

*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.

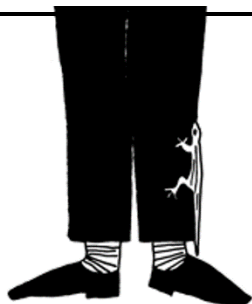
Een eetcultuur die wordt belichaamd door de tapas, de typische Spaanse hapjes die overal in Spanje, en ver daarbuiten, gesmaakt worden. De tapas, ooit geserveerd bovenop een karaf of een glas (bedekken = tapar) om te vermijden dat er een of andere 'vliegende bezoeker' in de vloeistof zou belanden, zijn 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 (huiskemaakt) 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** 12.50

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

### Enyesque

Apero tapas

### Pintxo / crema de aceitunas

Toastbroodjes met olijftapenade

### Trigueros asados/ chorizo/ manchego

Geroosterde groene asperges/  
chorizo/ manchego

### Huevos rellenos/ jamón Ibérico

Gevulde eieren/ Ibérico ham

### ♥ Gambas/ salsa de lima

Scampi's/ limoensaus

### Brocheta de cordero/ chimichurri

Lamsbrochette/ chimichurri

### Paella de verdura

Groentenpaella

### Pulpo frito/ mojo

Gebakken octopus/ mojo

*Menu 7 tapas 38.00 p/p*

*Menu 8 tapas (met ♥) 44.00 p/p*

Menu vanaf 2 personen

## 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 🍷



## *Strak Plan - Tapasmenu*

### **Ensalada mixta**

Gemengd slaatje

### **Gambas a la plancha**

Gegrilde scampi's

### **Tortilla tradicional**

Spaanse aardappelomelet

### **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 30.00 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 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  
**27.50 / 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** 10.50

**Jamón Pata Negra** 16.00

**Chorizo y salchichón Iberico** 8.00  
Chorizo/ salami van Iberico bellota

**Alioli** 2.00

**Mojo** 2.00

**Pan con ajo** Lookbrood 8.00 *Veggie*

**Papas arrugadas con mojo**  
Canarische aardappeltjes 6.00 *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 10.50

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

**Gambas a la plancha** Gegrilde scampi  
(6 st ongepeld) 13.50

**Pulpo Gallega** Octopus op z'n  
Gallicisch 13.50

**Lomo a la plancha** Gegrilde  
varkenslapjes 12.00

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

**Alitas de pollo marinadas**  
Gemarineerde kippenboutjes 11.00

## Seizoenstapas

**Pintxos/ crema de aceitunas** *Veggie*  
Toastbroodjes/ olijftapenade 10.00

**Paella de verdura** Groentenpaella  
9.00 *Veggie*

**Trigerueros asados/ chorizo/  
manchego** Geroosterde groene  
asperges/ chorizo/ manchego 12.00

**Huevos rellenos/ jamón Ibérico**  
Gevulde eieren/ Ibérico ham 11.00

**Tortilla tradicional** *Veggie*  
Spaanse aardappelomelet 11.00

**Gambas/ salsa de lima** Scampi's/  
limoensausje 13.50

**Brocheta de cordero/ chimichurri**  
Lamsbrochette/ chimichurri 15.00

**Pulpo frito/ mojo** Gebakken octopus/  
mojo 13.50

**Estofado de pollo/ garbanzos/  
hinojo/ verduras** Stoofpotje van kip/  
kikkererwten/ venkel/ groentjes 12.00

## 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 6.00 *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 7.50

### Postre del patrón

Dessert van de chef 8.00

Crema Catalana ijsdessert 8.00

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:

Toastbroodjes olijftapenade *Veggie*

Spaanse aardappelomelet *Veggie*

Zalmkroketjes

Groentenpaella *Veggie*

Scampi's / limoensausje

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