



# De Hemel op Aarde

— TAPAS BAR —

## Koude gerechten

<b>Desembol</b> <i>met aioli en extra vierge olijfolie</i>	6
<b>Dolmas</b> <i>wijnbladeren gevuld met rijst</i>	8
<b>Burrata</b> <i>bramen, bramenbalsamico, Thaise basilicum en toast</i>	16
<b>Carpaccio Truffel</b> <i>met eendenleverkrullen +€5</i>	16
<b>Vitello Tonnato</b> <i>rose kalfsvlees, tonijntataki, tonijndressing, kappers en rucola</i>	16,5
<b>Sashimi van Dutch Yellowtail</b> <i>met sambai-soya en furikake</i>	16,5
<b>Terrine van Eendenlever</b> <i>met paling, uiencompote en toast</i>	18,5

## Kaas en Vleeswaren

<b>Pata Negra</b> <i>Iberico Bellota ham - 50 gram</i> 19,5	<b>Vleeswarenplank</b> <i>Paleta Iberico, Dolce Zero, Capocollo</i> 17,5	<b>Kaasplank</b> <i>5 wisselende kazen</i> 17,5
---	--	---

*In ons bedrijf wordt gewerkt met verschillende allergenen.  
Voor dieetwensen kunt u overleggen met onze medewerkers.*



# De Hemel op Aarde

– TAPAS BAR –

## Warme gerechten

### Vis

Garnalen 13,5  
*gebakken in knoflookboter*

Calamari 15  
*gepaneerde inktvis met citroen en aioli*

Mosselen 14  
*met knoflook en witte wijn*

Kreeftkroketten 7  
*met saffraanmayonaise - per 2 stuks*

### Groente

Geroosterde Spitskool 12  
*met beurre noisette, citroen  
en pistachecrumble*

Gefrituurde Aubergines 10  
*met stroop van Pedro Ximenez*

Bospaddestoelkroketten 6  
*met bosuicreme - per 2 stuks*

Pimientos de Padron 8  
*met grof zeezout*

Patatas Bravas 7  
*met aioli*

### Vlees

Dadels in Spek 8  
*gevuld met amandel*

Taco's met Rendang 13  
*per 2 stuks*

Serranohamkroketten 6  
*met aioli - per 2 stuks*



### BBQ

Octopus met Pompoen  
*en pompoenpitsalsa*

17

Kippendij met Bloemkool  
*met labneh, salsa verde en dukkah*

17

Ossenhaas

*met gebakken oesterzwam  
en jus van gepofte knoflook*

25

Wagyu Picaña

*BMS 9 staartstuk met bimi  
en tomasu soyasaus*

38

*Onze BBQ gerechten kunnen ook als  
vegetarische variant besteld worden à €15*



# De Hemel op Aarde

– TAPAS BAR –

## Specialiteiten

<b>Tiradito van Hamachi</b>	17
aji amarillo, zoete aardappel, passievrucht	
<b>Tonijntartaar</b>	17
rode biet, bietenjus, gerookte olie	
<b>Langoustines</b>	22
gebrand met avocado en eigen jus	
<b>Coquilles</b>	17
pastinaak, zoete aardappel, uienolie	
<b>Ravioli van spinazie</b>	15
met Parmezaanse kaasschuim	
<b>Kalfszwezerik</b>	17
met schorseneren en truffeljus	
<b>Peking eend taco's</b>	13
hoi-sin, komkommer, bosui - per 2 stuks	