

Speisekarte

Alle Gerichte
mit diesem Logo gekennzeichnet
sind vegetarisch

Suppen / Sopas

1. **Crema de lentelhas** 
Linsencremesuppe 6,90
2. **Sopa des mariseo**
Suppe mit Meeresfrüchten 7,90
3. **Gaspacho Andaluz** 
Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Tomaten 6,90

Salate / Ensalada

4. **Ensalada del tiempo** 
gemischter Salat der Saison 4,90
5. **Ensalada caesar con pollo**
Klassischer Caesar-Salat mit Hähnchen 15,50
6. **Ensalada mixta con bonito**
Gemischter Salat mit Thunfisch-Filet 15,90
7. **Ensalada de gambas con aguacates**
Gemischter Salat mit Garnelen und Avocado 15,90
8. **Ensalada mixta con pulpo**
Gemischter Salat mit Oktopus 15,90
9. **Ensalada con queso de cabra y bacon**
Salat mit Ziegenkäse und Speck 14,90

Hähnchen / Pollo

10. **Pechuga de pollo con gambas y foie gras**
Hähnchenbrust mit grünem Apfel,
Garnelen, Gänseleber in Weißweinsauce,
inkl. Beilage nach Wahl 22,90
11. **Rollto de pollo relleno con queso y serrano**
Hähnchenbrust-Roulade mit Käse
und Serrano-Schinken in Tomatensauce
inkl. Beilage nach Wahl 21,90
12. **Rollto de pollo relleno con pulpo**
Hähnchenbrust-Roulade mit Oktopus
und Käse im Rahmspinatbett
inkl. Beilage nach Wahl 21,90

13. **Pechuga de pollo con salsa de mango**
Hähnchenbrust mit Mango-Mandelsauce
inkl. Beilage nach Wahl 19,90

14. **Magret de pato con salsa de ligos**
Entenbrustfilet mit Feigensauce
inkl. Beilage nach Wahl 24,90

Schwein / Cerdo

15. **Solomillo de cerdo iberico con gambas**
Iberico-Schweinefilet mit Garnelen
in Tomatensauce und gerösteten Mandeln,
inkl. Beilage nach Wahl 25,90

16. **Solomillo de cerdo iberico en salsa de queso azul**
Iberico-Schweinefilet mit Gorgonzola-Käsesauce
inkl. Beilage nach Wahl 22,90

17. **Secreto iberico a la parrilla con salsa pimiento verde**
Das iberische Geheimnis mit grüner Pfeffersauce,
inkl. Beilage nach Wahl 27,90

18. **Lomo de cerdo iberico
con tomate confitado y mozzarella**
Iberico-Schweinekotelett mit Tomate und Mozzarella
gratinert, inkl. Beilage nach Wahl 22,90

19. **Costillas de cerdo iberico**
Iberische Rippchen in Barbeque-Sauce
inkl. Beilage nach Wahl 20,90

Rind / Ternera

20. **Solomillo de ternera con foie gras 200 g**
Rinderfilet mit Gänseleber und Rotweinsauce,
inkl. Beilage nach Wahl 36,90

21. **Solomillo de ternera con verdura 200 g**
Rinderfilet mit Tomatensauce und Gemüsegratin,
inkl. Beilage nach Wahl 35,90

22. **Solomillo de ternera con pulpo 200 g**
Rinderfilet mit Oktopus in weißer Sauce
mit Pfefferlingen, inkl. Beilage nach Wahl 37,90

23. **Entrecot de ternera a la parilla 300 g**
Gegrilltes Entrecôte, inkl. Beilage nach Wahl 27,90

Fisch / Pescado

24. **lubina a la meunière**
Wolfsbarsch-Filet mit Petersilie und Knoblauch,
inkl. Beilage nach Wahl 22,90

25. **Dorada en salsa verde y vongole**
Doraden-Filet in grüner Sauce mit Muscheln,
inkl. Beilage nach Wahl 24,90

26. **Salmón en salsa holandesa**
Lachs-Filet mit Sauce Hollandaise,
inkl. Beilage nach Wahl 25,90

27. **Rodaballo con almejas y gambas**
Steinbutt mit Muscheln und Garnelen,
inkl. Beilage nach Wahl 27,90

28. **Fritura de Pescado**
frittierte gemischte Fischplatte
für 2 Personen 29,90

Nudelgerichte / Pastas

(alle Nudelgerichte wahlweise mit Spaghetti oder Penne)

29. **Pene con pechuga de pollo y boletus**
Nudeln mit Hähnchenbrust und Steinpilzen 14,90

30. **Espaguetis a la marinara**
Spaghetti mit Seefrüchten in Boullabaisse-Sauce 16,90

31. **Espaguetis con gambas**
Spaghetti mit Garnelen in Boullabaisse-Sauce 15,90

Kindergerichte / Plato de niños

32. **Espaguetis con salsa de tomate** 
Nudeln mit Tomatensauce 6,50

33. **Pechuga de pollo empanada con patatas**
Hähnchenschnitzel mit Pommes 8,00

Genießen Sie dazu unsere erlesenen Weine sowie unsere erfrischenden Cocktails und Bierangebote oder probieren Sie unsere leckeren Heißgetränke!

Beilagen / Guarniciones

34. **Patata frita** 
Pommes-Frites 3,90
35. **Patata dulces frita** 
Gebratene Süßkartoffel 4,00
36. **Gratinado de verduras con queso** 
Gemüsegratin mit 4 Käsesorten 6,90
37. **Verdura a la parilla** 
Gegrilltes Gemüse 5,90
38. **Baby-Patatas con herbas frescas** 
Baby-Kartoffeln mit frischen Kräutern 4,50
39. **Risotto con verdura del tiempo** 
Reis mit frischem Gemüse der Saison 5,90

Desserts / Postres


40. **Volcan de chocolate con helado de vainilla**
Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis 8,90
41. **Crema catalana**
Gebrannte Creme auf katalonische Art 7,90
42. **Tarta de queso**
Käsekuchen 7,90
43. **Milhojas con crema de vainilla dulce de leche**
Blätterteig gefüllt mit Vanille-Creme 7,90

Tapas / Entradas

44. **Plato mixto de fiambres**
gemischter Aufschnitt-Teller 2p 9,90/ 4p 17,90
45. **Plato de queso curado** 
Platte mit verschiedenem Hartkäse 2p 12,90/4p 19,90
46. **Milhojas de mozzarella con tomate seco y rucola** 
mit getrockneten Tomaten und Mozzarella 8,90
47. **Milhojas de salmon con mango**
mit geräuchertem Lachs, Mango und Rucola 9,90
48. **Milhojas de jamon serrano y queso manchego**
Millefeuille aus Serrano-Schinken und Manchego-Käse 9,90
49. **Croquetas de jamon**
6 hausgemachte Schinkenkroketten 6,00
50. **Croquetas de pollo**
6 hausgemachte Kroketten mit Hähnchenfleisch 6,00

51. **Croquetas de pescado**
6 hausgemachte Kroketten mit Fischfüllung 6,00

52. **Patatas bravas** 
Kartoffeln mit Bravas-Sauce 6,50

53. **Patatas alioli** 
Kartoffeln mit Alioli-Sauce 6,50

54. **Patatas con hamon y huevo**
Kartoffeln mit Schinken und Ei 8,90

55. **Gambas al ajillo**
Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl 12,00

56. **Calamares fritos**
frittierter Titenfisch 8,00

57. **Boquerones fritos y alioli**
Gebratene Sardellen und Aioli 8,50

58. **Merluza a la romana**
Seehecht Römer-Art 7,50

59. **Dátiles con bacon**
6 Datteln im Speckmantel 6,50

60. **Alitas de pollo y salsa de soia**
Hähnchenfügel und Sojasauce 7,50

61. **Chicharrones**
Knusprig gebratene Schweineschwartens 7,50

62. **Albóndigas en salsa de tomate**
Fleischbällchen in Tomatensauce 7,50

63. **Pincho morruno**
Fleischspieß mit Rind- und Schweinefleisch 7,50




64. **Pincho de pollo**
Fleischspieß mit Hähnchenfleisch 7,50

65. **Chorizo emborrachado en vino tinto**
spanische Chorizo-Wurst in Rotweinsauce 8,50

66. **Lagrimas de cerdo iberico con Champiñones**
Rippchen vom iberischen Schwein mit Champignons 12,50

67. **Pimientos de padron** 
Galizische Paprika 7,50

68. **Champiñones en vino Blanco** 
Champignons in Weißweinsauce 5,90

69. **Brot**  3,50
70. **Alioli**  3,50
71. **Oliven**  4,90
72. **Salsa brava** 
Fruchtig, leicht
scharfe Sauce 3,50

Mein Name ist Adrian Burlacu. Aus der Leidenschaft heraus, Geschmäcker zu kreieren und mit diesen zu überraschen, begann ich als junger Mann in der Gastronomie. Im Alter von 23 Jahren wurde ich erstmals zum Küchenchef ernannt und leitete eine große Gastronomie in Rumänien. Neugier und der Wunsch, mich zu verbessern und zu lernen, führten mich nach Spanien. So kam ich nach Madrid, wo ich an den angesehensten Orten studierte. Hier verbrachte ich 6 Jahre damit, neue Geschmäcker und Ideen der Küche auf hohem Niveau zu sammeln.



»Fine Dining« war einer meiner größten Wünsche und ich legte besonderen Wert auf die Qualität, Quantität und die Art und Weise, wie das Essen serviert wurde. Um mich noch weiter zu verbessern ging ich nach Berlin, wo ich weitere 2 Jahre in einem sehr angesehenen Restaurant kochte. Danach zog ich mit meiner Familie nach Recklinghausen. Die Idee, ein eigenes Restaurant zu haben, lag mir schon immer am Herzen. Aus dem Wunsch heraus, mich durch Essen auszudrücken und die Menschen mit den Geschmäckern Spaniens zu überraschen, entstand das Restaurant BTortas.



**SPANISCHES RESTAURANT
in der Ratschänke**