

*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.

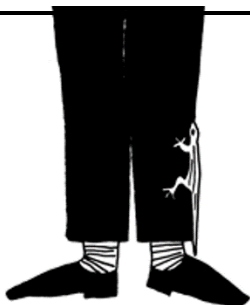
Een eetcultuur die wordt belichaamd door de tapas, de typische Spaanse hapjes die overal in Spanje, en ver daarbuiten, gesmaakt worden. De tapas, ooit geserveerd bovenop een karaf of een glas (bedekken = tapar) om te vermijden dat er een of andere 'vliegende bezoeker' in de vloeistof zou belanden, zijn 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) 8.50

Sangria (huiskemaakt) 9.50

Cava glas 7.50

Cava flesje 20cl 8.75

Moscatel 5.00

Málaga Virgen 5.00

Tinto de verano

(rode wijn met caseras) 6.50

Tinto de verano z alcohol 5.50

Spaanse vermouthe wit/rood 6.50

Sherry 5.00

Porto rood/wit 5.00

Campari 6.00 + soda 8.50

+ vers fruitsap 9.50

Ricard 7.50

Kirr 7.00

Kirr Royal (20cl) 9.25



Huisbereide cocktails

Piña colada 11.00

rhum, cocos, ananassap, melk

Margarita 11.00

tequila, triple sec, citroensap

Mojito 9.50

rhum, munt, caseras, rietsuiker, citroensap

Mojito aardbei 10.00

mojito met aardbeiensiroop

Canarias 10.00

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

Caipiriña 9.50

Braziliaanse rhum, limoen, rietsuiker

Daiquiri aardbei 11.00

rhum, citroensap, aardbeisiroop

Cuba libre premium 12.50

oude rhum, cola, kaneel, appelsien, angostura

Alcoholvrije cocktails

Arguineguín 8.50

ananassap, cocos, melk, blue curaçao

San Francisco 8.00

ananassap, appelsiensap, grenadine

Mojito virgin 8.00

caseras, munt, citroensap, rietsuiker

Gin tonic

Macaronesian 14.00

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

Alcoholvrije gin tonic 8.50

Huisgemaakt!

Nordes 14.00

Floraal en kruidige gin met Albariñodistillaat + 15 kruiden/ Galicië

N Gin VLC 14.00

Valenciaanse gin met mooi evenwicht tussen citrus en kruiden

Tann's Gin 14.00

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 2.80

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 4.50

Chaudfontaine plat/bruis

25cl / 2.70

50cl / 5.20

1L / 8.50

Caseras

Spaanse limonade zonder suikers

50cl 6.00

1L 9.00

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 6.50





Lente Tapasmenu

Pintxo/ oliva negra/ tomate seco

Gegrild broodje/ zwarte olijf/
gedroogde tomaat

Salmón caramelizado/ especias

Zalm gecarameliseerd/ kruiden

Esparragos plancha/ pimentón mayo

Gegrilde asperges/ paprika mayo

Brocheta de pollo/ miel/ mostaza

Kippenbrochet/ honing/ mosterd

Croquetas de bogavante

Kreeftkroketten

Gambas/ salsa de lima

Scampi/ limoen

Papas nuevas/ ajo/ romero

Krielaardappeltjes/ look/ rozemarijn

Albondigas de cordero/ salsa Española

Lamsgehaktballetjes in Espagnole
saus

Menu 7 tapas 39.50 pp

Menu 8 tapas (met ) 48.00 pp




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  23.50  7.25 

Marco real - rosado

Navarra Garnacha




Rijp rood fruit en citrustoetsen.
Smakelijke, volle afdronk.

28.50  19.00  6.50 

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  23.50  7.25 



Strak Plan - Tapasmenu

Pintxo/ oliva negra/ tomate seco

Gegrild broodje/ zwarte olijf/ gedroogde tomaat

Gambas a la plancha

Gegrilde scampi's

Tortilla con cebolla y patata

Aardappelomelet met 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 33.00 pp

Menu vanaf 2 personen



Eiwitbronnen: kip, gamba, ei, varkensgebraad, kikkererwten



Groenten



Koolhydraatbron: aardappelen, brood

Paella



Minimum voor 2 personen
Bereidingstijd +/- 40 minuten
30.00 / 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 vlees

Minimum voor 2 personen
Enkel op reservatie 1 dag vooraf
30.00 / persoon

Vegetarische paella



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

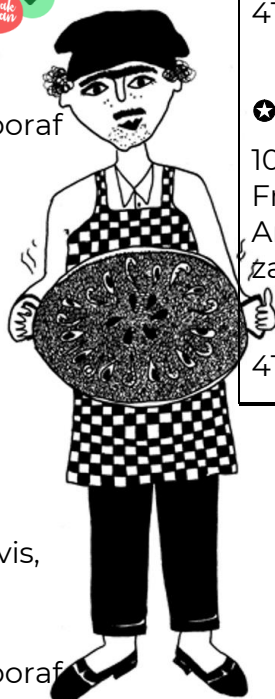
Zarzuela



Minimum voor 2 personen
32.00 / 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.

46.00 32.00 9.50

✦ Phoenix Ferment (wit)

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

41.00 28.00 8.50

✦ BC 215 Ferment (rood)

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


41.00 28.00 8.50


Traditionele tapas

Aceitunas con Anchoa Olijven met ansjovisvulling 4.50

Boquerones en aceite
Gemarineerde ansjovis 8.00

Ensalada mixta Slaatje 7.00 *Veggie*

Tapa mixta Ibérico ham, chorizo en manchego kaas 12.00 

Manchego kaas 11.00 *Veggie* 

Jamon ibérico 11.00

Jamón Pata Negra 17.00

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 6.50 *Veggie*

Patatas bravas Gebakken aardappeltjes in pittig sausje 8.00 

Croquetas de salmón
Zalmkroketjes (4 st) 8.50  

Calamares fritos Gefrituurde inktvisringen 12.00 

Sardinas a la plancha Gegrilde sardienen 12.00

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 15.00

Lomo a la plancha Gegrilde varkenslapjes 14.00

Pimientos del piquillo Spaanse paprika's met gehakt (2 st) 14.00 

Alitas de pollo marinadas
Gemarineerde kippenboutjes 12.00

Seizoenstapas

Pintxo/ oliva negra/ tomate seco
Gegrild broodje/ zwarte olijf/ gedroogde tomaat (4 st) 11.00 *Veggie* 

Tortilla tradicional *Veggie*
Spaanse aardappelomelet 11.00

Salmón caramelizado/ especias
Zalm gecarameliseerd/ kruiden 15.00

Esparragos plancha/ pimentón mayo
Gegrilde asperges/ paprika mayo 17.00 *Veggie*

Brocheta de pollo/ miel/ mostaza
Kippenbrochet/ honing/ mosterd 13.00

Gambas/ salsa de lima
Scampi's/ limoensausje (6 st) 14.00

Croquetas de bogavante
Kreeftkroketten (2 stuks) 18.00  

Papas nuevas/ ajo/ romero
Krielaardappeltjes/ look/ rozemarijn 8.00 *Veggie*

Albondigas de cordero/ salsa Española
Lamsgehaktballetjes/ Espagnole saus 14.00

Estofado de pollo/ garbanzos/ hinojo/ verduras Stoofpotje van kip/ kikkererwten/ venkel/ groentjes 14.00

Sangría van het huis

de vino blanco o de vino tinto
wit of rood

25.00  15.00  9.50 



Salades

Croquetas de queso *Veggie*

Kaaskroketten (3 st) 23.00



Croquetas de gambas

Garnaalkroketten (2 st) 31.00



Queso de cabra y manzana

Geitenkaas met spek en
appeltjes 25.00



Vis (met salade en canarische aardappel)

Sardinas a la plancha

Gegrilde sardienen 26.00

Calamares fritos

Gefrituurde inktvisringen 26.00



Gambas a la plancha

Gegrilde scampi (8 st ongepeld) 27.00

Gambas y calamares

Gepelde scampi en calamares
28.00



Vlees (met salade en canarische aardappel)

Lomo a la plancha

Gegrilde varkenslapjes 26.00

Voor de kleinsten

Gehaktballetjes/ appelmoes/
gefrituurde patatjes 16.00

Kippenboutjes/ appelmoes/
gefrituurde patatjes 16.00

Kaaskroketten (2st)/ gefrituurde
patatjes 17.00 *Veggie*

Garnaalkroketten (1st)/
gefrituurde patatjes 17.00

Gefrituurde patatjes 4.50 *Veggie*



Speelgoedijdsje 6.00

Kindercoupe (2 bollekes ijs) 6.00

Desserts

Crema Catalana huisgemaakt 8.50

Postre del patrón

Dessert van de chef 9.00

Crema Catalana ijsdessert 9.50

Trufito ijsdessert met chocolade 9.00

Limoncello ijs 8.00

Cocos ijsdessert 9.00

Verse fruitsla 9.00

Ijsscoupes

Coupe Dame Blanche
(met warme chocoladesaus) 11.00

Coupe Brésilienne 11.00

Coupe Banana Split 13.00

Coupe Advocaat 13.00

Coupe met vers fruit 13.00

Wijnen



Cava

Pupitre brut 32.00

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 31.00

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

Maestrante semi dulce 25.00

Cadiz (Andalucia) Palomino fino
Witte wijn met een lichtzoete smaak. Aroma's van witte bloemen en zacht fruit. Harmonieuze en aangename afdronk.

✪ **Casa Marin** 46.00

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 32.00

Ribera del Duero

Tempranillo

Fruitig, kruidig en krachtig met rijpe tannines.

Las Viñas Bastardas 39.00

Murcia

Cabernet Sauvignon-Monastrel-Tempranillo

Zacht, fris en fruitige afdronk. Aroma's van rood fruit, chocolade en caramel.

🌟 **215 BC Ferment - Tinto** 41.00

Chili (Maule vallei)

País

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

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 – Monte carbonero

Verdejo-Viura

Rood – Monte carbonero

Tempranillo-Syrah

Rosé – Castillo de Jumilla

Monastrell

26.00 🍷 18.50 🍷 6.00 🍷

🌟 *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 3.00
Koffie decafeïne 3.10
Espresso 3.00
Koffie verkeerd 4.50
Cappuccino 4.50
Cafe macchiato 5.00

Cortado Canario koffie met gecondenseerde melk 4.50
Carajillo koffie & brandy 6.00
Baraquito koffie met likeur 43 & gecondenseerde melk 6.00
Café Canario koffie met honingrumlikeur 10.00
Café Español koffie met 43 likeur 10.00

Irish koffie 10.00
Italiaanse koffie 10.00
French koffie 10.00
Verse chocolademelk 6.00
Chocoretto verse chocolademelk met amaretto 9.50

Verse thee 5.00

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

Verse 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 23.00

Keuze van 3 tapas uit onze suggesties:

*Gegrild broodje zwarte olijf/
gedroogde tomaat*

Kippenbrochet / honing / mosterd

*Calamares (gefrituurde
inktvisringen)*

Scampi / limoen

Krielaardappelen met rozemarijn

*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