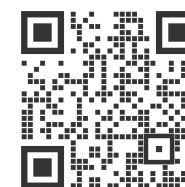
## - M E N U K A A R T -



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



allergenenkaart



zwangerkaart