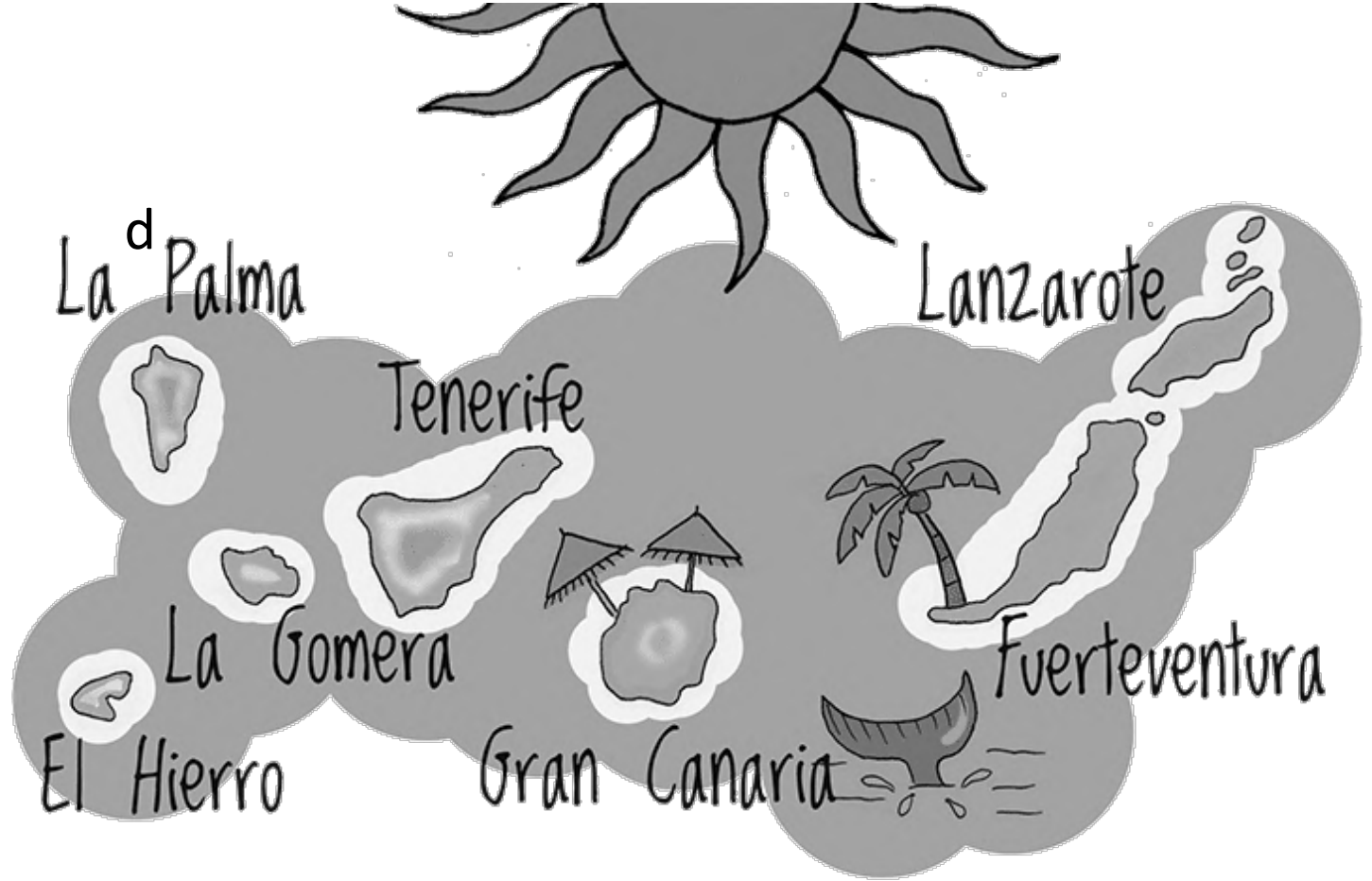




**Bienvenido  
a La Tapa Canaria!**

# 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.

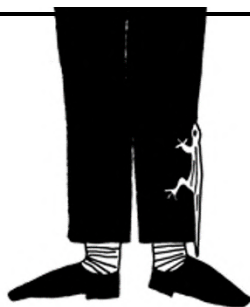
Een eetcultuur die wordt belichaamd door de tapas, de typische Spaanse hapjes die overal in Spanje, en ver daarbuiten, gesmaakt worden. De tapas, ooit geserveerd bovenop een karaf of een glas (bedekken = tapar) om te vermijden dat er een of andere 'vliegende bezoeker' in de vloeistof zou belanden, zijn 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) 9.50

Sangria (huisgemaakt) 11.00

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 vermouth 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

rum, cocos, ananassap, melk

**Margarita** 13.00

tequila, triple sec, citroensap

**Mojito** 12.00

rum, munt, caseras, rietsuiker, citroensap

**Mojito aardbei** 13.00

mojito met aardbeiensiroop

**Canarias** 13.00

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

**Caipiriña** 12.00

Braziliaanse rum, limoen, rietsuiker

**Daiquiri aardbei** 13.00

rum, citroensap, aardbeisiroop

**Cuba libre premium** 12.50

oude rum, cola, kaneel, appelsien, angostura

# Mocktails

**Arguineguín** 10.00

ananassap, cocos, melk, blue curacao 0%

**San Francisco** 8.00

ananassap, appelsiensap, grenadine

**Mojito virgin** 9.00

caseras, munt, citroensap, rietsuiker

**Tinto de verano** 6.00

**Alcoholvrije gin tonic** 11.00

Huisgemaakt!

# 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 11.00

Huisgemaakt!

## Nordes 15.00

Floraal en kruidige gin met Albariñodistillaat + 15 kruiden/ Galicië

## N Gin VLC 15.00

Valenciaanse gin met mooi evenwicht tussen citrus en kruiden

## Tann's Gin 15.00

Zeer zachte en licht zoete premium gin uit Barcelona

## Steam Gin met roze bessen tonic 16.00

Fijne gin met florale en citrustoetsen. Lokaal en artisanaal!

# Bieren

San Miguel (33cl) 4.20

Alhambra reserva 1925 (33cl) 5.50

La Soccarada 5.50

artisanaal bier uit Valencia

Cristal pils 25cl 3.00

50cl 6.00

Vicaris NANO 0% (alcoholvrij) 5.50

Cornet 0% 5.00

Omer 5.50

Karmeliet 5.50

Sint Bernardus Abt12 5.50

Chimay blauw 6.00

Duvel 5.00

Orval 6.00

# 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 3.50

Fanta orange / Sprite 3.50

Appletise (27.5cl) 4.20

Royal bliss tonic 3.70

Royal bliss agrum 3.80

Ice tea 3.70

Fruitsap 3.50

Vers fruitsap 6.50





## Zomers Tapasmenu

### Boquerones en tempura

Gefrituurde ansjovis

### Pan con tomate/ Ibérico

Tomatenbrood/ Ibérico ham

### Ensaladilla

Zomerse aardappelsalade met tonijn

### Puntillas de calamar

Gefrituurde baby inktvisjes

### Brochetas de atún

Tonijnbrochettes

### Empanadilla de carne

Gevuld bladerdeegje met rundsvlees

### Arroz frito con verduras

Gebakken rijst met groentjes

### Tapasmenu 42.00/pp

Menu vanaf 2 personen

## Wijnsuggesties bij dit menu

### Kingpin wit – Félix Solis Avantis

La Mancha      Sauvignon Blanc  
Chardonay-Verdejo

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

32.00 22.00 7.50

### Homenaje – rosado

Navarra      100% Garnacha  
Levendige rosé, boordevol zomerfruit. Elegante en verfrissend.

30.00 20.00 7.00

### Kingpin rood – Félix Solis Avantis

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.

32.00 22.00 7.50



## **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 9.50

### ✦ 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 7.50

### ✦ Mosquetero (rood)

100 % Carmenere

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

32.00 22.00 7.50

## 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 Veggie

aardappeltjes in pittig sausje 9.00



### 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) 15.00

### 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 13.50

## Seizoenstapas

### Boquerones en tempura

Gefrituurde ansjovis 9.50



### Pan con tomate / Ibérico (4st)

Tomatenbrood / Ibérico ham 14.00



### Ensaladilla Zomerse

aardappelsalade met tonijn 14.00

### Puntillas de calamar

Gefrituurde baby inktvisjes 10.00



### Brochetas de atún (2 st)

Tonijnbrochettes 17.00

### Arroz frito con verduras Veggie

Gebakken rijst met groentjes 10.00

### Empanadilla de carne (2st)

Gevulde bladerdeegjes met rundsvlees 16.00



### Tortilla Veggie

Spaanse aardappelomelet 12.00

## Sangría van het huis

de vino blanco o de vino tinto

wit of rood

30.00  18.50  11.00 





## Salades

**Croquetas de queso** Veggie

Kaaskroketten (3 st) 24.00



**Croquetas de gambas**

Garnaalkroketten (3 st) 34.00



## 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

**Garnaalkroketten (2st)**/  
gefrituurde patatjes 22.00

**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 confituur 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.

### **Rio Lindo wit** 32.00

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.

## 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.

### **Rio Lindo Rood** 32.00

La Mancha

100% Syrah

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

### **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

28.00  19.00  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 3.50  
Koffie decafeïne 3.60  
Espresso 3.50  
Koffie verkeerd 4.50  
Cappuccino 4.50  
Cafe macchiato 5.50

**Cortado Canario** koffie met gecondenseerde melk 4.75  
**Carajillo** koffie & brandy 6.00  
**Baraquito** koffie met likeur 43 & gecondenseerde melk 6.25  
**Café Canario**  
koffie met honing-rhum likeur 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, 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

**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:

*Tomatenbrood/ Ibérico ham*

*Gefrituurde baby inktvisjes*

*Gebakken rijst met groentjes*

*Zalmkroketjes*

*Canarische aardappeltjes*

*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 geschenkbond cadeau!





|                  |                                        |
|------------------|----------------------------------------|
| <b>maandag</b>   | gesloten                               |
| <b>dinsdag</b>   | 11u30 - 14u30   17u30 - 21u00          |
| <b>woensdag</b>  | gesloten                               |
| <b>donderdag</b> | gesloten                               |
| <b>vrijdag</b>   | 17u30 - 21u30                          |
| <b>zaterdag</b>  | 17u30 - 22u00                          |
| <b>zondag</b>    | 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