



DICCIONARIO GASTRONÓMICO

 BILINGÜE - BILINGUE 

DICTIONNAIRE GASTRONOMIQUE



InturPYR Innovación turística para un destino único en el corazón de los Pirineos es un proyecto de cooperación cuyo principal objetivo es la construcción de un destino turístico único en el corazón de los Pirineos, a través de la cooperación transfronteriza, la dinamización turística y el fomento de la innovación e investigación turística.

InturPYR ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del **Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020)**. El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra.

InturPYR agrupa entidades públicas con experiencia y conocimiento en el sector del turismo de montaña y más concretamente de los Pirineos, así como en cooperación transfronteriza -AECT Espacio Portalet-, en promoción, desarrollo y comercialización turística -Agence d'Attractivité et de Développement Touristique de Béarn Pays Basque y Turismo de Aragón-, y conocimiento e innovación -Universidad de Pau y Pays de l'Adour, Universidad de Zaragoza, y SEGITTUR.

En el marco de la valorización y dinamización turística del destino transfronterizo, se considera esencial la buena atención al cliente en ambos idiomas: español y francés. Es por ello, que se ha elaborado este diccionario en imágenes, una herramienta destinada a los profesionales de la restauración y hostelería con el fin de facilitar la traducción de cartas y menús y atender correctamente al visitante del otro lado de la frontera. En este documento se incluyen algunas de las especialidades gastronómicas nacionales y regionales de ambos lados de los Pirineos.

InturPYR Innovation touristique pour une destination unique au cœur des Pyrénées est un projet de coopération dont l'objectif principal est la construction d'une destination touristique unique au cœur des Pyrénées, et cela au travers de la coopération transfrontalière, de la dynamisation touristique et du développement de l'innovation et de la recherche touristique.

InturPYR a été cofinancé à hauteur de 65% par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER) à travers le **Programme Interreg V-A Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2014-2020)**. L'objectif du POCTEFA est de renforcer l'intégration économique et sociale de la zone frontalière Espagne-France-Andorre.

InturPYR regroupe des entités publiques avec de l'expérience et de la connaissance dans le secteur du tourisme de montagne et plus concrètement dans les Pyrénées, et aussi dans la coopération transfrontalière - GECT Espace Pourtalet -, en promotion, développement et commercialisation touristique -Agence d'attractivité et de Développement Touristiques Béarn Pays Basque et Tourisme d'Aragon, connaissance et innovation - Université de Saragosse, Université de Pau et des Pays de l'Adour et SEGITTUR.

Dans le cadre de la valorisation et la dynamisation touristique de la destination transfrontalière, la qualité de l'accueil des clients en espagnol et en français est considérée comme essentielle. Ce dictionnaire en images est conçu comme un outil de travail destiné aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie afin de faciliter la traduction des cartes et menus et d'accueillir correctement le visiteur de chaque côté de la frontière.



ÍNDICE

SOMMAIRE

VOCABULARIO GENERAL RESTAURACIÓN VOCABULAIRE GÉNÉRAL RESTAURATION	4
UTENSILIOS DE COCINA USTENSILES DE CUISINE	8
ENTRANTES, TAPAS Y RACIONES ENTRÉES, TAPAS ET "RATIONS" (assiettes de tapas)	13
PESCADOS Y MARISCOS POISSONS ET FRUITS DE MER	16
CARNES, EMBUTIDOS Y HUEVOS VIANDES, CHARCUTERIES ET OEUFS	20
FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES Y CEREALES FRUITS, LÉGUMES, LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES	27
CONDIMENTACIÓN ASSAISONNEMENT	33
QUESOS Y POSTRES FROMAGES ET DESSERTS	38
BEBIDAS BOISSONS	42
ESPECIALIDADES REGIONALES Y NACIONALES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES ET NATIONALES	46
LOS 14 ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA LES 14 ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE	53
BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS BIBLIOGRAPHIE ET AUTRES RESSOURCES	55

VOCABULARIO GENERAL RESTAURACIÓN

VOCABULAIRE GÉNÉRAL RESTAURATION





Barra
Bar



Botella
Bouteille



Caliente
Chaud



Camarero, camarera
Serveur, serveuse



Carta
Carte



Cena
Dîner



Cenicero
Cendrier



Cliente, clienta
Client, cliente



Cocinero, cocinera
Cuisinier, cuisinière



Comida
Déjeuner



Cubiertos
Couverts



Cuchara
Cuillère



Cuchillo
Couteau



Cuenta
Addition



Desayuno
Petit-déjeuner



Efectivo
Espèces, liquide



Entrantes, entremeses
Hors-d'œuvre



Especialidad
Spécialité



Factura
Facture



Frío
Froid



IVA (Impuesto sobre el Valor Añadido), TVA (Taxe sur la Valeur Ajoutée)



Jarra de agua
Carafe d'eau



Mantel
Nappe



Menú
Menu



Mesa
Table



Palillo
Cure-dent



Para llevar
À emporter



Plato
Assiette



Plato combinado
Assiette variée, formule



Plato del día
Plat du jour



Primer plato
Entrée



Propina
Pourboire



Reserva
Réservation



Segundo plato
Plat de résistance



Servicio, baño
Toilettes, WC



Servilleta
Serviette



Silla
Chaise



Sin gluten
Sans gluten



Tarjeta de crédito
Carte de crédit



Temporada (de)
Saison (de)



Tenedor
Fourchette



Vaso, copa
Verre



Vegetariano
Végétarien

UTENSILIOS DE COCINA

USTENSILES DE CUISINE





Aguja de bridar
Aiguille à brider



Aros para emplatar
Moules anneaux pour
emporte-pièces



Bandeja
Plateau



Báscula
Balance



Batidor
Fouet



Batidora
Mixeur, batteur



Biberon
Biberon



Bol
Bol



Brocha
Pinceau



Cafetera
Cafetière



Cacerola, cazuela
Casserole



Cazo, cucharón
Louche



Champañera
Seau à champagne



Chino
Chinois



Coctelera
Shaker



Colador
Passoire



**Congelador
Congélateur**



**Cámara frigorífica
Chambre froide**



**Cuchara de madera
Cuillère en bois**



**Cuenco,Bol
Saladier**



**Espátula
Spatule**



**Espumadera
Écumoire**



**Fuente, ensaladera
Saladier**



**Gas
Gaz**



**Horno
Four**



**Injector de salsa
Injecteur de sauce**



**Licudora
Centrifugeuse**



**Mandolina
Mandoline**



**Manga pastelera
Poche à douille**



**Microondas
Micro-ondes**



**Minutero
Minuteur**



**Molde
Moule**



Mortero
Mortier



Nevera, frigorífico
Frigo, réfrigérateur



Olla
Cocotte, fait-tout



Olla a presión
Cocotte-minute



Pasta filo, pasta brick
Pâte filo, feuilles de brick



Pelador
Éplucheur, économe



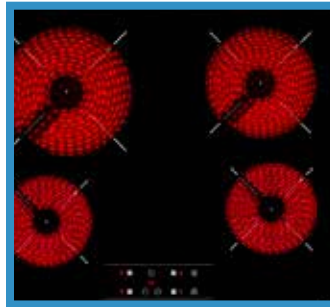
Pinchos
Piques à brochettes



Pinza de emplataro
Pince à dresser



Pizca
Pincée



Placa
Plaque



Plancha
Plancha



Rallador
Râpe



Recogemigas
Ramasse-miettes



Rejilla (horno)
Grille (four)



Rodillo
Rouleau à pâtisserie



Sacacorchos
Tire-bouchon



Salsera
Saucière



Salteadora
Sauteuse



Sartén
Poêle



Soplete
Chalumeau



Tabla
Planche à découper



Tapa
Couvercle



Taza
Tasse



Tela para escurrir
Étamine (filtrage des
liquides)



Termómetro
Thermomètre



Tetera
Théière



Tostadora
Grille-pain



Vaso medidor
Verre doseur



Wok
Wok

ENTRANTES, TAPAS Y RACIONES

ENTRÉES, TAPAS ET “RATIONS”





Aguacate con gambas
Avocat aux crevettes



Apio rallado con salsa
Céleri rémoulade



Bocadillo
Sandwich



Bomba rellena
Boulette de pomme de
terre farcie à la viande



Boquerones
Anchois marinés dans le
vinaigre



Cacahuets
Cacahouètes



Caldo con fideos
Bouillon aux vermicelles



Canelones
Cannelloni



Calamares
Anneaux de calamars
frits



Consomé
Consommé



Ensalada
Salade



Espaguetis
Spaghettis



Huevo mimosa
Œuf mimosa



Melón con jamón
Melon au jambon



Montadito
Petite tartine



Menestra de verduras
Macédoine de légumes



Olivas, aceitunas
Olives



Pan con tomate,
**Tartine huile-coulis de
tomate fraîche**



Patatas (de bolsa)
Chips



Patatas bravas,
**Cubes de pommes de
terre frits sauce brava**



Paté
Pâté



Pinchos
**Tartine Similaire aux
tapas**



Piperada
Piperade



Ración
Assiette de produits



Sándwich tostado de ja-
món de York y queso,
Croque-Monsieur



Sopa
Soupe



Tabla de embutidos
Assiette de charcuterie



Tapas
Tapas



Terrina
Terrine



Tostada
Tartine grillée



Tostadas de foie gras
Toasts de foie gras



Zanahoria rallada
Carottes râpées

PESCADOS Y MARISCOS

POISSONS ET FRUITS DE MER





Almejas
Palourdes, clovisses



Alosa, sábalo
Alose



Anchoas
Anchois



Anguila
Anguille



Arenque
Hareng



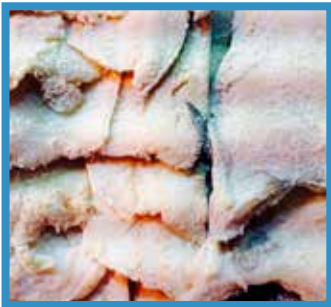
Arenque (salado)
Hareng (saur)



Atún
Thon



Bacalao fresco
Cabillaud



Bacalao salado
Morue



Berberechos
Coques



Besugo
Daurade, dorade



Bogavante
Homard



Brandada de bacalao
Brandade de morue



Boquerones
Anchois frits



Caballa
Maquereau



Calamar
Encornet



**Cangrejo
Crabe**



**Caviar
Caviar**



**Chipirones
Chipirons**



**Cigalas
Langoustines**



**Crustáceos
Crustacés**



**Pescado empanado
Poisson pané**



**Gallo
Limande**



**Gambas
Crevettes**



**Gulas
Surimi d'alevins
d'anguille**



**Lenguado
Sole**



**Lubina
Loup de mer**



**Lucio
Brochet**



**Marisco
Fruits de mer**



**Marmitako
Marmitako**



**Mejillones
Moules**



**Merluza
Colin, lieu, merlu**



Ostras
Huîtres



Pescadilla
Merlan



Pez espada
Espadon



Pulpo (a la gallega)
Poulpe (à la galicienne)



Rape
Lotte, baudroie



Raya
Raie



Rodaballo
Flétan, turbot



Salmón (ahumado, fresco)
Saumon (fumé, frais)



Salmonete
Rouget



Sardinas
Sardines



Sepia
Seiche



Sushi
Sushi



Trucha
Truite

CARNES, EMBUTIDOS Y HUEVOS

VIANDES, CHARCUTERIES ET ŒUFS





Albóndigas
Boulettes



Asaduras de ternera
Ris de veau



Axa de ternera
Axa de veau



Bacón, beicon
Bacon



Biftec tártaro
Steak tartare



Butifarra
Boutifarre, boudin catalan



Cabrito
Chevreau



Callos
Tripes



Canguro
Kangourou



Caracoles
Escargots



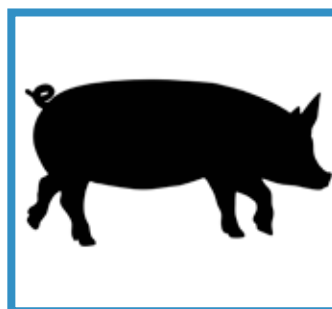
Carne picada
Viande hachée



Caza
Gibier



Cecina
Jambon cru de bovin,
équin, caprin, lapin



Cerdo
Porc



Chorizo
Chorizo



Chuletas
Côtes, côtelettes



Chuletón
Côte de bœuf



Churrasco
Grillades de viande



Ciervo
Cerf



Cochinillo asado
Cochon de lait grillé



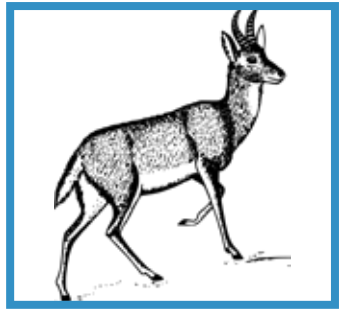
Codorniz
Caille



Conejo
Lapin



Confit de pato
Confit de canard



Corzo
Chevreuil



Costillas
Côtelettes, cÔtes



Entrecot
Entrecôte



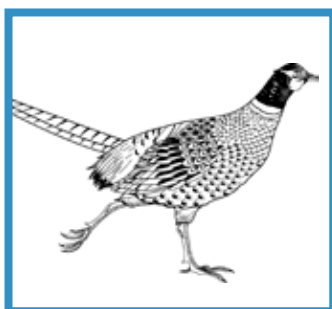
Escalope
Escalope



Estofado
Estouffade, ragoût



Guiso
Ragoût



Faisán
Faisan



Filete empanado
Filet/Escalope pané



Filete de cadera
Rumsteak



Foie gras
foie gras



Guiso de liebre
Civet de lièvre



Hamburguesa (con pan
redondo)
Hamburger



Hamburguesa (de ternera)
Steak haché (de bœuf...)



Hígado
Foie



Huevo duro
Œuf dur



Huevo escalfado
Œuf poché



Huevo mollet
Œuf mollet



Huevo pasado por agua
Œuf à la coque



Huevos revueltos
Œufs brouillés



Huevos rotos
Œufs au plat



Jabalí
Sanglier



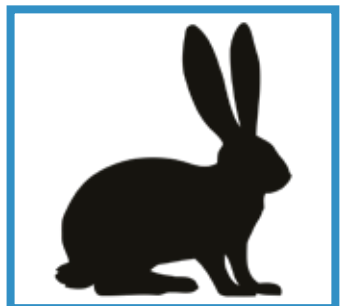
Jamón
Jambon



Jamón de York, dulce
Jambon blanc



Jarrete
Jarret



Liebre
Lièvre



Lomo de cerdo
Échine de porc



Longaniza
Longanisse



Magret de pato
Magret de canard



Manitas de cerdo
Pieds de porc



Medallón (de buey...)
Noix (de bœuf...)



Mollejas
Gésiers



Morcilla
Boudin



Muslo
Cuisse



Oca
Oie



Paletilla
Épaule



Paloma torcaz, torcaz
Palombe



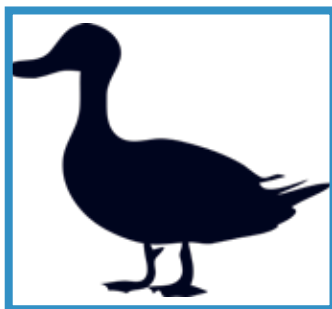
Palomo
Pigeon



Parrilladas
Grillades



Paté
Pâté



Pato
Canard



Pavo
Dinde



Pechuga
Blanc



Perdiz
Perdrix



Pernil
Gigot d'agneau



Pinchos morunos
Brochettes de viande
marinée



Pollo (de corral...)
Poulet (fermier...)



Pollo a la vasca
Poulet basquaise



Rabo de toro
Queue de taureau



Redondo, babilla
Bavette



Salchicha
Saucisse



Salchichón
Saucisson



San Jacobo
Cordon bleu



Secreto de cerdo
Grillade de porc



Solomillo bajo (buey)
Faux-filet



Solomillo de cerdo
Filet mignon



Taquitos de tocino
Lardons



Ternasco de Aragón
Agneau d'Aragon



Ternera
Veau



Cordero de los Pirineos
Agneau des Pyrénées



Tortilla de patatas
Tortilla, omelette aux
pommes de terre



Tortilla francesa
Omelette

**FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES Y
CEREALES**

**FRUITS, LÉGUMES, LÉGUMINEUSES ET
CÉRÉALES**





Acelgas
Bettes, blettes



Albaricoque
Abricot



Alcachofa
Artichaut



Almendra
Amande



Arándano
Myrtille



Arroz
Riz



Avellana
Noisette



Berenjena
Aubergine



Boleto, boletus
Cèpe



Boniato
Patate douce



Borraja
Bourrache



Brócoli
Brocoli



Calabacín
Courgette



Calabaza
Citrouille



Canónigos
Mâche



Cardo
Carde



Castaña
Châtaigne



Champiñón
Champignon (de Paris)



Chantarela, rebozuelo
Girolle, chanterelle



Ciruela
Prune



Col
Chou



Coliflor
Chou-fleur



Crema, velouté
Velouté



Endivia
Endive



Escarola
Scarole



Espárragos
Asperges



Espinacas
Épinards



Frambuesa
Framboise



Fresa
Fraise



Frutas del bosque
Fruits des bois



Garbanzos
Pois chiches



Guisantes
Petits pois



Habas
Fèves



Judías verdes
Haricots verts



Judías, alubias
Haricots



Lechuga
Laitue



Lentejas
Lentilles



Maíz
Maïs



Manzana
Pomme



Melocotón
Pêche



Mijo
Millet



Mora
Mûre



Morilla, colmenilla
Morille



Nabo
Navet



Naranja
Orange



Nuez
Noix



Pasta
Pâtes



Patata
Pomme de terre, patate



Patata a lo pobre
Frites tranchées au
poivre



Patatas fritas
Frites



Pepinillo
Cornichon



Pepino
Concombre



Pera
Poire



Pimiento (rojo, verde...)
Poivron (rouge, vert...)



Pistacho
Pistache



Pizza
Pizza



Potaje (de judías blancas, de
garbanzos y espinacas...)
Ragoût (de haricots
blancs, de pois chiches aux
épinards...)



Puerro
Poireau



Puré
Purée



Quínoa
Quinoa



Rábanos
Radis



Remolacha
Betterave rouge



Risotto
Risotto



Rúcula
Roquette



Seta
Champignon



Tomate
Tomate



Trigo
Blé



Trigo sarraceno
Sarrasin, blé noir



Trufa
Truffe



Uva, uvas pasas
Raisin, raisins secs



Yuca
Manioc



Zanahoria
Carotte

CONDIMENTACIÓN

ASSAISONNEMENT





Aceite
Huile



Ajo
Ail



Albahaca
Basilic



Anís
Anis



Apio
Céleri



Azafrán
Safran



Azúcar
Sucre



Bechamel
Béchamel



Salsa de mantequilla,
Beurre blanc



Canela
Cannelle



Cebolla
Oignon



Cebollino
Ciboulette



Chalota
Échalote



Cilantro
Coriandre



Comino
Cumin



Cúrcuma
Curcuma



Curry
Curry



Eneldo
Aneth



Escabeche
Escabèche



Espicias
Épices



Estragón
Estragon



Finas hierbas
Fines herbes



Guindilla
Piment rouge



Hinojo
Fenouil



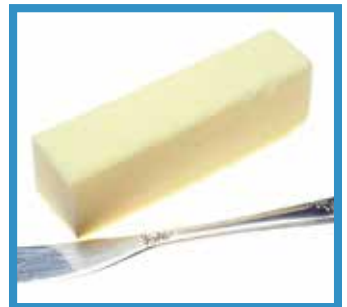
Jengibre
Gingembre



Laurel
Laurier



Limón
Citron



Mantequilla
Beurre



Mayonesa
Mayonnaise



Miel
Miel



Mostaza
Moutarde



Nuez moscada
Noix de muscade



Ñora
Nyora (petit poivron
rouge rond séché)



Orégano
Origan



Paté de anchoa, aceituna.
Tapenade



Perejil
Persil



Perifollo
Cerfeuil



Pimentón
Paprika, piment doux



Pimienta
Poivre



Pimiento (de Espelette)
Piment (d'Espelette)



Ramillete de hierbas,
Bouquet garni



Romero
Romarin



Sacarina
Saccharine (édulcorant)



Sal
Sel



Salsa romesco
Sauce romesco



Salvia
Sauge



Tabasco
Tabasco



Tomillo
Thym



Vainilla
Vanille



Vinagre
Vinaigre



Vinagreta
Vinaigrette

QUESOS Y POSTRES

FROMAGES ET DESSERTS





Arroz con leche
Riz au lait



Banana Split,
Banana Split



Bizcocho de chocolate
Gâteau au chocolat



Buñuelos
Beignet



Compota
Compote



Coulant de chocolate
Fondant au chocolat



Coulis de Fresa
Coulis de fraise



Crepe, crep
Crêpe



Cuajada con miel
Caillé de brebis au miel



Flan
Flan



Flan de caramelo
Crème caramel



Gofre
Gaufre



Helado
Glace



Isla flotante
Île flottante



Leche frita
Dessert sucré à base de
farine, de lait et de sucre



Macedonia de frutas
Salade de fruits



Melocotón en vino
Pêches au vin



Mousse (de chocolate)
Mousse (au chocolat...)



Nata
Crème chantilly



Natillas
Crème (aux œufs)



Pan de especias
Pain d'épices



Panna cotta
Panna cotta



Pastel
Gâteau



Pastel vasco
Gâteau basque



Repostería casera
Pâtisserie maison



Pêche Melba
Pêche Melba



Profiteroles
Profiteroles



Queso
Fromage



Queso fresco con mem-
brillo y nueces
Fromage frais avec de la
pâte de coing et des noix



Requesón
Fromage frais (issu du
petit-lait)



Pastel ruso
Russe (gâteau)



Sorbete
Sorbet



Tabla de queso
Assiette de fromages



Tarta
Tarte, gâteau



Tarta de manzana
Tarte aux pommes



Tarta de flan de cerezas
Clafoutis



Tarta de queso
Gâteau au fromage frais



Tartaleta
Tartelette



Tiramisú
Tiramisu



Torrijas
Pain perdu à la cannelle



Yogur
Yaourt

BEBIDAS

BOISSONS





Agua (sin gas)
Eau (plate)



Agua con gas
Eau pétillante



Gaseosa con jarabe de
menta o de granadina
Diabolo



Agua mineral
Eau minérale



Aguardiente
Eau de vie



Aperitivo
Apéritif



Batido
Milk-shake



Café con hielo
Café glacé



Café con leche
Café au lait



Café descafeinado
Café décaféiné, déca



Café largo, americano
Café allongé



Café solo
Café (noir)



Caña con limón
Bière mélangée avec du
soda citron ou du jus de
citron



Capuchino
Capuccino



Carajillo (de coñac)
Café au cognac



Cava
Cava, vin catalan fabri-
qué selon la méthode
champenoise



Cerveza
Bière



Champán
Champagne



Clara
Panaché



Cóctel de grosella y vino
blanco
Kir cassis



Colacao
Chocolat chaud



Café largo con crema
Café crème



Cortado
Café noisette



Vino Crianza
Vin vieilli au minimum
2 ans



Digestivo
Digestif



Gaseosa
Limonade



Gran reserva
Vin vieilli minimum 5
ans



Granizado
Granité



Hielo
Glaçons



Horchata
Boisson à base de lait de
souchet



Infusión
Infusion



Jarabe
Sirop



Leche
Lait



Limonada
Citronnade



Mosto
Jus de raisin



Ponche
Punch



Vino Reserva
Vin vieilli au minimum
3 ans



Rooibos
Rooibos



Sangría
Sangria



Sidra
Cidre



Soda
Soda



Té
Thé



Tinto de verano
Vin rouge limé



Vermú, vermut
Vermouth



Vino
Vin



Zumo
Jus



Zumo de naranja natural
Jus d'oranges pressées

ESPECIALIDADES REGIONALES Y NACIONALES

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES ET NATIONALES





Conserva
Viandes et charcuteries
de porc en conserve dans
l'huile



Ajoaceite
Sauce à base d'ail et
d'huile de terre, d'œuf,
d'huile et d'ail



Ajoarriero
Plat à base d'œufs, d'ail,
de pommes de terre et de
morue



Bacalao al pilpil
Morue sauce pilpil (ail,
huile d'olive et piment)



Boliches de Embún
Haricots boliches d'Em-
bún



Borracha con almejas
Bourrache aux palourdes



Buñuelos de bacalao
Beignets de morue



Cardo en salsa
Chardons en sauce



Carne de membrillo
Pâte de coing



Castañas de Huesca
Massepain en forme de
châtaigne



Cazuelita de Ternasco
Cassolette de pain four-
rée au ragoût d'agneau



Chipirones en su tinta
Chipirons/petits calmars
à l'encre



Chiretas
Tripes d'agneau fourrées
au riz, au jambon, au
lard et aux viscères



Chocolate con churros
Chocolat chaud épais ac-
compagné de churros



Coc de membrillo
Pâtisserie aux coings, aux
noix et aux d'amandes



Cocido aragonés
Pot-au-feu aragonais à
base de haricots blancs,
de pois chiches, de lé-
gumes et de viandes et
charcuteries de porc.



Cocido madrileño
Pot-au-feu à la madri-
lène



Crispillos de borraja
Feuilles de bourrache
panées dans une prépa-
ration sucrée



Empanadico
Chausson aragonais



Frutas de Aragón
Fruits confits enrobés de
chocolat typiques d'Ara-
gon



Gazpacho
Gaspacho



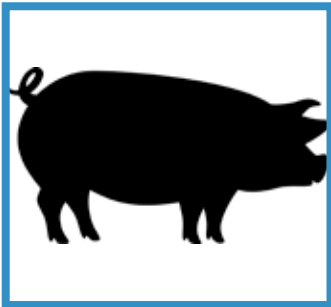
Glorias de Huesca
Petit vol-au-vent



Guirlache
Confiserie à base
d'amandes et de caramel



Jamón con chorreras
Rouleau frit de jambon
blanc au fromage



Latón de La Fueva
Porc élevé en liberté dans
la vallée de La Fueva



Lazos de Jaca
Pâtisserie en forme de
nœud papillon



Longaniza de Graus
Longanisse de Graus
(charcuterie)



Melocotón de Calanda
Pêche de Calanda



Migas a la pastora
Migas (plat traditionnel
des bergers à base de
pain rissolé et de charcu-
teries de porc. Servi avec
un oeuf sur le plat et des
raisins)



Olla jacetana
Potée de Jaca haricots
côtes de porc, légumes,
servi dans un bol en terre
cuite



Paella
Paella



Patatas con sopas
Purée de pommes de
terre avec des croûtons
frits dans de la graisse
d'agneau et de l'ail



Patatas de Albalate
Lasagne de pommes de terre



Pisto, fritada
Pisto, ratatouille espagnole



Pollo al chilindrón
Poulet sauce chilindron



Salmorejo
Soupe froide à base de tomate et de pain



Salmorreo aragonés
Charcuteries/viandes de porc



Salmorreo Sobrarbe
Ragoût du Sobrarbe



Sopa oscense
Soupe de foie de veau



Tabla de quesos,
Assiette de fromages



Tejas
Biscuits en forme de tuile



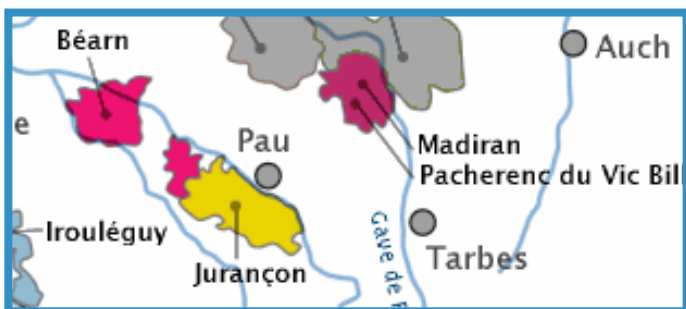
Ternasco de Aragón
Agneau d'Aragon (Indication Géographique)



Tomate Rosa
Tomate rose



Torta de anís
Galette d'anis



Vins AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Jurançon, Madiran – Pacherenc du Vic-Bilh, Béarn



Vinos D.O. (Denominación de Origen) Somontano de Barbastro, Cariñena, Calatayud y Campo de Borja



Tortetas
Galette élaborée avec du sang de porc, de la farine et des épices)



Trenza de Almudévar
Pain brioché tressé aux raisins secs, aux amandes et aux noix



Plato del pastor
Assiette du berger



Blanquette, guisado de ternera con cebollitas y champiñones en salsa
Blanquette de veau



Bœuf bourguignon, guisado de ternera en vino
Bœuf bourguignon



Morcilla negra del Bearne
Boudin béarnais



Bullabesa, sopa de pescado
Bouillabaisse



Cuajada, requesón
Caillé de brebis



Bizcochito caramelizado
Canelé



Cassoulet, guiso tradicional de judías con carne
Cassoulet



Chucrut con patatas y carnes de cerdo
Choucroute garnie



Estofado de gallo al vino
Coq au vin



Crostada, tarta hojaldrada (de manzana, ciruelas pasas, uvas pasas...)
Croustade



Estofado bearnes (carne de buey, panceta, harina, bouquet garni y vino)
Daube béarnaise



Queso de oveja Ossau-Iraty
Fromage de brebis Ossau-Iraty



Quesos elaborados en la montaña entre junio y septiembre
Fromage d'estive



Crepe Bretona
Galette bretonne



Garbure, Guiso general-
mente compuesto de col,
pato y judías de Tarbes
Garbure



Pastel asado al espetón,
pastel de árbol
Gâteau à la broche



Graisseron de pato (paté
de pato y cerdo cocido en
la grasa del pato)
Graisseron de canard



Gratinado delfinés (pata-
tas en rodajas con crema)
Gratin dauphinois



Gratinado de carne picada
Hachis Parmentier



Jamón de Bayona
Jambon de Bayonne



Lamprea a la bordeles
Lamproie à la bordelaise



Pan de maíz tradicional
Meture



Brioche tradicional del
Bearne
Pastis béarnais



Torta rellena de patatas
Pâté de pommes de terre



Rollo de col con carne
Paupiette



Melocotón Roussanne de
Monein
**Pêche Roussanne de
Monein**



Cocido de carne de buey
Pot-au-feu



Cocido de gallina con
zanahoria, nabos, puerros,
cebolla y clavos
Poule au pot



Biscocho de mantequilla
Quatre-quarts



Tarta de huevo, crema y
bacón
Quiche lorraine



Pisto a la francesa
Ratatouille



Especialidad parecida al
paté de oca, de pato...
Rillettes



Ensalada de mollejas
Salade de gésiers



Salsa elaborada con el
guiso de palomas
Salmis de palombes



Salsa bearnesa
Sauce béarnaise



Sopa del pastor
Soupe du berger



Tarta de manzanas car-
melizadas en mantequilla
Tarte Tatin



Gratinado saboyano de
patatas cocidas
Tartiflette



Queso de los Pirineos
**Tomme noire des Pyr-
nées**



Sopa de ajo, grasa de oca,
harina y clara de huevo
Tourin blanchi



Panceta elaborada en el
suroeste de Francia
Ventrèche



Vichyssoise (crema fría de
puerros, patatas y nata)
Vichyssoise



bocaditos de la reina
Vol-au-vent



Andouille (embutido
elaborado con estómago e
intestinos)
Andouille



Selección de los mejores
productos de nuestra
tierra.
Assiette de Pays

LOS 14 ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

LES 14 ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE



Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, etc.)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, etc.)



Soja y productos a base de soja
Soja et produits à base de soja

Crustáceos y productos a base de crustáceos
Crustacés et produits à base de crustacés



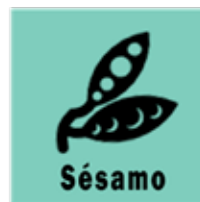
Pescado y productos a base de pescado
Poissons et produits à base de poissons

Huevos y productos a base de huevo
Œufs et produits à base d'œufs



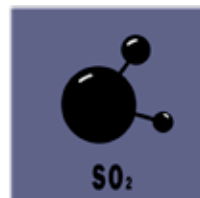
Cacahuetes y productos a base de cacahuete.
Arachides et produits à base d'arachides

Frutos de cáscara/Frutos secos (almondas, avellanas, nueces...)
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix...)



Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Apio y productos derivados
Céleri et produits à base de céleri



Dióxido de azufre y sulfitos
Anhydride sulfureux et sulfites

Mostaza y productos derivados
Moutarde et produits à base de moutarde



Altramuces y productos a base de altramuces
Lupin et produits à base de lupin

Moluscos y productos a base de Moluscos
Mollusques et produits à base de mollusques



Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

BIBLIOGRAPHIE ET AUTRES RESSOURCES



BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

BIBLIOGRAPHIE ET AUTRES RESSOURCES

GLOSARIOS EN LÍNEA // GLOSSAIRES EN LIGNE

-Asociación empresarial congresos y turismo Alava Incoming (2010). Diccionario gastronómico. Recuperado de <https://www.vitoria-gasteiz.org/docs/wb021/contenidosEstaticos/adjuntos/es/94/14/49414.pdf>

-CCI Lorraine (2013). Petit Lexique de traduction à l'usage des cafés, Hôtels & restaurants. Recuperado de <http://www.observatoire-lorraine.fr/publications/lexique-de-traduction-a-lusage-des-cafes-hotels-et-restaurants-edition-2013>

-Generalitat de Catalunya Departament de Comerç, Consum i Turisme (1ª edición 1995). VOCABULARI DE RESTAURANTS. Recuperado de <https://gastronomiaycia.republica.com/wp-content/uploads/2013/07/vocabularioderestaurantes.pdf>

LIBROS//LIVRES

Avallone, A. (2000). Voyage culinaire en Espagne. Gründ.

Bernabe Gil, ML. (2016). Vocabulaire du français du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration – français-espagnol. Comares

Charbonnier, C. (2006). Diccionario de Términos Culinarios francés/español-español/francés. Universidad de Extremadura, Servicio de Publicaciones.

Duvillier, M. (2015). L'espagnol du tourisme et de l'hôtellerie. Poche.

Leon Ardoy, C. (2018). Tous les mots de l'hôtellerie et de la restauration (FR-ES). Belin éducation.

de Temmerman, G., Bramona, A., Alegria-Ballon, C. y Barnes, M. (2011). La Gastronomía Francesa de la A a la Z, Diccionario Gastronómico Francés-Español / Français-Espagnol. Paperback.

Trutter, M. y Ditter, M. (2013). Encyclopédie gourmande Espagne : recettes, terroirs, spécialités. Barcelona: Könemann.

Vázquez, A. y Boulay, A. (1997). L'Espagne au restaurant. Gremese Editore.

VV.AA (varios autores), traducción del alemán de Barasain Villanueva, A. y Gratacòs i Grau, M. (2007). Un viaje culinario por Francia. Barcelona: Könemann.



PIRINEOS
PYRÉNÉES



DESTINO DESTINATION

Pirineos Pyrénées

Dos países, un territorio... ¡una experiencia única!

Deux pays, un territoire... une expérience unique !



GASTRONOMÍA

Al pasar por un mercado, en un restaurante con estrellas, o en una terraza con vistas al Pirineo, prueba y disfruta de la riqueza de nuestro patrimonio gastronómico: productos de gran calidad y tradiciones bien conservadas, a menudo reinventadas gracias a la creatividad de los chefs más jóvenes.

Deléitate con nuestras especialidades, en Aragón los platos típicos pasan por las verduras de huerta, las hortalizas y las carnes como el ternasco y la ternera, el jamón de Teruel, la trufa, la longaniza y embutidos de Graus, el aceite, la miel del Pirineo... En la parte francesa, déjate tentar por especialidades como la "garbure", el confit de oca o pato, la "poule au pot", o de Porc Noir de Bigorre, o los chocolates de Oloron-Sainte-Marie. Adéntrate en las rutas gastronómicas y descubre el sutil sabor picante de los pimientos de Espelette, los quesos de Ossau-Iraty, o de Tronchón o del Valle del Aspe.

GASTRONOMIE

Au détour d'un marché, à la table d'un restaurant étoilé ou sur une terrasse face aux Pyrénées, goûtez les richesses gastronomiques : des produits de grandes qualités, des traditions conservées, souvent réinventées grâce à la créativité de jeunes chefs.

Régalez-vous de nos spécialités, en Aragon, les plats typiques passent par les légumes des jardins, les viandes telles que le veau ou l'agneau, le jambon de Teruel, la truffe, la saucisse et charcuterie de Graus, l'huile d'olive, le miel des Pyrénées...

Côté français, laissez-vous tenter par les spécialités comme la garbure, les confits, la poule au pot, l'Agneau des Pyrénées, le Haricot traditionnel du Béarn ou de Porc Noir de Bigorre, ou le chocolat et



ENOTURISMO

El carácter de cada uno de nuestros vinos es único: en Francia encontramos las Denominaciones de Origen Béarn, Jurançon y Madiran y en Aragón, las Rutas del Vino de Somontano, de Calatayud, de la Garnacha en Campo de Borja y la del Vino de las Piedras en Cariñena. A su alrededor han surgido todo tipo de ofertas turísticas no solo gastronómicas, sino también culturales y festivas. Descubre, a través de nuestros vinos, la gastronomía, la cultura, el arte, y el paisaje de unas tierras incomparables.

OENOTOURISME

Notre vin, bien plus qu'un produit de la terre apprécié pour ses qualités gustatives, est devenu avec le temps une clé pour appréhender l'identité culturelle de ses habitants. Le caractère de chacun de nos vins est unique : en Béarn, vous trouverez les appellations d'origines Béarn, Jurançon et Madiran et le Pacherenc du Vic-Bilh, et en Aragon les Routes du Vin de Somontano, de Calatayud, de la Garnacha à Campo de Borja, et celle du Vin des Pierres à Cariñena. Autour du vin ont surgit tout type d'offres touristiques, non seulement gastronomiques, mais aussi culturelles et festives. Venez découvrir, grâce à nos vins, la gastronomie, la culture, l'art et les paysages de ces terres incomparables.





www.pirineospyrenees.com



Interreg
POCTEFA



Proyecto cofinanciado por el FEDER / Projet co-financé par le FEDER