PAN Y JAMÓN

PAN CON TOMATE RALLADO Y ACEITUNAS 7,5
Brood met gepofte knoflook, geraspte vleestomaat, en chupadeos olijven

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (40 gr.) 20
Gedroogd en gepekelde 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 18,5
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 *toast regaña*

LA GILDA (p/st.) 3,5
De originele pintxo uit San Sebastian met olijf, ansjovis en *piparra*

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (4 st.) 16
Gebakken kleine coquilles uit San Sebastian met luchtige saus van *gamba roja*

CRUDOS Y FRÍOS

ENSALADILLA DE BOGAVANTE 14
Frisse kreeftensalade met aardappel, doperwten en mayo van *ají amarillo*

TARTAR "GILDA" 13,5
Tartaar van entrecote van biologische slagerij De Groene Weg met zontomaatjes, olijf en ansjovis en *pipparas*

CRUDO DE ATÚN ROJO 13,5
Dungesneden gemarineerde rode tonijn met *salmorejo*, gemberyoghurt en olijfparel

TARTAR DE ATÚN TRUFADO 15
Tartaar van rode tonijn met gedroogde cherrytomaatjes, 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 11
Gefrituurde kleine inktvisringen met aioli

GAMBAS PIL PIL 10
Argentijnse garnalen gebakken in knoflookolie met *pimentón picante*

TORREZNOS DE SORIA 11
Knapperig gebraden buikspek met licht pittige aardappelpuree

PINCHO PICANTE 13
Pincho van getrancheerde pittige ribeye met *romesco* en gemberyoghurt

PATATAS BRAVAS 8
Gefrituurde aardappel met *salsa brava*, 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 *miel de caña*

HONGOS SALTEADOS 12
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 DIA

SUGERENCIA DEL DÍA DAGPRIJS
Dagelijks wisselende specialiteiten

CORTES ESPECIALES

Premium rundvlees van oude melkkoeien uit Galicia.

RUBIA GALLEGA (200 gr.) 47,5
Entrecote van Galicisch blond rundvlees, medium rare geserveerd met Ibérico jus en *pimientos de Padrón*

Mals gemarmerd schoudervlees van het Iberico-varken.

PRESA IBÉRICA (200 gr.) 35
Gebakken *Ibérico presa*, geserveerd met paddestoelen, Ibérico jus en chipjes

GRANDES TAPAS

CARRILLERA IBÉRICA 17,5
Zacht gegaarde Ibérico wang met aardappelpuree, amandelpasta en *paleta Ibérica*

SOLOMILLO DE TERNERA (100 gr.) 20
Gebakken tournedos van biologische slagerij De Groene Weg met jus van Ibérico
supplement: gebakken foie gras (50 gr.) 15

PULPO A LA STRACCIATELLA 17,5
Malse octopus met stracciatella, gekarameliseerde ui en gedroogde cherry-tomaat

ATÚN ROJO ENCEBOLLADO (80 gr.) 17,5
Gebakken tonijnsteak met gekarameliseerde ui en spitskool

GAMBAS A LA PLANCHA (4 st.) 18
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,
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 - Anne - Duco - Erik
Floris - Jasper - Jeroen
Louis- Lynn - Milou
Pim - Rik - Sam - Thijmen

MENÚ DEGUSTACIÓN

EEN CULINAIRE REIS DOOR SPANJE p.p. **85**
Vast menu – vooraf reserveren – 10 verschillende gerechten – wijnarrangement mogelijk

GRUPOS

ARRANGEMENTEN VOOR GROEPEN VANAF 8 PERSONEN

TOEGANKELIJK VERRASSINGSMENU p.p. **57,5**
Bestaande uit: amuse – broodservice - vleeswaren of kaas - 3 koude tapas - 3 warme tapas - dessert

LUXE VERRASSINGSMENU p.p. **65**
Bestaande uit: amuse – broodservice - vleeswaren of kaas - 3 koude tapas - 3 warme tapas - dessert

FIJNPROEVERS VERRASSINGSMENU p.p. **95**
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,**90
tap - premium pilsener - 5,5% - 22cl.

MAHOU***** **5,**00
tap - premium pilsener - 5,5% - 33cl.

MAHOU MAESTRA **7,**50
strong lager - 7,5%

MAHOU *** IPA** **8,**00
India pale ale - 4,5%

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

MAHOU 0,0% **6,**50
tostada - alcoholvrij

- MENUKAART -

RETIRO
TAPASBAR RESTAURANT

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

allergenenkaart

zwangerkaart