

*Bienvenido  
a La Tapa Canaria!*

## *Bienvenido a La Tapa Canaria!*

Wij, Mario en Ellen, verwelkomen u graag in onze sfeervolle  
Spaanse tapasbar in hartje Overmere.

De naam van onze zaak licht al een tip van de sluier over Mario's afkomst. Hij groeide op in het zonovergoten Gran Canaria, één van de zeven Canarische eilanden die behoren tot Spanje. Mario blonk er al gauw uit in cocktails shaken en heerlijke tapas bereiden. Toen Ellen, geboren en getogen in Overmere, in Gran Canaria werkzaam was als reisleidster, sloeg de vonk over. Omdat liefde geen grenzen kent, verhuisde Mario naar België.

In 2002 richtten we samen La Tapa Canaria op.

### **Onze missie is zonneklaar:**

Jou laten proeven van de authentieke Spaanse eetcultuur.

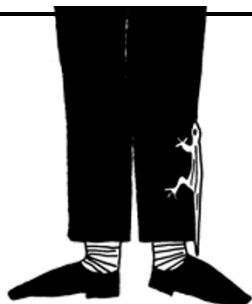
Een eetcultuur die wordt belichaamd door de tapas, de typische Spaanse hapjes die overal in Spanje, en ver daarbuiten, gesmaakt worden. De tapas, ooit geserveerd bovenop een karaf of een glas (bedekken = tapar) om te vermijden dat er een of andere 'vliegende bezoeker' in de vloeistof zou belanden, zijn vandaag zoveel meer dan een lekkernij bij een aperitief. Het zijn meestal eenhapsgerechtjes, maar ze worden evengoed geserveerd als volwaardige maaltijd. Naast de Canarische specialiteiten, zoals de 'papas arrugadas' en 'mojo' serveren we tal van andere tapas en heerlijke zuiderse gerechten, zoals paella en zarzuela.

Leun dus rustig achterover en geniet van dit Spaans paradijs  
onder de kerktoren van Overmere!

*Tapas con coraz♥n.*

Buen provecho!

Mario, Ellen en ons team



## *Aperitieven*

### **Aperitief van 't huis**

(Sherry, bananenlikeur, appelsiensap & grenadine) 7.50

Sangria (huisgemaakt) 8.00

Cava glas 7.00

Cava flesje 20cl 8.50

Moscatel 4.50

Málaga Virgen 4.50

Tinto de verano

(rode wijn met caseras) 6.00

Tinto de verano z alcohol 5.00

Spaanse vermouthe wit/rood 6.00

Sherry 4.50

Porto rood/wit 4.50

Campari 5.75 + soda 8.35

+ vers fruitsap 8.85

Ricard 6.50

Kirr 5.50

Kirr Royal (20cl) 9.00



## *Huisbereide cocktails*

**Piña colada** 8.50

rhum, cocos, ananassap, melk

**Margarita** 8.50

tequila, triple sec, citroensap

**Mojito** 8.50

rhum, munt, caseras, rietsuiker, citroensap

**Mojito aardbei** 9.00

mojito met aardbeiensiroop

**Canarias** 9.00

rhum, banaanlikeur, triple sec, appelsiensap, ananassap en grenadine

**Caipiriña** 8.50

Braziliaanse rhum, limoen, rietsuiker

**Daiquiri aardbei** 9.00

rhum, citroensap, aardbeisiroop

**Cuba libre premium** 10.00

oude rhum, cola, kaneel, appelsien, angostura

### *Alcoholvrije cocktails*

**Argineguín** 7.00

ananassap, cocos, melk, blue curaçao

**San Francisco** 6.75

ananassap, appelsiensap, grenadine

**Mojito virgin** 6.50

caseras, munt, citroensap, rietsuiker

## Gin tonic

### Macaronesian 13.00

Eerste gin gemaakt op de Canarische eilanden. Kruidig en exotisch door de handgeplukte kruiden en het vulkanische water

### Alcoholvrije gin tonic 6.75

Huisgemaakt!

*nieuw!*

### Nordes 13.00

Floraal en kruidige gin met Albariñodistillaat + 15 kruiden/ Galicië

### N Gin VLC 13.00

Valenciaanse gin met mooi evenwicht tussen citrus en kruiden

### Tann's Gin 13.00

Zeer zachte en licht zoete premium gin uit Barcelona

### Steam Gin met hibiscus tonic 14.00

Fijne gin met florale en citrustoetsen. Lokaal en artisaanaal!

## Bieren

San Miguel (33cl) 3.80

La Soccarada 5.50  
artisaanaal bier uit Valencia

Maes pils 25cl 2.60

50cl 5.20

N.A. (alcoholvrij) 2.80

Carlsberg 3.00

Grimbergen blond 3.80

Westmalle donker 3.80

Karmeliet 4.20

Sint Bernardus Abt12 4.30

Brugs wit bier 2.60

Vedett 3.00

Duvel 4.00

Orval 4.50

## Homemade ice-tea

### Happiness blooms 3.50

Rooibos, korenbloem, zonnebloem

### Sweet treat 4.00

Ananas, appel, framboos, marshmellow

## Frisdranken

Chaudfontaine plat/bruis

25cl 2.60

50cl 5.00

1L 8.20

Licht bruisend 50cl 5.00

### Caseras

Spaanse limonade zonder suikers

50cl 5.00

1L 8.20

Coca cola / light / zero 2.60

Fanta orange / Sprite 2.60

Appletise (27.5cl) 3.90

Nordic tonic / agrum 3.10

Ice tea 3.20

Fruitsap 2.60

Vers fruitsap 5.50





## Tapasmenu

### **Pintxo de humus con alubias blancas**

Hummus van reuze witte bonen/  
geroosterd broodje

### **Queso de cabra/ mermelada de cebolla**

Geitenkaas/ ui konfituur

### **Merluza a la Viscaina**

Heek op Bakische wi jze  
(paprika sausje)

### **Berenjena rellena/ gorgonzola/ pera/ frutos secos**

Gevulde aubergines/ gorgonzola/  
peer/ noten

### ♥ **Croquetas de centollo**

King krab kroketten

### **Tortilla de cebolla y tocino**

Tortilla met spek

### **Lomo a la plancha/ salsa de puerro y albaricoque**

Gegrilde varkenslapjes/ prei-  
abrikozensausje

### ♦ **Batata de caña/ nata asada/ nuez moscada**



Aardpeer/ gebrande room/  
nootmuskaat

## Wijnsuggesties bij dit menu

### **Altavins - Ilercavonia**

Catalonië Garnacha



Rijke witte wijn met mooie toetsen  
van exotisch fruit, appel en abrikoos.  
Lange, frisse afdronk.

29.50  21.00  6.50 

### **Marco real - rosado**

Navarra Garnacha




Rijp rood fruit en citrustoetsen.  
Smakelijke, volle afdronk.

26.00  17.50  6.00 

### ⊕ **Enguera - Distinto**

Valencia Tempranillo-Syrah

Fijn, kruidig en soepel met zachte  
tannines en kersenaroma's.

28.00  19.50  6.25 

### ⊕ **Biologische & natuurwijnen**

*Menu 6 tapas 29.00 p/p*

*Menu 7 tapas (met ♥) 34.00 p/p*

*Menu 8 tapas (met ♥ ♦) 37.00 p/p*

Menu vanaf 2 personen

## Paella

Minimum voor 2 personen  
Bereidingstijd +/- 40 minuten  
**27.00 / persoon**

Een Spaans éénpansgerecht op basis van rijst, groenten, schaaldieren, calamares en kip.

Voor een paella van 5 personen of meer gelieve 1 dag op voorhand te reserveren.

*nieuw!*

### Paella met vlees

Minimum voor 2 personen  
Enkel op reservatie 1 dag vooraf  
**27.00 / persoon**

### Vegetarische paella

Minimum voor 2 personen  
Enkel op reservatie 1 dag vooraf  
**25.00 / persoon** *Veggie*

## Zarzuela

Minimum voor 2 personen  
**28.00 / persoon**

Een Spaans stoofpotje van vis, zeevruchten, calamares, aardappel en groentjes.

Enkel op reservatie 1 dag vooraf.

## ★ Canarische wijnen



Jonatan García is de jonge eigenaar van **Suertes del Marqués**, een wijndomein dat natuurlijke wijnen produceert op Tenerife. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is ongeveer 100 jaar. De stokken worden volgens een traditioneel systeem gevormd, de cordón trenzado, waarbij de meer dan 20 meter lange wijnstokken langs de grond geleid worden. Tijdens het hele proces grijpt de wijnboer zo min mogelijk in. Al het werk wordt met de hand gedaan en in de kelder wordt gebruikgemaakt van louter inheemse gisten en slechts een zeer beperkte toevoeging van sulfieten.  
Een must try!

### ★ 7 fuentes

100% Listán negro  
Fruitige en verfijnde rode wijn met vatrijping. Complex!

36.00 🍷 24.50 🍷 7.50 🍷

## Traditionele tapas

**Aceitunas con Anchoa** Olijven met ansjovisvulling 4.50

**Aceitunas con queso de cabra**  
Olijven met geitenkaas 7.50 *Veggie*

**Boquerones en aceite**  
Gemarineerde ansjovis 8.00

**Ensalada mixta** Slaatje 6.00 *Veggie*

**Tapa mixta** Serrano, chorizo en manchego kaas 8.50

**Manchego** kaas 8.00 *Veggie*

**Jamón Serrano** 9.00

**Jamón Pata Negra** 16.00

**Chorizo y salchichón Iberico**  
Chorizo en salami van Iberico bellota (eikennoten) 8.00

**Alioli** 2.00 *Veggie*

**Mojo** 2.00 *Veggie*

**Pan con ajo** Lookbrood 7.00 *Veggie*

**Papas arrugadas con mojo**  
Canarische aardappeltjes 5.50 *Veggie*

**Croquetas de salmón**  
Zalmkroketjes 8.00

**Calamares fritos** Gefrituurde inktvisringen 9.50

**Sardinas a la plancha** Gegrilde sardienen 10.00

**Gambas al ajillo**  
Scampi look (6 st. gepeld) 13.50

**Gambas a la plancha** Gegrilde scampi (6 st ongepeld) 12.00

**Pulpo Gallega** Octopus op z'n Gallicisch 13.00

**Lomo a la plancha** Gegrilde varkenslapjes 10.50

**Pimientos del piquillo** Spaanse paprika's met gehakt (2 st) 11.00

**Alitas de pollo marinadas**  
Gemarineerde kippenboutjes 11.00

## Seizoenstapas

**Pintxo de humus con alubias blancas**  
Hummus van reuze witte bonen/  
geroosterd broodje 6.00 *Veggie*

**Batata de caña/ nata asada/ nuez moscada** Aardpeer/ gebrande room/  
nootmuskaat 7.00 *Veggie*

**Queso de cabra/ mermelada de cebolla** Geitekaas / uienconfituur 9.00  
*Veggie*

**Merluza a la Viscaina** Heek op Baskische wijze (paprika sausje) 12.00

**Berenjena rellena/ gorgonzola/ pera/ frutos secos** Gevulde aubergines/ gorgonzola/ peer/ noten 10.00 *Veggie*

**Tortilla de cebolla y tocino** Tortilla met ui en spek 10.00


**Lomo a la plancha/ salsa de puerro y albaricoque** Gegrilde varkenslapjes/ prei-abrikozensausje 12.50

**Croquetas de centollo** King krab kroketten 12.00

**Tabla de quesos españoles con membrillo** Plankje met 3 Spaanse kazen en kweeperengelei 11.00 *Veggie*

## Sangría van het huis

de vino blanco o de vino tinto  
wit of rood

24.00  13.00  8.00 



## Salades

### Croquetas de queso

Kaaskroketten (3 st) 17.00 *Veggie*

### Croquetas de gambas

Garnaalkroketten (3 st) 23.00

### Queso de cabra y manzana

Geitenkaas met spek en appeltjes  
22.00

### Sardinas a la plancha

Gegrilde sardienen 19.00

### Calamares fritos

Gefrituurde inktvisringen 19.00

### Lomo a la plancha

Gegrilde varkenslapjes 19.00

### Gambas a la plancha

Gegrilde scampi (8 st ongepeld) 21.50

### Gambas y calamares

Gepelde scampi en calamares 23.00

### Papas arrugadas

Canarische aardappeltjes 5.50 *Veggie*

## Voor de kleinsten

### Albóndigas con compota de manzana

Gehaktballetjes met gefrituurde aardappelblokjes en appelmoes 15.00

### Alitas de pollo con compota de manzana

Kippenboutjes met gefrituurde aardappelblokjes en appelmoes 15.00

### Croquetas de queso

Kaaskroketten (2 st) 10.00 *Veggie*

### Croquetas de gambas

Garnaalkroketten (2st) 15.00

Speelgoedijse 5.00

Kindercoupe (2 bollekes ijs) 5.00

## Desserts

**Crema Catalana** huisgemaakt 6.50

### Postre del patrón

dessert van de chef 7.50

**Tabla de quesos españoles con membrillo** Plankje met 3 Spaanse kazen en kweeperengelei 11.00

Crema Catalana ijsdessert 7.50

Trufito ijsdessert met chocolade 7.00

Limoncello ijs 6.50

Cocos ijsdessert 7.00

Verse fruitsla 7.00

## Ijsscoupes

Coupe Dame Blanche (met warme chocoladesaus) 9.00

Coupe Brésilienne 9.00

Coupe Banana Split 9.75

Coupe Advocaat 9.75

Coupe met vers fruit 9.75



## Wijnen



### Cava

#### ✦ Aranleon - Brut organic 31.00

Valencia Macabeo - Chardonnay  
Chardonnay en Macabeo mooi samengesmolten tot een florale cava met mooie citrus aroma's en fijne pareling.

#### Juve y Camps - Gran Reserva Brut nature 36.00

Catalonië Macabeo - Parellada - Xarel-Lo  
Elegante, ronde wat complexe Cava. Mooi romig en toch fris. Lekker als aperitief.

### Witte wijnen

#### ✦ Enguera - Verdil 25.00

Valencia Verdil  
Strakke wijn met mooie mineraliteit en citrusaroma's. Mollig en floraal.

#### ✦ L'Olivera - Blanc de Roure 35.00

Costers del segre Macabeo - Parellada - Chardonnay  
Mooie gebalanceerde wijn met een héérlijk aroma! 6 maanden gerijpt op inox, gevolgd door 4 maand rijping op eikenhouten vaten.

#### Juve y Camps - Ermita d'Espiells 27.00

Catalonië Macabeo - Parellada  
Frisse en toegankelijke wijn met toetsen van bloemen en wit fruit.

#### Felix Lorenzo - Gran Cardiel 26.00

Rueda Verdejo  
Zeer aromatisch met tonen van rijp fruit, kruisbessen en grapefruit. In de smaak ondersteund door frisse, milde zuren met wat anijs en Spaanse groene kruiden.

## *Rode wijnen*

### **Luzon - Crianza** 29.50

Jumilla Monastrell-Garnacha  
Mooie gebalanceerde wijn met fruit en kracht! Aroma's van braambessen en zwarte bessen, aangevuld met vanille.

### ✪ **L'Olivera - Naltres** 35.00

Costers del segre Cabernet Sauvignon – Grenache noir – Ull de llebre  
Robijnrode wijn met hints van framboos, zwarte bes en licht geroosterde aroma's. Een heel gebalanceerde wijn met mooie fraîcheur !

### **Campustauru roble** 27.50

Ribera del Duero Tempranillo  
Fruitig, kruidig en krachtig met rijpe tannines

### **Borsao joven seleccion** 25.00




Campo de Borja Garnacha-Syrah-Tempranillo  
Jonge, volle wijn met een verrassende kruidigheid. Aroma's van kersen en violet.

### **Viña Alvina Reserva** 37.00

Rioja Tempranillo – Graciano - Mazuelo  
Rijp en aromatisch. De kruidige afdronk verwijst houten vaten en is kenmerkend voor een klassieke Rioja-Reserva.

## *Huiswijn*

Wit / rosé / rood

22.50  15.75  5.00 

### ✪ *Biologische en natuurwijnen*

Biologische en natuurwijn wordt steeds populairder. Bij beiden worden geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt tijdens wijnbouw en vinificatie. Bij natuurwijn gaat men nog een stapje verder door het zeer beperkt of niet toevoegen van sulfiet en het gebruik van gisten eigen aan de druif. Het hele proces verloopt vanzelf zonder dat de wijnmaker ingrijpt.

Het is soms even wennen aan de smaak en geur. Maar eens je de wijnen proeft zal je vanzelf merken hoe verrassend complex en karaktervol ze zijn!

## Warme dranken

Koffie 2.70  
Koffie decafeïne 2.80  
Espresso 2.70  
Koffie verkeerd 3.70  
Cappuccino 3.70

**Cortado Canario** koffie met gecondenseerde melk 3.70  
**Carajillo** koffie & brandy 5.50  
**Baraquito** koffie met likeur 43 & gecondenseerde melk 5.80  
**Café Canario** koffie met honingrhumlikeur 8.50  
**Café Español** koffie met 43 likeur 8.50

Irish koffie 8.50  
Italiaanse koffie 8.50  
French koffie 8.50  
Verse chocolademelk 5.50  
Chocoretto verse chocolademelk met amaretto 7.50

### *Verse thee* 3.75

**And... relax**  
Kamillebloem, munt, goudbloem

**Belly Belly**  
Groene thee, citroenschil, gember, pepermunt, brandnetel

**Orange is the new black**  
Zwarte thee, sinaasappelzeste, appel, kaneel

**Just fru it!**  
Rozenbottel, appel, hibiscus, appelsienzeste, framboosblad, aalbes, aardbei

## Brandy

Carlos I 7.50  
Torres 10 Reserva 7.50  
Soberano 6.00  
Gran Duque de Alba Gr. res 8.50

## Spirits

Arehucas wit/bruin ♥ 6.00  
Havana ♥ 7.00  
Vodka ♥ 6.00  
Whisky J&B ♥ 6.00  
Whisky Single Malt 7.50

♥ Ook met supplement frisdrank te verkrijgen

## Likeuren

Orujo de hierbas 7.00  
Orujo de Galicia 40° 7.00  
43 Licor 6.00  
Ron Miel (honing rhum) 6.00  
Pacharán (Baskenland) 6.00  
Crema Catalana 6.00  
Spaanse anijslikeur 6.00  
Baileys 6.00  
Amaretto di Saronno 6.00  
Cointreau 6.50  
Grand Marnier 6.50  
Limoncello 7.00



## Lunch

Elke dinsdag- en vrijdagmiddag kan u bij ons genieten van een heerlijke lunch.

### **Dagschotel** 16.00

Voorgerecht/soep + hoofdgerecht  
vrijdag = visdag (volgens dagprijs)

### **Spaans lunchbordje** 19.00

### **Spaans lunchbordje + soep** 22.00

Keuze van 3 gerechten uit onze suggesties:

*Hummus van reuze witte bonen/  
geroosterd broodje *Veggie**

*Tortilla met spek*

*Heek op Baskische wijze (paprika  
sausje)*

*Gevulde aubergines/ gorgonzola/  
peer/ noten *Veggie**

*Gegrilde varkenslapjes/  
prei-abrikozensausje*

*Gevulde Spaanse paprika's*

*Canarische aardappeltjes *Veggie**

Maximum 2 verschillende  
combinaties per tafel

## *Paëlla en tapas bij u thuis*

Vraag vrijblijvend naar onze prijzen en mogelijkheden.

Enkel op reservatie.

## *Cadeautip*

Verras eens iemand met een sfeervol etentje bij La Tapa Canaria en geef een geschenkbond cadeau!





<b>maandag</b>	17u30 - 21u00
<b>dinsdag</b>	11u30 - 14u30   17u30 - 21u00
<b>woensdag</b>	gesloten
<b>donderdag</b>	gesloten
<b>vrijdag</b>	11u30 - 14u30   17u30 - 21u30
<b>zaterdag</b>	17u30 - 22u00
<b>zondag</b>	11u00 - 21u00   keuken doorlopend open

Baron Tibbautstraat 5W2 - 9290 Overmere - 09/337.09.53  
[www.latapacanaria.be](http://www.latapacanaria.be)

Betaalmogelijkheden: Bancontact, Visa en Mastercard  
1 rekening per tafel