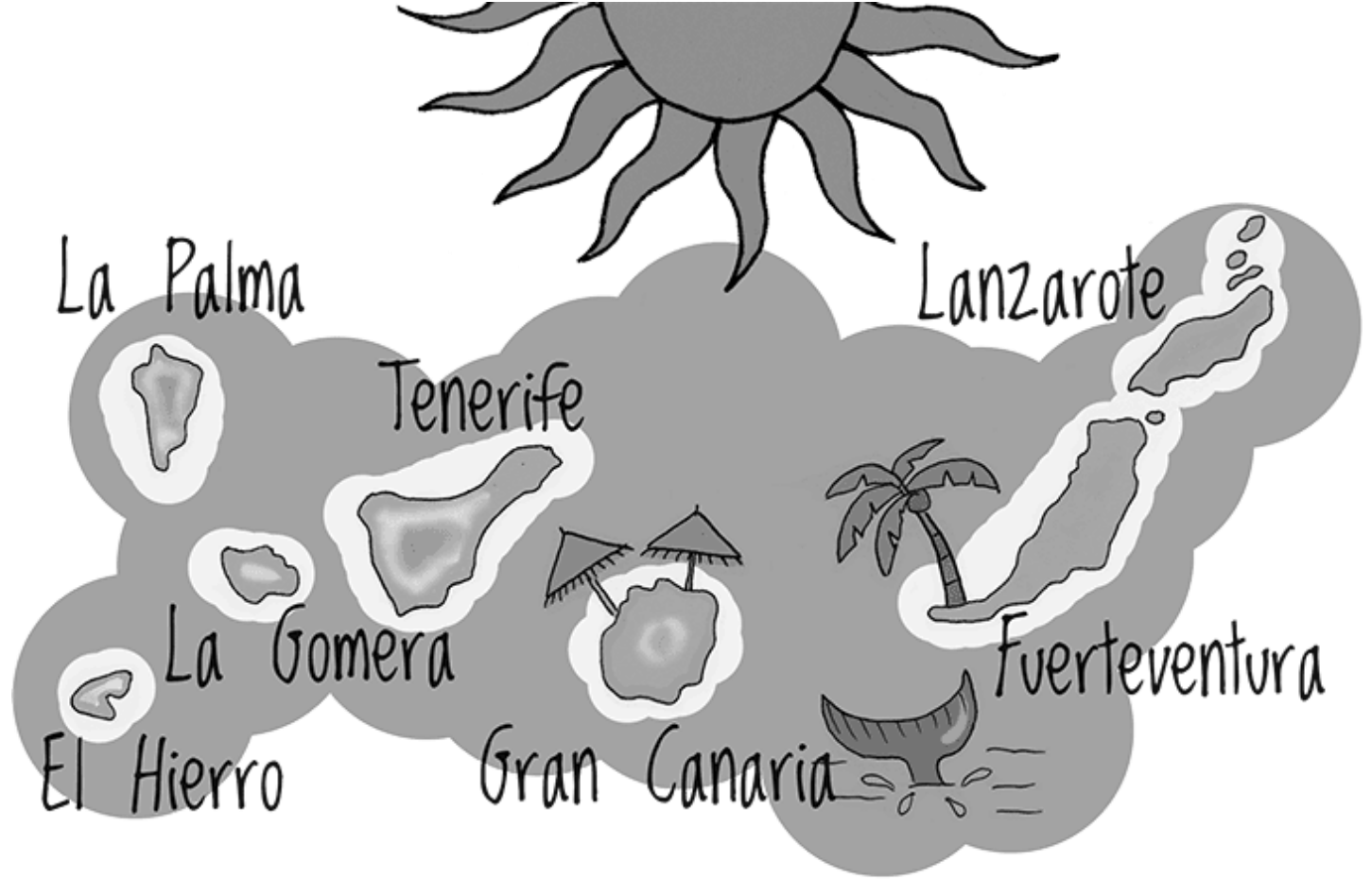




*Bienvenido
a La Tapa Canaria!*

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.

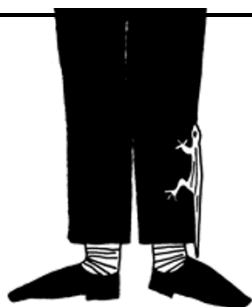
Een eetcultuur die wordt belichaamd door de tapas, de typische Spaanse hapjes die overal in Spanje, en ver daarbuiten, gesmaakt worden. De tapas, ooit geserveerd bovenop een karaf of een glas (bedekken = tapar) om te vermijden dat er een of andere 'vliegende bezoeker' in de vloeistof zou belanden, zijn 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 het Tapa Canaria 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 5.00

Málaga Virgen 5.00

Tinto de verano

(rode wijn met caseras) 6.00

Tinto de verano z alcohol 5.00

Spaanse vermouthe wit/rood 6.50

Sherry 5.00

Porto rood/wit 5.00

Campari 6.00 + soda 8.50

+ vers fruitsap 9.00

Ricard 7.00

Kirr 6.25

Kirr Royal (20cl) 9.25



Huisbereide cocktails

Piña colada 9.75

rum, cocos, ananassap, melk

Margarita 9.75

tequila, triple sec, citroensap

Mojito 9.50

rum, munt, caseras, rietsuiker, citroensap

Mojito aardbei 10.00

mojito met aardbeiensiroop

Canarias 9.75

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

Caipiriña 9.50

Braziliaanse rum, limoen, rietsuiker

Daiquiri aardbei 10.00

rum, citroensap, aardbeisiroop

Cuba libre premium 12.50

oude rum, cola, kaneel, appelsien, angostura

Alcoholvrije cocktails

Arguineguín 8.00

ananassap, cocos, melk, blue curaçao

San Francisco 7.50

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 8.00

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 2.80

50cl 5.60

N.A. (alcoholvrij) 3.00

Carlsberg 3.25

Averbode blond 4.25

Westmalle donker 4.00

Karmeliet 4.50

Sint Bernardus Abt12 4.75

Vedett 3.50

Duvel 4.25

Orval 5.00

Frisdranken

Homemade ice-tea 4.00

Chaudfontaine plat/bruis

25cl / 2.70

50cl / 5.20

1L / 8.40

Caseras

Spaanse limonade zonder suikers

50cl 5.70

1L 8.70

Coca cola / light / zero 2.90

Fanta orange / Sprite 2.90

Appletise (27.5cl) 4.00

Nordic tonic 3.20

Ice tea 3.30

Fruitsap 2.90

Vers fruitsap 5.75





Wintertapasmenu

Feta kaas/ rode kool tapenade

Queso feta/ col roja

Scampi/ chorizo prikker

Pintxo de gamba/ chorizo

Tonijn/ escabeche marinade

Bonito en escabeche

Omelet/ wiloof/ rode ui

Tortilla/ endivia/ cebolla roja

Ibérico kroket

Croquetas de Ibérico

Linzenstoofpotje

Potaje de lentejas

Kippengehaktballetjes/ curry/ mango

Albóndigas de pollo/ curry/ mango

Zoete aardappel uit de oven

Batatas al horno

Menu 7 tapas 37.00 p/p

Menu 8 tapas (met ) 43.00 p/p

Menu vanaf 2 personen

Wijnsuggesties bij dit menu

Diego - Bodega de Moya

Valencia 70% Merseguera-
30% Chardonnay

Fruitige aroma's van abrikoos en appel, gevolgd door aroma's van toast en hazelnoten. Een mooie balans tussen het zwoele exotische fruit van Chardonnay en de frisheid van Merseguera.

33.00  23.00  7.00 

Marco real - rosado

Navarra Garnacha

Rijp rood fruit en citrustoetsen. Smakelijke, volle afdronk.

26.00  17.50  6.00 

Maria - Bodega de Moya

Valencia 90% Bobal-10% Merlot

Intense, aromatische rode wijn met een pallet vol kruidigheid en specerijen, aangevuld met wat kokos en vanille, maar ook gedroogde vruchten.

33.00  23.00  7.00 

Strak Plan – Tapasmenu

Ensalada mixta

Gemengd slaatje

Gambas a la plancha

Gegrilde scampi's

Tortilla/ endivia/ cebolla roja

Aardappelomelet/ witloof/ rode ui

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 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*

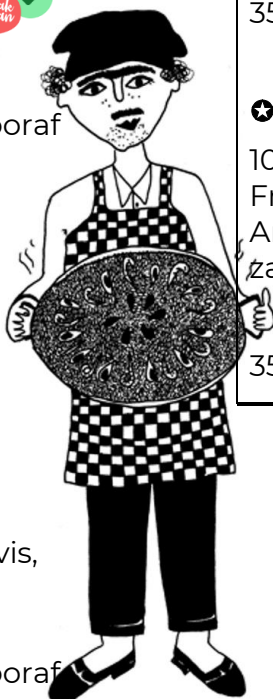
Zarzuela



Minimum voor 2 personen
29.00 / persoon

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

Enkel op reservatie 1 dag vooraf



Wijnsuggesties uit Chili

✦ Casa Marin (wit)

100% Sauvignon gris
Kruidige en florale toetsen. Ronde smaak van meloen, witte peper en lichte houttoets. Veel mineraliteit.

45.00 30.00 9.00

✦ Phoenix Ferment (wit)

60% País, 40% Carignan
Floraal en fruitig, intens in zuren.
Unieke witte wijn op basis van 2 rode druivenrassen

35.00 24.00 7.50

✦ BC 215 Ferment (rood)

100% País
Fruitig met licht geur van aarde.
Aromatisch met voldoende zuren en zachte tannines

35.00 24.00 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 9.50 *Veggie*

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) 8.50

Calamares fritos Gefrituurde inktvisringen 11.00

Sardinas a la plancha Gegrilde sardienen 11.00

Gambas al ajillo
Scampi look (6 st gepeld) 14.00

Gambas a la plancha Gegrilde scampi (6 st ongepeld) 14.00

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

Queso feta/ col roja Feta kaas/ rode kool tapenade 7.00 *Veggie*

Pintxo de gambas y chorizo Scampi/ chorizo prikker 12.00

Bonito escabeche
Tonijn in escabeche marinade 15.00

Potaje de lentejas *Veggie*
Linzenstoofpotje 10.00

Croquetas de Ibérico
Ibérico kroketten 14.00

Tortilla/ endivia/ cebolla roja *Veggie*
Aardappelomelet/ witloof/ rode ui 11.00

Albóndigas pollo/ mango/ curry
Kippengehaktballetjes/ mango/ curry 12.00

Batata al horno Zoete aardappel uit de oven 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

Vis *(met salade en canarische aardappel)*

Sardinas a la plancha

Gegrilde sardienen 24.00

Calamares fritos

Gefrituurde inktvisringen 24.00

Gambas a la plancha

Gegrilde scampi (8 st ongepeld) 26.50

Gambas y calamares

Gepelde scampi en calamares 27.50

Vlees *(met salade en canarische aardappel)*

Lomo a la plancha

Gegrilde varkenslapjes 25.00

Voor de kleinsten

Gehaktballetjes/ appelmoes/
gefrituurde patatjes 15.00

Kippenboutjes/ appelmoes/
gefrituurde patatjes 15.00

Kaaskroketten (2 st) 13.00 *Veggie*

Garnaalkroketten (2st) 16.00

Gefrituurde patatjes 4.50 *Veggie*



Speelgoedijze 6.00

Kindercoupe (2 bollekes ijs) 6.00

Desserts

Crema Catalana huisgemaakt 7.50

Postre del patrón

Dessert van de chef 8.50

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 10.00

Coupe Banana Split 11.50

Coupe Advocaat 12.00

Coupe met vers fruit 12.00

Wijnen



Cava

Pupitre brut 30.00

Vila Rodona

Xarel-Lo – Macabeo - Chardonnay

Brut met een mooie zuurtegraad en een heel fijne zachte smaak.

Juve y Camps - Gran Reserva Brut nature 43.00

Catalonië

Macabeo - Parellada - Xarel-Lo

Elegante, ronde wat complexe Cava. Mooi romig en toch fris. Lekker als aperitief.

Orange wijn

★ **Naranjo** 46.50

Chili (Maule Vallei)

Pink moscatel – Torontel

Een unieke wijn, zeer aromatische wijn. Aroma's van perzik, abrikoos en sinaasappelschil. Gemiddelde aciditeit.

Witte wijnen

Valmoro 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.

Juve y Camps - Ermita d'Espiells 29.00

Catalonië

Macabeo – Parellada

Frisse en toegankelijke wijn met toetsen van bloemen en wit fruit.

★ **Inurrieta S. Blanc** 28.00

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!

★ **Casa Marin** 45.00

Chili (San Antonio vallei)

100% Sauvignon Gris

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

Rode wijnen

Campustauru roble 31.00

Ribera del Duero

Tempranillo

Fruitig, kruidig en krachtig met rijpe tannines.

★ **215 BC Ferment - Tinto** 35.00

Chili (Maule vallei)

País

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

★ **L'Olivera - Naltres** 37.00

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 !

Viña Alvina Reserva 39.00

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

25.00  17.50  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 honingrumlikeur 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 rum) 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 22.00

Keuze van 3 tapas uit onze suggesties:

Calamares (inktvisringen)

Aardappelomelet/ witloof/ rode ui

Ibérico kroket

Gegrilde varkenslapjes

Zoete aardappel uit de oven

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!





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