

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.

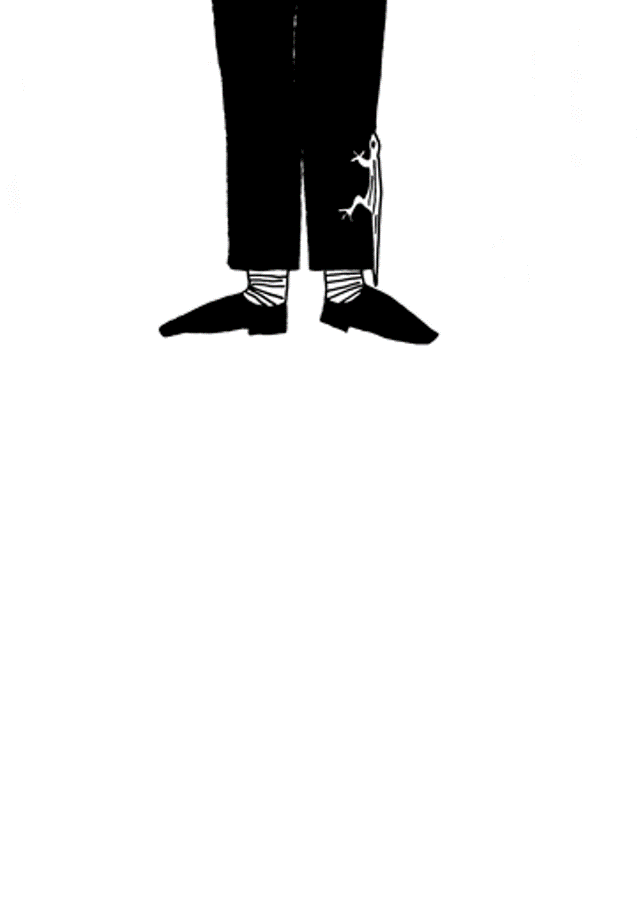
Leun dus rustig achterover en geniet van dit Spaans paradijs

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

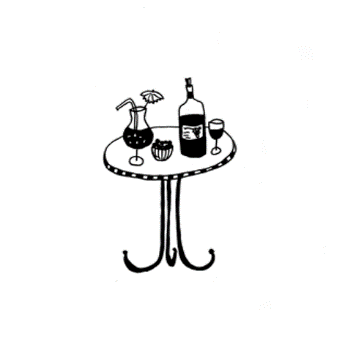
(rode wijn met caseras) 6.00

Tinto de verano z alcohol 5.00

Spaanse vermouth 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

**Margharita** 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

**Arguineguín** 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 artisanaal!

Bieren

San Miguel (33cl) 3.80

La Soccarada 5.50 artisanaal 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



Zomertapasmenu   
 **Aardbei gazpacho**Gazpacho de fresas

**Toastbroodje tomaat/ Ibérico ham**Pintxo / tomate/ Ibérico

**Zomerse aardappelsalade/ tonijn/ ei/ olijven/ wortel** Esaladilla

♥**Gefrituurde inktvisringen**Calamares fritos

**Scampi spiesje/ mango/ tomaat**Brocheta de gambas/ mango/ tomate

**Bloemkoolroosjes**Coliflor al horno

**Kip in de look**  
Pollo al ajillo

**Krielaardappeltjes met olijven in de oven**Papas al horno con aceitunas

Menu 7 tapas 35.00 p/p

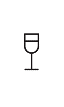
Menu 8 tapas (met ♥) 40.00 p/p

Menu vanaf 2 personen

Wijnsuggesties bij dit menu

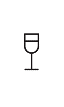
**El Abuelo - Almansa DO** Castilla Verdejo / Sauv. Blanc

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



27.00 19.00 6.00

**Marco real – rosado** Navarra Garnacha

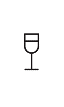
Rijp rood fruit en citrustoetsen. Smakelijke, volle afdronk.



26.00 17.50 6.00

**215 BC Ferment - Tinto**Chili (Maule vallei) País

Fruitig (rood fruit) met lichte geur van aarde. Aromatisch met voldoende zuren en zachte tannines.



35.00 24.00 7.50



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



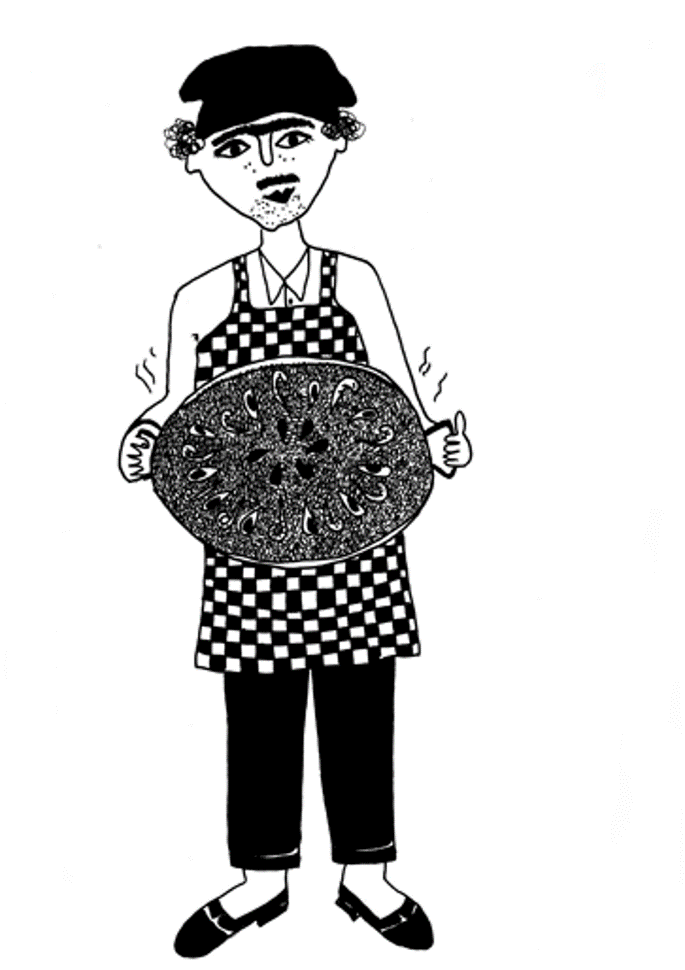
**Veel groenten**



**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

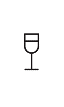
Jonatan García is de jonge eigenaar van **Suertes del Marqués**, een wijndomein dat natuurlijke wijnen produceert op Tenerife. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is ongeveer 100 jaar. De stokken worden volgens een traditioneel systeem gevormd, de cordón trenzado, waarbij de meer dan 20 meter lange 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!

**✪ 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

**Boquerones en aceite** Gemarineerde ansjovis 8.00

**Ensalada mixta** Slaatje 6.50 Veggie

**Tapa mixta** Ibérico ham, chorizo en manchego kaas 10.00

**Manchego** kaas 9.50Veggie

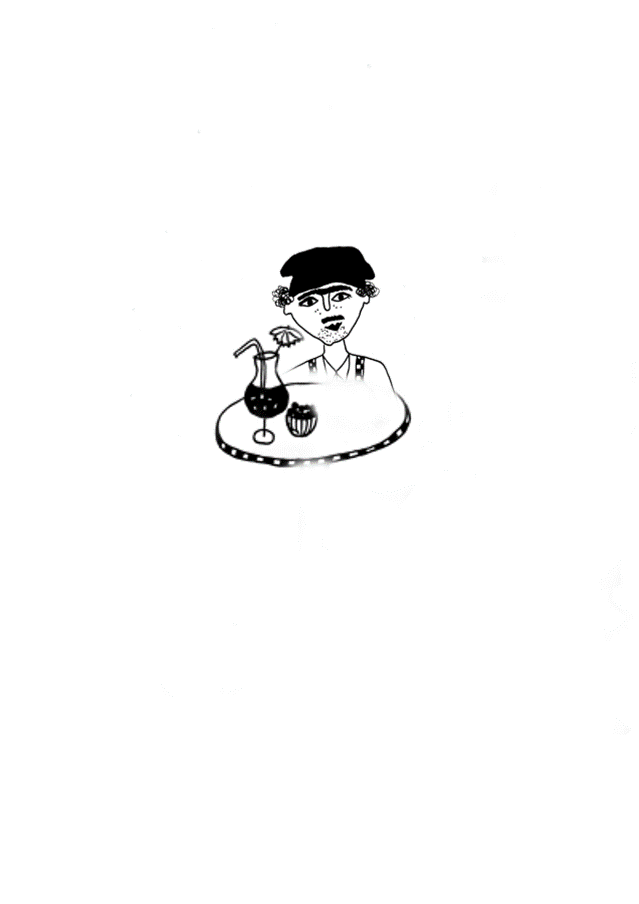
**Jamon ibérico** 11.00

**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 11.00

**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 12.00

Seizoenstapas

**Pintxo/ tomate/ Ibérico** Toastbroodjes/ tomaat/ Ibérico ham 10.00

**Gazpacho de fresas**Aardbei gazpacho 8.00 Veggie

**Ensaladilla** Zomerse aardappelsalade/ tonijn/ ei/ olijven/ wortel 10.00

**Brocheta de gambas/ mango/ tomate** Scampi spiesje/ mango/ tomaat 14.50

**Tortilla tradicional** VeggieSpaanse aardappelomelet 11.00

**Coliflor al horno** Bloemkoolroosjes 9.00 Veggie

**Pollo al ajillo** Kip in de look 13.00

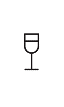
**Papas al horno con aceitunas** Ovengebakken krielaardappeltjes met olijven 8.00 Veggie

**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) 13.00 Veggie

**Croquetas de gambas** Garnaalkroketten (2st) 16.00

Speelgoedijsje 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 8.00

Limoncello ijs 7.00

Cocos ijsdessert 7.50

Verse fruitsla 8.00

Ijscoupes

Coupe Dame Blanche (met warme chocoladesaus) 9.50

Coupe Brésilienne 9.50

Coupe Banana Split 11.00

Coupe Advocaat 11.00

Coupe met vers fruit 11.00

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

**✪ 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.

**Casa Marin** 39.00

Chili (San Antonio vallei) 100% Sauvignon Gris

Kruidige en florale toetsen. Ronde smaak van meloen, witte peper en lichte houttoets. Lange verfrissende finish.

**✪ 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

**El Abuelo - Crianza Almansa DO** 27.00Castilla 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

**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

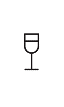
Fruitig, kruidig en krachtig met rijpe tannines

**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, goudsbloem

**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 tomaat/ Ibérico*

*Zomerse aardappelsalade met tonijn*

*Zalmkroketjes*

*Kip in de look*

*Krielaardappeljtes met olijven in de oven*

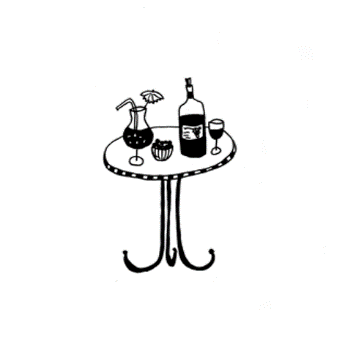
*Gevulde Spaanse paprika’s met gehakt*

**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: Cash, Bancontact, Visa en Mastercard

1 rekening per tafel