

*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.

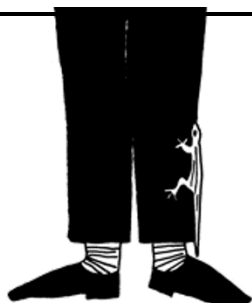
Een eetcultuur die wordt belichaamd door de tapas, de typische Spaanse hapjes die overal in Spanje, en ver daarbuiten, gesmaakt worden. De tapas, ooit geserveerd bovenop een karaf of een glas (bedekken = tapar) om te vermijden dat er een of andere 'vliegende bezoeker' in de vloeistof zou belanden, zijn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

Buen provecho!

Mario, Ellen en ons team



Aperitieven

Aperitief van 't huis (Sherry, bananenlikeur, appelsiensap & grenadine) 7.50

Sangria (huisgemaakt) 8.00

Cava 7.00

Cava flesje 20cl 8.00

Moscatel 4.50

Málaga Virgen 4.50

Tinto de verano
(rode wijn met caseras) 6.00

Tinto de verano z alcohol 5.00

Spaanse vermouthe wit/rood 6.00

Sherry 4.50

Porto rood/wit 4.50

Campari 5.50 + soda 8.00

+ vers fruitsap 8.50

Ricard 6.50

Kirr 5.50

Kirr Royal (20cl) 8.50



Huisbereide cocktails

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 10.00
oude rhum, cola, kaneel, appelsien, angostura

Alcoholvrije cocktails

Arguineguín 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 13.00

Zeer zachte en licht zoete premium gin uit Barcelona

Macaronesian 13.00

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

Nordes 13.00

Floraal en kruidige gin met Albariñodistillaat en 15 kruiden uit Galicië

N Gin VLC 13.00

Valenciaanse gin met mooi evenwicht tussen citrus en kruiden

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 2.50

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

Homemade ice-tea

Happiness blooms 3.50

Rooibos, korenbloem, zonnebloem

Mint to be 3.50

Pepermunt, zoethout, rozemarijn, eucalyptus, rozenblaadjes

Sweet treat 4.00

Ananas, appel, framboos, marshmallow

Frisdranken

Chaudfontaine plat/bruis

25cl 2.50

50cl 4.80

1L 8.00

Licht bruisend 50cl 4.80

Caseras

Spaanse limonade zonder calorieën

50cl 4.80 & 1L 8.00

Coca cola / light / zero 2.50

Fanta orange / Sprite 2.50

Appletise 3.75

Nordic tonic / agrum 3.00

Ice tea 3.00

Fruitsap 2.50

Vers fruitsap 5.00





Tapasmenu

Picoteo (para picar)

Aperitiefplankje

Pan tostado/tapenada aceituna y pistacho

Geroosterde broodjes/tapenade
olijven en pistache

Esparragos asados mayonesa de pimiento

Gegrilde asperges met
paprikamayonaise

Navajas a la plancha con ajo y perejil

Scheermesjes met persillade

Tortilla de chorizo y calabacín

Tortilla met chorizo en courgette

♥ Bacalao con espinacas

Kabeljauw met spinazie

♥ Champiñones fritos

Gefrituurde champignons

Chuletas de cordero a la plancha

Gegrilde lamskoteletjes

Menu 6 tapas (zonder ♥)

30.00 p/p

Menu 8 tapas

39.00 p/p

Menu te verkrijgen

vanaf 2 personen

Wijnsuggesties




bij dit menu

✦ Enguera - Verdil

Valencia

Verdil

Strakke wijn met mooie mineraliteit
en citrusaroma's, Mollig en floraal.


25.00  17.00  5.50 

Borsao joven selección rosado

Campo de Borja

Garnacha

Fris, fruitig en floraal.

25.00  17.00  5.50 

Campustauru robe

Ribera del duero

Tempranillo

Fruitig, kruidig en krachtig met rijpe
tannines.

27.50  19.00  6.00 

✦ Biologische & natuurwijnen

Allergie of intolerantie?
Vraag naar onze gedetailleerde kaart

Paella

Minimum voor 2 personen
Bereidingstijd +/- 40 minuten
27.00 / 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.

Zarzuela

Minimum voor 2 personen
28.00 / 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!

★ Trenzado



100% Listán blanco

Rijke en krachtige witte wijn.

★ 7 fuentes

100% Listán negro

Fruitige en verfijnde rode wijn met vatrijping. Complex!

36.00  24.50  7.50 

Traditionele 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 manchego kaas 8.50
- Manchego** 8.00
- Jamón Serrano** 9.00
- Jamón Pata Negra** 16.00
- Chorizo (picante)** 6.00
- Chorizo y salchichón Iberico**
Chorizo en salami van Iberico bellota (eikennoten) 8.00
- Alioli** 2.00
- Mojo** 2.00
- 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 (6 st. gepeld) 13.50
- 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 9.50
- Pimientos del piquillo** Spaanse paprika met gehakt (2 st) 11.00
- Alitas de pollo marinadas**
Gemarineerde kippenboutjes 10.00

Seizoenstapas

- Pan tostado/tapenada aceituna y pistacho**
Geroosterde broodjes/tapenade olijven en pistache 8.00
- Esparragos asados con mayonesa de pimiento** Gegrilde asperges met paprikamayonaise 12.00
- Navajas a la plancha con ajo y perejil**
Scheermesjes met persillade 8.50
- Tortilla de chorizo y calabacín** Tortilla met chorizo en courgette 9.00
- Bacalao con espinacas**
Kabeljauw met spinazie 11.00
- Champiñones fritos**
Gefrituurde champignons 8.00
- Chuletas de cordero a la plancha**
Gegrilde lamskoteletjes 14.00
- Tabla de quesos españoles con membrillo** Plankje met 3 Spaanse kazen en kweeperengelei 11.00

Sangría van het huis

de vino blanco o de vino tinto
wit of rood

24.00  13.00  8.00 



Salades

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

Papas arrugadas

Canarische aardappelen 5.50

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

Speelgoedijdsje 5.00

Kindercoupe (2 bollekes) 5.00

Desserts

Crema Catalana huisgemaakt 6.50

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 7.00

Trufito ijsdessert met chocolade 7.00

Parfait caramel 6.00

Limoncello ijs 6.00

Cocos ijsdessert 7.00

Verse fruitsla 7.00

ijscoupes

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

Wijnen



Cava

✦ **Aranleon - Brut organic 31.00**

nieuw!

Valencia

Macabeo - Chardonnay

Chardonnay en Macabeo mooi samengesmolten tot een florale cava met mooie citrus aroma's en fijne pareling.

✦ **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.

Witte wijnen

✦ **L'Olivera - Blanc de Roure 39.00**

nieuw!

Costers del segre

Macabeo - Parellada - Chardonnay

Mooie gebalanceerde wijn met een héérlijk aroma! 6 maanden gerijpt op inox, gevolgd door 4 maand rijping op eikenhouten vaten.

✦ **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 27.00**

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.

Rosé wijnen

✦ **Loxarel - Petit Arnau 27.50**

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.

Rode wijnen

✪ **DisTinto- Bodegas Enguera 28.00**

nieuw!

Valencia

Tempranillo - Syrah

Fijne, kruidige, soepele rode wijn met zachte tannines en kersenaroma's!

✪ **L'Olivera - Naltres 35.00**

nieuw!

Costers del segre

Cabernet Sauvignon - Grenache noir - Ull de llebre

Robijnrode wijn met hints van framboos, zwarte bes en licht geroosterde aroma's. Een heel gebalanceerde wijn met mooie fraîcheur !

✪ **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.

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 afdronk verwijst houten vaten en is kenmerkend voor een klassieke Rioja-Reserva.

Huiswijn

Castillo de Jumilla

Murcia

Wit / rosé / rood

22.00  15.50  5.00 

✪ *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 2.70
- Koffie decafeïne 2.80
- Espresso 2.70
- Koffie verkeerd 3.70
- Cappuccino 3.70

- Cortado Canario** koffie met gecondenseerde melk 3.70
- Carajillo** koffie & brandy 5.50
- Baraquito** koffie met likeur 43 & gecondenseerde melk 5.80
- Café Canario** koffie met honingrhumlikeur 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

- Verse thee** 3.50
- And... relax**
Kamillebloem, munt, goudbloem
- Belly Belly**
Groene thee, citroenschil, gember, pepermint, brandnetel
- Orange is the new black**
Zwarte thee, sinaasappelzeste, appel, kaneel
- Just fru it!**
Rozenbottel, appel, hibiscus, appelsienzeste, framboosblad, aalbes, aardbei

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 ♥ 6.00
- 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° 7.00
- 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
- Limoncello 7.00



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 tapenade van olijven en pistache

Tortilla met chorizo en courgette

Gegrilde asperges & paprikamayonaise

Kabeljauw met spinazie

Gefrituurde inktvisringen

Gevulde Spaanse paprika's

Canarische aardappeltjes

Maximum 2 verschillende combinaties per tafel

Paëlla 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 geschenkbond 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