

TAPAS BIJ BEN'S BAR & GRILL

Gezellig de hele avond tafelen, delen, genieten en bijkletsen met dit **UNIEKE Tapas Grill and More concept**.

Je kan onze tapasgerechtjes bestellen aan tafel; elk tapasgerechtje wordt direct uitgeserveerd zodra de keuken deze vers voor je bereid heeft, zodat je de hele avond door van heerlijke gerechtjes kunt genieten. Onze tapas worden niet per ronde geserveerd, maar direct na bereiding. Sommige gerechtjes zijn snel klaar, andere hebben iets meer bereidingstijd nodig.

Sommige tapas gerechtjes zijn deelbaar, zodat je een heerlijk ongedwongen avond kan tafelen, delen, genieten en bijkletsen met elkaar!

Vraag ook naar de mogelijkheden voor groepen/feesten. We hebben verschillende tapas menu's voor grotere gezelschappen.



01. Brood met all i oli 5.5 
02. Patatas Bravas 6.5
03. Ravioli courgette met geitenkaas 5.5 
04. Canelones met spinazie (pasta rol gevuld met spinazie) 6 
05. Pimiento queira ser tomates (gevulde paprika met roomkaas en Iberico ham) 8  
06. Chorizo worstjes van de grill 6.5
07. Paella tapas (paella met vis) 8  
08. Kipvleugels 7 
09. Albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus) 7
10. Tapas burger (mini hamburger) 6 
11. Beef puntjes (gemarineerde rundvlees puntjes) 7
12. Champignons (met olijfolie en knoflook) 6
13. Tortilla patates (huisgemaakte tortilla van ei, aardappel en ui) 6
14. Canelones carne (pasta gevuld met vlees) 6 
15. Mejillones marinera (gemarineerde mosselen) 6.5 
16. Gambas ajillo (knoflook garnalen) 7 
17. Calamares (inktvisringen) 7 
18. Croquetes de Chef (huisgemaakte kroket van de chef) 8 

PLEASED TO MEAT YOU




Bij Ben's Bar & Grill staat prachtig vlees centraal! Kwalitatief vlees met een duidelijk herkomst, vlees met een verhaal.

Wil je weten wat je eet en waar het vandaan komt? Vraag het ons, wij houden er van om over vlees te praten!

Voorgerechten

Carpaccio BBQ 11  
Carpaccio zoals je het nog niet eerder heb ervaren!
Dun gesneden vlees(rund)| pijnboomspitten |
Manchego kaas| rucola| chimichurri

Courgette Ravioli 9 
Huisgemaakte ravioli van courgette gevuld met
geitenkaas


Barceloneta Salade 12   
Catalaanse salade met mesclune | brots | garnalen |
Iberico ham | avocado | tomaten | zwarte sesam |
met een vinaigrette van balsamico, sjalot en gerookte noten

BBQ Salade 11
Mesclune | Brots | wortel |
cherry tomaten | bos ui | rode ui | mango
munt | gegrild rund | koriander

Canelons carne 11 
Familie recept, gevulde canelon(pasta) met rundvlees en kip

Champignons 9
Gebakken champignons | knoflook | olijfolie | geserveerd
met brood

Uiensoep 7  
Huisgemaakte uiensoep, geserveerd met brood

Pulpo 16 
Spaans top gerecht, gestoomd en opgebakken octopus

Gambas ajillo de casa 10 
Garnalen | olijfolie | knoflook

Huisgemaakte brood met Aioli 6 

Charcuterie 15

Om mee te beginnen, een plank royaal belegd met verschillende vleeswaren

Paella (vanaf 2 personen)

Huisgemaakte Paella naar Catalaans recept, met vis(18,50pp), vlees(16 pp) of
vegetarisch (15pp)

Al onze gerechten worden met zorg bereid; heb je een allergie of intolerantie meld ons dit dan vooraf. We doen er alles aan om hier rekening mee te houden en je te adviseren.

Hoofdgerechten

Voor onze Steak, Entrecote, Rib Eye en Picanha maken wij enkel gebruik van runderen uit Weststellingwerf. De Black Angus en Hereford runderen van Ben's Bar & Grill komen van EJDB . Een kleine boer waar de traditionele manier van veehouderij behouden is gebleven. Dit betekent dat de dieren zeer dier- en milieuvriendelijk gehouden worden. Het is de meest natuurlijke veeteelt ter wereld. Doordat de runderen uitsluitend in de wei worden gehouden geeft dat vlees met een bijzondere smaak. Na de slacht wordt het direct verpakt en rijpt het vlees tenminste 4 weken door voor wij het serveren.

STEAKS & MORE

Prime Steak (+- 250 gram) 22

Mals gegrild biefstuk van de grill

Entrecote 24

Zoals het hoort met een lekker vet randje

Spareribs XL 23

Royale dik bevelesde rack | huis marinade

Varkenshaas 20

Gegrild varkenshaas met teriyaki saus, rijst en groente

BBG Burger 15

Huisgemaakte Angus burger | kaas | ui | augurk

Mix Grill 27

Royale mix grill met verschillende vleessoorten, geserveerd met saus en garnituur

Onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd met friet, groente en een salade

SAUZEN bij uw vlees (kies uw saus)

Pepersaus – champignonsaus – roquefortsaus

FISH & VEGAN

Gamba's van de grill 18

6 grote Black tiger | met kop en staart | rijst | salade

Salmon 21

Warm gerookt zalmoot | citroen vinaigrette | aardappel garnituur

Vis van de dag 18

Wisselend vis special | vraag uw ober | passend garnituur

Vegan Wellington (Chef's Special) 20

Volledig vegan Wellington, met champignons, uien en pijnboompitten | rijst

Nagerechten

Crema Catalana 6.5

Huisgemaakte crème brulee

Cheesecake 7.5

Huisgemaakte cheesecake

Valenciano 8

Verse Jus | Cava | ijs

Churros con chocolate 6.5

Churros | vanille ijs | chocolade | slagroom

IJS Palet 9.5

Palet met verschillende ijs soorten | slagroom