

Gian Paolo Bonomi

...l'uomo è ciò che mangia...

DIZIONARIO GASTRONOMICO SPAGNOLO/ITALIANO/SPAGNOLO



LE NOSTRE PROGRAMMAZIONI

I nostri viaggi nascono dall'esperienza e dal piacere di proporre sensazioni già vissute. La SPAGNA -il nostro fiore all'occhiello- la conosciamo tanto quanto la amiamo. Moltissimo. Non minore attenzione e passione nutriamo per l'intrigante PORTOGALLO, Paese neolatino affacciato sull'Atlantico. Ai viaggiatori (turisti? No grazie) suggeriamo il PACIFICO, che non è Un Oceano, ma L'Oceano.

Siamo un tour operator specializzato, adesso è di moda dire "di nicchia". Per questo non disponiamo di "venditori" (ormai il vero "venditore" è il programma leggibile nel sito, arriva ovunque e non disturba), non vendiamo attraverso consorzi, net o gruppi d'acquisto (contiamo sulla professionalità delle agenzie che antepongono la qualità di un viaggio a una overcommission imposta dagli ordini di scuderia), non "facciamo pubblicità" (ci pensano già i programmi), non abbiamo bisogno di comprare nomi e know how scomparsi (li abbiamo già).

Siamo estremamente attenti all'attuale cambiamento epocale del Turismo (vedi nel programma Portogallo il primo tariffario dedicato a chi vola Low Cost).



DIZIONARIO GASTRONOMICO SPAGNOLO/ITALIANO/SPAGNOLO

Antipasti Pesci Carni Minestre Verdure Formaggi Frutta Dolci Vini Liquori Oggetti

Per il viaggiatore intelligente che ama "GOZAR DE LA VIDA" (al ristorante – in cucina – al mercato), con traduzione di vocaboli, descrizioni dei piatti più comune delle abitudini a tavola in Spagna

Come pronunciare lo spagnolo CI CE con la lingua tra i denti (come in inglese "The") – CH come "Cena" – G davanti a "A", "O", "U", come in italiano – GI GE J aspirando la "G" (come la "C" dei fiorentini) – GUE GUI come in italiano "Ghetto, ghiotto" – H muta – LL come in italiano "Aglío, giglio" – ñ (gne) come in italiano "Gnomo" – QUE QUI come in italiano "Che, chi" – Z esse dolce, non sibilata.

N.B. Per un miglior uso del dizionario, su alcune parole è stato posto un accento, anche se in molti casi non previsto nello spagnolo scritto.

Traduzioni (Catal.) Catalano / Italiano nella parte Spagnolo / Italiano

SOMMARIO

DIZIONARIO	SPAGNOLO/ITALIANO	ITALIANO/SPAGNOLO
Pesce – frutti di mare	pag. 2	pag. 10
I piatti di pesce più comuni e i modi per cucinarli	pag. 3	pag. 10
Carni – cacciagione – insaccati	pag. 4	pag. 10
I piatti di carne più comuni e i modi per cucinarli	pag. 4	pag. 11
Frutta – verdure – piante – aromi	pag. 5	pag. 11
Minestre – salse – riso – uova – verdure – zuppe	pag. 6	pag. 11
Desserts – formaggi – dolci	pag. 8	pag. 12
Vini – liquori – bevande – bar – tapas	pag. 8	pag. 12
Ristorante – tavola – cucina – mangiando	pag. 9	pag. 12

La Gastronomia in Spagna, brevemente ...

pag. 13

**PIATTI TIPICI (P) o Carni Pesci Formaggi Salse Dolci Specialità
e VINI REGIONALI (V) con D.O.**

pag. 14

AL RISTORANTE IN PORTOGALLO - MINIDIZIONARIO GASTRONOMICO

AL RISTORANTE dall'italiano in portoghese

pag. 15

PIATTI E VOCI DI UN MENU dal portoghese in italiano

pag. 15



I VIAGGI DEL DR. BONOMI®

by SQUIRREL www.squirrelviaggi.it – info@squirrelviaggi.it

Via Santa Sofia, 1 – 20122 Milano – tel 02 5843 0011 – fax 02 5843 0017

www.gianpaolobonomi.it – gpbonomi@virgilio.it – bonomiprensa@virgilio.it

SU RICHIESTA: PIU' DI 500 RISTORANTI - BAR DE TAPAS - MESONES - BODEGONES DI SPAGNA

SPAGNOLO / ITALIANO

PESCADO/PESCE – MARISCOS/FRUTTI DI MARE

[A]

ABADEJO – Baccalà Fresco (merluzzo giallo)
ACEDIAS – Piccole sogliole passerine
AGUIA – Aguglia
ALBACORA – Alalunga (tonno bianco)
ALADROCH – Acciughe allo stato larvale
ALMEJA FINA – Vongola verace
ANCHOA – v. Boquerón
ANGUILA – Anguilla
ANGULAS – Anguille neonate, cee, cieche
ARENQUE – Aringa
ATUN – Tonno (Ijada de atùn, il fianco del tonno)

[B]

BACALAO – Baccalà, merluzzo (differente dalla Merluza, nasello)
BERBERECHO – Cuore edule, chiocciola
BESUGO – Pagello Occhialone
BOCARTE – Acciuga
BOGA – Boga
BOGAVANTE – Astice
BONITO – Palamita (tonnetto)
BOQUERON (ANCHOA) – Acciuga (Alice)
BRECA – Pagello Fragolino
BUEY DE MAR – Granciporro, granchio

[C]

CABALLA – Sgombro
CABRACHO o CABRAROCA – Pesce rosso di roccia, tipo scorfano
CALAMAR – Calamaro, totano
CALAMARCITO – Calamaretto
CAMARON, QUISQUILLA – Gambero sega, palemone
CANADILLA – Murice comune
CANGREJO – Granchio carcio
CARABINERO – Gambero rosso chiaro
CARACOL – Chiocciola marina
CAZON – Palombo
CENTOLLO/A – Grancevola, granchio
CHANGURRO v. Txangurro
CHANQUETES – Gianchetti, bianchetti
CHAVARO – Vongola grigia

CHERNA – Cernia (vedi Mero)
CHICHARRO (o JUREL) – Suro (Sgombro bastardo)
CHIPIRON – Seppiola
CHIRLAS – Vongole piccole
CHOCO, choquito – Seppia
CHOPITO – Calamaretto
CIGALA – Scampo
CIGARRA – Cicalone, magnosa
COCOCHAS (vedi KOKOTXAS)
COGOTE – Sottonuca del pesce
CONCHA – Conchiglia
CONCHA DE PEREGRINO (o VIEIRA)

– Capa Santa

CONGRIO – Grongo
COQUINA – Tellina (specialità spiagge di Huelva)
CORVINA – Ombrina

[D]

DATIL – Dattero
DENTON – Dentice
DORADA – Orata

[E]

ERIZO – Riccio
ESPARDENYA (catalano) – Mollusco tenero, senza conchiglia
ESTURION – Storione

[G]

GALERA – Canocchia
GALLO – Rombo quattrocchi
GAMBA – Gambero rosa

[H]

HERRERA – Marmora

[J]

JIBIA – Seppia
JUREL (o CHICHARRO) – Suro (Sgombro bastardo)

[K]

KOKOTXAS – Protuberanza carnosa sotto la mandibola inferiore di nasello e merluzzo

[L]

LAMPREA – Lampreda
LANGOSTA – Aragosta
LANGOSTINO – Mazzancolla, Gambero imperiale
LAPA – Patella
LENGUADO – Sogliola
LISA – Cefalo, Volpina
LUBINA – Spigola, branzino

[M]

MARRAJO – Tipo di pesce spada
MARUCA – Molva (tipo merluzzo)
MEJILLON – Cozza
MELVA – Tombarello (famiglia del tonno)
MERLUZA – Nasello
MERO – Cernia
MOJAMA – Lombo di tonno conservato
MORENA – Murena
MUJOL – Cefalo
MUSOLA – Palombo

[N]

NACAR – Pinna
NAVAJA – Cappalunga
NECORA – Granchio

[O]

OBLADA – Occhiata
OREJA DE MAR – Orecchia marina
ORTIQUILLAS – Anemoni di mare, attinie
OSTRA – Ostrica

[P]

PARGO – Pargo
PARDETE – Cefalo, muggine, volpina
PERCEBE – Balano (Peduncolo Carnoso)
PESCADILLAS – Naselli piccoli
PEZ DE LIMON – Ricciola
PEZ ESPADA – Pesce Spada
PEZ DE SAN PEDRO – Pesce San Pietro
PIJOTAS – Naselli fritti
PLATIJA (Acedia) – Passera
POTA – Totano
PULPITO – Polipetto
PULPO – Polipo
PUNTILLITAS – Calamaretti

[Q]

QUISQUILLA – Schia, gamberetto (grigio)

[R]

RAYA – Razza
RANA – Rana (ancas – anche, zampe)
RAPE – Rana pescatrice, coda di rospo
RASCACIO – Scorfano
RODABALLO – Rombo chiodato

[S]

SALMON – Salmone
SALMONETE – Triglia
SARDINA – Sardina
SARGO – Sarago
SEPIA – Seppia
SIRVIOLA – Ricciola

[T]

TALLARINA – Tellina
TENCA – Tinta
TONYINA (Catal.) – Tonno
TRUCHA – Trota
TXANGURRO – Granseola

[V]

VERDEL – Pesce simile all'aguglia e allo sgombero (Sarda in Castilla e Pais Vasco)
VERIGUETO – Tartufo di mare
VIEIRA – Capa Santa
VIEJA – Pesce di carne delicata (Canarie)

[Z]

ZAMBURINA – Canestrello, pettine vario

[X]

XOUBA – Sardina (in Galizia)

I PIATTI DI PESCE PIU' COMUNI E MODI DI CUCINARLI

[A]

ADOBO (o Aliño) – Marinata (v. piatti carni), salsa (aceto o vino, olio, aglio, sale, erbe aromatiche) per condire e conservare

AJOARRIERO – v. Bacalao

AJILLO (Al) – Cottura nell'olio bollente (gamberi, funghi) si aggiunge peperoncino

ALINO (ñ – gn) v. Adobo

ALL I PEBRE – v. Anguilla

ALMEJAS MARINERA – Vongole, cipolla, aglio, olio, pomodori, alloro, vino, pepe, prezzemolo

ANGUILA ALL I PEBRE (Valencia) –

Anguilla con aglio, prezzemolo, paprika, vino, pane raffermo

ARROZ A BANDA – v. Caldos, Menestras.

[B]

BACALAO AL AJOARRIERO – 'Alla mulattiere' (Baccalà con Cipolle, Aglio, Peperoni, Olio, pimentòn, uova)

BACALAO A LA LLAUNA (Catal.) –

Baccalà prima fritto poi passato al forno

BACALAO AL PIL PIL – Baccalà con

Aglio, Olio e Peperoncino

BACALAO v. Sanfaina, alla catalana

BACALAO VIZCAINA – 'Alla Basca' – (Baccalà con Peperoni, Cipolle, Tuorlo d'Uovo, Peperoncino, mollica di pane)

BISQUE – Crema di crostacei

BRANDADA – Baccalà pestato in puré

BRASA (a la) – Alla Brace

BROCHETA – Spiedino

BULLABESA – Zuppa di pesce

BUNUELOS DE BACALAO (ñ – gn) – Bignè di Baccalà.

[C]

CALAMARES A LA ROMANA Anelli di calamaro impanati e fritti

CALDEIRADA (Galizia) – Stufato di pesci vari, patate, aglio, olio, cipolla, pomodoro, peperone verde

CALDERETA – Zuppa, stufato di pesce

CALDERO – Riso alla marinara

(murciano)

CEVICHE – Pesce marinato con limone (orig. Peruana)

CHIPIRONES EN SU TINTA – Seppie alla livornese

[E]

ESCABECHE – Scapecchio (Scapéce)

ESQUEIXADA (Catal.) – Insalata di baccalà, pomodori, olive nere, olio, aceto, sale

ESPETO – Spiedo (Asturie, Galizia)

[F]

FABES CON ALMEJAS (asturiano) – Fagioli con le vongole

[G]

GAZPACHUELO (andaluso) – Brodetto di pesce bianco (vongole, patate, cipolla, maionese, lauro)

[K]

KOSKERA (A la) – vedi Merluza

[L]

LASCAS (de Bacalao) – Lamine (di Merluzzo)

[M]

MARMITAKO – Minestra basca di tonno o sgombrì, patate, cipolle e porri
MERLUZA KOSKERA (o A la Vasca) – Merluzzo con Asparagi, Piselli, Aglio, Uovo, Vongole

MOJAMA – Filetto di tonno scaldato salato ed essiccato (Musciamè, di tonno)

MOJETE (nella Castilla) – Baccalà, patate, cipolla, pomodoro, aglio, olio.

[P]

PARRILLADA – Grigliata

PATACO (Catal.) – Stufato di tonno

PESCAITO – Fritto misto di piccoli pesci

PICADILLO DE ATUN (o altro pesce) – Tonno sott'olio, uovo sodo, olive,

tomodori, cetriolo, cipolla, olio, aceto, sale

PIPIRRANA – Insalata tonno naturale, peperoni, cetriolo, olive, pomodori,

aglio, olio

PLANCHA – Ai ferri

PULPO A FEIRA (Galizia) – Polipo

bolitto, olio, paprika

PULPO A LA GALLEGA (Galizia) come il Pulpo a Feira ma con patate.

PURRUSALDA – Zuppa di porri e baccalà

[R]

REBOZADO – Impanato e fritto

REMOJON – Insalata di Bacalao e Arancia

ROMESCO – Piatto di pesce (coda di rospo, orata o branzino, sogliola, scampi, calamari) che prende il nome dalla salsa che lo accompagna (olio, aglio, zafferano, pomodoro, mandorle tostate ecc ecc – vedi salse).

[S]

SALPICON – Insalata fredda di Mariscos (Frutti di Mare) e Verdure, olio e aceto

SALTEADO – Rosolato, al salto

SANCOCHO (canario) – Bacalao

(baccalà) o Sama (denticè) in umido con patate e sale

SANFAINA o CHANFAINA (catalana) –

Baccalà, zucchine, melanzane, cipolla, peperoni, aglio, pomodori, farina

SARDINAS MORUNAS (andalusa, all'araba) – Sarde a strati in tegame di

coccio sotto peperoni, cipolla, aglio, origano, sale

SOLDADOS DE PAVIA – Filetti di

Baccalà fritti

SORROPOTUN – Zuppa cantabra di tonno fresco

SUQUET (Catal.) – Stufato di pesce.

[T]

TXANGURRO A LA DONOSTIARRA – Granseola allo stile di San Sebastián (Aglio, Porri, Cipolla, Carote, Prezzemolo, Brandy, Pomodori, Pane grattugiato)

[X]

XATO' (Catal.) – Insalata di baccalà, tonno acciughe, olive nere e verdi, scarola e salsa romesco.

[V]

VIZCAINA (A la) – Piatti di pesce o carne preparati con pimentòn, cipolla, olio e pomodoro (secondo ricetta)

[Z]

ZARZUELA DE PESCADO – Stufato di Pesce misto

CARNES/CARNI CAZA/CACCIAGIONE EMBUTIDOS/INSACCATI

[B]

BECADA – Beccaccia
BEICON – Bacon, pancetta
BROCHETA – Spiedino
BUTIFARRA – Salsicciotto catalano

[C]

CABRITO – Capretto
CALLOS – Trippa
CANA DE LOMO (N ñ) – Lonza di maiale (da affettare)
CAPON – Cappone
CARNERO – Montone
CARACOL – Lumaca
CARRILLERA / ADA – Guancia (di maiale, vitella, cervo)
CASABUBU – Sanguinaccio
CEBON – Animale ingrassato (es. porcellino)
CECINA – Bresaola
CERDO – Maiale
CHACINA – Insaccati in generale
CHICHARRONES – Ciccioi (Fritos – Coppa di testa)
CHISTORRA – Salsiccia di Pamplona
CHIVO / ITO – Capra giovane
CHORIZO – Salame
CHOTO – Capretto da Latte, detto anche ternero
COCHINO – Maiale
COCHINILLO – Porchetta
CODORNIZ – Quaglia
CONEJO – Coniglio
CORDERO – Agnello
CORZO – Capriolo
CULAR – Salame o sanguinaccio con la parte più grassa del maiale iberico

[F]

FAISAN – Fagiano
FUET (Catal.) – Cacciatorino, salamino

[G]

GANSO – Oca

[H]

HIGADO – Fegato

[J]

JABALI' – Cinghiale
JAMON – Prosciutto (la coscia – la spalla è la Paleta) – Serrano, di montagna – Pata Blanca, di maiale 'bianco', comune – Pata Negra, di maiale scuro, il Cerdo Iberico – de Pata Negra

de Bellota, nutrito solamente con ghiande (in salumeria può costare, affettato 100 € al kilo, il pezzo intero 48 € al kilo) – de Recebo, nutrito con mangime misto – Vetas, le venature di grasso nel Jamòn de Pata Negra)

[L]

LECHAL – Animale da Latte (Agnello o capretto)
LECHAZO – Agnellino
LECHERITAS – Animelle
LECHON o Cochinitillo o Tostòn – Maialino (anche adulto)
LIEBRE – Lepre
LONGANIZA – Salsiccia

[M]

MANTECA – Strutto
MARRANO – Maiale
MOLLEJAS – Interiora (sotto il collo)
MORCILLA – Sanguinaccio
MORCON – Insaccato di lombo di maiale speziato
MUSLO – Coscia

[O]

OCA – Oca

[P]

PANCETA – Pancetta
PALOMO – Piccione
PAPADA – Gola, pappagorgia (del maiale)
PATO – Anatra
PAVO – Tacchino
PERDIZ – Pernice
PERNIL (Catal.) – Prosciutto
PICHON o Paloma – Piccione
PINTADA – Faraona
POLLASTRE (Catal.) – Pollo
POLLO – Pollo (de granja – ruspante)
PUERCO – Maiale

[R]

REDONDO – Girello, lacerto
RETINTO – Vitello
RINONES – Rognone

[S]

SESOS – Cervella
SOBRASADA – Insaccato Maiorchino (pasta morbida di maiale e spezie)

[T]

TERNASCO – Agnellino
TERNERA – Vitella
TOCINO – Lardo
TORDO – Tordo
TORREZNO – Guanciale
TORTOLA – Tortora
TOSTON – Maialino

TRIPAS – Interiora
TUETANO – Midollo

[V]

VEDELLA (Catal.) – Vitella
VENADO – Cervo
VETAS – Venature di grasso nel Jamòn de Pata Negra

[Z]

ZORZAL – Tordo sassello

I PIATTI DI CARNE PIU' COMUNI E MODI PER CUCINARLI

[A]

A LA PIEDRA – Carne cotta sulla pietra riscaldata (ollare o vulcanica)
ADAFINA (andaluso) – Agnello, o altre carni, bollite con legumi, verdure, pancetta
ADOBO – v. Aliño
AHUMADO – Affumicato
ALBONDIGAS – Polpette
ALINO – Marinata con (secondo le regioni) peperoni verdi, aglio, aceto, paprika, pepe, cumino, limone, scorza d'arancia, timo, origano, finocchiella
ASADO – Arrosto

[B]

BISTEC – Bistecca
BRASA – Alla brace
BROCHETA – Spiedino

[C]

CALDERETA EXTREMENA (ñ – gn)
Estremadura – Casseruola di agnello con fegato, aglio, mollica pane, lauro, pepe, peperoncino, olio, sale
CARCAMUSAS – Stufato di carne magra di maiale al pomodoro (piatto di Toledo)
CHANFAINA – Intingolo di interiora del maiale o dell'agnello con verdure
CHILINDRON – Umido con cipolla, aglio, peperoni, pomodori, prosciutto, vino bianco
CHULETA – Cotoletta
CHURRASCO – Carne alla brace
CIVET – Stufato di carne macerato con vino e cipolle poi cotto
COCA (Catalogna e Baleari) – Focaccia, pizza con vari ripieni
COCHFIRITO – Spezzatino d'agnello (o capretto o maiale) con cipolla, aglio, strutto, pimentòn, pepe, prezzemolo,

limone, aceto, prima cotto poi fritto
COCIDO MADRILEÑO (ñ – gn) – Bollito con manzo e/o muscolo di vacca, gallina, osso da bollito e di prosciutto, chorizo (salsiccio), mortilla (sanguinaccio), lardo, prosciutto, ceci, carote, verza o cavolo piccolo, cipolla, patate, rape, chiodi di garofano, spicchi d'aglio, 1 tazzina di olio d'oliva, sale, 'fideos' (spaghettini molto fini)
CONFITAT (catalano) – Maiale sott'olio, pepe, origano e altre erbe
CORDERO AL CHILINDRON – Agnello stufato con peperoni, prosciutto, cipolla, aglio
COSTELLETES (Catal.) – Costolette
COSTILLAS – Costolette/
COSTILLITAS (di maiale, se non specificato di cordero)
COSTILLAR – Sottospalla
CRIDILLAS – Testicoli
CRUIENTE (croccante) – Carne frita in pastella
[E]
EMPANADA (gallega, della Galizia) – Focaccia, pizza ripiena di carne o pesce
ESCALOPE – Scaloppina
ESCUDELLA' (Catal.) – Un 'cocido', bollito alla 'catalana'
[F]
FABADA ASTURIANA – Salsicce, sanguinaccio, fagioloni bianchi, spalla di maiale, guanciale, paprika, aglio, cipolla
FIAMBRE – Carne mista fredda
FILETE – Fettina
FLAMENQUINES – Involtili di carne
FRICANDO (Catal.) – Vitella con cipolla, aglio, pomodori, funghi, strutto, farina, vino bianco
FRICASSEA – Carne in salsa di rosso d'uovo con succo di limone
FRITE EXTREMENO – Stufato di capretto, fegato, cipolla, peperone, aglio, lauro, timo, pepe, olio, strutto
[G]
GACHAS (Gachamigas manchegas, della Mancha) – Polentina calda con farina di cicerchia e pezzetti di guanciale, paprika, aglio
GALIANO – vedi Gazpacho Manchego
GALLINA – v. Pepitoria
GAZPACHO MANCHEGO (non andaluso) o **GALIANO** – Zuppa di cacciagione e pane
GLASEADO – Glassato

GUISADO/GUISO – Stufato, in umido
[J]
JARRETE – Parte posteriore del ginocchio (non disossata, ossobuco)
[H]
HEPAGRAS – Paté di fegato di maiale (con lardo, lombò, uovo, mandorle, nocciole, lauro, cipolla, pane grattugiato, cannella, noce moscata, sale, pepe)
HORNAZO – 'Empanada' con ripieni vari
[L]
LACON CON GRELOS – Spalla di maiale con cime di rapa
LOMO – Lombò, Lombata
LOMO EN MANTECA – Lombò conservato
[M]
MAGRAS – Fette di prosciutto (Aragona)
MANITAS DE CERDO – Piedini di maiale
MANTECA – Strutto
MENUDO (Andalusia) – Trippa
MORAGA (Extremadura) – Pezzi di lombò di maiale iberico
MORCON – Insaccato speziato di maiale (tipo Coppa)
MORRO – Musetto
MORTERUELO – Paté di lepore e gallina
MUSLO – Coscia
[O]
OLLA PODRIDA (Burgos) – Minestra con zampetta, spezzatino e orecchio di maiale, cecina, fagioli, pancetta, salsiccia, sanguinaccio, sale
ORZA (A la – Conservazione dentro il grasso, tipo douja piemontese)
[P]
PALETA/ILLA – Zampa anteriore (spalla)
PARRILLA/DA – Griglia/ta
PASTEL – Torta, ciambella con ...
PECHUGA – Petto
PEPITORIA – ..de Gallina o volatili al tegame: intingolo di cipolla, prosciutto, aglio, vino, zafferano, mandorle tostate, olio
PERNIL (Catal.) – Prosciutto
PIERNA – Gamba, zampa
PINCHOS MORUNOS (moreschi) – Spiedini maiale, paprika, olio, cumino, sale, pepe
PISTO RIOJANO – Spezzatino di maiale
POTE GALLEGO – 'Pentola' con bollito misto, fagioli, vitella, gallina, spalla di maiale, pancetta, salsiccia, verza, cime di

rapa, patate, farina di mais
PICADILLO – Letteralmente tritato, tagliuzzato e marinato (in Andalusia, insalata con tonno – in Castiglia spezzatino di maiale)
PINCHO, PINCHITO – Spiedino
PUCHERO – Brodo con... (es. carne e ceci)
[R]
RABO DE TORO – Coda di toro, cipolle, pomodori, aglio, carote, vino bianco
REBOZADO – Impanato e fritto
REFRITO – Frittura
RINONES AL JEREZ – Rognone, vino, aglio, olio, sale, pepe, cipolla
RIOJANA (A la) – Condimento a base di pomodori, cipolla, aglio, peperoni...
[S]
SALAZON – Salatura
SALTEADO – Al salto, rosolato
SOLOMILLO – Filetto
SURTIDO – Piatto assortito
SUPREMAS – 'Supreme'
[V]
VILLAGODIO – Fiorentina di bue (nel País Vasco)
[Z]
ZORZA (Galizia) – Carne di maiale marinato con paprika

FRUTAS/FRUTTA VERDURAS/VERDURE PLANTAS/PIANTE AROMAS/AROMI

[A]
ACEITUNA – Oliva
ACELGAS – Bietole
ACHICORIA – Cicoria
AGUACATE – Avocado
AJO – Aaglio (Diente – spicchio)
AJOJONLI' – Sesamo
ALBAHACA – Basilico
ALBARICOQUE – Albicocca
ALBERGINIA (Catal.) – Melanzana
ALCACHOFA – Carciofo
ALCAPARRA – Capperò
ALCAUCIL – Carciofo selvatico
ALFABREGA (Catal.) – Basilico
ALMENDRA – Mandorla
ALMORTA – Cicerchia
ALTRAMUCES (o Chochos) – Lupini
ALUBIA – Fagiolo bianco
AMANIDA (Catal.) – Insalata
APIO – Sedano
ARANDANO – Mirtillo

ARROZ – Riso
AVELLANA – Nocciola
AZAFRAN – Zafferano
AZUFAIFA – Giuggiola
[B]
BAYA – Bacca
BERZA – Verza
BERENJENA – Melanzana
BERROS – Crescione, Nasturzo
BONIATO – Batata, patata americana
BORRAJA – Borragine
BREZO – Erica
[C]
CACAHUETES – Arachidi
CACHELOS (Galizia) – Patate novelle (al forno)
CALABACIN – Zucchini
CALABAZA – Zucca
CALCOTS (Catal. Calçots) – Cipollotti (tipo piccoli porri) invernali (alla piastra e intinti nella salsa Saltxivada o nella salsa romesco)
CARDÓ – Cardo
CASTANA (ñ) – Castagna
CEBADA – Orzo
CEBOLLA – Cipolla
CENTENO – Ségale
CEREZA – Ciliegia
CHALOTA (o Escalonia) – Scalogno
CHAMPIGNON – Fungo coltivato
CHUFA – Radicetta dell'orzata (Valencia)
CHUMBO – Fico d'India
CILANTRO (o Coriandro o Culantro) – Coriandolo, erba
CIRUELA – Prugna
COGOLLOS – Cuore della lattuga
COGOTAS – Carciofi di Tudela
COL – Cavolo (de Bruselas – Cavololetto)
COLIFLOR – Cavolfiore
[D]
DATIL – Dattero
[E]
ENCURTIDOS – Sottaceti
ENDIBIA – Indivia
ENDRINA – Prugnolo selvatico
ENEBRO – Ginepro
ENELDO – Aneto
ENSALADA – Insalata
ESCALONIA – Scalogno
ESCAROLA – Scarola, indivia
ESPARRAGOS – Asparagi (Trigueros – Selvatici)
ESPECIAS – Spezie
ESPINACAS – Spinaci

ESTRAGON – Dragoncello, Artemisia
F FRAMBUESAS – Lamponi
FRESA / ON – Fragola
[G]
GARBANZOS – Ceci
GARROFO' (Judía de Lima) – Fagiolo 'valenciano' per Paellas
GIRGOLAS – Funghi di pioppo
GOFIO (Canarie) – Farina d'orzo tostata
GRANADA – Melagrana
GRELOS – Cime di rapa
GROSELLA – Ribes
GUINDA – Amarena
GUIJA – Cicerchia
GUINDILLA – Peperoncino piccante (paprìka)
GUISANTES – Piselli
[H]
HABA – Fava
HARINA – Farina
HIERBA BUENA – Mentuccia
HIGO – Fico
HINOJO – Finocchio
HONGO – Fungo
[J]
JENJIBRE – Zenzero
JUDÍAS – Fagioli
[L]
LAUREL – Lauro
LECHUGA – Lattuga
LENTEJAS – Lenticchie
LIMON – Limone
LOMBARDA – Cavolo Rosso, verza
[M]
MAIS – Granoturco
MANDARINA – Mandarino
MANZANA – Mela
MAZORCA – Pannocchia
MELOCOTON – Pesca
MELON – Melone
MILLO – Miglio
MORA – Mora
MORRON – Varietà di peperone
[N]
NABO – Rapa
NARANJA – Arancia
NISCALO – Fungo
NISPERO – Nespola
NORA (ñ – gn) – Varietà di peperone rosso (Extremadura e Murcia)
NUEZ – Noce (Moscada, moscata)
[P]
PALOMITAS – Popcorn
PAPA – Patata
PASA – Uva passa

PATATA – Patata
PEBRERAS (Valencia) – Peperoncino piccante
PEPINO – Cetriolo
PERA – Pera
PEREJIL – Prezzemolo
PERRECHICOS – Funghi primaverili
PIMENTON – Paprika dolce
PIMIENTA – Pepe
PIMIENTO – Peperone (de piquillo, piccantino)
PINA (ñ – gn) – Ananas
PIPAS – Semi di girasole secchi
PIPIRRANA – Insalata mista
PLATANO – Banana
POCHAS (Rioja) – Fagioli bianchi freschi
POMELO – Pompelmo
PUERRO – Porro
[R]
RABANO/ILLO – Rapanello
REGALIZ – Liquerizia
REMOLACHA – Barbabietola
REPOLLO – Cavolo Cappuccio (e 'cuore' es. di lattuga)
ROMERO – Rosmarino
ROMESCO (Catal.) – Peperone (e salsa)
RUCA – Ruca
[S]
SANDIA – Anguria, cocomero
SETA – Fungo
[T]
TALLO – Gambo, stelo
TOMATE – Pomodoro
TOMILLO – Timo
TRUFA – Tartufo
[U]
UVA – Uva
[Z]
ZANAHORIA – Carota

ARROCES/RISO CALDOS/ZUPPE DI VERDURE HUEVOS/UOVA MENESTRAS/MINESTRE SALSAS/SALSE VERDURAS/PIATTI DI VERDURE

[A]
ACEITE – Olio
ALBORONIA (Andalusia) Una caponata, guiso o pisto con melanzane, pomodori, peperoni e zucca

ALIOLI (Ajoaceite) – Aglio, olio d'oliva, sale in mortaio (Compuesta, con uovo e limone)

AJOBLANCO (Malaga) – Mandorle, aglio, mollica di pane, olio, aceto, sale, uva
ARROCES (letteralmente Risi, risotti) – Nella Comunidad Valenciana l'equivalente della Paella
ARROZ A BANDA – Risotto con brodo di pesce e soffritto di patate e cipolle più zafferano, salsa, alioli, paprika dolce, aglio, pomodori

ARROZ MELOSO – Brodoso, come minestra.

[C]
CALDO GALLEGO – Zuppa con fagioli, osso di prosciutto, pancetta, cime di rapa, rape, verza, patate, sale
CAZUELA – Casseruola
CHANFAINA – Soffritto di Melanzane, cipolla, pomodori, peperoni
CRIADILLAS DE TIERRA EN CALDERETA (Extremadura) – Tartufi in casseruola con cipolla, aglio, pane raffermo, olio

[D]
DUELO – Frittata 'rognosa'

[E]
EMPEDRADO (Catal. Empedrat) – Riso con fagioli bianchi e bacalao, pomodori e olive
ESCABECHE – Scapeccio, scapece
ESCALFADO – Affogato, 'in camicia'
ESCALIVADA (Catal.) – Insalata di melanzane con peperoni, pomodori, cipolle, sardine o aringhe, olio, aceto, sale
ESPAGUETIS – Spaghetti

[F]
FABADA (Asturie) – Zuppa di fagioli, sanguinaccio, salsicce, guanciaie, spalla, aglio, cipolla
FIDEOS – Spaghettini
FIDEUA' – Una paella con pezzettini di pasta o spaghetti rotti invece del riso

[G]
GAZPACHO (andaluso) – Minestra fredda di pomodori, peperoni, cetrioli, aglio, pane raffermo ammollato, olio, aceto, sale, acqua
GUISADO – Stufato

[H]
HORTALIZAS – Verdure
HUEVO – Uovo

HUEVOS A LA FLAMENCA – Uova con prosciutto, salame, patate, piselli, peperoni, asparagi, cipolla, olio, sale, pepe
[J]
JUGO – Sugo

[L]
LOMBARDA DE SAN ISIDRO – Verza rossa con patate, cipolle, strutto, mele renette, lardo, alloro, sale, pepe

[M]
MAHONESA – Maionese
MENESTRA DE ACELGAS A LA EXTREMENA – Bietole, patate, salame o prosciutto, uova, cipolla, aglio, olio, paprika
MIGAS (briciole) – Pane raffermo fritto con aglio, olio, pancetta, peperoni, paprika
MOJETE – Antipasto di cipolle e peperoni
MOJO (Canarie) – Salsa (Colorao, alla paprika – Picòn, al pepe verde – Verde, al prezzemolo)
MOSTAZA – Senape

[P]
PAELLA – Piatto unico di riso con, indifferentemente, verdure, carni, pesce e mariscos (talvolta –Paella Mixta– cotti insieme). Specialità della Comunidad Valenciana (nei ristoranti della regione per Paella si intendono gli Arroces, non traducibili come 'risotti' in italiano).
PANTRUQUE (Asturie) – Pasticcio di farina gialla, lardo, uovo, cipolla
PAPAS ARRUGADAS (Canarie) – Patate rugose (bollite nel sale)
PASTA – Pasta
PATATAS A LA IMPORTANCIA (Extremadura) – Patate con uova, cipolla, farina, aglio, lauro, timo, olio, sale, pepe
PATATAS A LO POBRE (Andalusia) – Patate con cipolla, zafferano, aglio, lauro, olio, sale
PATATAS A LA BRAVA (o BRAVAS) – Patate fritte e condite con salse (sovente maionese o ketchup)
PICADA – Ingredienti di una salsa che si pestano nel mortaio
PICADILLO – Verdure sminuzzate condite in insalata
PIPERADA (basca) – Peperonata con pomodori, cipolla, aglio, uova, pepe, olio, sale
PISTO – Caponata d'ortaggi

POTAJE – Minestra
POTE (Galizia e Asturie) – Minestra a base di fagioloni bianchi, verdure, carne di maiale, insaccati, patate
PUCHERO – Brodo con ... (carne, patate, ceci)
PURRUSALDA – Zuppa di porri e baccalà

[R]
REVUELTO – Uova strapazzate con...
RISOLADAS – Rosolate
ROMESCO (Catal.) – Salsa con olio, peperoni, aglio, mandorle, nocciole, pane fritto, pomodori, paprika (guindilla), aceto, prezzemolo, sale
ROSSEJAT (Catal.) – Riso o vermicelli tostati e cucinati nel brodo di pesce

[S]
SAL (la) – Sale
SALMOREJO (Cordoba) – Passato di pomodori, mollica ammolita, aglio, tuorlo d'uovo, olio, aceto, sale
SALTIVADA (Catal.) – Salsa in cui intingere i Calçots (cipollotti invernali catalani) alla piastra
SAMFAINA (Catal.) – Melanzane, cipolle, pomodori, zucchine, peperoni verdi fritti assieme, poi con carne o baccalà
SOPA – Zuppa

[T]
TALLARINES – Tagliolini
TALLO – Gambo, fusto, stelo
TIZNAO – Peperoni e altri ortaggi con baccalà
TORTILLA – Frittata
TORTILLA SACROMONTE (Granada) – Frittata di uova, prosciutto crudo, piselli, patate, peperone, salsiccia, sale

[V]
VINAGRE – Aceto
VINAGRETA – Salsa con olio, aceto, cipolla, sale, pepe, aglio...

[X]
XATO' (Catal.) – Insalata a base di baccalà, tonno, acciughe, olive verdi e nere, su un letto di scarola e condita con salsa romesco

[Z]
ZARANGOLLO – Pasticcio di verdure (Murcia): zucchine, cipolle, uovo – ZORONGOLLO – Misto di verdure rinfrescanti (Extremadura): peperoni, pomodori arrosto, olio d'oliva, aceto, sale, condimento dei pomodori

POSTRES/DESSERTS QUESOS/FORMAGGI DULCES/DOLCI

[A]

ALAJU' (Cuenca) – Dolce di mandorle, noci, miele, spezie
ALMENDRAS GARRAPINADAS – Mandorle caramellate
ALMIBAR (En) – Sciropato
ARROPE – Sciropo da cottura di mosto
ARROZ CON LECHE – Riso al latte con zucchero, cannella, limone, arancia
AZUCAR – Zucchero

[B]

BATIDO – Frullato
BIZCOCHO – Biscotto
BOLLO – Pandolce
BRAZO DE GITANO – Dolce con zucchero, tuorlo e chiara d'uovo, farina, scorza di limone, vaniglia, cannella, marmellata di batata, crema, al forno
BUNUELO (ñ – gn) – Bignè, frittelle

[C]

CABRALES – Formaggio asturiano, tipo gorgonzola
CALABAZA ASADA – Fetta di zucca arrosto con panna
CHOCOLATE – Cioccolata
CHURRO – Acqua e farina fritta a bastoncino nell'olio bollente, si intinge calda nella cioccolata come prima colazione
CONFITADO – Candito
CREMA CATALANA – Specie di crème caramel
CUAJADA – Cagliata

[E]

ENSAIMADA (Maiorca) – Brioché elicoidale
ESCARCHADO – Cristallizzato

[F]

FILLOAS – Crepes
FLAN – Crème caramel

[G]

GACHAS – Polentina di farina cotta con acqua, condita con latte, miele, zucchero (sale se salata), cannella
GALLETA – Galletta, biscotto

[H]

HELADO – Gelato
HOGAZA – Focaccia
HOJALDRE – Pasta sfoglia

[J]

JARABE – Sciropo

[L]

LECHE (la) – Latte
LECHE FRITA – Latte, zucchero, uovo, fecola, burro, limone, cannella, uova, farina

[M]

MANTECADO – Dolce friabile di zucchero, farina e acqua
MANTEQUILLA – Burro
MATO' (Catal.) – Formaggio fresco (dessert, con miele)
MAZAPAN – Dolce a base di mandorla macinata
MELBA – Dessert di pesche sciropate su gelato e sotto zucchero filato
MEMBRILLO – Cotognata
MENJAR BLANC – Mandorle dolci e salate, zucchero, scorza limone, cannella, acqua di zagare (catalano)
MIEL (la) – Miele
MILHOJAS – Millefoglie
MOSTACIONES (Andal.) – Dolci di mandorle, zucchero e cannella
MOSTILLOS – Mosto cotto con cannella

[N]

NATA – Panna
NATILLAS – Zucchero, tuorli d'uovo, latte, limone, cannella

[O]

OBLEA – Ostia, cialda

[P]

PASA – Uva passa
PESTINOS (ñ – gn) – Frittelle, dolcetti al miele
POLEAS – Farina bianca, olio, dadini di pane, latte, miele
POLVORON – vedi Mantecado
PORRA – Un 'Churro' più grande e corto

[Q]

QUESADA – Formaggio fresco, farina, cannella, burro, scorza limone (Cantabria)
QUESO – Formaggio (Manchego – Della Mancha)

[R]

RECUIT (Catal.) – Ricotta
REQUESON – Ricotta (con miele)
ROSQUILLAS – Ciambelline

[S]

SABAYON – Zabaglione
SOBAOS – Biscotti spugnosi con farina, burro, zucchero, uova
SORBETE – Sorbetto, gelato
SUSPIROS – Piccole paste di mandorle e uovo

[T]

TARTA o TORTA – Torta
TORTA DE SANTIAGO: zucchero, mandorle, uova, farina, limone, burro
TECULA MECULA (Estremadura) – Dolce con mandorle, zucchero, alchermes, uova, miele
TOCINILLO DE CIELO – Budinetto d'uovo
TORRIAS (Dolce pasquale) – Pane a fette imbevuto di latte o vino, miele, cannella, crema e fritto
TORTA DEL CASAR (o De Oveja) – Formaggio dell'Estremadura (molle, servito riscaldato)
TURRON – Torrone

[Y]

YEMA – Tuorlo d'uovo zuccherato e glassato

VINOS/VINI LICORES/LIQUORI BEBIDAS/BEVANDE BAR/BODEGA TAPAS/ASSAGGI

[A]

AGUA – Acqua (Con gas, frizzante – Natural, naturale)
AGUARDIENTE – Acquavite
ALBARINO (ñ – gn) – Vino bianco della Galizia
AMONTILLADO – Vino ambrato (tipo il Montilla) secco tra 16° e 18°
ANIS – Anice

[B]

BANDERILLA – Stuzzicadenti per portare la Tapa alla bocca, sinonimo di piccola Tapa
BOCADILLO – BOCATA – Panino
BODEGA – Cantina, Osteria
BODEGON – Osteria, Taverna (in pittura: Natura Morta)
BRANDY – Brandy

[C]

CAFE' – Caffè (Solo, espresso – Cortado, macchiato latte – Caraquillo, corretto – Con leche, caffelatte – Descafeinado, senza caffeina)
CALDO – Vino (oltre che brodo e olio)
CALIMOCHO – Vino e Coca Cola
CANA (ñ – gn) – Bicchiere di birra alla spina
CASERA – Marca di gazzosa (per allungare il vino d'estate, v. Tinto de Verano)
CATA – Assaggio, prova del vino
CAVA – Spumante spagnolo

CERVEZA – Birra (v. Caña)
 CHUPITO – Bicchierino digestivo, 'liquorino'
 CUBITO – Cubetto di ghiaccio
[F]
 FINO – Vino di Jerez, secco, 15°/17°, colore paglierino
[G]
 GARNACHA – Vernaccia (uva)
 GASEOSA – Gazzosa
 GINEBRA – Gin
[H]
 HIELO – Ghiaccio (CUBITOS – Cubetti)
 HORCHATA – Orzata
[M]
 MANZANILLA – Vino secco 'fino' tipo Jerez, giallo pallido, 15°/16° tipico di Sanlúcar de Barrameda
 MANZANILLA (infusìon) – Camomilla
 MARIDAJE – Abbinamento dei vini
 MONTADITOS – Pane ripieno (prosciutto) alla piastra
 MOSCATEL – Vino dolce di uva passita, solitamente di Malaga
[O]
 OROSO – Vino di Jerez dorato scuro aromatico, secco o abboccato, tra 18° e 20° (invecchiato, 24/25°)
 ORUJO – Grappa della Galizia
[P]
 PACHARAN (Navarra) – Liquore di prugnoli selvatici e anice
 PASAS (de) – Passito
 PEDRO XIMENEZ – Vino dolce, molto alcolico, di antico ceppo
 PICATOSTE – Pane tostato o fritto
 PINCHO – Tapa (nel nord)
 PITARRA (vino de) – Vino del contadino
[Q]
 QUEIMADA – Caffé 'bruciato' con l'Orujo
 QUINA – China
[R]
 RIBERA DEL DUERO – RIOJA, le zone dei migliori vini doc
 RON – Rhum
[S]
 SANGRIA – Vino con frutta varia e buccia, gazzosa o soda, zucchero, ghiaccio, arancio, limone...
 SIDRA – Sidro
 SOLERA – 'Vino vecchio' da 16° a 18° trattato con vari procedimenti
 SUMILLER (pl. Sumilleres) – Sommeiler
[T]
 TAPA – Assaggio, minirazione, stuzzichino, sul banco dei bar (Pincho o

Pintxo, nel nord)
 TAPEO, TAPEAR – Girare, andar per bar mangiando Tapas
 TE – Té
 TINTO DE VERANO – Vino rosso allungato con gazzosa (marca più comune, la Casera) bevanda estiva
 TOSTADITO – Panino alla piastra
 TXACOLI' o Chacoli (Basco) – Vino bianco secco, asprigno
[V]
 VINO – Vino (Blanco, Bianco – Tinto, Rosso – Clarete, Chiaretto – De pasas, Passito)
[Z]
 ZUMO – Succo

RESTAURANTE/RISTORANTE MESA/TAVOLA COCINA/CUCINA COMIENDO/MANGIANDO

[A]
 ABRELATAS – Apriscatole
 ALMIREZ – Mortaio
 ALMUERZO – Seconda colazione, pranzo
[B]
 BANDEJA – Vassoio
 BARQUITO – 'Scarpetta' (pucciare/intingere)
 BOTE – Contenitore delle mance
 BOTELLA – Bottiglia
[C]
 CALIENTE – Caldo
 CAMARERO – Cameriere
 CARTA – Menu, lista (A la Carta – Alla carta)
 CASCARA – Buccia, pelle
 CAZO – Mestolo
 CAZUELA – Casseruola
 CENA – Cena
 CHAILA – Affilcoltelli
 CHINO – Colino
 COCINERO – Cuoco
 COMEDOR – Sala da pranzo
 COPA – Coppa (bicchiere)
 CUBERTERIA – Posate
 CUBIERTO – Coperto
 CUCHARA – Cucchiaino
 CUCHARITA – Cucchiaino
 CUCHILLO – Coltello
 CUENTA – Conto
[D]
 DELANTAL – Grembiule
 DESAYUNO – Prima colazione
[E]
 ENTREMESES – Antipasti

ESCUDELLA (catal.) – Scodella
[F]
 FRIO – Freddo
[H]
 HECHO – Cotto (poco – poco, demasiado – troppo)
 HUESO – Osso e nocciolo
[J]
 JARRA – Caraffa
[L]
 LEVADURA – Lievito
 LONCHA – Fetta (pesce, formaggi)
[M]
 MANTEL – Tovaglia
 MENU – Menu (lista – carta)
[O]
 OLLA – Pentola (coccio)
[P]
 PALILLO – Stuzzicadenti
 PAN – Pane, (Catal.) Pa
 PEDAZO – Pezzo
 PICOS – Grissinetti
 PINCHOS – (Tapas, nel sud)
 PLATO – Piatto (Hondo o Soperò, fondo; Llano, piano)
 PORRON – Recipiente di vetro a becco
 PROPINA – Mancia
[R]
 RALLADOR – Grattugia
 RALLAR – Grattugiare
 REBANADA – Fetta (pane)
 REBANAR – Fare la scarpetta
 RELAMERSE – Leccarsi i baffi
 RODAJA – Fetta (pesce, insaccati)
[S]
 SACACORCHOS – Cavatappi
 SARTEN – Padella
 SERVILETA – Tovagliolo
 SILLA – Sedia
 SURTIDO – Assortimento
[T]
 TAJADA – Fetta (Carne)
 TAPAS – Stuzzichini, assaggi (Pinchos, nel nord)
 TAZA – Tazza
 TENEDOR – Forchetta
 TIBIO – Tiepido
 TIRABUZON – Cavatappi
 TOSTADA – Pane tostato
 TROZO – Pezzo, tozzo
[V]
 VASO – Bicchiere
 VENENCIADOR – Versatore di vino
 Jerez (pescando dalla botte)

ITALIANO / SPAGNOLO

PESCE/PESCADO **FRUTTI DI** **MARE/MARISCOS**

[A]

ACCIUGA o ALICE – Anchò a o

Boqueròn

AGUGLIA – Agùja

ANEMONI (ATTINIE) – Ortiquillas

ANGUILLA – Anguila

ARAGOSTA – Langosta

ASTICE – Bogavante

[B]

BACCALA' – Bacalao (non confondere
con Merluza – Nasello)

BOGA – Boga

BRANZINO v. Spigola

[C]

CALAMARO – Calamàr

CALAMARETTO – Calamarcito,

Chopito, Puntillita

CANOCCHIA – Galéra

CANOLICCHIO – Navaja

CAPASANTA – Vièira

CAPPALUNGA – Navata

CARABINERO – Carabinero

CHELA (dei granchi) – Boca (Andal.)

CEE, ANGUILLE NEONATE – Angùlas

CEFALO – Mujol, Pardete

CERNIA – Mero

CODA DI ROSPO – Rape

COZZA – Mejillon

[D]

DATTERO – Dàtil

DENTICE – Dentòn

[G]

GAMBERETTI – Camarònes

GAMBERO ROSA – Gamba

GIANCHETTI – Chanquetes

GRANCHIO (GRANCIPORRO) – Buéy
de mar

GRANCHIO CARCINO – Cangrejo

GRANSEOLA – Centollo / a

GRONGO – Còngrio

[M]

MAZZANCOLLA – Langostino

MELVA – Melva (fam. Tonno)

MERLUZZO – Bacalao

[N]

NASELLO – Merluza (non confondere

con Bacalao – Merluzzo)

[O]

OCCHIATA – Oblada

ORATA – Dorada

OSTRICA – Ostra (Ostròn, ostión)

[P]

PAGELLO (FRAGOLINO) – Brea

PAGELLO (Occhialone) – Besùgo

PESCATRICE – Rape

PESCE SPADA – Pez Espada

POLIPO – Pulpo

[R]

RANA – Rana

RICCIO – Erizo

RICCIOLA – Sirviola

ROMBO – Rodaballo

[S]

SALMONE – Salmòn

SARAGO – Sargo

SARDA / INA – Sardina

SCAMPO – Cigàla

SCHIE – Quisquillas

SCORFANO – Rascàcio

SEPPIA – Sepia, Choco, Jibia

SEPPIOLA – Chipiròn

SGOMBRO – Caballa

SOGLIOLA – Lenguado

SPIGOLA (Branzino) – Lubina

STORIONE – Esturiòn

[T]

TELLINA – Coquina

TONNETTO (PALAMITA) – Bonito

TONNO – Atùn

TRIGLIA – Salmonète

TROTA – Trucha

[V]

VONGOLA – Chirla

VONGOLA GRIGIA – Chavaro

VONGOLA VERACE – Almeja Fina

I PIATTI DI PESCE PIU' ***COMUNI***

[A]

ARROSTO – Asado

[B]

BIGNE' DI BACCALA' – Buñuelos de

Bacalao

BOLLITO – Hervido (Cocido)

BOTTARGA – Huevas de atùn (di tonno,
non di muggine)

BRACE (alla) – A la Brasa

[F]

FORNO (al) – Horno (al)

FRITTO – Frito

[G]

GRIGLIA / TA (MISTA) – Parrillada

(mixta)

GRIGLIA (Alla) – Plancha, Parrilla (A la)

[I]

IMPANATO E FRITTO – Rebozado (a la
romana)

[M]

MARINERA – Alla Marinara

MARINATO – En Adòbo o Aliño

MUSCIAME – Mojama (di tonno)

[R]

ROSOLATO (al salto) – Salteado

[S]

SPIEDINO – Pincho, Pinchito, Brocheta

STUFATO – Guisado, (Catal.) Suquet

[V]

Vapore (al) – Vapor (al)

[Z]

ZUPPA DI PESCE – Zarzuèla o

Bullabesa

CARNI/CARNES ***CACCIAGIONE/CAZA*** ***INSACCATI/EMBUTIDOS***

[A]

AGNELINO – Lechazo

AGNELLO – Cordero

ANATRA – Pato

[B]

BRESAOLA – Cecina

[C]

CAPPONE – Capòn

CAPRETTO – Cabrito

CAPRETTO DA LATTE – Choto, ternero

CASTRATO (Castrado) – Borrégo

CERVELLA – Sesos

CERVO – Venado

CICCIOLI – Chicharrones (Fritos –

Coppa di testa)

CINGHIALE – Jabali

CONIGLIO – Conejo

COSCIA – Muslo

[F]

FAGIANO – Faisàn

FEGATO – Higado

[G]

GALLINA – Gallina, pollo

[L]

LARDO – Tocino

LEPRE – Liebre

LOMBATA – Lomo

LUMACA – Caracol

[M]

MAIALE – Cerdo, cochino, puerco, lechòn, marrano

MAIALINO – Tostòn

MIDOLLO – Tuètano

MONTONE – Carnero

[O]

OCA – Oca, ganso

[P]

PANCETTA – Panceta, Bèicon

PERNICE – Perdiz

POLLO – Pollo, Gallina (ruspante – de granja)

PORCHETTA – Cochinitillo

PROSCIUTTO – Jamòn (Pata Blanca, Maiale bianco nostrano – Pata Negra, Maiale Iberico – Pata Negra De Bellota, alimentato soltanto con ghiande – De recebo, alimentazione mista, con mangime – Serrano, semplicemente cresciuto in montagna)

PROSCIUTTO (Catal.) – Pernil

[Q]

QUAGLIA – Codorniz

[R]

ROGNONE – Riñones

[S]

SALAME – Chorizo, Salsichòn

SALSICCIA – Salsicha, Butifarra

catalana, Chistorra (di Pamplona)

SANGUINACCIO – Morcilla

STRUTTO – Mantéca

[T]

TACCHINO – Pavo

TRIPPA – Callos

[V]

VITELLA – Ternera

I PIATTI DI CARNE PIU' COMUNI

[A]

ARROSTO – Asado

ASSORTITO (piatto) – Surtido

[B]

BISTECCA – Bistec, Bife (Arg.)

BOLLITO – Hervido, Cocido

BRACE (alla) – A la Brasa (Churrasco, manzo)

[C]

CASSERUOLA – Cazuela, Caldereta

CICCIOLI, Chicharrònes

COSCIA – Muslo

COSTINE – Costillas

COTOLETTA – Chuleta

[F]

FETTINA – Filete

FILETTO – Solomillo

FIORENTINA – Villagodio

[G]

GRIGLIA (alla) – Parrilla (a la)

[L]

LOMBO / ATA – Lomo

[M]

MISTO FREDDO – Fiambre

[P]

POLPETTE – Albòndigas

[S]

SPIEDINI – Pinchos, Pinchitos, Brochetas

STUFATO – Estofado, Guisado

[U]

UMIDO – Guiso

[Z]

ZAMPA – Pata (Jamòn)

ZAMPA ANTERIORE – Paleta(illa)

ZUPPE/SOPAS MINESTRE/MENESTRAS UOVA/HUEVOS VERDURE/VERDURAS FRUTTI/FRUTAS PIANTE/PLANTAS AL MERCATO/AL MERCADO

[A]

ACETO – Vinàgre

AFFUMICATO – Ahumado

AIOLI – Olio e aglio

AJO – Aglio (SPICCHIO – Diente)

ALBICOCCA – Albaricoque

AMARENA – Guinda

ANANAS – Piña

ANETO – Eneldo

ANGURIA – Sandia

ARACHIDI – Cacahuètes

ARANCIA – Narànja

ASPARAGI – Espàrragos

AVOCADO – Aguacàte

[B]

BACCA – Baya

BANANA – Plàtano

BARBABIETOLA – Remolacha

BASILICO – Albahàca

BIETOLE – Acelgas

BOLLITO – Cocido, Hervido

BROCCOLI – Grelòs

[C]

CACO – Caqui

CANNELLONI – Canelones

CAPPERO – Alcapàrra

CARCIOFO – Alcachofa

CARDO – Cardo

CAROTA – Zanahòria

CASTAGNA – Castaña

CAVOLO – Col, Coliflòr

CAVOLO ROSSO – Lombarda

CECI – Garbanzos

CETRIOLO – Pepino

CICERCHIA – Almorta

CILIEGIA – Ceréza

CIPOLLA – Cebolla

CORIANDOLO – Cilantro (Culantro)

[F]

FAGIOLO – Judia, Alùbia, Pocha (fresco)

FARINA – Harina

FAVA – Haba

FICO – Higo

FICO D'INDIA – Chumbo

FINOCCHIO – Hinojo

FRAGOLA – Fresa, Fresòn

FRITTATA – Tortilla, omeleta

FUNGO – Hongo, Seta, Champiñon

[G]

GRANOTURCO – Maiz

[I]

INDIVIA – Endibia, endivia

INSALATA – Ensalada, (catal.) Amanida

[L]

LAMPONE – Frambuesa

LATTUGA – Lechuga (Cogollos – cuori di)

LAURO – Laurél

LENTICCHIE – Lentéjas

LIEVITO – Levadura

LIMONE – Limòn

LIQUERIZIA – Regaliz

LUPINI – Altramuces (o chochos)

[M]

MAIONESE – Mahonesa

MANDARINO – Mandarina

MANDORLA – Almendra

MARINATO – Adobo, Aliño

MATURO – Maduro

MELA – Manzana

MELAGRANA – Granada

MELANZANA – Berenjena

MELONE – Melòn
 MENTA – Hierba Buena
 MINISTRA – Sopa, Potaje
[N]
 NESPOLA – Nispero
 NOCCIOLA – Avellana
 NOCE – Nuéz
[O]
 OLIO – Aceite (Extravergine, Virgen
 Extra – Di semi, De semillas)
 OLIVA – Aceituna, Oliva
 ORIGANO – Orégano
 ORZO – Cebada
[P]
 PANNOCCHIA – Mazòrca
 PAPRIKA – Pimentòn
 PASTA – Pasta
 PATATA – Patata, Batata
 PEPE – Pimienta
 PEPERONE – Pimiento
 PERA – Pera
 PISELLI – Guisantes
 POMODORO – Tomàte
 POMPELMO – Pomèlo
 POPCORN – Palomitas
 PORRO – Puerro
 PREZZEMOLO – Perejil
 PRUGNA – Ciruela
 PRUNOLO – Endrina
[R]
 RAPA – Naba
 RAPANELLO – Ràbano, Rabanillo
 RIBES – Grosella
 RISO – Arroz
 RISOTTO – Plato de Arroz sin caldo
 ROSMARINO – Roméro
 RUCA – Rucola
[S]
 SCALOGNO – Chalota
 SEDANO – Apio
 SEGALE – Centeno
 SESAMO – Ajojonli
 SOTTACETI – Encurtidos
 SENAPE – Mostaza
 SPAGHETTI – Espaguetis
 SPINACI – Espinàcas
 STUFATO – Guiso, guisado
 SUGO – Jugo
[T]
 TAGLIOLINI – Fideos, Tallarines
 TARTUFO – Trufa
 TIMO – Tomillo
[U]
 UOVO – Huevo (A la Coque, Pasado
 por agua – Fritto, Frito – Al tegame, Al

plato)
 UOVO (Catal.) – Ou
 UOVO SODO – Huevo duro
 UOVA STRAPAZZATE (con) – Revuelto
 (de)
 UVA – Uva
[V]
 VERDURE – Hortalizas
 VERZA – Berza
[Z]
 ZAFFERANO – Azafràn
 ZENZERO – Jenjibre
 ZUCCA – Calabaza
 ZUCCHINA – Calabacìn
 ZUPPA – Sopa

FORMAGGI/QUESOS DESSERT/POSTRES DOLCI/DULCES BEVANDE/BEBIDAS

[B]
 BISCOTTO – Bizcocho
 BURRO – Mantequilla
[C]
 CAFFE' – Cafè (Espresso, Solo –
 Macchiato, Cortado – Caffelatte, Con
 leche)
 CAFFE' CORRETTO – Carajillo
 CAFFE' MACINATO – Cafè Molido (In
 chicchi, En granos)
 CAFFE' SENZA CAFFEINA –
 Descafeinado
 CAMOMILLA – Manzanilla (infusìon)
 COTOGNATA – Membrillo
 CREMA D'UOVO – Natillas
 CREME CARAMEL – Flan
 CREPES – Fillòas
[F]
 FORMAGGIO – Queso (Di pecora, De
 oveja – Caprino, De cabra – Della
 Mancha, Manchego)
[G]
 GELATO – Helado
[L]
 LATTE – Leche (la)
[M]
 MIELE – Mièl (la)
 MILLEFOGLIE – Milhojas
[P]
 PANNA – Nata
 PIONONO – Torta o pasticcini di
 vaniglia con sapore di arancia
[R]
 RICOTTA – Requesòn, (Catal. – Recuit)

[S]
 SCIROPPATO – En Almibar
 SORBETE – Sorbetto, gelato
[T]
 TE – Te
 TORRONE – Turròn
 TORTA – Torta, tarta
 TUORLO – Yema
[Z]
 ZABAGLIONE – Sabayòn
 ZUCCHERO – Azùcar (di canna,
 Moreno – in zollette, En terrones)

VINI – VINOS LIQUORI – LICORES ACQUA/AGUA

[A]
 ACCOSTAMENTO (dei vini) – Maridaje
 ACQUA – Agua (Minerale, Mineral –
 Frizzante, Con gas – Naturale, Sin Gas)
 ACQUAVITE – Aguardiente, Orujo
 ANICE – Anis
 ASSAGGIO del vino – Cata
[B]
 BIRRA – CERVEZA (Un bicchiere,
 spillata dal barile – Caña)
 BRANDY – Brandy
[F]
 FINO – Vino di Jerez tipo (il più noto
 agli italiani) il Tio Pepe
 FRULLATO – Batido
[G]
 GAZZOSA – Gaseosa (In estate, con
 metà dose di vino si ottiene il “Tinto de
 Verano”)
 GRAPPA – Aguardiente (Galiziana –
 Orujo)
[S]
 SPUMANTE (Spagnolo) – Cava
[V]
 VINO – Vino (Rosso, Tinto – Bianco,
 Blanco – Rosè, Rosado – Chiacetto,
 Clarete – De Pasas, Passito)

CUCINA/COCINA TAVOLA/MESA RISTORANTE/RESTAURANTE BAR/BAR

[A]
 ALLA CARTA – A la carta
 ANTIPASTI – Entremeses
 APRIBOTTIGLIE – Abrebotellas, abridor
 APRISCATOLE – Abrelatas

ARACHIDI – Cacahuètes

ASSAGGI – Tapas

[B]

BARATTOLO – Tarro, Bote

BICCHIERE – Vaso, copa

BOTTIGLIA – Botella

BUCCIA, PELLE – Càscara

BUSTINA – Bolsita

[C]

CALDO – Caliente

CARAFFA – Jarra

CASSERUOLA – Cazuela

CAVATAPPI – Sacacorchos, Tirabuzòn

CENA – Cena

COLTELLO – Cuchillo

CONTO – Cuenta

COPERTO – Cubierto

CUBETTO (di ghiaccio) – Cubito

CUCCHIAIO – Cuchara

CUCCHIAINO – Cucharita

CUOCO – Cocinero

[D]

DESSERT – Postre

DIGESTIVO – Licòr (fam. Chupito)

[F]

FETTA – Loncha (prosciutto, formaggio),

Rebanada (pane), Rodaja (pesce,

insaccati), Tajada (carne)

FORCHETTA – Tenedor

FORNO A LEGNA – Horno de Asar

FREDDO – Frio

[G]

GHIACCIO – Hielo (Cubetto – Cubito)

GRATTUGIA – Rallador

GREMBIULE – Delantàl

GRISSINETTI – Picos

[M]

MANCIA – Propina

MENU – Carta, Menu

MESTOLO – Cazo

[N]

NOCCIOLO – Hueso

[P]

PADELLA – Sartén, Paella

PANE – Pan

PANINO – Bocadillo, Bocata

PANINO alla Piastra – Tostadito

PANE TOSTATO – Tostada

PANE TOSTATO o FRITTO – Picatoste

PENTOLA – Olla

PEPE – Pimienta

PIATTO – Plato (fondo, hondo/sopero; piatto, llano)

POSATE – Cuberteria

PRANZO – Almuerzo (Seconda colazione)

PRIMA COLAZIONE – Desayuno

[S]

SALA DA PRANZO – Comedor

SALE – Sal (la)

SCARPETTA (pucciare) – Barquito

SCARPETTA (fare la) – Rebañar

SCATOLETTA – Lata

SCHIACCIANOCI – Cascanueces

SEDIA – Silla

STUZZICADENTI – Palillo

STUZZICHINI – Tapas

[T]

TAPPO – Tapòn, Tapa (Sughero, corcho)

TAVOLO/A – Mesa

TAZZA – Taza

TOAST – vedi Panino alla piastra

TOVAGLIA – Mantel

TOVAGLIOLO – Servilleta

[V]

VASSOIO – Bandeja

La Gastronomia in Spagna, brevemente ...

Cucina elaborata: nel **País Vasco** (la più alta percentuale di Stelle Michelin)

Cucina semplice: in **Estremadura** (prodotti della terra, formaggi, prosciutti)

Gli arrostiti: nella **Castilla y Leòn** (negli Hornos de Asar)

I mariscos (frutti di mare) e **crostacei:** in **Galizia**

Cucina di pesce: nelle **Asturie** e in **Cantabria**

Minestre, fritture, salse, dolci e antiche ricette: in **Andalusia**

Piatti di riso: nella **Comunidad Valenciana** (paellas e arroces)

Cacciagione e zuppe: nella **Castilla La Mancha**

Cucina creativa e variata: in **Catalogna**

Verdure e ortaggi: nella **Comunidad di Murcia**

I migliori vini: nella **Ribera del Duero** e nella **Rioja**

PIATTI TIPICI Carni Pesci Formaggi Salse Dolci Specialità e VINI REGIONALI con D.O.

*I piatti e i vini sono segnalati in ordine alfabetico, non di menu.
Alcuni vini non sono da pasto.*

ANDALUSIA

Piatti

Ajoblanco – Cazón en adobo – Coquinas – Gazpacho – Huevos a la Flamenca – Pestiños – Pipirrana – Riñones al Jerez – Salmorejo – Tocinillo de Cielo – Tortilla Sacromonte

Vini

Condado – Jerez – Malaga – Manzanilla – Montilla y Moriles

ARAGONA

Piatti

Jamón con alcachofas – Longaniza – Magras con tomate – Pollo al Chilindrón – Ternasco bilbitano

Vini

Campo de Borja – Cariñena – Somontano

ASTURIE e CANTABRIA

Piatti

Almejas Marinera – Bonito estofado – Cabrales – Fabada – Faves con almejas – Judías Montanesa – Merluza a la Sidra – Pastel de Bonito – Salmon en hojaldre – Sardinas en cazuela – Sobaos pasiegos

Vini (Sidra asturiana)

BALEARI

Piatti

Coca amb pinxes – Empanada mallorquina – Lechona rellena – Ensaimada – Sobrasada – Tumbet

Vini

Binissalem – Plà i Llevant

CANARIE

Piatti

Gofio (tortine di mais) – Mojo (salsa) – Papas Arrugadas – Puchero Canario – Sancocho

Vini

Tacoronte – Teneguia

CASTIGLIA y LEON

Piatti

Bacalao al ajoarriero – Cochinillo – Cocido Castellano – Guisados – Lechazo asado – Migas – Natillas – Olla Podrida – Sopa Castellana – Tostón o cochinillo asado – Yemas

Vini

Bierzo – Cigales – Ribera del Duero – Rueda (Verdejo) – Toro

CATALOGNA

Piatti

Bacallà amb Sanfaina – Calçots – Crema catalana – Escalibada – Escudellà – Esqueixada – Faves catalana – Fricandó – Romesco – Suquet – Zarzuela

Vini

Alella – Cava – Costers del Segre – Empordà – Penedès – Priorato – Terra Alta

ESTREMADURA

Piatti

Caldereta – Criadillas de tierra en caldereta – Frite – Migas – Patatas a la importancia – Pisto Extremeño – Poleàs (polentina dulce) – Queso oveja Catzuera de la Serena – Sopa de Ajo – Técula Mécua

Vini

Ribera del Guadiana – Tierra de Barros

GALIZIA

Piatti

Almejas salsa verde – Caldo – Empanada – Filloas – Pote – Pulpo a Feira o A la Gallega – Queso Arzúa – Torta de Santiago

Vini

Monterrey – Rias Baixas (Albariño) – Ribeiro – Valdeorras

MADRID e CASTILLA

Piatti

Besugo a la Madrilená – Callos – Churros – Cocido – Lombarda – Mojete – Morteruelo – Perdiz escabechada – Pisto – Soldados de Pavia – Tortilla de patatas

Vini

Almansa – Mancha – Mentrída – Valdepeñas – Vinos de Madrid

NAVARRA e LA RIOJA

Piatti

Callos – Chistorra – Cochifrito – Cordero al Chilindrón – Pimientos asados

Vini

Navarra – Rioja

PAESE BASCO

Piatti

Angulas – Bacalao al Pil Pil – Chipirones en su tinta – Cuajada – Kokotxas – Marmitako – Merluza a la Vasca o Koskera – Purrusalda – Sardinas de Santurce – Txangurro a la Donostiarrá

Vini

Getariako – Rioja Alavesa – Txacoli

VALENCIA e MURCIA

Piatti

All i pebre – Arroz a Banda – Caldero – Fideuà – Menjar Blanc – Paella – Pastél Murciano – Turrón

Vini

Alicante – Jumilla – Utiel Requena – Valencia

La vida buena es cara, hay otra mas barata, pero no es vida

AL RISTORANTE IN PORTOGALLO – MINIDIZIONARIO GASTRONOMICO

AL RISTORANTE

dall'italiano in portoghese

ACQUA Agua – BICCHIERE Copo –
BOTTIGLIA Garrafa – CAVATAPPI
Saca-rolhas – CENA Jantar –
COLTELLO Faca – CONTO Conta –
COPPA Taça – CUCCHIAINO
Colherzinha – CUCCHIAIO Colher –
CUCINA Cozinha – FATTURA Fatura –
FORCHETTA Garfo – GREMBIULE
Avental – GRIGLIA Grela – MANCIA
Gorjeta – MENU Ementa – MESTOLO
Colher de pau – PANE Pao – PIATTO
Prato – PRANZO (seconda colazione)
Almoço – PRIMA COLAZIONE
Pequeno almoço – RICEVUTA – Recibo
– SAL Sale – SEDIA Cadeira –
SOBREMESAS Dessert, dolci –
STUZZICADENTI Palito – TAVOLO
Mesa – TAZZA Chavena –
TOVAGLIOLO Guardanapo – VASSOIO
Bandeja – ZUCCHERO Açúcar

PIATTI E VOCI DI UN MENU

dal portoghese in italiano

[A]
ABACATE Avocado
ABACAXI Ananas
ABOBORA Zucca
ACEPIPE Antipasti in scatoletta
ACORDA Pancotto con pesce
(bacalhau), olio, aglio, uova sode, erbe
(de mariscos)
ACUCAR Zucchero
AGUA Acqua (Natural Com gaz,
frizzante)
AGUARDENTE Grappa
AIPO Sedano
ALHO Aglio
ALCACHOFRA Carciofo
ALCAPARRA Capperio
ALECIM Rosmarino
ALFACE Lattuga
ALHO Aglio

ALHOPORRO Porro
ALMOCO Seconda colazione
ALMONDEGAS Polpette
ALPERCE Albicocca
AMEIJOAS Vongole veraci
AMEIJOAS A BULHAO PATO Alla
Marinara
AMEIJOAS NA CATAPLANA
Casseruola di vongole con prosciutto,
maiale salsiccia, vino bianco, cipolle,
lauro, olio, coriandolo, paprika dolce,
burro salato, pane di segale, pepe)
AMEIXA Prugna
AMENDOA Mandorla
ANCHOVA Acciuga
ANIS Anice
ARROZ DE... Riso con... (Doce, riso al
latte)
ASAFRAO Zafferano
ATUM Tonno
ASSADO Arrosto (Na Brasa, Alla brace)
AVELA Nocciola
AZEITE Olio
AZEITONA Oliva
[B]
BACALHAU Merluzzo, Baccalà
BACALHAU A BRAS A pezzetti fritto
con uova, olive, patate, aglio, cipolle,
noce moscata
BACALHAU A GOMES DE SA Lesso
condito con olive, prezzemolo, patate,
olio, paprika dolce, uova, lauro, pepe
BACALHAU A LAGARIERO Con
patate, cipolle, uova, aglio, pan grattato,
latte, olio
BACALHAU A MINHOTA Con patate
fritte, cipolle, acciughe
BACALHAU CATAPLANA Bollito,
cipolle patate fritte, sale, pepe, uovo
sbattuto
BACALHAU DE CEBOLADA Cipolle,
olio, aceto, farina, pepe
BACALHAU COZIDO COM TODOS
Lesso con ceci, patate, uova, broccoli,
prezzemolo, cipolla, aceto, aglio, pepe
BACALHAU DOM PEDRO Filetti al forno
BACALHAU SANCHÓ Strati di pesce,
uova sode, patate, salsa cipolla, nel

burro, diluito con latte
BATATA Patata
BERINJELA Melanzana
BICA La tazzina di caffè normale (Vedi
café)
BIFE DE ATUM Bistecca di tonno
BOGA Boga
BOLINHOS Dolcetti (De requeijao, di
ricotta, De amendoa, marzapane)
BOLO Pandolce (Rei, natalizio)
BORREGO Agnello
BUZIO Buccina
[C]
CABRITO Capretto
CAFE' Caffè (Carioca, caffè leggero –
Garoto, macchiato – Italiana, espresso –
Bica com cheirinho, corretto liquore)
CALDEIRADA DE BACALHAU Baccalà
con pomodoro, cipolla, patate, aglio,
pepe, lauro, olio
CALDO VERDE Zuppa di cavolo,
cipolla, aglio, salsiccia
CAMARAO Scampo
CANJA DE GALINHA Brodo di pollo,
riso, fegatini
CAPAO Cappone
CARANGUEJO Granchio
CAROCO Nocciolo
CASCIA Buccia
CATAPLANA Casseruola (Vedi anche
Ameijoas), de porco: maiale, pollo,
coniglio, frutti di mare
CAVALA Sgombro
CHA' Tè
CHOCO Calamaro
CEBOLA Cipolla
CENOURA Carota
CENTEIO Segale
CEREJA Ciliegia
CERVEJA Birra
CEVADA – Orzo
CHAVENA Tazza
CHERNE Cernia
CHOCO Seppia
CHOURICO Salame
COELHO Coniglio
COENTRO Coriandolo
COGUMELO Fungo

COPO Bicchiere
 CORDEIRO Agnello
 COSTELETA Costoletta
 COURGETTE Zucchini
 COUVRE Verza
 COUVREFLOR Cavolfiore
 COZIDO (Bollito) A PORTUGUESA
 Bollito di riso, carne di manzo, pollame, maiale, insaccati, verdure
[D]
 DOCES Dolci
[E]
 EMENTA Menu
 ENCHIDOS Insaccati
 ENCHOVA Acciuga
 ENGUIA Anguilla
 ENSOPADO Stufato
 ENTRADAS Antipasto
 ERVILHAS Piselli (Com Ovos
 Escalfados: Piselli, uova, prosciutto, salsiccia, maiale, lardo, cipolla, aglio, pepe, sale)
 ESCOLA a scelta
 ESPADARTE Pescespada
 ESPARGOS Asparagi
 ESPARGUETES Spaghetti
 ESPETADA Spiedino
[F]
 FAVAS GUIADAS COM CHOURICO
 Fave stufate con salsiccia, prosciutto, lardo, sale, coriandolo, cipolla, aglio, pepe
 FEBRAS Scaloppine
 FEIJAO Fagiolo (Verde, fagiolino)
 FEIJOADA A PORTUGUESA Fagioli, carne di maiale, salsicce, lardo, cipolla, pepe, sale
 FIAMBRE Prosciutto Cotto
 FIGADO Fegato
 FIGO Fico
 FOLAR DE PASCOA Dolce pasquale –
 FRANGO Pollo
 FUMADO Affumicato
 FUNCHO Finocchio
[G]
 GALINHA Gallina
 GALO Galletto
 GAMBAS Gamberi rosa
 GARRAFA Bottiglia
 GASOSA Gazzosa
 GELADO Gelato
 GINGINHA Liquore di ciliege
 GORAZ Pagello
 GRAO-DE-BICO Ceci
 GRELHADO Alla griglia

GRELOS Cime di rapa
[J]
 JAVALI' Cinghiale
[L]
 LAGOSTA Aragosta (Suada: pomodori, cipolle, aglio, vino Porto, prezzemolo, pepe, olio)
 LAGOSTIM Scampo
 LANRANJA Arancia
 LEITAO Maialino da latte
 LEITE Latte
 LINGUADO Sogliola
 LOMBINHO Filetto
 LULAS Seppie
 LICOR Liquore
 LIMAO Limone
 LOURO Lauro
 LULAS RECHADAS Calamari ripieni
[M]
 MACA Mela
 MACAROCA Pannocchia
 MANTEIGA Burro
 MARISCOS Frutti di mare
 MARUCA Pesce tipo nasello/merluzzo
 MELANCIA Anguria
 MELAO Melone
 MESA Tavola
 MEXILHAO Cozza, Muscolo
 MILHO Granoturco
 MIOLOS Cervella
 MOLHO Salsa
 MORCELA Sanguinaccio
[N]
 NATAS Panna
 NESPOA Nespola
 NOZE Noce
[O]
 OMELETA Frittata
 OREGAO Origano
 OURICO DO MAR Riccio
 OVO Uovo
 OVOS MOLES Dolci d'uva
[P]
 PAIO Salame
 PANELA Pentola
 PAO Pane (De Lo, pan di Spagna)
 PARGO Dentice
 PASTEIS DE BACALHAU Crocchette di baccalà
 PATO Anatra
 PEIXE Pesce
 PELE Pelle, buccia
 PEPILO Cetriolo
 PERDIZ Pernice
 PERNA Zampa

PESCADA Nasello
 PESSEGO Pesca
 PICANHA Carne prima marinata (pepe, aglio, rosmarino, cipolla) poi al forno o allo spiedo
 PIMENTA Pepe
 PIMENTAO VERDE Peperone (De Cor, paprika)
 PIRI-PIRI Peperoncino
 POLVO Polipo
 PORCO Maiale (A Alentejana: con vongole)
 PORTO Vino di Oporto
 PREGADO Rombo
 PREGO Panino con bistecca
 PRESUNTO Prosciutto
 PUNHETAS DE BACALHAU Baccalà crudo sfilettato, con aglio, olio, pepe, cipolla, noce moscata
[Q]
 QUEIJO Formaggio
 QUEIJADAS Tortine di formaggio
 QUEIJADINHAS Formaggio, mandorle, uova, frutta
[R]
 RABANO Rapanello
 RAPOSEIRA Spumante portoghese
 ROBALO Spigola o Branzino
 ROJAO Rognone
[S]
 SALADA Insalata
 SALMONETE Triglia
 SALPICAIO Salame grosso
 SANTOLA Granseola
 SAPATEIRA Granciporrio
 SARDINHA Sardina
 SALMAO Salmone
 SOBREMESA Dessert
 SOPA Zuppa (De feijao, Di fagioli con zucca)
 SUMO Succo
[T]
 TAMBORIL Pescatrice (coda di rospo)
 TARTE Torta
 TOMATE Pomodoro
 TOMATADA DE GRAO A
 PORTUGUESA Pomodori, ceci, prezzemolo, olio, aglio, cipolla, pepe, sale
 TORANJA Pompelmo
 TOSTA / TORRADA Pane tostato
 TOUCHINHO Lardo
 TRIPA Trippa
[V]
 VINAGRE Aceto
 VINHO Vino (Branco – bianco, Tinto – rosso, Verde – giovane)

LA NOSTRA SPAGNA...

Spagna, Spagna Viaggi e Spagna Mare (vedi anche il Mare Diverso, Chic, Elegante, mica i soliti alberghi), Spagna dei Pequeños Hotels con Character della Collezione Rusticae, Spagna dei Paradores, Spagna dei 2 Treni Albergo, Spagna del Camino de Santiago.

La nostra Spagna prosegue dove quella degli altri finisce.



I VIAGGI DEL DR. BONOMI®

by **SQUIRREL** www.squirrelviaggi.it – info@squirrelviaggi.it

Via Santa Sofia, 1 - 20122 Milano - tel 02 5843 0011 - fax 02 5843 0017

www.gianpaolobonomi.it - gpbonomi@virgilio.it - bonomiprensa@virgilio.it

JAMON IBERICO

3 C

20 € / Kg

PALETILLA IBERICA
DE BELLOTA

5 C

20 € / Kg

15 € / Kg



I VIAGGI DEL DR. BONOMI®

by SQUIRREL