

*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.

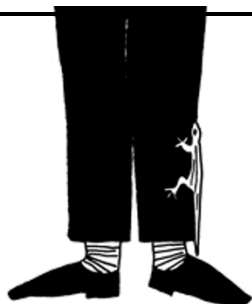
Een eetcultuur die wordt belichaamd door de tapas, de typische Spaanse hapjes die overal in Spanje, en ver daarbuiten, gesmaakt worden. De tapas, ooit geserveerd bovenop een karaf of een glas (bedekken = tapar) om te vermijden dat er een of andere 'vliegende bezoeker' in de vloeistof zou belanden, zijn 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) 8.00

Sangria (huisgemaakt) 9.00

Cava glas 7.00

Cava flesje 20cl 8.75

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 6.25

Kirr Royal (20cl) 9.25



Huisbereide cocktails

Piña colada 9.50

rhum, cocos, ananassap, melk

Margarita 9.75

tequila, triple sec, citroensap

Mojito 9.50

rhum, munt, caseras, rietsuiker, citroensap

Mojito aardbei 9.75

mojito met aardbeiensiroop

Canarias 9.75

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

Caipiriña 9.50

Braziliaanse rhum, limoen, rietsuiker

Daiquiri aardbei 9.75

rhum, citroensap, aardbeisiroop

Cuba libre premium 10.00

oude rhum, cola, kaneel, appelsien, angostura

Alcoholvrije cocktails

Argineguín 7.50

ananassap, cocos, melk, blue curaçao

San Francisco 7.00

ananassap, appelsiensap, grenadine

Mojito virgin 7.50

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 7.50

Huisgemaakt!

Nordes 13.50

Floraal en kruidige gin met Albariñodistillaat + 15 kruiden/ Galicië

N Gin VLC 13.50 Valenciaanse gin met mooi evenwicht tussen citrus en kruiden

Tann's Gin 13.50

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 2.70

50cl 5.40

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

Frisdranken

Homemade ice-tea 4.00

Chaudfontaine plat/bruis

25cl 2.70

50cl 5.20

1L 8.40

Licht bruisend 50cl 5.20

Caseras

Spaanse limonade zonder suikers

50cl 5.70

1L 8.70

Coca cola / light / zero 2.70

Fanta orange / Sprite 2.70

Appletise (27.5cl) 4.00

Nordic tonic 3.20

Ice tea 3.30

Fruitsap 2.70

Vers fruitsap 5.75





Tapasmenu

Bastones con jamón Ibérico

Broodstengel met Ibérico ham

Almogrote de La Gomera

Kaastapenade uit La Gomera

Mejillones gratinados

Spaanse gegratineerde mosselen

Aguacate frito con empanado de chili

Gepaneerde avocadopartjes met chili

Gambones a la plancha con mojo Palmero

Gegrilde reuzegamba met mojo uit
La Palma

Tortilla de batata y chistorra

Spaanse aardappelomelet met zoete
aardappel en chorizo

Albondigas en salsa de tomate

Gehaktballetjes in tomatensaus

Hongos al balsámico

Kastanjechampignons in balsamico

Wijnsuggesties bij dit menu

El Abuelo - Almansa DO

Castilla Verdejo / Sauv. Blanc



Fris en knapperig met intense citrus,
limoen en tropische tonen, lange
afdronk.

27.00  19.00  6.00 

Marco real - rosado

Navarra Garnacha




Rijp rood fruit en citrustoetsen.
Smakelijke, volle afdronk.

26.00  17.50  6.00 

El Abuelo - Crianza Almansa DO

Castilla Monastrell/Tempranillo/
Cabernet sauvignon

Evenwichtig en zijdezacht, met
levendige sensaties die in de mond
opkomen. Aroma's van pruim, rozijn,
zwarte peper en leer in de neus.

27.00  19.00  6.00 

Menu 7 tapas 32.00 p/p

Menu 8 tapas (met ) 39.50 p/p

Menu vanaf 2 personen



Strak Plan - Tapasmenu

Ensalada mixta

Gemengd slaatje

Gambas a la plancha

Gegrilde scampi's

Tortilla de batata y chistorra

Tortilla met zoete aardappel en chorizo

Estofado de pollo con, garbanzos, hinojo y verduras

Stoofpotje kip/ kikkererwten/ venkel/ groenten

Papas arrugadas

Canarische aardappeltjes

Lomo a la plancha

Gegrilde varkenslapjes

Menu 6 tapas 29.00 p/p



Eiwitbronnen: kip, gamba, ei, varkensgebraad, kikkererwten



Veel groenten



Koolhydraatbron: aardappelen

Paella



Minimum voor 2 personen
Bereidingstijd +/- 40 minuten
27.50 / persoon

Een Spaans éénpangerecht 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
27.50 / persoon

Vegetarische paella



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

Zarzuela



Minimum voor 2 personen
29.00 / 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!



Suertes

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

Boquerones en aceite
Gemarineerde ansjovis 8.00

Ensalada mixta Slaatje 6.00 *Veggie*

Tapa mixta Ibérico ham, chorizo en manchego kaas 9.00

Manchego kaas 9.00 *Veggie*

Jamon ibérico 9.50

Jamón Pata Negra 16.00

Chorizo y salchichón Iberico
Chorizo en salami van Iberico bellota 8.00

Alioli 2.00 *Veggie*

Mojo 2.00 *Veggie*

Pan con ajo Lookbrood 8.00 *Veggie*

Papas arrugadas con mojo
Canarische aardappeltjes 5.50 *Veggie*

Patatas bravas Gebakken *Veggie*
aardappeltjes in pittig sausje 8.00

Croquetas de salmón
Zalmkroketjes (4 st) 8.00

Calamares fritos Gefrituurde
inktvisringen 9.75

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) 12.50

Pulpo Gallega Octopus op z'n
Gallicisch 13.50

Lomo a la plancha Gegrilde
varkenslapjes 11.00

Pimientos del piquillo Spaanse
paprika's met gehakt (2 st) 12.00

Alitas de pollo marinadas
Gemarineerde kippenboutjes 11.00

Seizoenstapas

Bastones con jamon Ibérico
Broodstengels met Ibérico ham 8.00

Mejillones gratinados Spaanse
gegratineerde mosselen 13.00

**Aguacate frito con empanado de
chili** *Veggie*
Gepaneerde avocado-partjes met chili
9.00

**Gambones a la plancha con mojo
Palmero** Gegrilde reuzegambas met
mojo uit La Palma 18,00

Tortilla de batata y chistorra Spaanse
omelet met zoete aardappel en
chorizo 11.00

Albondigas con salsa de tomate
Gehaktballetjes met tomatensaus
12.00

Hongos al balsámico *Veggie*
Kastanjechampignons in balsamico
9.00

Sangría van het huis

de vino blanco o de vino tinto
wit of rood

24.00  14.00  9.00 



Salades

Croquetas de queso

Kaaskroketten (3 st) 20.00 *Veggie*

Croquetas de gambas

Garnaalkroketten (3 st) 25.00

Queso de cabra y manzana

Geitenkaas met spek en appeltjes
23.00

Sardinas a la plancha

Gegrilde sardienen 20.00

Calamares fritos

Gefrituurde inktvisringen 20.00

Lomo a la plancha

Gegrilde varkenslapjes 21.00

Gambas a la plancha

Gegrilde scampi (8 st ongepeld) 22.50

Gambas y calamares

Gepelde scampi en calamares 23.50

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) 12.00 *Veggie*

Croquetas de gambas

Garnaalkroketten (2st) 16.00

Speelgoedijse 5.00

Kindercoupe (2 bollekes ijs) 6.00

Desserts

Crema Catalana huisgemaakt 7.00

Postre del patrón

dessert van de chef 8.00

Crema Catalana ijsdessert 7.50

Trufito ijsdessert met chocolade 7.50

Limoncello ijs 7.00

Cocos ijsdessert 7.50

Verse fruitsla 7.50

Ijscoupes

Coupe Dame Blanche
(met warme chocoladesaus) 9.50

Coupe Brésilienne 9.50

Coupe Banana Split 11.00

Coupe Advocaat 10.00

Coupe met vers fruit 10.00

Wijnen



Cava

✦ **Aranleon - Brut organic** 32.00

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 38.00

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

Witte wijnen

Altavins - Ilercavonia 32.00

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 28.00

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.

✦ **Inurrieta S. Blanc** 27.00

Navarra Sauvignon Blanc
Deze 'Orchidea' is 4 maanden gerijpt op inox tanks. Aroma's van citrus, agrum, stekelbes en silex. Een heel mooie mineraliteit, strak en fris!

Juve y Camps - Ermita d'Espiells 28.00

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

Rode wijnen

Luzon - Crianza 31.00

Jumilla

Monastrell-Garnacha

Mooie gebalanceerde wijn met fruit en kracht!

Aroma's van braambessen en zwarte bessen, aangevuld met vanille.

★ **L'Olivera - Naltres** 36.00

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 28.00

Ribera del Duero

Tempranillo

Fruitig, kruidig en krachtig met rijpe tannines

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

23.00  17.00  5.50 

★ *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 2.80
Koffie decafeïne 2.90
Espresso 2.80
Koffie verkeerd 4.10
Cappuccino 4.10
Cafe macchiato 4.60

Cortado Canario koffie met gecondenseerde melk 3.80
Carajillo koffie & brandy 5.60
Baraquito koffie met likeur 43 & gecondenseerde melk 5.90
Café Canario koffie met honingrhumlikeur 9.00
Café Español koffie met 43 likeur 9.00

Irish koffie 9.00
Italiaanse koffie 9.00
French koffie 9.00
Verse chocolademelk 6.00
Chocoretto verse chocolademelk met amaretto 8.00

Verse thee 4.25

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

Munt

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 ♥ 7.00
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 6.50
Ron Miel (honing rhum) 6.50
Pacharán (Baskenland) 6.50
Crema Catalana 6.50
Spaanse anijslikeur 6.50
Baileys 6.50
Amaretto di Saronno 6.50
Cointreau 7.00
Grand Marnier 7.00
Limoncello 7.50

Lunch

Enkel op dinsdag- en vrijdagmiddag

Dagschotel 18.00

Soep + hoofdgerecht

Spaans lunchbordje 20.00

Keuze van 3 tapas uit onze suggesties:

Gegrilde lookbroodjes *Veggie*

Tortilla met zoete aardappel en chorizo

Gegrilde inktkvisringen

Gehaktballetjes in amandelsaus

Canarische aardappelen *Veggie*

Gevulde Spaanse paprika's met gehakt

Maximum 2 verschillende combinaties per tafel

Paëlla 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 geschenkbbon 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: Cash, Bancontact, Visa en Mastercard
1 rekening per tafel