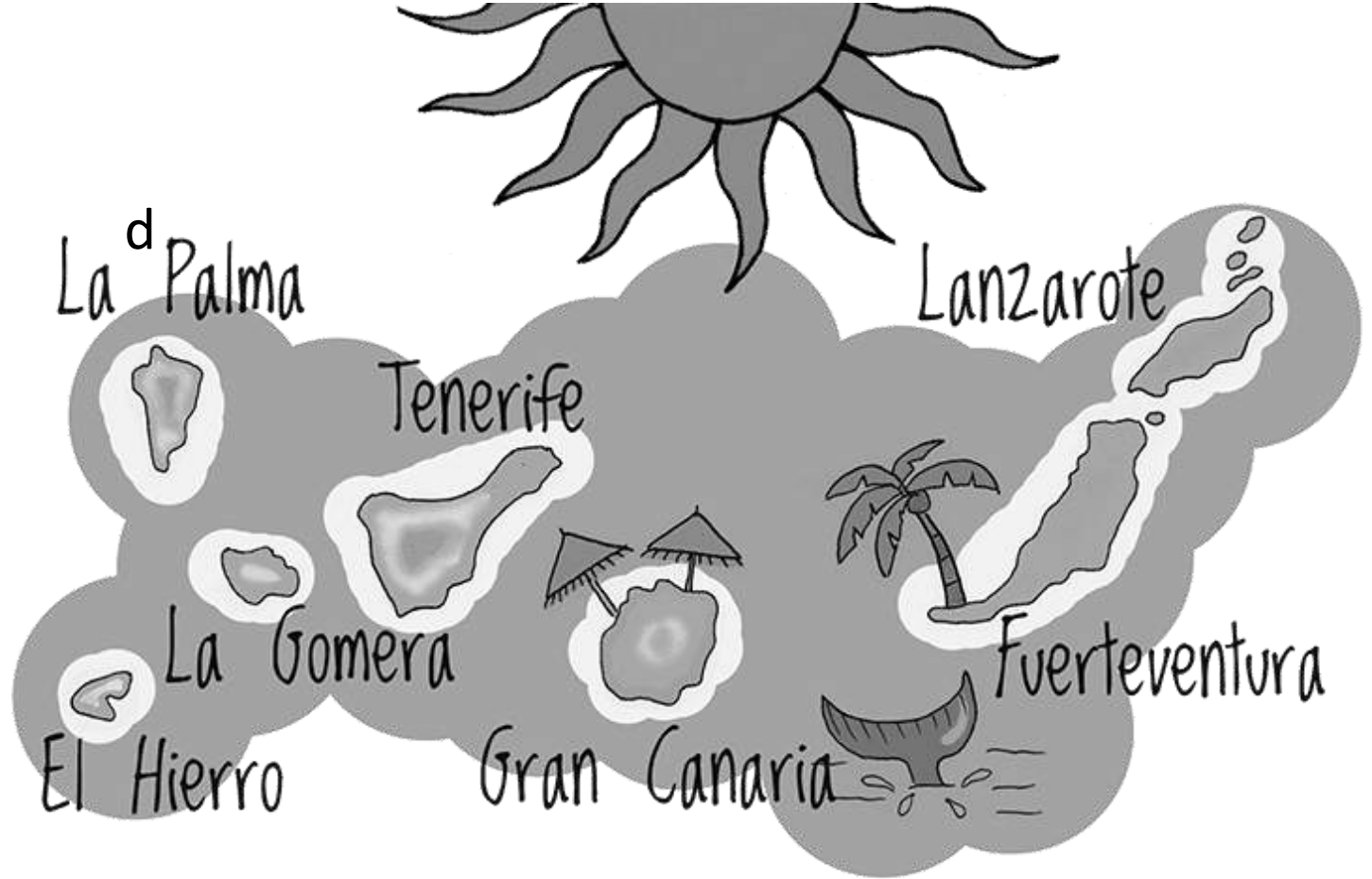




**Bienvenido
a La Tapa Canaria!**

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 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

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 aardbeisiroop

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





Herfst Tapasmenu

Almogrote/ tosta pan masa madre

Paté van oude kaas/ tomaat/look met toast van zuurdesembrood

Croquetas de chipirón

Kroketjes van kleine inktvisjes

Pintxo champiñon/ chorizo/dátil

Champignon/ gebakken chorizo/ dadel op prikker

Gambones/ mojo verde

Ruezegamba / groene mojo

Tortilla de otoño

Spaanse aardappelomelet met gecarameliseerde ui, paddenstoelen & truffel alioli

Solomillo de Ibérico al Pedro Ximenez

Iberisch varkenshaasje/
Pedro Ximenez saus

♥ **Queso de cabra/ mermelada de higos/ almendras asadas**

Gegrilde geitenkaas/ vijgenconfituur/ geroosterde amandelen

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 23.00 7.50

Homenaje – rosado

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

30.00 21.50 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 23.00 7.50

Tapasmenu met ♥ 48.00/pp

Tapasmenu zonder ♥ 42.00/pp

Menu vanaf 2 personen



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

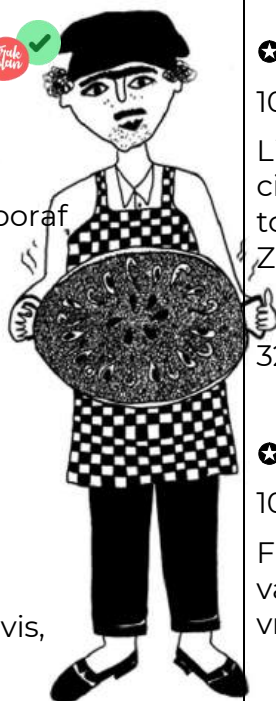


Minimum voor 2 personen

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

✦ 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

✦ 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

Almogrote/ tosta pan masa madre

Paté van oude kaas/ tomaat/look met toast van zuurdesembrood 8.00

Veggie

Croquetas de chipirón

Kroketjes van pijlinktvisjes (6 st) 13.50

Queso de cabra/ mermelada de higos/ almendras asadas Gegrilde

geitenkaas/ vijgenconfituur/ geroosterde amandelen 13.00 Veggie

Gambones/ mojo verde

Reuzegamba/ groene mojo 22.00

Tortilla de otoño Spaanse

aardappelomelet met gecarameliseerde ui/ paddenstoelen & truffel alioli 14.00 Veggie

Solomillo de Ibérico al Pedro

Ximenez Iberisch varkenshaasje / Pedro Ximenez sausje 17.00

Pintxo champiñon/ chorizo/dátil

Champignon/ gebakken chorizo/ dadel op prikker 11.00

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 35.00

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 41.00

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  19.50  6.50 

✦ **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 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:

Gegrilde geitenkaas/vijgenconfituur

Kroketjes van kleine inktvisjes

Tortilla met paddenstoelen

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!





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

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