

## TERMINOS GENÉRICOS

<b>Español</b>	<b>Inglés</b>	<b>Francés</b>
Agua con gas	Sparkling water	Eau gazeuse
Aguardientes	Eaux de vie	Eaux de vie
Almuerzos de trabajo	Business lunch	Déjeuners d'affaires
Aperitivo	Aperitif	Apéritif
Arroces	Rice	Riz
Aves	Poultry	Volailles
Bebidas	Drinks	Boissons
Bocadillo	Spanish-bread sandwich	Sandwich
Bollería	Pastries	Viennoiserie
Brasa	Char grill	Feu de bois
Cafés	Coffee	Cafés
Carnes	Meat	Viandes
Carta	Menu	Carte
Carta de vinos	Wine list	Carte des vins
Caza	Game	Gibier
Centros	Table centers	Mises en bouche
Cerveza	Beer	Bière
Cerveza sin alcohol	Non-alcoholic beer	Bière sans alcool
Chacinas	Cold meats	Charcuteries
Cocina regional	Regional cooking	Cuisine régionale
Cremas	Creams	Veloutés
Denominación de origen	Guarantee of origin	Appellation d'origine contrôlée A.O.C.
Ensaladas	Salads	Salades
Entrantes calientes	Hot starters	Entrées chaudes
Entrantes fríos	Cold starters	Entrées froides
Entremeses	Appetizers	Hors d'oeuvre
Especialidades	Specialties	Spécialités
Fideos	Vermicelli	Vermicelles
Frutas	Fruits	Fruits
Gaseosa	Lemonade	Limonade
Helados	Ice creams	Glaces
Infusiones	Teas	Infusions
Jamones	Cured ham	Jambons
Legumbres	Pulses	Légumes secs
Licores	Liqueurs	Liqueurs
Mariscos	Seafood	Fruits de mer

Menú	Menu	Menu
Menú de la casa	House menu	Menu du chef
Menú degustación	Tasting menu	Menu dégustation
Menú del día	Menu of the day	Menu du jour
Menú gastronómico	Gourmet's menu	Menu gastronomique
Menú grupos	Group menu	Menu groupes
Menú infantil	Children's menu	Menu enfant
Menú turístico	Tourist menu	Menu touristique
Montadito	Small sandwich	Tartine
Pastas	Pasta	Pâtes
Pescados	Fish	Poissons
Pincho	Snacks	Amuse-bouche
Pizzas	Pizzas	Pizzas
Plato combinado	One-course meal	Assiette garnie
Plato del día	Dish of the day	Plat du jour
Por encargo	Order in advance	Sur commande
Postre	Dessert	Dessert
Postre casero	Home-made dessert	Dessert maison
Primer plato	Starter	Entrée
Quesos	Cheeses	Fromages
Raciones	Portion	Assiettes
Refrescos	Soft drinks	Sodas
Sandwich	Sandwich	Sandwich au pain de mie
Segundo plato	Main course	Plat principal
Sopas	Soups	Soupes
Sugerencias	Recommendations	Suggestions
Tablas	Platters	Plateaux
Tapas	Tapas	Tapas
Té	Tea	Thé
Verduras	Vegetables	Légumes
Vino blanco	White wine	Vin blanc
Vino de autor	Signature wine	Vin d'auteur
Vino rosado	Rosé wine	Vin rosé
Vino tinto	Red wine	Vin rouge
Vinos	Wines	Vins

## CARNES Y AVES

<b>Español</b>	<b>Inglés</b>	<b>Francés</b>
Alitas	Wings	Ailerons
Avestruz	Ostrich	Autruche
Azulón	Mallard duck	Col vert
Bistec	Steak	Steak
Brocheta	Brochette	Brochette
Cabrito / Lechal de cabra	Goat kid	Chevreau
Callos	Tripe	Tripes
Carrillera / Carrillada	Cheek of pork / veal	Joue
Cerdo	Pork	Porc
Cerdo ibérico	Iberian pork	Porc ibérique
Chuleta de Ávila	Avila veal chop	Côte
Chuleta de ternasco	Ternasco' lamb chop	Côtelette d'agneau
Chuletón	T' bone steak	Côte de boeuf
Churrasco	Steak (barbecued)	Basse côte
Ciervo / Venado	Venison	Cerf
Codillo	Knuckle of pork	Jambonneau
Codorniz	Quail	Caille
Conejo	Rabbit	Lapin
Confit	Confit	Confit
Cordero /Ternasco	Lamb	Agneau
Corzo	Roe deer	Chevreuil
Costilla de cerdo	Pork ribs	Côtelette de porc
Costillar de cordero	Lamb ribs	Carré d'agneau
Dadito	Cube	Dés
Deshuesado	Boned	Désossé
Entrecot	Entrecote	Entrecôte
Escalope	Escalope	Escalope
Escalopines	Fillet	Émincés
Faisán	Pheasant	Faisan
Gallina	Hen	Poule
Gallo de corral	Free range rooster	Coq fermier
Hamburguesa	Hamburger	Steak haché
Jabalí	Wild boar	Sanglier
Jarretes	Shanks	Jarrets
Kobe	Kobe	Kobé, kobe

Lechal	Suckling lamb	Cochon de lait
Lechal de oveja/ Lechazo/ Lechón	Suckling lamb	Agneau de lait
Lechecilla de cordero	Lamb sweetbreads	Ris d'agneau
Lengua	Tongue	Langue
Liebre	Hare	Lièvre
Lomo de cerdo	Pork loin	Filet de porc
Magret	Magret	Magret
Manitas de cerdo/ Manita de ministro	Pig's trotters	Pieds de porc
Medallones	Medallion	Médailles
Mollejas	Gizzard / sweetbread	Gésiers
Morro de cerdo	Pork snout	Museau de porc
Muslo	Drumstick	Cuisse
Oca	Goose	Oie
Oreja	Pig's ears	Oreille
Paletilla	Shoulder	Épaule
Panceta ahumada	Smoked pork fat	Lard fumé
Papada	Dewlap	Gorgeron
Parrillada	Grilled platter	Assortiment de viandes grillées
Pato	Duck	Canard
Pavo	Turkey	Dinde
Pechuga	Breast	Filet
Perdiz	Partridge	Perdrix
Pichón	Young pigeon	Pigeon
Pierna	Leg	Gigot
Pintada	Guinea fowl	Pintade
Pollo	Chicken	Poulet
Presa	Tender pork fillet	Noix
Pularda	Young hen	Poularde
Râble	Rabbit steak	Rable
Rabo de toro	Ox tail	Queue de taureau
Redondo	Round	Rond de gîte
Riñones	Kidney	Rognons
Roastbeef	Roast beef	Roast-beef
Salchicha fresca	Fresh sausage	Saucisse fraîche
Secreto	Shoulder chop	Grillade
Sesos	Brains	Cervelles
Solomillo de cerdo	Pork sirloin	Filet mignon de porc
Solomillo de ternera	Veal sirloin	Faux-filet

Steak tartar	Steak tartar	Steak tartare
Supremas	Supreme	Suprêmes
Taco	Bite	Pavé
Ternera	Veal	Génisse
Ternera lechal / Ternera blanca	Suckling veal	Veau
Tocino	Pork fat	Lard
Tocino blanco	White pork fat	Lard blanc
Toro	Bull	Taureau
Tournedó	Tournedos	Tournedos
Vaca /Buey/Novillo	Beef	Boeuf

## PESCADOS Y MARISCOS

<b>Español</b>	<b>Inglés</b>	<b>Francés</b>
Almeja	Clam	Palourde
Anchoas	Anchovy	Anchois
Anchoas en salmuera/ en salazón	Anchovies in pickling brine	Anchois en saumure
Arenque	Herring	Hareng
Atún	Tuna	Thon
Atún toro	Red tuna	Thon gras
Bacalao	Cod	Morue
Bacalao ahumado	Smoked cod	Morue fumée
Bacalao fresco	Fresh cod	Cabillaud
Berberecho	Cockle	Coque
Besugo	Axillary seabream	Rousseau
Bígaro	Periwinkle	Bigorneau
Bogavante	Lobster	Homard
Bonito	Bonito tuna	Thon blanc
Boquerón	Fresh anchovy	Anchois frais
Brocheta	Brochette	Brochette
Caballa	Mackerel	Maquereau
Calamarcito	Small squid	Petits calamars
Calamares	Squid	Calamars
Camarón	Shrimp	Crevette Bouquet
Canaila	Spiny dye murex	Escargots de mer
Carabinero	Giant red prawn	Crevette rouge
Caviar	Caviar	Caviar
Cazón	Dog fish	Chien de mer
Centollo	Spider crab	Araignée mer

Chipirón	Small squid	Encornet
Cigala	Norway lobster	Langoustine
Cogote de merluza	Neck of hake	Dos de colin
Congrio	Conger eel	Congre
Coquina	Wedge shell clam	Telline
Coral	Coral	Corail
Corvina	Meager fish	Corbine, Corbeau de mer
Crustáceos	Crustaceans	Crustacés
Dorada	Gilthead bream	Daurade
Dorada de mar	Wild gilthead bream	Daurade sauvage
Emperador / Pez espada	Swordfish	Espadon
Filete	Fillet	Filet
Galera	Mantis shrimp	Squille
Gallo	John dory	Limande
Gamba	Prawn	Crevette
Gamba Orly / Gabardina	Prawn fritter	Beignet de crevette
Gulas	Elver	Civelles
Huevas de salmón	Salmon roe	Oeufs de saumon
Kokotxas de bacalao	Cheek of cod	Joues de morue
Langosta	Spiny lobster	Langouste
Langostino	King prawn	Crevette royale
Lapa	Limpet	Patelle
Lenguado	Sole	Sole
Lubina	Sea bass	Bar
Mariscada	Seafood platter	Plateau de fruits de mer
Medallones	Medallions	Médailles
Mejillón	Mussel	Moule
Mejillón de roca	Rock mussel	Moule de roche
Merluza	Hake	Colin
Merluza de pincho/ de palangre	Line-caught hake	Colin de ligne
Mero	Grouper	Mérou
Mojama	Dried tuna	Thon séché
Navaja	Razor shell clam	Couteau
Nécora	Velvet swimming crab	Étrille
Ostra	Oyster	Huître
Parrillada de pescado y mariscos	Assorted fish and seafood platter	Assortiments de poissons et de fruits de mer grillés
Percebes	Goose barnacles	Pousse-pieds
Pescadilla	Whiting	Merluchon

Pulpo	Octopus	Poulpe
Puntilla	Squid tips	Petits encornets
Rape / Sapito	Anglerfish	Lotte
Rape negro	Black anglerfish	Baudroie rousse
Rodaballo	Turbot	Turbot
Salmón	Salmon	Saumon
Salmón ahumado	Smoked salmon	Saumon fumé
Salmonete	Red mullet	Rouget
Sardina	Sardine	Sardine
Sepia /Txoco	Cuttlefish	Seiche
Supremas	Supremes	Suprêmes
Taco	Bite	Pavé
Torreznos de bacalao	Cod fritters	Fritons de morue
Tronco de merluza	Fillet of hake	Darne de colin
Trucha	Trout	Truite
Txangurro	Crab	Tourteau
Ventresca	Belly tuna	Ventre
Vieira	Scallop	Coquille Saint-Jacques

## CHARCUTERÍA Y EMBUTIDOS

<b>Español</b>	<b>Inglés</b>	<b>Francés</b>
Cecina	Cured beef	Viande séchée
Chistorra	Chistorra' spicy sausage	Saucisse épicée de Navarre
Chorizo	Chorizo' sausage	Chorizo
Curados	Cured meats	Charcuteries
Jamón	Cured ham	Jambon
Jamón de bellota	Acorn-fed cured ham	Jambon de bellota
Jamón de pato	Duck ham	Magret séché
Jamón de York	Boiled ham	Jambon blanc
Jamón ibérico	Iberian cured ham	Jambon ibérique
Jamón Serrano	Serrano ham	Jambon Serrano
Lomo embuchado / Caña de lomo	Cured pork loin	Filet de porc séché
Longaniza	Longaniza' spicy sausage	Saucisse
Morcilla	Blood sausage	Boudin
Salchicha Frankfurt	Frankfurt sausage	Saucisse de Francfort

Salchichón	Spanish salami	Saucisson
Sobrasada	Sobresada' soft spicy sausage	Soubressade
Surtido	Assorted	Assortiment
Tabla de embutidos	Platter of cold meats	Plateau de charcuteries
Torrezno	Fried pork rind	Friton
Virutas	Slivers / curls	Chiffonnade

## VERDURAS, FRUTAS Y HIERBAS

<b>Español</b>	<b>Inglés</b>	<b>Francés</b>
Aceitunas rellenas	Stuffed olives	Olives farcies
Aceitunas verdes	Green olives	Olives vertes
Acelga	Chard	Blette
Aguacate	Avocado	Avocat
Ajete	Green garlic	Aillet
Ajo	Garlic	Ail
Albahaca	Basil	Basilic
Albaricoque	Apricot	Abricot
Alcachofa	Artichoke	Artichaut
Alcaparras	Caper	Câpres
Alga nori	Nori seaweed	Algue nori
Almendras	Almonds	Amandes
Alubias rojas	Red haricot beans	Haricots rouges
Anacardos	Cashew nuts	Noix de pécan
Apio	Celery	Céleri
Apio nabo	Celeriac	Céleri rave
Arándanos	Blueberry / bilberry	Myrtilles
Arañones	Sloes	Prunelles sauvages
Arroz	Rice	Riz
Arroz basmati	Basmati rice	Riz basmati
Arroz inflado	Puffed rice	Riz soufflé
Avellanas	Hazelnuts	Noisettes
Azafrán	Saffron	Safran
Berenjena	Aubergine	Aubergine
Berro	Watercress	Cresson
Berza	Green cabbage	Choux vert
Boletus edulis / Hongo	Boletus	Bolets



Boniato	Sweet potato	Patate douce
Borraja	Borage	Bourrache
Brotes tiernos	Young shoots	Jeunes pousses
Calabacín	Courgette	Courgette
Calabaza	Pumpkin	Potiron
Canela	Cinnamon	Cannelle
Canónigos	Lamb's lettuce	Mâches
Cardo	Cardoon	Cardon
Cardo rojo	Red Cardoon	Cardon rouge
Castaña	Chestnuts	Châtaigne
Cebolla	Onion	Oignon
Cebolla morada	Red onion	Oignon violet
Cebolleta	Spring onion	Oignon nouveau
Cebollino	Spring onion	Ciboulette
Ceps	King bolete / ceps	Cèpes
Cereza	Cherry	Cerise
Chalotas	Shallot	Échalotes
Champiñon	Mushroom	Champignon de Paris
Cilantro	Coriander	Coriandre
Ciruelas pasas	Prunes	Pruneaux
Cítricos	Citric fruit	Agrumes
Clavo	Clove	Clou de girofle
Coco	Coconut	Noix de coco
Cogollo	Lettuce heart	Sucrine
Coles de Bruselas	Brussel sprout	Choux de Bruxelles
Coliflor	Cauliflower	Choux-fleur
Colmenillas / Morchella	Morel mushrooms / Morchellaceae	Morilles
Dátiles	Dates	Dattes
Endibias	Endive	Endives
Enebro	Juniper	Genévrier
Eneldo	Dill	Aneth
Escarola	Curly endive	Frisée
Esparrágo	Asparagus	Asperge
Espinacas	Spinach	Épinards
Finas hierbas	Fines herbes	Fines herbes
Flor de sal	Salt flower	Fleur de sel
Frambuesa	Raspberry	Framboise
Fresa	Strawberry	Fraise
Frutas del bosque	Fruits of the forest	Fruits des bois
Frutas exóticas	Exotique fruit	Fruits exotiques

Frutas tropicales	Tropical fruit	Fruits tropicaux
Frutos secos	Dried fruit and nuts	Fruits secs
Garbanzos	Chick peas	Pois chiches
Germinados	Beansprouts	Graines germées
Guisantes	Peas	Petits pois
Haba tonka	Tonka beans	Fève tonka
Habitas	Small broad beans	Fèves
Hierba luisa	Lemon verbena	Verveine odorante
Hierbas	Herbs	Herbes aromatiques
Higo	Fig	Figue
Hinojo	Fennel	Fenouil
Jazmín	Jazmin	Jasmin
Jenjibre	Ginger	Gingembre
Judías / Alubias blancas / Pochas	Haricot beans	Haricots blancs
Judías verdes	Green beans	Haricots verts
Kiwi	Kiwi fruit	Kiwi
Laurel	Bay leaf	Laurier
Lentejas	Lentils	Lentilles
Lima	Lime	Citron vert
Limón	Lemon	Citron
Lombarda	Red cabbage	Choux rouge
Mandarina	Tangerine	Mandarine
Mango	Mango	Mangue
Manzana	Apple	Pomme
Manzana reineta	Reinette apple	Pomme reinette
Manzana verde	Green apple	Pomme verte
Maracuyá	Yellow passion fruit	Fruit de la passion
Melocotón	Peach	Pêche
Melón	Melon	Melon
Membrillo	Quince	Coing
Menestra de verdura	Vegetable stew	Jardinière de légumes
Menta	Mint	Menthe
Menta piperina	Peppermint	Menthe poivrée
Mora	Blackberry	Mûre
Mostaza	Mustard	Moutarde
Mostaza en grano	Grainy mustard	Moutarde à l'ancienne
Naranja	Orange	Orange
Nuez	Walnuts	Noix
Nuez de Macadiama	Macadamia nuts	Noix Macadiama

Orejones	Dried apricots	Oreillons
Pacchoi	Pac Choi	Choux Pakchoy
Palmitos	Palm heart	Coeurs de palmier
Parrillada de verduras	Grilled vegetable platter	Assortiments de légumes grillés
Pasas	Raisins	Raisins secs
Pastas frescas	Fresh pasta	Pâtes fraîches
Patata / Cachelos	Potatoes	Pomme de terre
Patata morada	Purple potatoes	Vitelotte
Patatas fritas	Fried potatoes / chips	Frites
Patatas paja	Julienne potatoes	Pommes paille
Patatas panadera / a lo pobre	Sliced potatoes baked with onions	Pommes de terre boulangère
Patatas Puente Nuevo	Pont Neuf potatoes	Pommes Pont Neuf
Patatas risoladas	Rissole potatoes	Pommes de terre rissolées
Pencas de acelga	Fried strips of chard	Côtes de blette
Pepinillo	Gherkin	Cornichon
Pepino	Cucumber	Concombre
Pera	Pear	Poire
Perejil	Parsley	Persil
Pimienta	Black pepper	Poivre
Pimienta rosa	Pink pepper	Poivre rose
Pimienta verde	Unripened black pepper	Poivre vert
Pimiento rojo	Red pepper	Poivron rouge
Pimiento verde	Green pepper	Poivron vert
Pimientos de Piquillo	Red 'Piquillo' peppers	Poivron Piquillo
Piña	Pineapple	Ananas
Piñones	Pine nuts	Pignons
Pistachos	Pistachio	Pistaches
Plátano	Banana	Banane
Pomelo	Grapefruit	Pamplemousse
Puerro	Leek	Poireau
Quinoa	Quinoa	Quinoa
Quinoa	Quinoa	Quinoa
Rabanillo	Radish	Radis
Rebozuelo	Golden chantarelle / Cantharellus Cibarius	Chanterelles
Regaliz	Liquorice	Réglisse
Remolacha	Beetroot	Betterave
Repollo / Col	Cabbage	Choux
Romero	Rosemary	Romarin

Rúcula	Rocket	Roquette
Sal	Salt	Sel
Sal gorda	Rock salt	Gros sel
Sal Maldón	Maldon salt	Sel Maldon
Salsifis	Salsify	Salsifis
Salvia	Sage	Sauge
Sandía	Water melon	Pastèque
Semilla de amapola	Popper seed	Graines de pavot
Seta de San Jorge / perrichico / usón	St George's mushroom / Calocybe Gambosa	Tricholome de la Saint Georges
Seta enoki	Enoki mushrooms	Champignon Enoki
Setas silvestres	Wild mushrooms	Champignons des bois
Sitake	Shitake mushrooms	Shitakes
Soja	Soya	Soja
Té verde	Green tea	Thé vert
Tomate	Tomato	Tomate
Tomate Cherry	Cherry tomato	Tomate cerise
Tomate seco	Dried tomato	Tomate séchée
Tomillo	Thyme	Thym
Trigo	Wheat	Blé
Triguero	Wild asparagus	Asperge verte
Trompeta negra / Trompeta de los muertos	Black trumpet / black chantarelle / Craterellus Cornucopiodes	Trompette de la mort
Trufa	Truffle	Truffe
Uva	Grape	Raisin
Vanilla	Vanille	Vanille
Verduras de temporada	In-season vegetable	Légumes de saison
Violeta	Violet	Violette
Yemas de espárrago	Asparagus tips	Pointes d'asperge
Zanahoria	Carrot	Carotte

## SALSAS Y PREPARACIONES

<b>Español</b>	<b>Inglés</b>	<b>Francés</b>
A la brasa	Char grilled	Au feu de bois
A la cazadora	Hunter's	Chasseur
A la espalda	In the oven	Au four
A la marinera	In seafood sauce	Marinière
A la parrilla	Grilled	Grillé
A la piedra	On a hot stone	Pierrade
A la plancha	Griddled	À la plancha
A la romana	Fried / battered	À la romaine
A la sal	In a salt crust	En croûte de sel
Adobado	Marinated	Mariné
Ajo blanco	Ajo Blanco' (chilled almond soup)	Gaspacho blanc aux amandes
Ajoarriero	Ajoarriero' (cod stew) (cooked with eggs and garlic)	Morue aux légumes
Al chilindrón	Sauce of tomatoes and peppers	Ragoût aragonais à base de tomate
Al Orio	Orio sauce (garlic, olive oil, cayenne pepper, vinegar)	Sauce à l'ail et à l'huile d'olive
Al vino tinto	In red wine	Au vin rouge
Allioli	Allioli' (garlic and olive oil)	Ailloli
Arroz caldoso	Rice casserole	Riz cuit dans son jus
Arroz cremoso	Creamy rice	Riz crémeux
Arroz meloso	Soft thick rice	Riz moelleux
Arroz negro	Black rice (in squid ink)	Riz noir à l'encre de seiche
Asadillo	Roast peppers	Poivrons rôtis
Asado	Roast	Rôti
Brandada de bacalao	Cod brandade (puree of salt cod)	Brandade de morue
Caldo	Stock	Bouillon
Caracoles a la llauna	Snails cooked 'Llauna' style	Escargots au grill
Caramelizado	Caramelized	Caramélisé
Club ranero	Club Ranero (Pil Pil sauce with vegetables)	Sauce à base de poivron, tomate et ail
Cocción	Cooking method	Cuisson
Cocción a baja	Cooked at low	Cuisson à basse

temperatura	temperature	température
Cocido al vapor	Steamed	Cuit à la vapeur
Compota	Compote	Compote
Confitado	Confit	Confit
Confitura	Preserve	Confiture
Consomé	Consomme	Consommé
Crema	Cream	Velouté
Croquetas	Croquettes	Beignets / Croquettes
Crujiente	Crunchy / crisp	Croustillant
En sal gorda	In rock salt	Au gros sel
Ensalada ilustrada	Mixed salad	Salade composée
Ensalada templada	Warm salad	Salade tiède
Ensaladilla	Russian salad	Macédoine
Escabeche / escabechado	In pickling brine	À l'escabèche
Escalfado	Poached	Poché
Escalivada	Escalivada' (roast vegetable salad)	Salade froide aux poivrons et oignons rôtis
Esqueixada	Exqueixada' (shredded salt cod salad)	Salade froide de morue marinée
Estofado	Stewed	à l'étouffée / ragoût
Fabada	Fabada' (chorizo, blood sausage, white bean stew)	Spécialité proche du cassoulet
Fideua	Pasta paella	Paella de vermicelle
Foie	Foie gras	Foie gras
Fritada	Fried dish	Compotée
Frito	Fried	Frit
Gazpacho	Gazpacho' (chilled tomato soup)	Gaspacho
Gratinado	Au gratin	Gratiné
Guiso	Stew	Ragoût
Huevo duro	Hard boiled egg	Oeuf dur
Huevo escalfado	Poached egg	Oeuf poché
Huevo frito	Fried egg	Oeuf frit
Huevos rotos	Broken eggs	Oeufs coulants
Jugo	Juice	Jus
Juliana	Julienne	Julienne
Kosquera / Salsa vasca	Basque sauce	Sauce basquaise
Mahonesa	Mayonnaise	Mayonnaise

Marinado	Marinated	Mariné
Migas	Migas' (fried garlic breadcrumbs)	Spécialité à base de mie de pain et de lard
Muselina	Mousseline	Mousseline
Pan con tomate	Bread spread with tomato	Pain à la tomate
Panaché	Panaché' (parboiled and roasted vegetables)	Panaché
Pasta brick	Brik pastry	Feuille de brick
Pepitoria	Poultry stew sauce	Ragoût
Picatostes	Croutons	Croûtons
Pil Pil	Pil Pil' (garlic and chilli)	Sauce liée à l'ail et au persil
Pincho Moruno	Marinated pork brochette	Brochette de viande marinée
Pipirrana	Pipirrana' (tomato and cucumber based salad)	Légumes poêlés
Pisto	Ratatouille	Ratatouille
Puchero	Stewpot	Marmite
Purrusalda	Purrusalda' (potato, leek and cod stew)	Soupe de poireaux
Rancho	Meat stew	Ragoût
Rebozado	Battered / breaded	Pané
Reducción	Reduction	Réduction
Relleno	Stuffed	Farci
Revuelto	Scrambled eggs / sauteéd eggs	Oeufs brouillés
Risotto	Risotto	Risotto
Salmorejo	Salmorejo' (thick tomato, garlic and vinegar puree)	Gaspacho épais à base de tomates
Salsa a la pimienta	Black pepper sauce	Sauce au poivre
Salsa agridulce	Sweet and sour sauce	Sauce aigre-douce
Salsa Romesco	Dried red pepper sauce	Sauce épaisse à base de tomates, poivrons, amandes et huile d'olive
Salsa Roquefort	Roquefort sauce	Sauce au roquefort
Salsa rosa	Tomato mayonnaise	Sauce rose
Salsa verde	Parsley sauce	Sauce verte
Salteado	Sauteéd	Sauté / poêlé
San Jacobo	Crispy ham and cheese delights	Cordon bleu
Sopa	Soup	Soupe
Sopa de cocido	Stock from meat and bean stew	Bouillon de pot-au-feu
Suquet	Suquet' (Calatan seafood	Plat de poissons en sauce

	casserole)	
Tempura	Tempura	Tempura
Terrina de foie	Terrine of foie gras	Terrine de foie gras
Tortilla	Omelet	Omelette
Vinagreta	Vinaigrette	Vinaigrette
Virutas de foie	Slivers of foie gras	Copeaux de foie gras
Volovanes	Vol-au-vent	Vol-au-vent
Zarzuela	Zarzuela' (fish casserole)	Zarzuela (ragoût de poisson)

## POSTRES

<b>Español</b>	<b>Inglés</b>	<b>Francés</b>
Carpaccio	Carpaccio	Carpaccio
Coulant de chocolate liquido	Molten chocolate coulant	Coulant au chocolat
Crema Catalana	Crema Catalana' (custard and crème caramel with caramelized topping)	Crème catalane
Crema inglesa	Egg custard	Crème anglaise
Crepes	Crepes	Crêpes
Cuajada	Junket	Yaourt au lait caillé de brebis
Dulce de leche	Caramel spread	Confiture de lait
Flan	Crème caramel	Flan
Frutas en almíbar	Fruits in syrup	Fruits au sirop
Guirlache	Toasted almond and caramel paste	Nougat
Helado	Ice cream	Glace
Hojaldre	Pastry	Feuilleté
Leche merengada	Meringued milk	Infusion froide de lait
Macedonia	Fruit salad	Salade de fruits / Macédoine
Milhojas	Millefeuille	Millefeuille
Mousse	Mousse	Mousse
Natillas	Custard	Crème à la vanille
Pastel de chocolate	Chocolate cake	Gâteau au chocolat
Pera con vino	Pears in wine	Poire au vin
Postre	Dessert	Dessert
Profiteroles	Profiteroles	Profiteroles
Repostería	Home-made confectionary	Pâtisserie maison



casera		
Sorbete	Sorbet	Sorbet
Tarta casera	Home made tart	Tarte maison
Tatín	Tatin tart	Tarte tatin
Torrija	Torrija' (sweet fried bread)	Pain perdu
Trufas	Truffles	Truffles
Yogurt	Yogurt	Yaourt
Zumo natural	Fresh fruit juice	Jus de fruit frais

## QUESOS

<b>Español</b>	<b>Inglés</b>	<b>Francés</b>
Feta	Feta cheese	Feta
Lascas	Chips	Copeaux
Mozzarella de bufala	Buffalo Mozzarella	Mozzarella au lait de bufflonne
Parmesano	Parmesan	Parmesan
Queso	Cheese	Fromage
Queso ahumado	Smoked cheese	Fromage fumé
Queso azul	Blue cheese	Bleu
Queso curado	Mature cheese	Fromage affiné
Queso de cabra	Goat's cheese	Fromage de chèvre
Queso de oveja	Sheep's cheese	Fromage de brebis
Queso Manchego	Manchego cheese	Fromage Manchego
Queso semi-curado	Semi-mature cheese	Fromage demi-sec
Requesón /Queso fresco	Ricotta	Fromage frais