



Tortas

TAPAS-BAR • RESTAURANT

Kirchstraße 4 • 59399 Olfen

Tel. 0 25 95/3 86 67 89

www.b-tortas.de

*Speisen &
Getränke*



*Dankeschön! Ihr Team
von B-Tortas*



Tortitas de maíz „Tacos“

1. Tortitas de maíz con pollo y queso

Maisfladen mit Hähnchenbrust und Käse 13,90

2. Tortitas de maíz con cerdo y queso

Maisfladen mit Schweinebäckchen
und Käse 15,90

3. Tortitas de maíz con ternera y queso

Maisfladen mit Rindfleisch und Käse 17,90

Zu unseren Tortitas servieren wir Ihnen
Pommes-Frites und einen Dip nach Wahl:

**Guacamole, Aioli, Salsa Brava, Salsa, Ketchup,
Mayonnaise**





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.

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.

Probieren Sie auch unsere köstlichen Tapas -

Diese finden Sie auf der separaten Karte



Alle Gerichte mit diesem Logo gekennzeichnet sind vegetarisch

Allergene:

A = Weizen (wie Dinkel und Kamut, B = Roggen, C = Gerste, D = Hafer, E = Krebstiere, F = Eier, G = Fische, I = Erdnüsse, J = Sojabohnen, K = Milch (Laktose), L = Lupinen, M = Mandeln, N = Haselnüsse, O = Walnüsse, P = Cashewnüsse, R = Pecanüsse, S = Paranüsse, T = Pistazien, U = Macadamia- oder Queenslandnüsse, V = Sellerie, Y = Senf

***Danke für 2 Jahre
voller Genuss und Treue!***



Liebe Gäste,

wir möchten uns von Herzen
für die wundervolle Zeit mit Ihnen bedanken!
Ihre Treue, Ihr Vertrauen und Ihre positiven
Rückmeldungen bedeuten uns sehr viel.

Besonders freut uns, dass wir durch Ihr
Feedback unsere Speisekarte stetig im Sinne
Ihrer Wünsche weiterentwickeln konnten –
mit Gerichten, die ankommen und begeistern.

Wir freuen uns auf viele weitere
genussvolle Momente mit Ihnen!

Ihr B-Tortas-Team

Suppen / Sopas

4. Sopa de tomate

Tomatensuppe 7,90

5. Sopa de marisco

Suppe mit Meeresfrüchten 12,90

Salate / Ensalada

6. Ensalada del tiempo

gemischter Salat der Saison 6,90

7. Ensalada del tibia de verdura con queso

gemischter Salat mit gegrilltem
Gemüse und Käse 12,90

8. Ensalada caesar con pollo

Klassischer Caesar-Salat mit Hähnchen 13,90

9. Ensalada de gambas con aguacates

Gemischter Salat mit Garnelen
und Avocado 17,90

10. Ensalada mixta con pulpo

Gemischter Salat mit Oktopus 18,90

11. Ensalada con queso de cabra y bacon

Salat mit Ziegenkäse und Speck 16,90

Hähnchen / Pollo

12. Pechuga de pollo a la brasa

Gegrillte Hähnchenbrust
inkl. frischer Beilage der Woche 15,90

13. Escalope de pollo

Hähnchenschnitzel inkl. frischer Beilage
der Woche 16,90

14. Pechuga de pollo al ajillo

Hähnchenbrust in Wein-Knoblauch-Sauce
inkl. frischer Beilage der Woche 17,90

15. Pechuga de pollo con salsa de mango

Hähnchenbrust mit Mango-Mandelsauce
inkl. frischer Beilage der Woche 18,90

16. Pechuga de pollo con salsa de champiñones

Hähnchenbrust mit Champignons in Sahne-
Sauce inkl. frischer Beilage der Woche 17,90

17. Pechuga de pollo con salsa de boletus y nata

Hähnchenbrust mit Steinpilzen in Sahne-Sauce
inkl. frischer Beilage der Woche 18,90

18. Pechuga de pollo al estilo vienes

Gratinier Hähnchenbrust mit Champignons
in Sahne-Sauce mit Kartoffeln 18,50

19. Pechuga de pollo con chorizo y verdura

Hähnchenbrust mit Chorizo und
frischem Gemüse und Kartoffeln 19,90

20. Rollto de pollo relleno con queso y serrano

Hähnchenbrust-Roulade mit Käse
und Serrano-Schinken in Tomatensauce
inkl. frischer Beilage der Woche 23,90

21. Rollto de pollo relleno con bacon y queso

Hähnchenbrust-Roulade mit Speck und Käse
inkl. frischer Beilage der Woche 22,90

22. Rollto de pollo relleno con pulpo

Hähnchenbrust-Roulade mit Oktopus
und Käse im Rahmspinatbett
inkl. frischer Beilage der Woche 25,90

23. Magret de pato con salsa de higos

Entenbrustfilet mit Feigensauce
inkl. frischer Beilage der Woche 21,90

Schwein / Cerdo

24. Solomillo de cerdo a la brasa

Gegrilltes Schweinefilet
inkl. Beilage der Woche 16,90

25. Lomo de cerdo a la brasa

Gegrillter Schweinerücken
inkl. Beilage der Woche 14,90

26. Escalope de cerdo

Schweineschnitzel
mit Beilage der Woche 16,90

27. Solomillo de cerdo con champñones y nata

Schweinefilet mit Champignons
in Sahnesauce inkl. Beilage der Woche 20,90

28. Solomillo de cerdo con salsa de queso azul

Schweinefilet mit Gorgonzola-Sauce,
inkl. Beilage der Woche 20,90

29. Solomillo de cerdo en salsa stroganoff

Schweinefilet à la „Stroganoff“,
inkl. Beilage der Woche 21,90

30. Seranito iberico

gratinierter Schweinerücken
mit Serrano-Schinken
und Tomate, inkl. Beilage der Woche 19,90

31. Solomillo de cerdo con bacon gratinado con parmesan y salsa de vino

Schweinefilet im Speckmantel
mit Parmasankäse gratiniert
in Weinsauce inkl. Beilage der Woche 23,90

32. Parillada de carne

Gemischte Grillplate mit Hähnchen,
Schweinefleisch, Rind,
inkl. Beilage der Woche 19,90

Platte für 2 Personen 36,90

Platte für 4 Personen 74,90

Spezialitäten

Iberisches Schwein / Cerdo iberico

33. Solomillo de cerdo iberico con gambas

Iberico-Schweinefilet mit Garnelen
in Tomatensauce und gerösteten Mandeln,
inkl. Beilage der Woche 29,90

34. Solomillo de cerdo iberico en salsa de queso azul

Iberico-Schweinefilet mit Gorgonzola-
Käsesauce inkl. Beilage der Woche 26,90

35. Secreto iberico a la parrilla con salsa pimiento verde

Das iberische Geheimnis mit grüner
Pfeffersauce, inkl. Beilage der Woche 31,90

36. Costillas de cerdo iberico

Iberische Rippchen in Barbeque-Sauce
inkl. Beilage der Woche 22,90

37. Cachopo de tenera con jamon y queso

Paniertes Rindfleisch gefüllt
mit Schinken und Käse,
inkl. Beilage der Woche 28,90

38. Cachopo de pollo con jamon y queso

Paniertes Hähnchenfilet gefüllt
mit Schinken und Käse,
inkl. Beilage der Woche 19,90

Wie alle alten Schweinerassen hat auch das Ibérico-Schwein die natur-
gegebene Befähigung wertvolles Fett intramuskulär einzulagern. Dieses
gibt ihrem Fleisch ein gewisses Eigenaroma und hält es auch nach dem
Braten noch zart und saftig. Durch einen hohen Anteil ungesättigter Fett-
säuren im Fleisch, wie sie auch in Olivenöl vorkommen, wird das Ibérico
Schwein von „echten Fans“ des Jamón Ibérico auch „Olive auf vier Bei-
nen“ genannt.

Das Besondere am Iberico-Schwein ist die Ernährungsweise. Diese Tiere
fressen freilebend in der Natur Eichen, Gräser und Kräuter; dadurch er-
hält das Fleisch seinen typischen nussigen Geschmack.

Rind / Ternera

39. Entrecot de ternera a la parilla

Gegrilltes Entrecôt,
inkl. Beilage der Woche 26,90

40. Solomillo de ternera a la brasa

Gegrilltes Rinderfilet
inkl. Beilage der Woche 30,90

41. Solomillo de ternera con salsa de pimenta verde

Gegrilltes Rinderfilet mit
grüner Pfeffersauce
inkl. Beilage der Woche 33,90

42. Solomillo de ternera con salsa de queso azul

Gegrilltes Rinderfilet mit
Gorgonzola-Sauce
inkl. Beilage der Woche 33,90

43. Solomillo de ternera con verdura

Rinderfilet mit Tomatensauce
und Gemüsegratin,
inkl. Beilage der Woche 33,90

44. Solomillo de ternera con pulpo

Rinderfilet mit Oktopus in weißer Sauce
mit Steinpilzen in Sahnesauce,
inkl. Beilage der Woche 37,90

Argentinisches Rindfleisch ist besonders saftig sowie zart im Geschmack und gleichzeitig fest in der Konsistenz. Die Rinder grasen in der berühmten argentinischen Pampa traditionell unter freiem Himmel und haben viel Auslauf – ein wichtiger Grundstein für hochwertiges Fleisch.



Fisch / Pescado

45. Lubina a la pil-pil

Wolfsbarsch-Filet mit Petersilie, Chilischoten
und Knoblauch,
inkl. Beilage der Woche

19,90

46. Rodaballo con almejas y gambas

Steinbutt mit Muscheln und Garnelen,
inkl. Beilage nach Wahl

27,90

47. Fritura de Pescado Andaluza

frittierter gemischte Fischplatte
für 2 Personen

37,90



Reisgerichte / **Arroz**

- 48. Arroz con pechuga de pollo y boletus**
Reis mit Hähnchebrust und Steinpilzen 17,90
- 49. Arroz a la marinara**
Reis mit Seefrüchten 19,90
- 50. Arroz con gambas y brocoli**
Reis mit Garnelen und Brokoli 19,90
- 51. Arroz con solomillo de cerdo y champiñones**
Reis mit Schweinefilet und Champignons 18,90

Burger / **Hamburgesas**

- 52. Hamburgesa de tenera**
Premium-Burger mit Rindfleisch und Pommes-Frites 14,90
- 53. Hamburgesa del chef**
Chef-Burger mit Rippchen und Pommes-Frites 14,90
- 54. Hamburgesa de pollo crujiente**
Crispy Chicken-Burger mit Pommes-Frites 13,90

Kindengerichte/ **Plato de ninos**

- 55. Arroz a la cubana** 
Reis mit Tomatensauce und Spiegelei 8,90
- 56. Palitos de pollo con patatas**
Hähnchensticks mit Pommes-Frites 9,90

Beilagen / **Guarniciones**

57. Patata frita

Pommes-Frites

4,90

58. Patata dulces frita

Gebratene Süßkartoffel

5,90

59. Gratinado de verduras
con queso

Gemüsegratin mit 4 Käsesorten

7,90

60. Verdura a la parilla

Gegrilltes Gemüse

6,90

61. Arroz con
verdura del tiempo

Reis mit frischem Gemüse der Saison,
Sahne und Käse

6,90

Desserts / **Postres**

62. Volcan de chocolate
con helado de vainilla

Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis

8,90

63. Crema catalana

Gebrannte Creme auf katalonische Art

5,90

64. Churros con helado y Nutella

Churros mit Eis und Nutella

6,90

Getränke / Bebidas

Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,50
Bitburger Pils vom Fass	0,5l	5,60
Bitburger Landbier vom Fass	0,3 l	3,60
Bitburger Landbier vom Fass	0,5 l	5,70
Estrella Galicia vom Fass	0,3 l	3,70
Estrella Galicia vom Fass	0,5 l	5,80
Radler vom Fass (Pils+Sprite)	0,3 l	3,50
Radler vom Fass (Pils+Sprite)	0,5 l	5,60
Krefelder vom Fass (Pils+Cola)	0,3 l	3,50
Krefelder vom Fass (Pils+Cola)	0,5 l	5,60
Alster vom Fass (Pils+Fanta)	0,3 l	3,50
Alster vom Fass (Pils+Fanta)	0,5 l	5,60
Benediktiner Hefeweizen vom Faß	0,3 l	3,90
Benediktiner Hefeweizen vom Faß	0,5 l	5,90
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,90
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,90
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3,30
Benediktiner Hell vom Fass	0,3 l	3,60
Benediktiner Hell vom Fass	0,5 l	5,70
Benediktiner alkoholfrei, hell	0,3 l	3,60



Heißgetränke

Schokolade	Tasse	4,20
Kaffee Crema	Tasse	3,20
Kaffee Amore	Tasse	4,20
Espresso	Tasse	2,90
Cappuccino	Tasse	4,20
Latte Macchiato	Tasse	4,20
Minztee	Tasse	3,00
Schwarztee	Tasse	3,00
Früchtetee	Tasse	3,00



Softdrinks

Wasser medium/still	0,25 l	2,90
Gerolsteiner	0,7 l	6,10
El Puro Wasser	0,25 l	2,90
El Puro Wasser	0,7 l	6,10
Apfelsaft frisch gepresst	0,3 l	4,50
Orangensaft frisch gepresst	0,3 l	4,50
Apfelschorle	0,3 l	3,30
Cola/Cola zero	0,33 l	3,50
Fanta	0,33 l	3,50
Sprite	0,33 l	3,50
Mezzo-Mix	0,33 l	3,50
Gerolsteiner Limo Citrus-Minze	0,33 l	3,50
Gerolsteiner Limo Orange Passionsfrucht	0,33 l	3,50
Bitter Lemon	0,2 l	2,90
Ginger Ale	0,2 l	2,90



Weine rot

Muga El Anden Rioja DOCa	Flasche 0,7 l	32,90
Muga El Anden Rioja DOCa	Glas 0,2 l	9,90

Dieser Wein ist saftig, samtig, hat eine feinwürzige Frucht, vielschichtig, elegant und sehr lange anhaltend.

Muga Reserva	Flasche 0,7 l	54,90
Muga Reserva	Glas 0,2 l	14,50

Dunkles Rubinrot in der Robe. Das Bouquet duftet nach süßen Gewürzen, reifen dunklen Früchten, Röstaromen, einem Hauch Orangenschale und Lakritz, sowie aromatischen Kräutern.

El Coto Rioja Reserva DOCa	Flasche 0,7	27,50
El Coto Rioja Reserva DOCa	Glas 0,2 l	8,50

Nach 18-monatiger Reife in Barriques aus amerikanischer Eiche zeigt sich die Reserva mit ihrer granatroten Farbe, dem typischen Aroma mit leichten Holznoten, Noten von getrockneten Feigen, Unterholz und Tabak, sowie dem kräftig-würzigen Nachhall

Marqués del Atrio	Flasche 0,7 l	20,90
Marqués del Atrio	Glas 0,2 l	6,90

Im Glas zeigt er sich in einem strahlenden Rubinrot mit violetten Reflexen und gibt in seinem Bouquet die ganze Pracht reifer dunkler Früchte und Beeren preis, alles schön verbunden mit den feinen Röstnoten und würzigen Aspekten, wie Vanille und einem aparten Hauch Balsamico.

Faustino Rivero	Flasche 0,7 l	20,90
Faustino Rivero	Glas 0,2 l	6,90

Dieser junge Rotwein zeigt sich mit einem fruchtbetonten, von Kirschen und Waldbeeren dominierten Duft. Am Gaumen ist er angenehm ausgeglichen, nicht zu schwer und klingt frisch und jugendlich aus.

Rioja Reserva Viña Alberdi, La Rioja Alta	Flasche 0,7 l	36,90
	Glas 0,2 l	9,90

Das Bouquet wirkt intensiv, gleichermaßen elegant, mit Noten von Karamell, Kokosnuss, Vanille und frischem Toast, was auf seine Lagerung in amerikanischer Eiche zurückzuführen ist. Am Gaumen präsentiert er sich mit allen Charakteristiken einer old-fashioned Rioja-Reserva, mit festen Tanninen, angenehmer Weinsäure und viel Schmelz im langen Finale.

Weine rosé

Faustino Rosé	Flasche 0,7 l	20,90
Faustino Rosé	Glas 0,2 l	6,90

Rote Früchte dominieren diesen Roséwein vom leuchtenden Himbeer-rosa im Glas bis zum aromatischen Nachhall von Beeren und Kirschen. Sehr elegant und duftig, mit rassiger Säurefrische, die dem Finale noch einen Tick mehr Länge verleiht.

Riscal Rosado	Flasche 0,7 l	20,90
Riscal Rosado	Glas 0,2 l	6,90

Ein lebendiger und frischer Roséwein, voller Nuancen. Kräftige, fruchtigen Aromen (Erdbeere, Himbeere), mit einigen blumigen Noten.

Weine weiß

Val De Vid Eylo Verdejo		
Barrica	Flasche 0,7 l	22,50
	Glas 0,2 l	6,50

Herrlicher Weißwein aus den Rebsorten Verdejo und Viura, hocharomatisch, lebendig und süffig

Val de vid Verdejo	Flasche 0,7 l	20,90
Val de vid Verdejo	Glas 0,2 l	6,90

Intensiver Auftakt mit hervorragender Balance zwischen fülliger Frucht-süße und knackiger Frische. Eine rassige Mineralität durchzieht die saftige, vollmundige Frucht bis ins elegant ausklingende Finale.

Musgo Verdejo	Flasche 0,7 l	20,90
Musgo Verdejo	Glas 0,2 l	6,90

Frisch mit Aromen von Zitrusfrüchten. Perfekte Frucht und gut eingebundene Säure zeichnen diesen Wein aus. Ein außergewöhnlich fruchtiger und lebhafter Wein.

El Coto	Flasche 0,7 l	20,90
El Coto	Glas 0,2 l	6,90

Intensiver und aromatischer Geschmack von begeisternder Harmonie und Struktur, dabei frisch und zart. Angenehme Säure mit überraschendem Finale von Zitronen und grünen Äpfeln!

Faustino Rivero	Flasche 0,7 l	20,90
Faustino Rivero	Glas 0,7 l	6,90

Ausdrucksvollen Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Banane. Im Geschmack liegt der Fokus auf der intensiven Frucht

Faustino weiss Semi	Flasche 0,7 l	20,90
Faustino weiss Semi	Glas 0,2 l	6,90

Die intensiv fruchtigen Noten von Ananas und Banane wecken die Sinne, während zarte Zitrusaromen für Frische und Lebendigkeit sorgen

Kräuterliköre

Hierbas tunel Mallorca secas	2 cl	3,90
La Encina	2 cl	3,90
Tunel Hierbas de Mallorca		
14 Reserva Familiar	2 cl	4,90

Liköre

Licor 43 Baristo	2cl	3,50
Licor 43 Chocolate	2cl	3,50
Licor 43 original	2cl	3,50
Licor 43 crem bluee	2cl	3,50
Sasse Kakao mit Nuss	2cl	3,90

Rum

Negrita	2cl	3,90
Brugal	2cl	3,90

Schnaps

Sasse Münsterländer Lagerkorn	2cl	3,90
Spanischer Schnaps	2cl	3,50

Brandy

Lepanto	2cl	4,90
Cardenal Mendoza	2cl	4,90
Veterano	2cl	4,90
Carlos I	2cl	4,90

Vodka

Absolut Vodka	2cl	3,90
---------------	-----	------

Whiskey

Dyk	5 cl	3,50
J & B	5 cl	3,50
Jameson 10 Jahre	5 cl	3,50
Jack Daniels	5 cl	3,50

Longdrinks

Lillet	200 ml	6,90
Aperol	200 ml	6,90
Sangria		6,90
Cubatas (Whiskey + Cola)	200 ml	6,90
Yzaguirre Vermouth Rojo	200 ml	6,90
Larios 12 Premium Gin mit Bitter Lemon 200 ml		6,90

Sekt

Cava San Mingual Bruto	750 ml Flasche	20,90
Cava Vintage	750 ml Flasche	28,90
Cava Reserva Familiar	750 ml Flasche	48,90

*Auch als
Geschenk
eine gute Idee!*

