

*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.

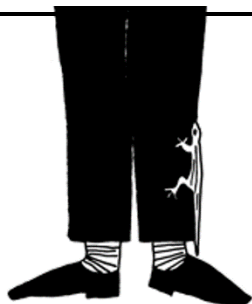
Een eetcultuur die wordt belichaamd door de tapas, de typische Spaanse hapjes die overal in Spanje, en ver daarbuiten, gesmaakt worden. De tapas, ooit geserveerd bovenop een karaf of een glas (bedekken = tapar) om te vermijden dat er een of andere 'vliegende bezoeker' in de vloeistof zou belanden, zijn 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) 7.75

Sangria (huiskemaakt) 8.50

Cava glas 7.00

Cava flesje 20cl 8.50

Moscatel 4.75

Málaga Virgen 4.75

Tinto de verano

(rode wijn met caseras) 6.00

Tinto de verano z alcohol 5.00

Spaanse vermouthe wit/rood 6.00

Sherry 4.75

Porto rood/wit 4.75

Campari 6.00 + soda 8.50

+ vers fruitsap 9.00

Ricard 6.75

Kirr 5.75

Kirr Royal (20cl) 9.25



Huisbereide cocktails

Piña colada 9.00

rhum, cocos, ananassap, melk

Margarita 9.00

tequila, triple sec, citroensap

Mojito 9.00

rhum, munt, caseras, rietsuiker, citroensap

Mojito aardbei 9.50

mojito met aardbeiensiroop

Canarias 9.50

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

Caipiriña 9.00

Braziliaanse rhum, limoen, rietsuiker

Daiquiri aardbei 9.50

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 7.00

ananassap, appelsiensap, grenadine

Mojito virgin 6.75

caseras, munt, citroensap, rietsuiker

Gin tonic

Macaronesian 13.50

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

Alcoholvrije gin tonic 7.00

Huisgemaakt!

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

Averbode 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 8.50

Licht bruisend 50cl 5.00

Caseras

Spaanse limonade zonder suikers

50cl 5.50

1L 8.20

Coca cola / light / zero 2.60

Fanta orange / Sprite 2.60

Appletise (27.5cl) 3.90

Nordic tonic 3.10

Ice tea 3.20

Fruitsap 2.60

Vers fruitsap 5.50





Tapasmenu

Pintxo de paté de hongos salvajes

Gegrild broodje/ tapenade kastanje champignons

Pintxo de humus con piquillo y pulpo

Gegrild broodje/ hummus van paprika en octopus

Aros de chipirón fritos

Gefrituurde pijlinktvis

Tortilla campesina

Boerenomelet

◆ **Croquetas de carne de caza caseras** Ambachtelijke wildkroketten

♥ **Garbanzos con chorizo**

Stoofpotje van kikkererwten en chorizo

Patatas asadas con aceitunas y limón

Nieuwe krieltjes/ olijven/ citroen

Codorniz en escabeche

Gemarineerde kwartel

Wijnsuggesties bij dit menu

Pino Doncel - Bodegas Bleda

Jumilla Sauvignon Blanc

Wit wijntje met aroma's van tropisch fruit en citrus toetsen. Ideaal bij vis, zeevruchten en rijst.




Vegan

25.00  17.00  5.75 

Marco real - rosado

Navarra Garnacha



Rijp rood fruit en citrustoetsen. Smakelijke, volle afdrank.

26.00  17.50  6.00 

⊕ **Distinto - Enguera**

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 ♥) 33.50 p/p

Menu 8 tapas (met ♥ ◆) 39.00 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.

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 Ibérico ham, chorizo en manchego kaas 8.50

Manchego kaas 8.00 *Veggie*

Jamon ibérico 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 (4 st) 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 piquillo y pulpo
Gegrilde broodjes/ hummus van paprika en pulpo (4 st) 9.00

Pintxo de paté de hongos salvajes
Gegrilde broodjes/ tapenade van kastanje champignons (4 st) 10.00
Veggie

Aros de chípiron fritos Gefrituurde pijlinktvis 10.00

Carbanzos con chorizo Stoofpotje van kikkererwten en chorizo 9.00

Tortilla campesina Boerenomelet (met aardappel en groenten) 11.00
Veggie




Croquetas de carne de caza caseras
Ambachtelijke wildkroketten 12.00

Patatas asadas con limón y aceitunas
Nieuwe krieltjes met olijven en citroen 6.50 *Veggie*

Codorniz en escabeche
Gemarineerde kwartel 12.00

Sangría van het huis

de vino blanco o de vino tinto
wit of rood

24.00  13.00  8.50 



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) 5.50

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

Altavins - Ilercavonia 29.50

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

✦ Enguera - Verdil 25.00

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

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.

✦ 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.

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 afdrank verwijst houten vaten en is kenmerkend voor een klassieke Rioja-Reserva.

Huiswijn

Wit / rosé / rood

22.75 🍷 16.00 🍷 5.25 🍷

★ *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 4.00
Cappuccino 4.00

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 8.75
Café Español koffie met 43 likeur 8.75

Irish koffie 8.75
Italiaanse koffie 8.75
French koffie 8.75
Verse chocolademelk 5.75
Chocoretto verse chocolademelk met amaretto 7.75

Verse thee 4.00

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 7.00
Grand Marnier 7.00
Limoncello 7.50



Lunch

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

Dagschotel 16.00

Soep of voorgerecht + hoofdgerecht
vrijdag = visdag (volgens dagprijs)

Spaans lunchbordje 19.00

Spaans lunchbordje + soep 22.00

Keuze van 3 tapas uit onze suggesties:

*Gegrilde broodjes met kastanje champignons *Veggie**

Boerenaardappelomelet

Gefrituurde pijlinktvis

Wildkroket

*Nieuwe krieltjes met olijven en citroen *Veggie**

Gevulde Spaanse paprika's

Maximum 2 verschillende combinaties per tafel

Paella en tapas bij u thuis

Vraag vrijblijvend naar onze prijzen en mogelijkheden.

Cadeautip

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





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

Baron Tibbautstraat 5W2 - 9290 Overmere - 09/337.09.53
www.latapacanaria.be

Betaalmogelijkheden: Bancontact, Visa en Mastercard
1 rekening per tafel