

**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) 9.00

Sangria (huiskemaakt) 10.00

Cava glas 7.50

Cava flesje 20cl 8.75

Schuimwijn (licht rosé/ Chili) 9.00

Moscatel 5.75

Málaga Virgen 5.75

Tinto de verano

(rode wijn met caseras) 7.00

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** 13.00

rhum, cocos, ananassap, melk

**Margarita** 13.00

tequila, triple sec, citroensap

**Mojito** 12.00

rhum, munt, caseras, rietsuiker, citroensap

**Mojito aardbei** 13.00

mojito met aardbeiensiroop

**Canarias** 13.00

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

**Caipiriña** 12.00

Braziliaanse rhum, limoen, rietsuiker

**Daiquiri aardbei** 13.00

rhum, citroensap, aardbeisiroop

**Cuba libre premium** 12.50

oude rhum, cola, kaneel, appelsien, angostura

## Mocktails

**Arguineguín** 9.00

ananassap, cocos, melk, blue curaçao

**San Francisco** 8.00

ananassap, appelsiensap, grenadine

**Mojito virgin** 9.00

caseras, munt, citroensap, rietsuiker

**Tinto de verano** 6.00

**Alcoholvrije gin tonic** 9.00

Huiskemaakt!

## 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 roze bessen tonic

**14.00** Fijne gin met florale en citrustoetsen. Lokaal en artisaanaal!

## Bieren

San Miguel (33cl) 4.00

Alhambra reserva 1925 (33cl) 5.50

La Soccarada 5.50

artisaanaal bier uit Valencia

Cristal pils 25cl 3.00

50cl 6.00

Vicaris NANO 0% (alcoholvrij) 4.50

Cornet 0% 4.50

Omer 4.80

Karmeliet 4.80

Sint Bernardus Abt12 5.00

Chimay blauw 4.80

Duvel 4.50

Orval 5.50

## Frisdranken

### Homemade ice-tea 4.50

Chaudfontaine plat/bruis

25cl / 3.00

50cl / 5.50

1L / 8.75

### Spaans water

Solan de Cabras (plat/bruis)

75 cl / 7.50

### Caseras

Spaanse limonade zonder suikers

50cl 6.00

1L 9.00

Coca cola / light / zero 3.30

Fanta orange / Sprite 3.30

Appletise (27.5cl) 4.00

Nordic tonic 3.50

Ice tea 3.50

Fruitsap 3.30

Vers fruitsap 6.50





## Lente tapasmenu

### **Salmorejo de fresa/ queso de cabra**

Aardbei-salmorejo/ geitenkaas

### **Pintxo de caballa/ ahumada**

Geroosterd broodje/ gerookte  
makreelmousse

### **Gambones con mojo verde**

Gegrilde reuzegambas met groene  
mojo

### **Esparragos con vinagreta**

Witte asperges met vinaigrette

### **Chuletas de cordero/ plancha**

Lamskoteletjes op z'n moors

### **Alcachofa plancha/ jamon ibérico**

Gegrilde artisjok/ ibérico ham

### **♥ Papas arrugadas con mojo**

Canarische aardappeltjes met mojo

Menu 7 tapas 46.00/pp

Menu 8 tapas (met ♥) 49.00/ pp




Menu vanaf 2 personen

## 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 

### **Garage Old Vine Pale – rosado**

Chili Cariñera Monastrell




Drie maand op eik, fruitig met aroma's aan granaatappel, cranberries, aardbeien en citroengras. Aromatische wijn

45.00  30.00  8.50 

### **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 



## Traditioneel tapasmenu

### **Pan con ajo**

Lookbroodje

### **Tapa mixta**

Ibérico ham/ chorizo/ manchego kaas

### **Croquetas de salmón**

Zalmkroketjes

### **Tortilla**

Spaanse aardappelomelet

### **Gambas al ajillo**

Scampi look

### **Papas arrugadas con mojo**

Canarische aardappeltjes met mojo

### **Pimientos del piquillo**

Spaanse paprika's gevuld met gehakt

Tapasmenu 38.00 pp

Menu vanaf 2 personen

## 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

### 🌟 Garage Old Vine Pale (rosé)

Cariñera Monastrell

Drie maand op eik. fruitig met aroma's aan granaatappel, cranberries, aardbeien en citroengas. Aromatische wijn.

45.00 🍷 30.00 🍷 8.50 🍷

### 🌟 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 🍷

### 🌟 Mosquetero (wit)

100 % Chardonnay

Licht citroengeel kleur, aroma's van citrusvruchten, appel en tropische toetsen, vooral ananas en mango. Zacht en heerlijk fruitig.

32.00 🍷 22.00 🍷 7.00 🍷

### 🌟 Mosquetero (rood)

100 % Carmenere

Fruitige, redelijk zachte wijn, aroma's van rode kersen, aalbessen en zwarte vruchten. Sappige kruidigheid.

32.00 🍷 22.00 🍷 7.00 🍷

## 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 9.00 **Veggie**



**Croquetas de salmón**  
Zalmkroketjes (6 st) 13.50



**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

**Salmorejo de fresa/ queso de cabra** **Veggie**



Aardbei-salmorejo/ geitenkaas 10.00

**Pintxo de caballa/ ahumada**  
Geroosterd broodje/ gerookte makreelmousse 9.00

**Gambones con mojo verde**  
Gegrilde reuzegambas met groene mojo 22.00

**Esparragos con vinagreta** **Veggie**  
Witte asperges met vinaigrette 18.00




**Chuletas de cordero plancha**  
Lamskoteletjes op z'n moors 22.00

**Alcachofa plancha/ jamón ibérico**  
Gegrilde artisjok/ ibérico ham 13.50

**Tortilla** **Veggie**  
Spaanse aardappelomelet 12.00

## 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



## Salades

+ Canarische aardappeltjes

**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



**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

**Garnaalkroket (1st)/**  
gefrituurde patatjes 15.00

**Gefrituurde patatjes** 6.00 Veggie



Speelgoedijse 7.00

Kindercoupe (2 bollekes ijs) 7.00

## Desserts

**Crema Catalana** huisgemaakt 9.00

Crema Catalana ijsdessert 12.00

Trufito ijsdessert met chocolade 9.50

Limoncello ijs 9.00

Cocos ijsdessert 10.00

Sorbet 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

## Zondagnamiddag

Warme appeltaart met ijs en  
slagroom 9.00

Brusselse wafel

met suiker 5.50

met konfituur of boter 6.00

met slagroom 7.00

met ijs en slagroom 9.50

# 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.

### **Estelado** 41.00 / 9.00 (glas)

Chili (Bodega Torres) 100 % País

Lichte rosé schuimwijn, bruisend en fris. Zeer fruitig met aroma's aan citrusvruchten.

## 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.

## 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.

## 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 3.30  
Koffie decafeïne 3.40  
Espresso 3.30  
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 13.00  
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** 23.00

Soep + hoofdgerecht

## **Spaans lunchbordje** 25.00

Stel jouw eigen lunchbord samen en kies jouw 3 favoriete tapas:

*Calamares (gefrituurde inktvisringen)*

*Zalmkroketjes*

*Tortilla (Spaanse aardappelomelet)*

*Canarische aardappeltjes*

*Gevulde Spaanse paprika's met gehakt*

*Varkenslapjes gegrild*

**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 geschenkbond cadeau!





**maandag** gesloten  
**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](http://www.latapacanaria.be)

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

