

*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.

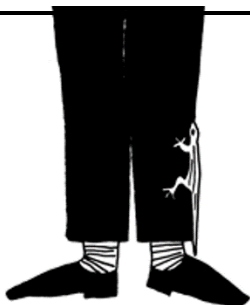
Een eetcultuur die wordt belichaamd door de tapas, de typische Spaanse hapjes die overal in Spanje, en ver daarbuiten, gesmaakt worden. De tapas, ooit geserveerd bovenop een karaf of een glas (bedekken = tapar) om te vermijden dat er een of andere 'vliegende bezoeker' in de vloeistof zou belanden, zijn 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 (huisgemaakt) 10.00

Cava glas 7.50

Cava flesje 20cl 8.75

Moscatel 5.75

Málaga Virgen 5.75

Tinto de verano

(rode wijn met caseras) 7.00

Tinto de verano z alcohol 6.00

Spaanse vermouthe wit/rood 7.00

Sherry 5.75

Porto rood/wit 5.75

Campari 6.50 + soda 9.50

+ vers fruitsap 10.00

Ricard 7.50

Kirr 7.00

Kirr Royal (20cl) 9.25



Huisbereide cocktails

Piña colada 12.00
rhum, cocos, ananassap, melk

Margarita 12.00
tequila, triple sec, citroensap

Mojito 11.00
rhum, munt, caseras, rietsuiker, citroensap

Mojito aardbei 12.00
mojito met aardbeiensiroop

Canarias 12.00
rhum, banaanlikeur, triple sec, appelsiensap, ananassap en grenadine

Caipiriña 11.00
Braziliaanse rhum, limoen, rietsuiker

Daiquiri aardbei 12.00
rhum, citroensap, aardbeisiroop

Cuba libre premium 12.50
oude rhum, cola, kaneel, appelsien, angostura

Alcoholvrije cocktails

Argineguín 9.00
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 9.00

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

Calsberg 00% (alcoholvrij) 3.00

Carlsberg 3.50

Omer 4.50

Karmeliet 4.50

Sint Bernardus Abt12 5.00

Chimay blauw 4,50

Duvel 4.50

Orval 5.50

Frisdranken

Homemade ice-tea 4.50

Chaudfontaine plat/bruis

25cl / 2.75

50cl / 5.25

1L / 8.50

Caseras

Spaanse limonade zonder suikers

50cl 6.00

1L 9.00

Coca cola / light / zero 3.00

Fanta orange / Sprite 3.00

Appletise (27.5cl) 4.00

Nordic tonic 3.25

Ice tea 3.30

Fruitsap 3.00

Vers fruitsap 6.50





Winter/ Tapasmenu

Enyesque

Pintxo/ olijf/ pistache
Dadel-spek/ amandelen

Brandada/ tomate seco/ cebolla tierna

Brandada/ zongedroogde tomaat/
lente ui

Chipirones plancha/ ajo/ perejil

Gegrilde pijlinktvis/ look/ peterselie

Croquetas de pollo (Malinas)

Kipkroket (Mechelse koekoek)

Empanadilla/garbanzo/ espinaca/ huevo

Bladerdeegjes/ kikkererwten/
spinazie/ ei

Patatas Riojana/ chorizo

Aardappeltjes uit Rioja/ chorizo

Presas Ibérica/ mermelada de piquillo




Presas van Ibérico/ piquillo
marmelade

Wijnsuggesties bij dit menu

Rio Lindo wit - Bodega Rio Lindo

La Mancha Viura-Chardonay

De wijn ondergaat enige houtrijping, wat een rijke en volle smaak oplevert. Expressive aroma's van perzik, ananas en vanille spatten uit het glas.

32.00  22.00  7.00 

Marco Real - rosado

Navarra Garnacha




Rijp rood fruit en citrustoetsen. Smakelijke, volle afdronk.

28.50  19.00  6.50 

Rio Lindo rood - Bodega Rio Lindo

La Mancha 100% Syrah

Volle wijn met een rijk bouquet van bramen en rijpe kersen, verrijkt met subtiele kruiden, een beetje peper en een vleugje chocolade.

32.00  22.00  7.00 

Tapasmenu 45.00 pp

Menu vanaf 2 personen



Strak Plan - Tapasmenu

Pintxo/ aceituna/ pistacho

Gegrild broodje/ olijven/ pistache

Gambas a la plancha

Gegrilde scampi's

Tortilla

Spaanse omelet

Estofado de pollo con, garbanzos, hinojo y verduras

Stoofpotje kip/ kikkererwten/ venkel/
groenten

Papas arrugadas con mojo

Canarische aardappeltjes met mojo

Lomo a la plancha

Gegrilde varkenslapjes

Tapasmenu 35.00 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*

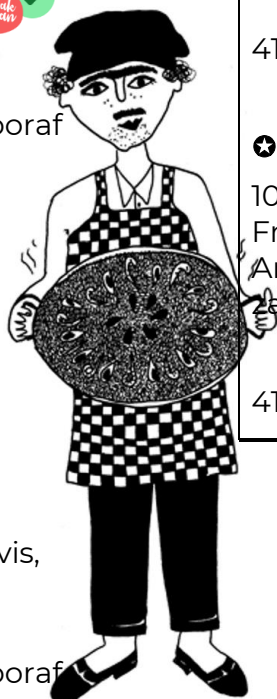
Zarzuela



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

☛ Big Fish (wit)

100% Sauvignon blanc
Fruitig met aroma's en intense smaak van citrusvruchten, wit fruit, bloesem, grassig met uitgesproken mineraliteit. Verhoogde aciditeit.

47.00 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 lichte tannines.

41.00 28.00 8.50

Traditionele tapas

Aceitunas con Anchoa

Olijven met ansjovisvulling 4.50

Boquerones en aceite

Gemarineerde ansjovis 9.00

Ensalada mixta Slaatje 7.00 *Veggie*

Tapa mixta Ibérico ham, chorizo en manchego kaas 12.50



Manchego kaas 11.50 *Veggie*



Jamon ibérico 12.00

Jamón Pata Negra 17.00

Chorizo y salchichón Iberico 9.00
Chorizo/ salami van Iberico bellota

Alioli 3.00

Mojo 3.00

Pan con ajo Lookbrood 8.00 *Veggie*



Papas arrugadas con mojo

Canarische aardappeltjes 7.00 *Veggie*

Patatas bravas Gebakken aardappeltjes in pittig sausje 8.50



Croquetas de salmón

Zalmkroketjes (4 st) 9.00



Calamares fritos Gefrituurde inktvisringen 14.00



Sardinas a la plancha Gegrilde sardienen 13.50

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 17.00

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 13.00

Seizoenstapas

Pintxo/ aceituna/ pistacho *Veggie*



Gegrilde broodjes/ olijf/ pistache (4 st) 10.00

Brandada tomate/ tomate seco



Brandada/ zongedroogde tomaat/ lente ui 14.00

Chipirones plancha/ ajo/ perejil

Gegrilde pijlinktvis/ look/ peterselie 14.00

Empanadillas/ garbanzos/ huevo/ espinaca



Bladerdeegjes / kikkererwten/ ei/ spinazie 14.00 *Veggie*

Croquetas/pollo de Malinas



Kipkroketten (Mechelse koekoek) 12.00

Tortilla *Veggie*



Spaanse omelet 12.00

Patatas riojana/ chorizo



Aardappelen uit Rioja/ chorizo 9.00

Presa ibérico/ mermelada de piquillo

Presa van ibérico/ piquillo marmelade 16.00




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

30.00  18.50  10.00 



Salades

Croquetas de queso *Veggie*

Kaaskroketten (3 st) 24.00



Croquetas de gambas

Garnaalkroketten (2 st) 27.00



Vis (*salade + canarische aardappel*)

Sardinas a la plancha

Gegrilde sardienen 27.00

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 (*salade + 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 16.00 *Veggie*

Garnaalkroketten (1st)/
gefrituurde patatjes 15.00

Gefrituurde patatjes 5.00 *Veggie*



Speelgoedijdsje 6.00

Kindercoupe (2 bollekes ijs) 7.00

Desserts

Crema Catalana huisgemaakt 9.00

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) 12.00

Coupe Brésilienne 12.00

Coupe Banana Split 14.00

Coupe Advocaat 14.00

Coupe met vers fruit 13.00

Wijnen



Cava

Pupitre brut 33.00

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** 49.00 / 9.75 (glas)

Chili (Maule Vallei) Pink moscatel – Torontel

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

Witte wijnen

Alba Martin 37.00

Rias Baixas, (Galicia) 100% Albariño

Elegante aroma's van citrus, witte steenvruchten en bloemen. Fris en ziltige tonen met een natuurlijke mineraliteit. Een

Juve y Camps - Ermita d'Espiells 31.00

Catalonië Macabeo – Parellada

Frisse en toegankelijke wijn met toetsen van bloemen en wit fruit.
Ideaal bij zeevruchtenschotels en paella's.

Maestrante semi dulce 27.00 / 6.25 (glas)

Cadiz (Andalucia) Palomino fino

Witte wijn met een lichtzoete smaak. Aroma's van witte bloemen en zacht fruit.
Harmonieuze en aangename afdronk.

Kingpin wit 32.00

La Mancha Sauvignon Blanc-Chardonnay-Verdejo

De Chardonnay geeft volheid, de Sauvignon brengt mooie frisse tonen en de Verdejo knalt met heerlijk exotisch fruit

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.

Kingpin - Tinto 32.00

La Mancha

Tempranillo-Syrah-Cabernet Sauvignon

Heerlijk aroma met veel tonen van rijpe pruimen, kersen en vanille. De afdronk is verfijnd en zacht, met een licht zoetje achtergrond

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 3.20
Koffie decafeïne 3.30
Espresso 3.20
Koffie verkeerd 4.50
Cappuccino 4.50
Cafe macchiato 5.50

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 honingrhumlikeur 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° 7.50
43 Licor 7.00
Ron Miel (honing rhum) 7.00
Pacharán (Baskenland) 7.00
Crema Catalana 7.00
Spaanse anijslikeur 7.00
Baileys 7.00

Amaretto di Saronno 7.00
Cointreau 7.50
Grand Marnier 7.50
Limoncello 8.50

Lunch

Enkel op dinsdagmiddag

Dagschotel 22.00

Soep + hoofdgerecht

Spaans lunchbordje 25.00

Keuze van 3 tapas uit onze suggesties:

Kipkroket

Calamares (gefrituurde inktvisringen)

Scampi's in de look

Tortilla

Empanadillas (kikkererwten/ ei/ spinazie)

Gegrilde varkenslapjes

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 geschenkbon cadeau!





maandag	17u30 - 21u00
dinsdag	11u30 - 14u30 17u30 - 21u00
woensdag	gesloten
donderdag	gesloten
vrijdag	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