

PAN Y JAMÓN

PAN CON TOMATE RALLADO Y ACEITUNAS	7
Brood met gepofte knoflook, geraspte vleestomaat en chupadeos olijven	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (40 gr.)	20
Gedroogd en gepekeld ham van het achterpoot, 48 maanden rijping, handgesneden	
CECINA DE WAGYU (40 gr.)	23
Gedroogd Wagyu rundvlees van het achterpoot met pan cristal	
PLATO DE IBÉRICOS	16
Gemengde charcuterie van vier Ibérico vleeswaren	
QUESO DE OVEJA ZAMORANO	9,5
Schapenkaas (6-8 mnd. rijping) uit Zamora met membrillo, miel de caña en amandel	

APERITIVOS DEL MAR

ANCHOAS DE SANTOÑA (4 st.)	18
Hand-gefileerde Cantabrische ansjovisfilets op toast van brioche met schapenboter uit Córdoba	
BOQUERONES 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 <i>toast regaña</i>	
LA GILDA (p/st.)	3,5
De originele pintxo uit San Sebastian met olijf, ansjovis en <i>piparra</i>	
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (4 st.)	16
Gebakken kleine coquilles uit San Sebastian met luchtige saus van <i>gamba roja</i>	

CRUDOS Y FRÍOS

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

CALIENTES

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

DE LA HUERTA

PIMIENTOS DEL PADRÓN	9
Gebakken milde pepers uit Galicië	
TORTILLA DE PATATAS	8
Klassieke Spaanse aardappelomelet met ui, medium gebakken	
BERENJENA CON MIEL	9
In tempura gebakken aubergine met <i>miel de caña</i>	
HONGOS SALTEADOS	11
Gebakken koningszwam met paddenstoelen saus en eidooier	
FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA	11
Gebakken artisjokhart met saus van eidooier en truffel	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA	
HORNEADO	13
Salade van gerijpte geitenkaas uit de oven met kersenjam, sherry-rozijn en gegrilde groenten	

SUGERENCIA DEL DÍA

SUGERENCIA DEL DÍA	DAGPRIJS
Dagelijks wisselende specialiteiten	

CORTES ESPECIALES

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

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

GRANDES TAPAS

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

DULCES

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

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

Louis- Lynn - Milou

Pim - Rik - Sam - Thijmen

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.

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

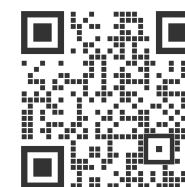
- M E N U K A A R T -



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



allergenenkaart



zwangerkaart