

**BIENVENIDO
A LA TAPA CANARIA!**

BIENVENIDO A LA TAPA CANARIA!

Wij, Mario en Ellen, verwelkomen u graag in ons sfeervol Spaans tapasrestaurant 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, Ellen achterna.

In 2002 richtten we samen La Tapa Canaria op.

Onze missie is zonneklaar:

Jou laten proeven van de authentieke Spaanse eetcultuur.

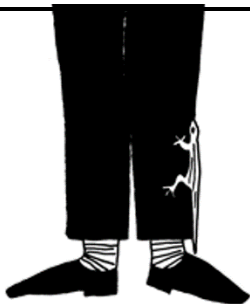
Een eetcultuur die wordt belichaamd door de tapas, de typische Spaanse hapjes die overal in Spanje, en ver daarbuiten, gesmaakt worden. De tapas, ooit geserveerd bovenop een karaf of een glas (bedekken = tapar) om te vermijden dat er een of andere 'vliegende bezoeker' in de vloeistof zou belanden, zijn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

Buen provecho!

Mario, Ellen en ons team



APERITIVOS

Aperitief van 't huis (Sherry, bananenlikeur, appelsiensap & grenadine) 7.00

Sangria (huiskemaakt) 8.00
Cava 6.50
Cava flesje 20cl 8.00
Moscatel 4.00
Málaga Virgen 4.50
Tinto de verano
(rode wijn met caseras) 5.00
Tinto de verano z alcohol 4.00
Spaanse vermouth wit/rood 5.00
Sherry 4.50

Porto rood/wit 4.50
Campari 5.50 + soda 7.50
+ vers fruitsap 8.00
Ricard 6.50
Kirr 5.50
Kirr Royal (20cl) 8.50



CÓCTELES

Piña colada 8.50
rhum, cocos, ananassap, melk
Margarita 8.50
tequila, triple sec, citroensap
Mojito 8.50
rhum, munt, caseras,
rietsuiker, citroensap
Mojito aardbei 9.00
mojito met aardbeiensiroop
Canarias 9.00
rhum, banaanlikeur, triple sec,
appelsiensap, ananassap en
grenadine
Caipiriña 8.50
Braziliaanse rhum, limoen,
rietsuiker
Daiquiri aardbei 9.00
rhum, citroensap, aardbeisiroop
Cuba libre premium 9.50
oude rhum, cola, kaneel,
appelsien, angostura

Alcoholvrije cocktails

Argineguín 7.00
ananassap, cocos, melk, blue
curaçao
San Francisco 6.50
ananassap, appelsiensap,
grenadine
Mojito virgin 6.50
caseras, munt, citroensap,
rietsuiker

GIN TONIC

Tann's Gin

Zeer zachte en licht zoete premium gin uit Barcelona 13.00

Macaronesian Eerste gin gemaakt op de Canarische eilanden. Kruidig en exotisch door de handgeplukte kruiden en het vulkanische water 13.00

Nordes Floraal en kruidige gin met Albariñodistillaat en 15 kruiden uit Galicië 13.00

N Gin VLC Valenciaanse gin met mooi evenwicht tussen citrus en kruiden 13.00

Steam Gin met hibiscus tonic

Fijne gin met florale en citrustoetsen. Lokaal en artisanaal! 14.00

CERVEZAS

San Miguel (33cl.) 3.80

La Soccarada (artisanaal bier uit Valencia) 5.50

Maes pils 25cl 2.50

50cl 5.00

N.A. (alcoholvrij) 2.70

Carlsberg 3.00

Grimbergen blond 3.80

Westmalle donker 3.80

Karmeliet 4.20

Sint Bernardus Abt12 4.30

Brugs wit bier 2.50

Kriek extreme (Mort Subite) 3.20

Vedett 3.00

Duvel 4.00

Orval 4.50

REFRESCOS

Chaudfontaine plat/bruis

25cl 2.50

50cl 4.80

1L 7.50

Chaudfontaine licht bruisend

50cl 4.80

Caseras (= Spaanse limonade zonder calorieën)

50cl 4.50 & 1L 7.50

Coca cola / light / zero 2.50

Fanta orange / Sprite 2.50

Appletise 3.75

Nordic tonic / agrum 3.00

Nestea 3.00

Fruitsap 2.50

Vers fruitsap 5.00





MENÚ TAPAS

Picoteo (para picar)

Aperitiefplankje

Pan tostado/manchego/piquillo

Geroosterde broodjes/manchego/
Spaanse paprika

Croquetas de marisco

Zeevruchtenkroketten

♥ Pulpo estilo Canario

Octopus op Canarische wijze

Pastel de puerros

Preipastei

Pollo al ajillo

Kip in de look

Soufflé de patata y chorizo

Aardappelsoufflé met chorizo

♥ Presa de Iberico asada

Geroosterd Iberisch varken

Menu 6 tapas (zonder ♥)

27.00 p/p

Menu 8 tapas

38.00 p/p

Menu te verkrijgen
vanaf 2 personen

WIJNSUGGESTIES BIJ DIT MENU

Borsao blanco

Campo de Borja

Chardonnay - Macabeo

Fruitige witte wijn met aroma's
van citrusvruchten en tropisch
fruit.

25.00 

17.00 

5.50 

Borsao joven selección rosado


Campo de Borja

Garnacha

Fris, fruitig en floraal.

25.00 

17.00 


5.50 


★ Veronica Ortega - Quite

Bierzo

Mencia

Complexe en krachtige rode wijn
van de minder gekende Mencia.
Een verrassende druif uit
Galicië.

29.50 

21.00 

6.50 

★ Natuurwijnen

Allergie of intolerantie? Vraag
naar onze gedetailleerde kaart

PAELLA

Minimum voor 2 personen
Bereidingstijd +/- 40 minuten
26.00 / persoon

Een Spaans eenpansgerecht op basis van rijst, groenten, schaaldieren, calamares en kip.

Voor een paella van 5 personen of meer gelieve 1 dag op voorhand te reserveren.

ZARZUELA

Minimum voor 2 personen
27.00 / pers.

Een Spaans stoofpotje van vis, zeevruchten, calamares, aardappel en groentjes.

Enkel op reservatie 1 dag vooraf.



★ CANARISCHE WIJNEN

Jonatan García is de jonge eigenaar van **Suertes del Marqués**, een wijndomein dat natuurlijke wijnen produceert op Tenerife. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is ongeveer 100 jaar. De stokken worden volgens een traditioneel systeem gevormd, de cordón trenzado, waarbij de meer dan 20 meter lange wijnstokken langs de grond geleid worden. Tijdens het hele proces grijpt de wijnboer zo min mogelijk in. Al het werk wordt met de hand gedaan en in de kelder wordt gebruikgemaakt van louter inheemse gisten en slechts een zeer beperkte toevoeging van sulfieten.

Een must try!

★ Suertes del Marques Trenzado




100% Listán blanco

Rijke en krachtige witte wijn.

★ Suertes del Marques 7 fuentes El Lance

100% Listán negro

Fruitige en verfijnde rode wijn met vatrijping. Complex!

34.00  23.00  7.00 

TAPAS TRADICIONALES

Tapas frías koude tapas

Aceitunas con Anchoa Olijven met ansjovisvulling 4.50

Aceitunas con queso de cabra Olijven met geitenkaas 7.50

Boquerones en aceite Gemarineerde ansjovis 8.00

Ensalada mixta Slaatje 6.00

Tapa mixta Serrano, chorizo en kaas 8.00

Manchego 7.5

Jamón Serrano 8.00

Jamón Pata Negra 16.00

Chorizo (picante) 6.00

Chorizo y salchichón Iberico Chorizo en salami van Iberico bellota (eikennoten) 7.50

Tapas calientes warme tapas

Pan con ajo Lookbrood 7.00

Papas arrugadas con mojo Canarische aardappeltjes 5.50

Croquetas de salmón Zalmkroketjes 8.00

Calamares fritos Gefrituurde inktvisringen 9.00

Sardinas a la plancha Gegrilde sardienen 9.50

Gambas al ajillo Scampi look (4 st. gepeld) 9.50

Gambas a la plancha Gegrilde scampi (6 st ongepeld) 12.00

Pulpo Gallega Octopus op z'n Gallicisch 13.00

Lomo a la plancha Gegrilde varkenslapjes 9.00

Pimientos del piquillo Spaanse paprika met gehakt (2 st) 11.00

Alitas de pollo marinadas Gemarineerde kippenboutjes 9.50

TAPAS DE TEMPORADA

Pan tostado/manchego/piquillo Geroosterde broodjes/manchego/ Spaanse paprika 8.00

Croquetas de marisco Zeevruchtenkroketten 11.00

Pulpo estilo Canario Octopus op Canarische wijze 12.00

Pastel de puerros Preipastei 8.00

Pollo al ajillo Kip in de look 9.50

Soufflé de patata/chorizo Aardappelsoufflé/chorizo 7.50

Presa de Iberico asada Geroosterd Iberisch varken 14.00

Tabla de quesos españoles con membrillo Plankje met 3 Spaanse kazen en kweeperengelei 11.00

SANGRÍA CASERA

Huisgemaakte sangria
de vino blanco o de vino tinto
wit of rood

24.00 🍷 13.00 🍷 8.00 🍷



ENSALADAS

Croquetas de queso

Kaaskroketten (3 st) 17.00

Croquetas de gambas

Garnaalkroketten (3 st) 23.00

Queso de cabra y manzana

Geitenkaas met spek en
appeltjes 21.00

Sardinas a la plancha

Gegrilde sardienen 18.00

Calamares fritos Gefrituurde
inktvisringen 18.00

Lomo a la plancha Gegrilde
varkenslapjes 18.00

Gambas a la plancha Gegrilde
scampi (8 st ongepeld) 21.00

Gambas y calamares Gepelde
scampi en calamares 22.00

Suplemento papas arrugadas

Supplement Canarische
aardappelen 5.50

PARA LOS PEQUEÑOS

Voor de kleinsten

**Albóndigas con compota de
manzana** Gehaktballetjes met
gefrituurde aardappelblokjes en
appelmoes 15.00

**Alitas de pollo con compota de
manzana** Kippenboutjes met
gefrituurde aardappelblokjes en
appelmoes 15.00

Croquetas de queso

Kaaskroketten (2 st) 10.00

Croquetas de gambas

Garnaalkroketten (2st) 15.00

Speelgoedijsje 5.00

Kindercoupe (2 bollekes) 5.00

POSTRE

Crema Catalana huisgemaakt 6.00

Postre del patrón dessert van
de chef 7.50

**Tabla de quesos españoles con
membrillo** Plankje met 3 Spaanse
kazen en kweeperengelei 11.00

Crema Catalana ijsdessert 6.50

Trufito ijsdessert met
chocolade 6.50

Parfait caramel 5.50

Limoncello ijs 6.00

Cocos ijsdessert 6.50

Verse fruitsla 7.00

COPAS DE HELADO

Coupe Dame Blanche (met warme
chocoladesaus) 8.50

Coupe Brésilienne 8.50

Coupe Banana Split 9.00

Coupe Advocaat 9.00

Coupe met vers fruit 9.00

VINOS



CAVA

Juve y Camps - Gran Reserva Brut nature 36.00

Catalonië Macabeo - Parellada - Xarel-Lo
Elegante, ronde wat complexe Cava. Mooi romig en toch fris. Lekker als aperitief.

★ **Loxarel - Saniger Reserva Brut nature** 30.00

Catalonië Macabeo - Parellada - Xarel-Lo
Complexe, artisanale schuimwijn met toetsen van kweeper, brioche en citrus. Heerlijk als aperitief, maar ook verrassend bij onze paella.

VINO BLANCO

★ **Loxarel - Xarello amphora** 29.50

Catalonië Xarel-Lo
Deze witte wijn wordt gefermenteerd in aardewerk kruiken. Dat levert een zeer interessante wijn op, droog, met aroma's van gist en een vleugje venkel. Mineraal, met mooie zuren.

★ **Zarate - La liebre y la Tortuga** 26.00

Galicië Albariño
Frisse en expressieve witte wijn. Denk aan perzik, rijpe peer en ananas. Doe hierbij een fijne mineraliteit en je hebt de perfecte begeleider bij visgerechten, schaaldieren en wit vlees. Zarzuela? Dit is de ideale combinatie!

Juve y Camps - Ermita d'Espiells 26.00

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

Felix Lorenzo - Gran Cardiel 26.00

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.

VINO ROSADO

★ **Loxarel - Petit Arnau** 26.00

Catalonië Pinot noir - Merlot - Xarel-lo
Een rosé met karakter! Modern gemaakte, droge rosé met aroma's van kersen, rozen en karamel. Mooi droog van smaak maar wel met veel sap en een frisse, lange afdronk met lichte tannines.

VINO TINTO

★ Parra Jimenez Miluva tinto 24.50

La Mancha

Een rode wijn met een enorme variëteit aan druiven, waaronder zelfs een deel witte druiven! Aromatisch met rode vruchten en zelfs lichte citrustoetsen

Borsao joven seleccion 25.00

Campo de Borja

Garnacha-Syrah-Tempranillo

Jonge, volle wijn met een verrassende kruidigheid. Aroma's van kersen en violet.

Campustauru roble 27.00

Ribera del Duero

Tempranillo

Fruitige, kruidige wijn uit één van de koelere plaatsen in Ribera del Duero. Krachtig, evenwichtig met rijpe tannines.

★ Ponce Clos Lojen 26.00

Manchuela

Bobal

Jonge, expressieve wijn met 7 maanden houtrijping in gebruikte eiken vaten. Heerlijke aroma's van rijp fruit en wilde kruiden. Fruitig en zeer toegankelijk. Uitstekende combinatie met onze paella.

Panache Reserve 35.00

Catalonië

Petit verdot - Merlot - Cabernet Franc - Marselan

Rond en krachtig. Expressieve smaak met toetsen van rijpe rode en zwarte bessen met een hint van zwarte chocolade en een tikje hout.

Viña Alvina Reserva 37.00

Rioja

Tempranillo - Graciano - Mazuelo




Rijp en aromatisch. De kruidige afdrank verwijst houten vaten en is kenmerkend voor een klassieke Rioja-Reserva.

VINO DE LA CASA

Castillo de Jumilla

Murcia

Wit / rosé / rood

22.00  15.50  5.00 

★ VINOS NATURALES

Natuurwijn wordt steeds populairder. Het hele proces verloopt vanzelf zonder dat de wijnmaker ingrijpt. Er worden net zoals bij biologische wijnen geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt tijdens wijnbouw en vinificatie. Maar het voornaamste verschil met biologische wijn is het zeer beperkt of niet toevoegen van sulfiet en het gebruik van gisten eigen aan de druif.

Ondanks dat het soms wennen is aan de smaak en geur, zijn de wijnen complex en karaktervol!

*a taste
affair*



BEBIDAS CALIENTES

Koffie 2.60
Koffie decafeïne 2.70
Espresso 2.60
Koffie verkeerd 3.50
Cappuccino 3.50

Cortado Canario koffie met
gecondenseerde melk 3.50
Carajillo koffie & brandy 5.50
Baraquito koffie met likeur 43
& gecondenseerde melk 5.50
Café Canario koffie met honing
rhum likeur 8.50
Café Español koffie met 43
likeur 8.50

Irish koffie 8.50
Italiaanse koffie 8.50
French koffie 8.50
Verse chocolademelk 5.50
Chocoretto verse chocolademelk
met amaretto 7.50
Thee 2.60
Verse muntthee 3.50



BRANDY

Carlos I 7.50
Torres 10 Reserva 7.50
Soberano 6.00
Gran Duque de Alba Gr. res 8.50

ESPÍRITUS

Arehucas wit/bruin ♥ 6.00
Havana ♥ 7.00
Vodka ♥ 6.00
Whisky J&B ♥ 6.00
Whisky Singel Malt 7.50
♥ Ook met supplement frisdrank
te verkrijgen

LICORES

Licor de hierbas secas 38°
(Mallorca) 6.00
Orujo de Galicia 40° 6.00
43 Licor 6.00
Ron Miel (honing rhum) 6.00
Pacharán (Baskenland) 6.00
Crema Catalana 6.00
Spaanse anijslikeur 6.00
Baileys 6.00
Amaretto di Saronno 6.00
Cointreau 6.50
Grand Marnier 6.50

LUNCH

Elke maandag-, dinsdag- en vrijdagmiddag kan u bij ons genieten van een heerlijke lunch.

Dagschotel 16.00

Voorgerecht/soep + hoofdgerecht
vrijdag = visdag

Spaans lunchbordje 19.00

Spaans lunchbordje + soep 22.00

Keuze van 3 gerechten uit onze suggesties:

Geroosterde broodjes met manchego en Spaanse paprika

Zeevruchtenkroketten

Kip in de look

Soufflé van aardappel/chorizo

Gefrituurde inktvisringen

Gevulde Spaanse paprika's

Canarische aardappeltjes

Maximum 2 verschillende combinaties per tafel

PAELLA EN TAPAS BIJ U THUIS

Vraag vrijblijvend naar onze prijzen en mogelijkheden.

Enkel op reservatie.

CADEAUTIP

Verras eens iemand met een sfeervol etentje bij La Tapa Canaria en geef een geschenkbon cadeau!





maandag	11u30 - 14u30 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: Bancontact, Visa en Mastercard
1 rekening per tafel