

DICCIONARIO DE COCINA Y HOSTELERIA

CASTELLANO-VASCO
VASCO-CASTELLANO

ehu^{press}



OPEN
ACCESS



Xabier Kintana

UPV/EHU

Fondos digitalizados
Funts digitalizatuak



SERVICIO EDITORIAL
UNIVERSIDAD DEL PAIS VASCO



ARGITARAPEN ZERBITZUA
EUSKAL HERRIKO UNIBERTSITATEA

**DICCIONARIO
DE
COCINA
Y HOSTELERIA**

**Castellano-Vasco
Vasco-Castellano**

Xabier Kintana

Este libro ha sido publicado con la ayuda
de la Consejería de Educación del Gobierno Vasco.

Liburu honek, argitaratzeko, Euskal Gobernuko
Hezkuntz Sailaren diru-laguntza izan du.

COMPOSICION: DIDOT, S.A.

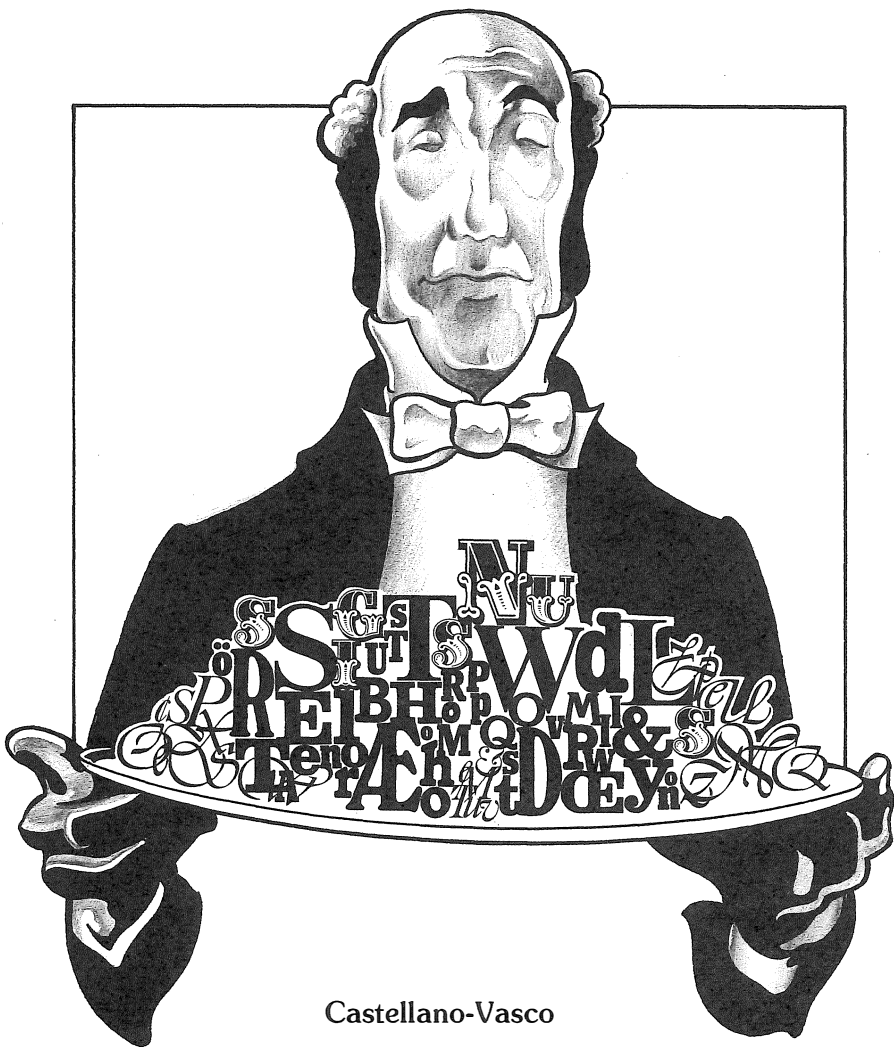
Impreso por:

GRIJELMO, S.A. - BILBAO

ISBN: 84-7585-017-0

D.L. BI-1739-1984

DICCIONARIO
DE COCINA
Y HOSTELERIA



Castellano-Vasco

PROLOGO

Cuando la Escuela de Hostelería se instaló en el Campus de Leioa de la Universidad del País Vasco-Euskal Herriko Unibertsitatea, todos los que trabajamos en ella abrigábamos grandes esperanzas de que esta localización iba a resultar sumamente beneficiosa, diría quizás mejor que muy provechosa, para la Cocina Vasca y quienes desde hace años nos esforzamos en llevarla desde las aulas hasta los fogones.

Aquellas esperanzas se están viendo cumplidas, para nuestra satisfacción. El reto que suponía para nosotros encontrarnos con el campus universitario, se ha salvado con nuestro esfuerzo, y con la estimadísima colaboración de profesores y alumnos universitarios que han mostrado una gran sensibilidad hacia nuestra experiencia. Entre ellos he de destacar al profesor Xabier Kintana, que además de cliente habitual y agradecido de nuestros comedores, se ha convertido en un colaborador de la Escuela en el sentido más amplio, interesado siempre en nuestro trabajo, y dispuesto en todas las ocasiones a aportar reconocido saber en el campo del euskara.

La inquietud de Xabier Kintana no se ha limitado a una colaboración puntual. A lo largo del curso nos hizo conocedores de su proyecto de preparar un Diccionario Técnico de Cocina castellano-euskara; euskara-castellano al que hemos ofrecido nuestra colaboración y, ahoram que la obra se publica, nuestro aplauso a esta iniciativa. Porque viene a cubrir un importante objetivo, como es el de euskaldunizar nuestro trabajo. Son cada vez más los alumnos euskaldunes que llegan a la Escuela y las clases de euskara que en ella se imparten cuentan desde ahora con la estimable ayuda de esta obra. Se da así un paso de primera importancia para que la Cultura Gastronómica de Euskal-Herria pueda ser enseñada en nuestra Escuela en la lengua de Euskal-Herria.

No cabe duda de que una de las señas de identidad de nuestro pueblo es su Cultura gastronómica. Es incuestionable que ha de ir

indisolublemente unida a lo más definitorio de nuestra personalidad colectiva, al euskara. Este diccionario es una inapreciable ayuda en ese camino, y es también un reto para la hostelería, que nuestro sector debe de saber responder con profesionalidad y acierto: ofreciendo las cartas de los restaurantes en euskara, y emprendiendo la euskaldunización del servicio en su sentido más amplio. La vanguardia de la Hostelería vasca puede y debe estar en vanguardia de la euskaldunización.

José Angel ITURBE

Profesor Jefe del Departamento de Prácticas de la Escuela de Hostelería

PRESENTACION

No se puede negar que los vascos hemos destacado en diversos campos a lo largo del mundo, pero tampoco deja de ser cierto que, al igual que en algunos deportes «muy nuestros», hemos trabajado por distintas razones mirando hacia fuera, tratando generalmente esas materias en castellano o francés. Y la Gastronomía, desgraciadamente, no constituye una excepción.

No hay más que dar una ojeada a las librerías, o más sencillamente, a las cartas de nuestros restaurantes, para ver en qué lengua se redactan y publican los textos sobre la cocina, tradicional y moderna, que decimos ser tan típicamente vasca.

Ahí están los **chipirones en su tinta** o la misma **cocina vasca**, por no citar sino algunas de las frases más sencillas, expresadas casi siempre en castellano, que pondrían en un buen aprieto a la mayoría de nuestros autores «clásicos» y celebérrimos chefs en caso de preguntarles su forma en euskara.

Y si este hecho, que aunque acostumbrado no deja de ser humillante y bochornoso por la falta de sensibilidad cultural que demuestra, lo situamos en el contexto actual de la Comunidad Autónoma Vasca, resulta todavía más inaceptable a causa de la marginación del idioma oficial más propio de nuestro País, con la discriminación que ello supone, además, para el cliente vasco-parlante. Este léxico, así pues, desearía llenar de alguna forma un vacío y una necesidad real de este sector.

Pero un trabajo no puede partir de cero. Hemos tenido en cuenta, claro está, los trabajos realizados anteriormente en euskara, comenzando con el interesante **Escualdun cocinera** publicado en Bayona en 1864, así como el **Cocinan icasteco liburua** de 1889, los **Jan-edanak** de Antonio Arrue en EGAN, las recetas de Karlos Argiñano en **Argia**, las obras de J. J. Lapitz y Juan D.º de Echevarría, las cartas de bastantes restaurantes y el excelente libro de Edorta Agirre **Sukaldaritzarako hastapenak** (1983), y el

hecho de que algunas de estas obras sean traducciones de valor desigual, no deja de obligarnos a reconocer públicamente nuestra deuda con sus autores y a agradecerles sinceramente su preocupación y aportaciones en este campo.

No debemos engañarnos. Al igual que en la mayor parte de la lexicografía técnica vasca moderna, tampoco aquí todas las palabras resultan ser traducciones directas o castizas, ya que ello resulta del todo imposible en terrenos que hasta ahora únicamente han sido cultivados en castellano o francés. Por ello, muchas de las palabras y frases de este léxico vienen a responder no tanto al «cómo se dice» sino al «cómo se podría o lo podríamos decir», a pesar de que, por falta de omnisciencia, algunas de estas propuestas no resulten siempre las más felices, quedando siempre a la espera de futuros y mejor dotados inventores.

No obstante, los refranes que se incluyen al final están tomados de las colecciones paremiológicas vascas aparecidas desde el siglo XVI hasta el presente y son, por tanto, castizos. Lo mismo puede decirse de algunas frases hechas y modismos que se han sacado, principalmente, del **Escualdun cocinera**.

Pero la Cocina y la Hostelería no se van a vasquizar solas en Euskal Herria. Trabajos como el presente pueden contribuir a ello, y facilitar las cosas, pero sobre todo está la voluntad de los usuarios y clientes, la conciencia que tengamos los vascos de nuestros derechos lingüísticos y el deseo firme de exigir a los profesionales del ramo, por igual precio, el mismo trato y servicio en nuestro idioma que dispensan a los castellano-parlantes, o incluso a ingleses, franceses, alemanes y a otros turistas extranjeros.

Así pues, los resultados dependen, también aquí, de todos nosotros.

Y recordando aquéllo de **last but not least**, deseo expresar mi agradecimiento a los compañeros de la Escuela de Hostelería, en especial al profesor Iturbe, por las valiosas notas y estimable ayuda que me ha ofrecido en este trabajo.

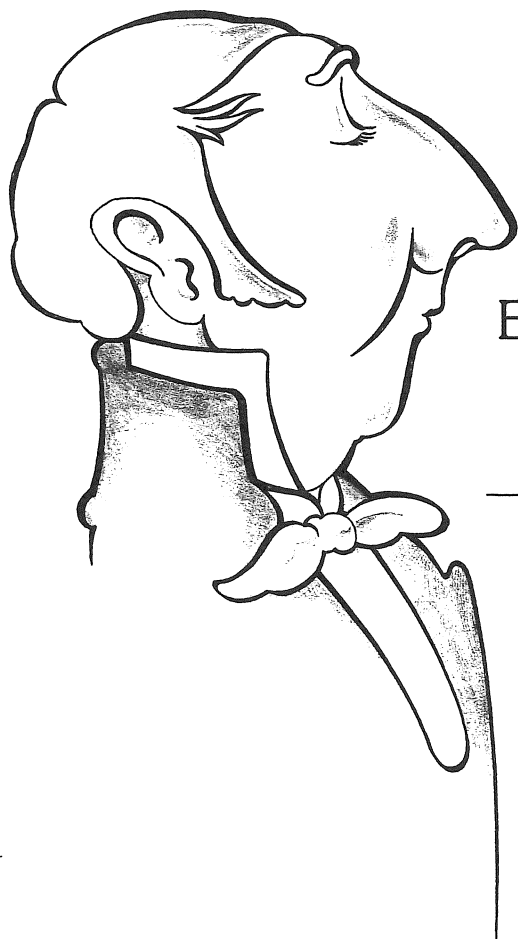
Xabier KINTANA URTIAGA

A.M.A.G.

INDICE - AURKIBIDEA

- Establecimientos y oficios - Denda eta lanbideak
- Los Alimentos - Elikagaiak
- 2.1. Vegetales - Landareak
- 2.1.1. Hortalizas - Barazkiak
- 2.1.2. Legumbres - Ekosariak
- 2.1.3. Frutas - Frutak
- 2.1.4. Frutos secos - Fruit idorrek
- 2.2. Animales - Animaliak
- 2.2.1. Mamíferos - Ugaztunak
- 2.2.2. Aves - Hegaztiak
- 2.2.3. Peces y mariscos - Arrainak eta Itsaskiak ..
- 2.2.4. Otros - Bestelakoak
- 2.3. Preparados y condimentos - Prestatuak eta saltsakariak
- 2.3.1. Embutidos - Hestebeteak
- 2.3.2. Productos lácteos - Esnekiak
- 2.3.3. Especies - Espeziak
- 2.3.4. Salsas - Saltsak
- 2.3.5. Condimentos e ingredientes - Saltsakari eta osagaiak
- 2.4. Bebidas - Edariak
- 3. Partes de los alimentos - Elikagaien zatiak
- 4. Adjetivos relacionados con la gastronomía - Gastronomiaz zer ikusia duten adjektiboak
- 5. Verbos relacionados con la Gastronomía - Gastronomiari buruzko aditzak

| | | |
|------|---|----|
| 6. | Instrumentos de cocina - Sukalde-tresneria | 60 |
| 7. | Medidas y frases hechas - Neurriak eta esakerak | 66 |
| 8. | Platos condimentados - Jaki prestatuak | 70 |
| 8.1. | Entrantes - Hasierakoak | 70 |
| 8.2. | Sopas, verduras, cocidos y huevos - Zopak, barazkiak, eltzekoak eta arraultzeak | 70 |
| 8.3. | Pescados y mariscos - Arrain eta itsaskiak | 76 |
| 8.4. | Carnes - Okela | 80 |
| 8.5. | Otros - Bestelakoak | 84 |
| 8.6. | Postres - Azkenburukoak | 85 |
| 7. | Bebidas - Edariak | 91 |
| 8.8. | Avisos y frases - Abisu, ohar eta saldiak | 93 |



Establecimientos
y
Oficios

Denda
eta
Lanbideak

1. Establecimientos y oficios - Denda eta lanbideak

- Aficionado:** Zalea
Aparcamiento: Aparkalekua
Asador: Erretokia
Ascensor: Igongailua
Ascensorista: Igongailuzaina
Ayudante: Laguntzailea
Baño: Bainua
Bar: Bar, taberna
Barman: Tabernaria, barmana
Batzoki: Batzokia
Bodega: Sotoa, upelategia
Bodegón: Ardandegia, ardangela, sotoa
Bodeguero: Txiribogina, sotolaria
Botones (el): Botoia
Café: 1. (establ.) Kafetxea.
2. (bebida) Kafea
Cafetería: Kafetegia
Camarero: Zerbitzaria
Carnicería: Harategia
Carnicero: Harakina
Carta: Karta
Cava: Upelategia, sotoa
Caza (actividad): Ehiza
Cazador: Ehiztaria
Centro comercial: Merkatalgunea, merkataldegia
Cervecería: Garagardotegia
Cliente: Bezeroa
Club: Kluba
Cocina: 1. Sukaldea (lugar)
2. Sukaldaritza (arte)
Cocinero: Sukaldaria
Comedor: Jantokia
Comilón: Jatuna

Confitería: Gozodenda, gozotegia
Copero: Eradalea
Cuenta: Kontua
Chacolí: 1. Txakolina (bebida)
2. Txakolindegia (lugar)
Charcutería: Urdaitegia
Charcutero: Urdaikaria
Chef: Chefa, sukaldeburua
Dieta: Dieta
Dietética: Dietetika
Ducha: Dutxa
Encargado: Arduraduna
Empleado: Enplegatua
Escanciador: 1. Eradalea
2. Eradagailua (aparato)
Frutería: Fruitategia
Frutero: Fruitaria
Gastronomía: Gastronomía
Gastrónomo: Gastronomoa
Gourmand: Gormanta jatuna
Gourmet: Mokofina, gourmeta
Guardarropa: Jantzizaina
Guardarropía: Jantzizaindegia
Habitación: Gela, logela
Habitación individual: (Lo)gela bakuna
Habitación doble: (Lo)gela bikoitza
Hoja de Reclamaciones: Kexa-horria
Horno: Labea
Hostal: Ostatua
Hostelería: Ostalaritza
Hostelero: Hotelaria, ostalaria
Hotel: Hotela
Huésped: Ostaria, arrotza
Libro de Reclamaciones: Kexaliburua
Libro de Registro: Erregistro-liburua
Llave: Giltza
Maître: Maîtrea, jantokiburua
Menú: Menea
Merendero: Askaldegia
Mesón: Ostatua, jatetxea
Oficina: Bulegoa
Panadería: Okindegia
Panadero: Okina
Pastelería: 1. Gozogintza (el arte)
2. Gozotegia, gozodenda, (establ.)

Pastelero: Gozogilea **Pescadería:**

Arrandegia **Pescadero:** Arrain-saltzailea

Piso, planta: Solairua, oinaldea

Propina: Eskupekoa

Recepción: 1. Harrera
2. Harreralekua (lugar)

Recepcionista: Harreralaria

Repostería: Gozogintza **Repostero:**

Gozogilea **Restaurante:** Jatetxea

Retrete: Komuna

Servicio: Zerbitzua

Sidrería: Sagardotegia

Tienda: Denda

Tripero: Jatuna, tripazalea **Usuario:**
Erabiltzailea

Verdulería: Barazkidenda

Verdulero: Barazki-saltzailea

Whiskería: Whiskitegia



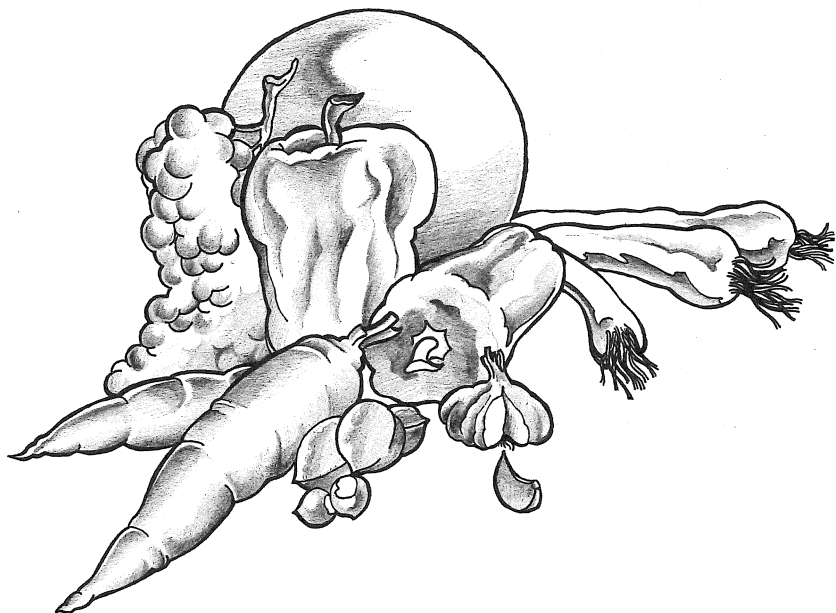
Los
Alimentos

Elikagaiak

2. Los alimentos - Elikagaiak

Vegetales

Landareak



2.1. Vegetales - Landareak

2.1.1. Hortalizas - Barazkiak

Acedera: Uzaia

Acelga: Zerba

Achicoria: Txikoria

Ajo: Baratxuria, berakatza

Alcachofa: Horburua

Apio: Apioa

Bambú: Banbua

Berenjena: Berenjena

Berros: Berroak

Berza: Aza

Borrajás: Borraiak

Calabacín: Kalabazina

Calabaza: Kalabaza, kuba

Calabaza para hacer dulce: Txirikolotea

Cardo: Gardua

Cebolla: Tipula

Cebolleta: Tipuleta

Col: Aza

Coles de Bruselas: Brusselazak

Coliflor: Azalorea

Champiñones: Barrengorriak

Endivia: Endibia

Escarola: Eskarola

Espárragos: Frantsesporruak, zainzuriak

Espinaca: Ziazerba

Guindilla: Pipermina

Hongos: Onddoak

Lechuga: Uhaza

Lombarda: Lonbardiaza
Nabo: Arbia
Ortiga: Asuna
Patata: Patata, lursagarra
Pepinillo: Pepintxo
Pepino: Pepinoa
Pimiento: Piperra
 Choricero: Txorizo-piperra
 Verde: Piper berdea
 Rojo: Piper gorria
 Del pico: Piper muturduna
 De piquillo: Piper muturtxoduna
Puerro: Porrúa
Rábano: Errefaua
Remolacha: Erremolatxa
Repollo: Aza
Setas: Perretxikoak, zizak
Tomate: Tomatea
Trufas: Trufak
Vainas: Lekak
Verduras: Barazkiak, ortuariak
Zanahoria: Azenarioa

2.1.2. Legumbres y Cereales - Ekosariak eta Laboreak

Alubias: Indabak, babarrunak
Arroz: Arroza
Avena: Oloa
Garbanzos: Txixirioak, garbantzuak
Cebada: Garagarra
Centeno: Zekalea
Guisantes: Ilarrak
Habas: Babak
Judías: Indabak, babarrunak
Lentejas: Dilistak
Maíz: Artoa
Trigo: Garia

2.1.3. Frutas - Frutak - Fruituak

Aceitunas: Olibak
Aguacate: Aguakatea
Albérchigo: Mertzika

Arándanos: Arabiak
Brevas: Uztapikuak
Cerezas: Gereziak
Ciruela: Okarana, arana
Clementina: Klementina
Coco: Kokoa
Chirimoya: Txirimoi
Endrinas: Basaranak
Frambuesas: Magurdiak
Fresas: Marrubiak
Granada: Mingrana
Grosellas: Arakatzak
Guinda: Basagerezia, ginda
Higos: Pikuak
Higos chumbos: Mairu-pikuak
Kaki: Kaki
Kiwifruit: Kiwia, Yang taoa
Lichis: Litxiak
Limón: Limoia
Mandarina: Mandarina
Mango: Mangoa
Manzana: Sagarra
Melocotón: Preskua, muxika
Melón: Meloia
Membrillo: Irasagarra
Moras: Mazustak
Naranja: Laranja
Nisperos: Mizpirak
Papaya: Papaia
Pera: Madaria, udarea
Piña: Anana
Plátano: Banana
Pomelo: Pomeloa
Sandía: Angurria
Uva: Mahatsa

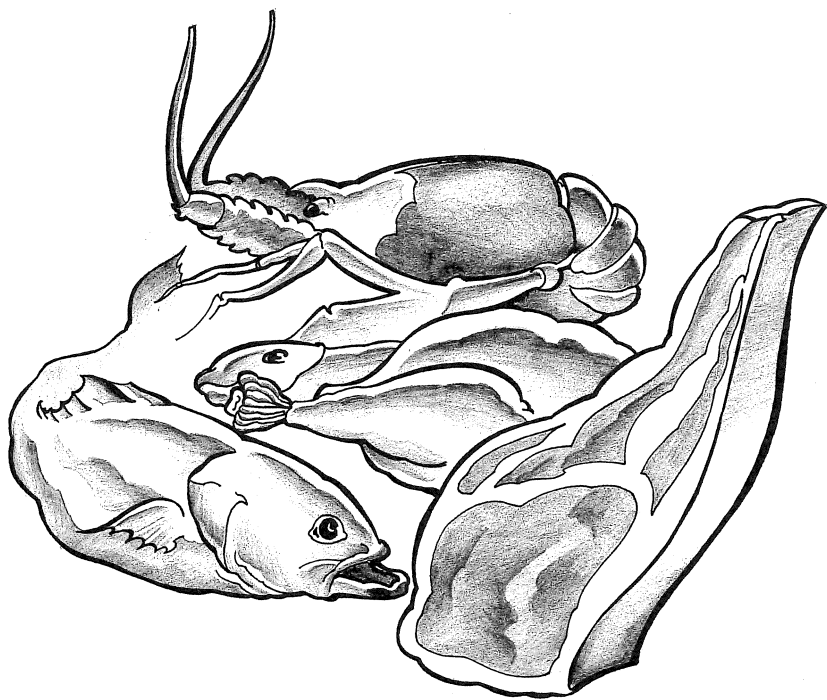
2.1.4. Frutos secos - Fruitu idorrak

Almendras: Almendrak
Avellanas: Urrak
Cacahuetes: Kakahueteak
Castañas: Gaztainak
Ciruelas pasas: Okaranpasak
Dátiles: Datilak

Frutos: Fruituak
Higos pasos: Pikupasak
Nueces: Intxaurreak
Pasas: Mahaspasak
Piñones: Pinaziak
Pistachos: Pistatxoak

Animales

Animaliak



2.2. Animales - Animaliak

2.2.1. Mamíferos - Ugaztunak

Ballena: Balea
Buey: Idia
Caballo: Zaldia
Cabríto: Ahumea
Carnero: Aharia
Carnero castrado: Txikiroa
Cerdo: Txerria
Ciervo: Oreina
Cochinillo: Txerrikumea
Conejo: Untxea
Cordero: Bildotsa, artxo
Corzo: Orkatza
Gorrín: Txerrikumea
Jabalí: Basurdea
Liebre: Erbia
Novillo: Txekorra, aretzea
Ternera: Txahala
Vaca: Behia
Venado: Oreina

2.2.2. Aves - Hegaztiak

Aves: Hegaztiak, lumakiak
Becada: Oilagorra
Capón: Kapoia
Codorniz: Galeperra
Faisán: Faisana
Gallina: Oiloa
Gallo: Oilarra
Ganso: Antzara
Mirlo: Zozoa

Oca: Antzara
Pájaro: Txoria
Paloma: Usoa
Paloma torcaz: Pagusoa
Pato: Ahatea
Pavo: Indioilarra
Perdiz: Eperra
Pichón: Usakumea
Pollo: Oilaskoa
Tordo: Zozoa
Tórtola: Usapala

2.2.3. Pescados y mariscos - Arrainak eta Itsaskiak

Abacanto: Abakandoa, mixera
Abadejo: Makailaoa
Aguja: Akula, lantzoia
Almejas: Muxilak
Anchoa: Antxoa, bokarta
Anguila: Aingira
Angulas: Txitxardinak
Atún: Atuna, hegalaburra
Bacalao: Makailaoa
Barbo: Barboa
Bermejuelas: Ezkailuak, txipak
Besugo: Bixigua
Bogavante: Mixera, abakandoa
Bonito: Hegaluzea
Breca: Lamotea
Cabracho: Itsaskabra, kabrarroka
Cabrarroca: Itsaskabra
Camarones: Exkirak
Cangrejos: Karramarroak
Cangrejos de mar: Itsas karramarroak
Cangrejos de río: Ibai-karramarroak
Caracolillos: Mangolinoak
Caviar: Kaviarra
Caviar (Sucedáneo): Kaviar antzekoa
Caviar iraní: Irango kaviarra
Caviar negro: Kaviar beltza
Caviar rojo: Kaviar gorria
Caviar ruso: Errusiako kaviarra
Centollo: Txangurroa
Cigalas: Zigalak

Congrio: Itsasaingira
Chicharrillo: Txitxarrotxoak
Chicharro: Txitxarroa
Chirlas: Txirlak
Dorada: Urraburua
Erizos de mar: Itsas lakatzak
Esturi3n: Esturioa, polaioa
Faneca: Faneka
Gallo: Itsasoilarra
Gambas: Ganbak
Lamprea: Anproia
Langosta: Otarraina
Langostinos: Otarrainskak
Lapas: Lapak
Lenguado: Mihiarraina
Loina: Loina
Lubina: Lupia
Mejillones: Muskuiluak
Merluza: Legatza
Mero: Merua
Mojarra: Muxarra
Mojojones: Muskuiluak
Muble: Lasuna
N3cora: Nekora
Ostras: Ostrak
Palometa: Papardoa
Pancho: Pantxoa
Percebes: Lanpernak
Perl3n: Arraingorria
Pescadilla: Merlenka
Pescado azul: Arrain urdina
Pescado blanco: Arrain zuria
Pez de San Pedro: Muxumartina
Pintarroja: Armoma, katuarraina
Platija: Platuxa
Quisquillas: Exkirak
Quisquill3n: Ezkiratzarrak
Rape: Itsasapoa
Raya: Arraia
Rey: Erregearraina
Rodaballo: Erreboilua
Salm3n: Izokina
Salmonete: Barbarina
Sardina: Sardina
Tibur3n: Marrazoa

Trucha: Amuarraina

Verdel: Berdela

Vieiras: Done Jakue Txirlak, Erromes-txirlak

2.2.4. Otros - Bestelakoak

Calamares: Txipiroiak; **de Mayo:** begihandiak

Caracoles: Barraskiloak

Jibiones: Txipiroiak

Pulpo: Olagarroa

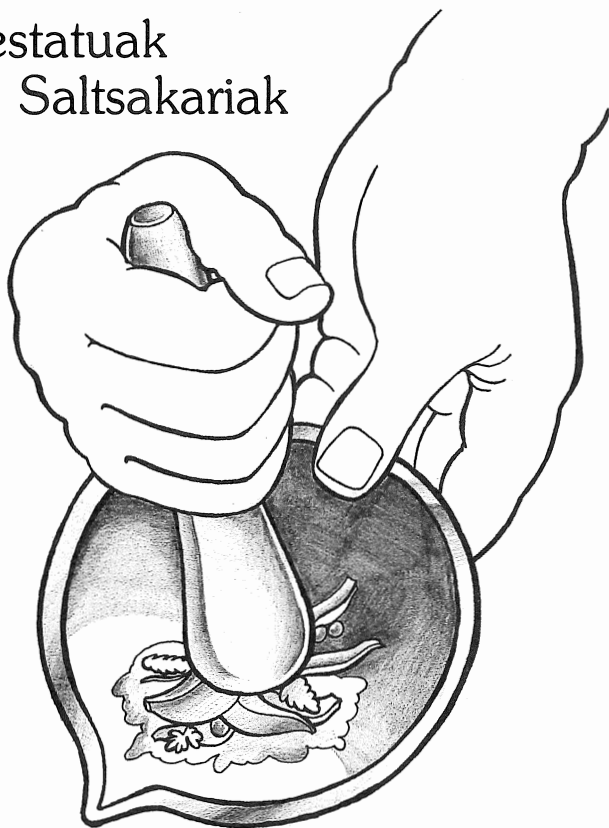
Ranas: Igelak

Sepia: Txibia

Tortuga: Dortoka

Preparados y Condimentos

Prestatuak eta Saltsakariak



2.3. Preparados y condimentos - Prestatuak eta saltsakariak

2.3.1. Embutidos - Hestebeteak

Bacon: Hirugiharrea

Cabeza de jabalí: Basurdeburua

Chistorra: Txistorra

Chorizo: Txorizoa

Fiambres: Sakoteak

Jamón: Urdaiazpikoa, txingarra

Jamón curado: Urdaiazpikoa umatua

Jamón de York: Yorkeko urdaiazpikoa

Hamburguesa: Hamburgarra

Lomo: Solomoa

Longaniza: Lukainka

Morcilla: Odolostea, odolkia; **de oveja:** Mondejoak

Mortadela: Mortadela

Salchichas: Saltxitxak

Salchichón: Saltxitxoia

Tocino: Urdaia

2.3.2. Productos lácteos - Esnekiak

Crema agria: Esnegain garratza

Cuajada: Gatzatua

Kefir: Kefirra

Leche: Esnea
Leche condensada: Esne trinkoa, esne kondentsatua
Leche descremada: Esne gaingabea
Leche en polvo: Esne hautsa
Leche pasteurizada: Esne pasteurizatua
Leche uperizada: Esne uperizatua
Mantequilla: Gurina
Nata: Esnegaina
Queso: Gazta; **blando:** gaztanbera
Requesón: Zenbera
Yogurt: Jogurta

2.3.3. Especies - Espeziak

Alcaparras: Alkaparrak
Anises: Anisak
Azafrán: Azafraia
Bayas de enebro: Ipuru-garauak
Canela: Kanela
Canela en polvo: Kanela-hautsa
Canela en rama: Kanela-azala
Clavo: Iltzea, iltzekanela
Comino: Kuminoa
Corteza de limón: Limoi-azala
Corteza de naranja: Laranja-azala
Curry: Kurria
Espliego: Izpilikua, labanda
Estragón: Estragoia
Eucalipto: Eukalipto
Guindilla: Pipermina
Hierbabuena: Osasun-belarra
Hinojo: Mihilua, aneta
Jengibre: Jengibre
Laurel: Ereinetza, erramua
Lavanda: Labanda
Macis: Intxaur-azala
Mejorana: Maiorana
Menta: Menda
Mostaza Ziapea
 de Dijon: Dijon-go ziapea
 de Burdeos: Bordeleko ziapea
 inglesa: Ingeles ziapea
Nuez moscada: Intxaur muskada
Orégano: Origanoa

Paprika: Paprika
Perejil: Perrexila
Perejil picado: Perrexil xehetua, pikatua
Pimentón: Piperrauts gorria
Pimienta: Piperrautsa, piperra
 en grano: Piper garauak
 molida: Piper ehoa
 blanca: Piper zuria
 negra: Piper beltza
Rábano silvestre: Basa errefaua
Romero: Erromeroa
Salvia: Salbia
Sésamo: Sesamoa
Tomillo: Xarbota
Trufa: Trufa
Vainilla: Bainila

2.3.4. Salsas - Saltsak

Salsa americana: Amerikar saltsa
Salsa aterciopelada: Herenile-saltsa
Salsas básicas: Oinarrizko saltsak
Salsa bechamel: Bechamel-saltsa
Salsa bearnesa: Biarno-saltsa
Salsa de nueces: Intxaur-saltsa
Salsas derivadas: Saltsa eratorriak
Salsa de tomate: Tomate-saltsa
Salsa española: Espainiar saltsa
Salsa holandesa: Holandar saltsa
Salsa mahonesa: Saltsa maionesa
Salsa roja: Saltsa gorria
Salsa rosa: Saltsa arrosa
Salsa tártara: Tartariar saltsa
Salsa verde: Saltsa berdea
Salsa vinagreta: Olioipin-saltsa
Salsa vizcaína: Bizkaitar saltsa
Vinagreta: Olioipina

2.3.5. Condimentos e ingredientes - Saltsakari eta osagaiak

Aceite: Olioa
Aceite de girasol: Ekilore-olioa
Aceite de maíz: Artolioa

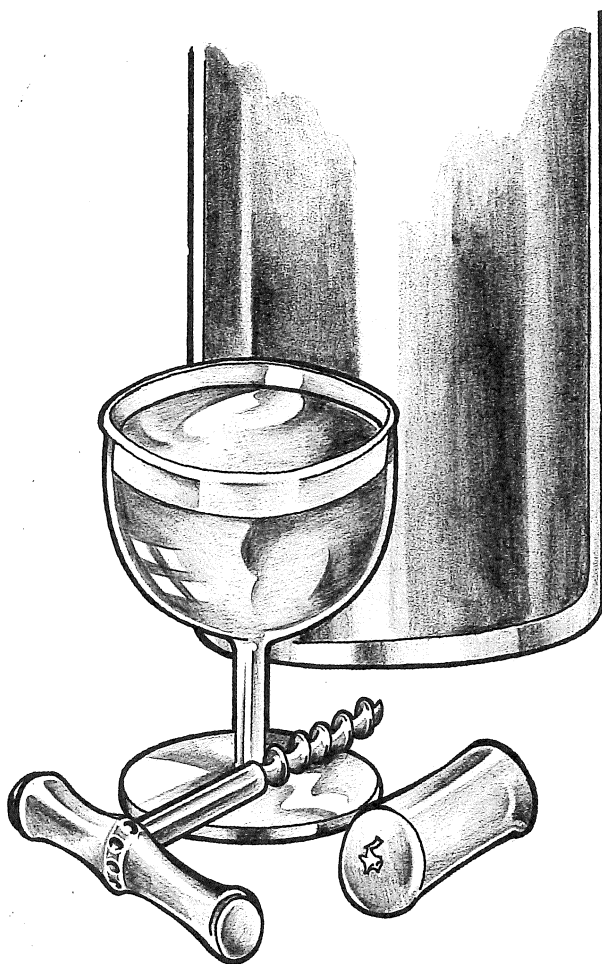
Aceite de oliva: Olibolioa
Aceite de soja: Soia-olioa
Aceituna rellena: Oliba barrubetea
Agar-agar: Agar-agarra
Agua: Ura
Almendra dulce: Almendra gozoa
Almendra amarga: Almendra mingotsa
Almendra molida: Almendra ehoa, almendra birindua
Almendra pelada: Almendra zuritua
Almíbar: Urazukrea
Almidón: Almidoia
Azúcar: Azukrea
Azúcar glas: Glas azukrea
Azúcar molido: Azukre ehoa
Azúcar moreno: Azukre beltza
Bacalao desmigado: Makailao xehetua
Baño de caramelo: Karamelu-bainua
Baño de chocolate: Txokolate-bainua
Baño de mantequilla: Gurin-bainua
Baño de yema: Goringo-bainua
Baños de Repostería: Gozogintz bainuak
Batido: Irabiakia
Bicarbonato: Bikarbonatoa
Cabello de Angel: Aingeru-adatsa
Cacao: Kakaoa
Café: Kafea
Caldo blanco: Salda zuria
Caldo de carne: Okela-salda
Canapé: Kanapea
Carne de cerdo: Txerriakia
Caza (pieza de): Ehizia
Clara: Zuringoa
Colores vegetales: Landare-koloregaiak
Conservantes: Kontserbakariak
Consomé clarificado: Salda gardendua
Corintos: Korintoko mahaspasak
Crema Chantilly: Chantilly krema
Crema de limón: Limoi-krema
Crema de té: Te-krema
Crema napolitana: Napoliko krema
Crema pastelera: Gozogintz krema
Chocolate: Txokolatea
Dados de pan frito: Ogi frijitu-kubotxoak
Dátiles: Datilak
Diente de ajo: Baratxuri-atala, berakatz-atala, xixterra

Escabeche: Eskabetxea
Esencias: Esentziak
Farsas: Fartsak
Fécula: Fekula
Fécula de arroz: Arroz-fekula
Fécula de patata: Patata-fekula
Fideos: Fideoak
Finas hierbas: Belar finak
Flor de harina: Irin-lorea
Fondos de cocina: Sukalde-hondoak
Fondo claro: Hondo argia
Fondo oscuro: Hondo iluna
Frutas confitadas: Fruitu gozotuak
Frutas frescas: Fruitu freskoak
Galantina: Galantina
Gelatina: Jelatina
Grano: Garaua, bihia
Harina: Irina
Harina de arroz: Arroz-irina
Harina de maíz: Artirina, arto-irina
Harina de trigo: Galirina, gari-irina
Hierbas aromáticas: Belar finak
Higadillos de pollo: Oilasko-gibeltxoak
Higos pasos: Pikupasak
Hojaldre: Hostorea
Huevos: Arraultzeak
Huevos cocidos: Arraultze egosiak
Jarabe: Xarabea, siropa
Jugo: Ura, zukua
Juego de carne: Okela-zukua
Jugo ligado: Zuku lingardatua
Leche: Esnea
Leche cocida: Esne egosia
Leche cruda: Esne egosi gabea
Leche en polvo: Esne hautsa, esne haustua
Levadura: Legamia
Limón: Limoia
Macarrones: Makarroiak
Manteca: Gantza
Manteca de cerdo: Txerri-gantza
Mantequilla: Gurina
Mantequilla de Soria: Soriako gurina
Margarina: Margarina
Marinada: Marinada
Mermelada: Marmelada

Miel: Eztia
Miga: Mamia
Miga de pan: Ogi-mamia
Naranja: Laranja
Nueces peladas: Intxaur zurituak
Orejones: Muxikapasak
Pan: Ogia
Pan integral: Ogi osotua
Pan para sopa: Zopatarako ogia
Pan rallado: Ogi birrinak
Pasas: Mahaspasak
Pastas: Orekiak
Pimientos choriceros: Txorizo-piperrak
Pimientos rojos: Piper gorriak
Pimientos secos: Piper idorrek
Pimientos verdes: Piper berdeak
Piñones: Pinaziak
Puntas de espárragos: Frantsesporru-puntak
Puré: Purea; **de patata:** Patata-purea
Queso rallado: Gazta birrinak
Rebanada de pan: Ogi-xerra
Sal: Gatza
Spaghetti: Spaghettiak
Tallarines: Tailarinak
Té: Tea
Terrón de azúcar: Azukre-koxkorra
Tocino de veta: Urdai xingoladuna, urdai giharreduna
Vinagre: Ozpina

Bebidas

Edariak



2.4. Bebidas - Edariak

Agua: Ura

Agua con gas: Ur gasduna

Agua de Seltz: Seltz-ura

Agua mineral: Metalura

Agua sin gas: Ur gas gabea

Aguardiente: Pattarra

Anís: Anisa

Aperitivo: Aperitiboa, janaurrekoa

Armañac: Armañaka, armagnaca

Bitter: Bitterra

Brandy: Koñaka

Café: Kafea

Café a la crema: Kafesnegaina

Café con leche: Kafesnea

Café cortado: Kafesne txikia, kafe ebakia

Calvados: Calvadosa

Cerveza: Garagardoa

Coñac: Cognaca, koñaka

Curaçao: Curaçaoa

Chacolí: Txakolina

Champagne: Xanpaina, champagnea

Gaseosa: Gasduna

Ginebra: Gin, ginebra

Horchata: Ortxata

Infusión: Egoskia

Jerez: Jereza

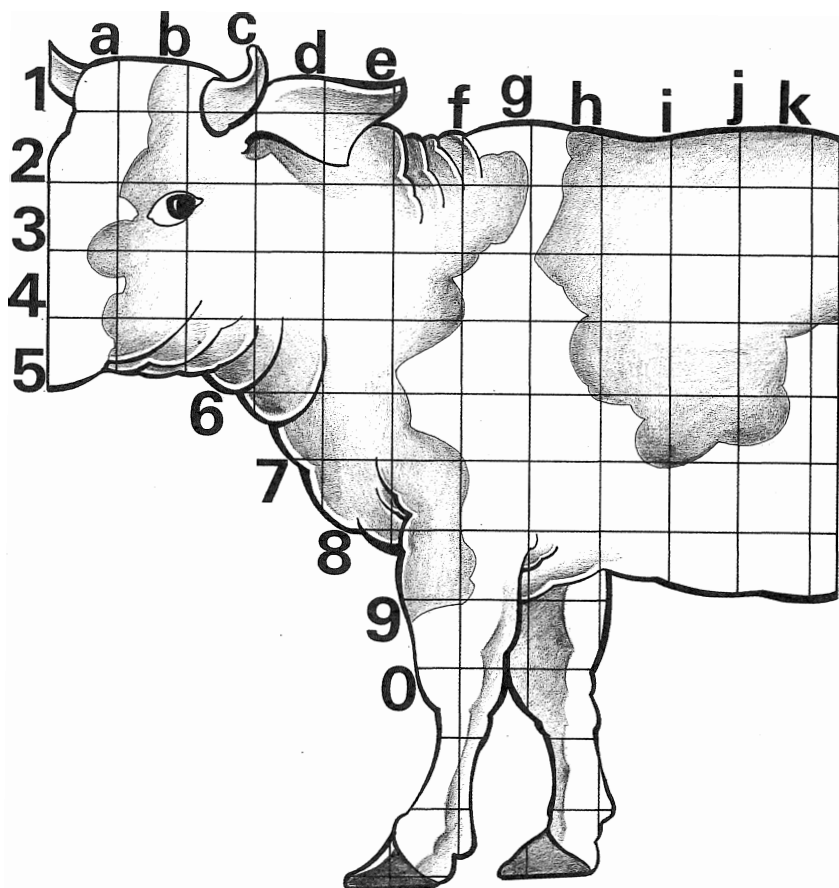
Kirsch: Kirscha, gereziardoa

Limonada: Limonada

Manzanilla: Kamamila
Naranjada: Laranjada
Oporto: Portoa
Pacharán: Patxarana
Refrescos: Freskagarriak
Ron: Erruma, errona
Sake: Sakea
Sidra: Sagardoa
Té: Tea
Tónica: Tonika
Tequila: Tekila, tequilla
Vermouth: Bermuta, Vermoutha
Vino Blanco: Ardo zuria
Vino Clarete: Ardo gorria
Vino Rosado: Ardo gorria
Vino Tinto: Ardo beltza
Vodka: Vodka
Whisky: Whiskia
Zumo: Zumoa, ura

Partes de los Alimentos

Elikagaien Zatiak



3. Partes de los alimentos - Elikagaien zatiak

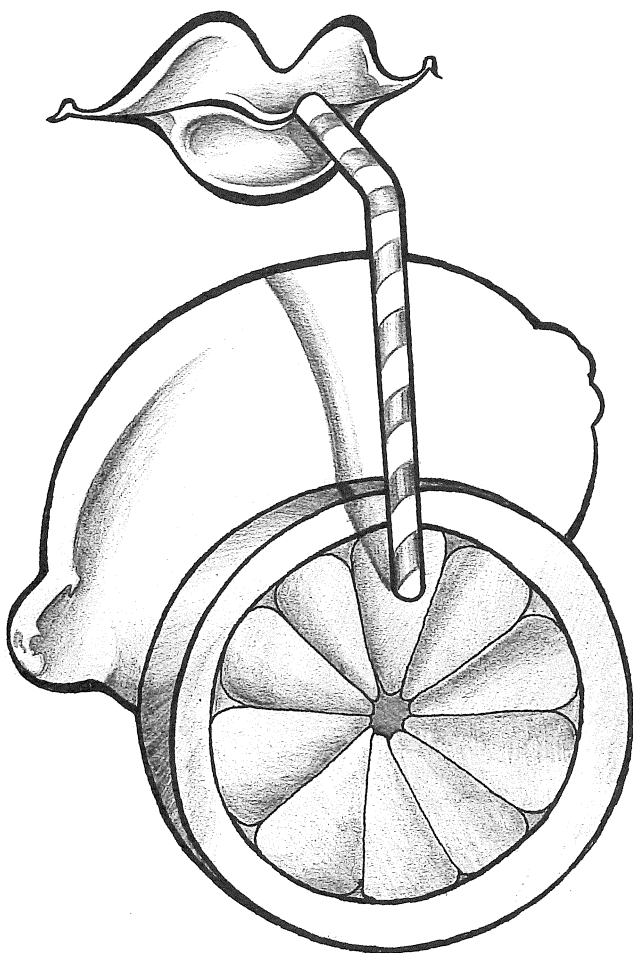
- Agallas:** Zakatzak
Alas: Hegoak
Aletas: Hegalak
Ancas de rana: Igel-hankak
Bazo: Barea
Cabeza: Burua
Callos: Tripakiak, tripakailuak
Carne: Okela, haragia
Carne de buey: Idikia
Carne de caballo: Zaldikia
Carne de cerdo: Txerrikia
Carne de ciervo: Oreinkia
Carne de cordero: Aharikia, bildoskia
Carne de jabalí: Basurdekia
Carne de oveja: Ardikia
Carne de perdiz: Eperkia
Câscara: Oskola
Caza: Ehizia (pieza de)
Clara: Zuringoa
Cogollo: Kukulua
Cola: Buztana
Consistencia: Loditasuna, gogortasuna
Corada: Birikak
Corazón: 1. Bihotza
2. Trukutza (de frutas)
Corteza: Azala
Costilla: Saihetsa
Costilla de cerdo: Txerri-saihetsa
Cresta: Gangarra, gandorra
Cuello: Lepoa, sama
Cuerpo: Gorputza
Cuidado: Ardura, arta
Dientes: Hortzak, haginak

Entrañas: Erraiak
Envoltura: Azala
Escamas: Ezkatak
Espesor: Loditasuna
Espinas: Hezurrak, arantziak
Espuma: Bitsa, aparra
Estómago: Urdaila
Falda: Magala
Filete: Xerra
Flores: Loreak
Fondo: Zola, hondoa
Grumos: Bikorrak
Hiel: Behazuna
Hígado: Gibela
Huesos: Hezurrak
Huevas: Arrabak, arbiak
Humedad: Hezetasuna
Ijada: Paparra
Intestinos: Hesteak
Lengua: Mihia
Lomo: Solomoa
Magro: Giharrea
Médula: Gunea, muina
Menudillos: Barrukiak
Mollejas: Bigunkiak
Morros: Musturak
Ojos (de animales y también del aceite, del queso, etc.): Begiak
Orejas: Belarriak
Patas: Hankak
Pechuga: Paparra
Pedúnculo: Txurtena
Pelos: Ilea
Pellejo: 1. Azala
2. Zahagia (de vino)
Pepitas: Haziak, pipitak
Pico: Mokoia
Piel: Azala
Pies: Oinak
Pieza: 1. Zatia
2. Alea
Plumas: Lumak
Rabo: 1. Buztana
2. Txurtena (de frutas)
Ración: Anoa
Raíces: Sustriak, erroak

Ramas: Abarrak
Redondo: Biribilkia
Restos: Hondakinak, kondarrak
Riñones: Giltzurrunak
Sangre: Odola
Salvado: Zahia
Semillas: Haziak
Sesos: Garaunak
Solomillo: Solomotxo
Suero: Gatzura
Tajada: Xerra
Tallo: Kirtena
Tentáculos: Erroak
Tinta: Tinta
Tripas: Erraiak, tripak
Tronco: Enborra
Troncho: Trukutza
Uñas: Erpeak, hatzazalak
Vaina: 1. Leka
 2. Magina (funda)
Yema: Goringoa
Zancarrón: Zankarra

Adjetivos relacionados con la Gastronomía

Gastronomiarekin zer
ikusia duten Adjektiboak

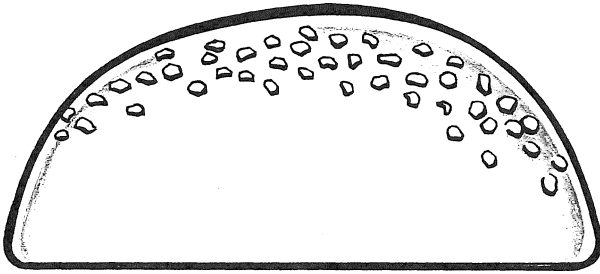


4. Adjetivos relacionados con la Gastronomía - Gastronomiarekin zer ikusia duten adjektiboak

- Aceitoso:** Oliotsua, koipetsua
Acimo: Airisa, legamia gabea
Acuoso: Urtsua
Aderezado: Apailatua, prestatua
Agridulce: Gazigozoa
Agrio: Garratza
Ahumado: Keztatua, umatua
Ajado: Zimela
Albardado: Pla-pla egina
Aliñado: Maneatua
Almibarado: Urazukratua
Amargo: Mingotsa, mikatza
Amarillo: Horia
Anaranjado: Laranja
Ancho: Zabala
A lo ancho: Zabaletara
Añejo: Urtetsua, zaharra
Apelmazado: Lotina, sendoa
Arido: Idorra
Aromático: Lurrintsua
Asado: Errea
Azul: Urdina
Barato: Merkea
Batido: Irabiatua
Blando: Biguna, guria
Bueno: Ona
Caliente: Beroa
Caro: Garestia, karua
Cocido: 1. Egosia (adj.)
2. Lapikokoa, eltzekoa (sust.)
Congelado: Jelatua
Cómodo: Erosoa
Conveniente: Egokia, mesedegarria
Cortado: 1. Ebakia
2. Galdua (la leche)

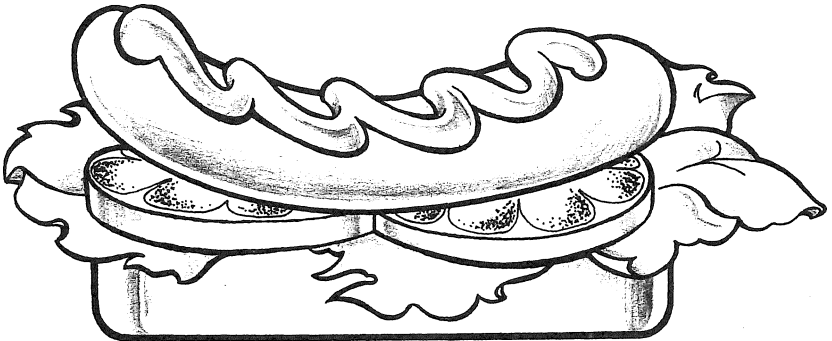
Corto: Laburra
Creoso: Krematsua
Crudo: Gordina
Curado: Umatua
Débil: Biguna, ahula
Delgado: 1. Argala (seres vivos)
 2. Mehea (cosas)
Dulce: Gozoa
Duro: Gogorra
 bastante duro: gogorsko
 no demasiado duro: ez sobera gogor
 muy duro: oso gogorra, ongi gogorra
Elegante: Dotorea
Empalagoso: Enpagosoa
Empapado: Bustia, blaitua
Espeso: Lodia
Esponjoso: Harroa
Estofado: Erregosia
Excelente: Bikaina
Fermentado: Hartzia, jaikia
Fino: Fina
Fresco: Freskoa
Frío: Hotza
Frito: Frijitua, oliotan errea
Fuerte: Gogorra
Gastronómico: Gastronomi-, gastronomiko
Grasiento: Koipetsua
Grueso: Lodia
Grumoso: Bikortsua
Guisado: Erregosia, gisatua
Gustoso: Gustutsua, zaporetsua, gustosoa
Hecho: Egina
Helado: Izoztua
Hervido: Irakina
Higroscópico: Higroskopikoa
Hinchado: Puztua
Hirviente: Irakina
Húmedo: Hezea
Inapetente: Jangartzua
Incómodo: Ezerosoa, deserosoa
Inflado: Puztua
Inmejorable: Ezin hobea
Inoxidable: Herdoiltezina
Insípido: Motela
Jugoso: Zukutsua, urtsua

Largo: Luzea; **a lo largo:** luzetara
Levantando: Jaikia
Ligero: Arina
Limpio: Garbia
Llameante: Gartsua
Macerado: Gozatua, ondua
Maduro: Heldua, zoria, umoa
Malo: Txarra
Marchito: Zimela
Mojado: Bustia
Morado: Morea
Montado: Muntatua, eraikia, jaso
Mejor: Hobe
Oloroso: Usaintsua
Pasado: Pasatua; **pasado por agua:** uretan pasea
Peor: Txarragoa; **lo peor:** txarrena
Picante: Mina
Podrido: Ustela
Preparado: Prestatua
Privado: Pribatua
Quemado: Kiskalia
Rallado: Birindua
Reciente: Berria
Reposado: Geldia, pausatua
Rico: Gozoa
Rojo: Gorria
Sabroso: Zaporetsua, gozoa, ederra
Salado: Gazia
Salpimentado: Gatz-piperztatua
Seco: 1. Lehorra
2. Idorra
Servido: Zerbitzatua
Soluble: Solugarria
Soso: Geza
Suave: Leuna, emea
Subido: Igon
Sucio: Zikina, lohia
Suelto: Soltea, harroa, harrotua
Templado: Epela
Tibio: Zerrepela
Tierno: Samurra
Transparente: Gardena
Verde: Berdea; **bien verde:** ongi berdea, oso berdea
Violeta: Brioleta, morea



Verbos relacionados con
la Gastronomía

Gastronomiari
buruzko Aditzak



5. Verbos relacionados con la Gastronomía - Gastronomiari buruzko aditzak

Ablandar: Bigundu

Abrillantar: Distiratu

Absorber: Edan, zurrupatu

Acabar: Amaitu, bukatu

Acanalar: Matxikatu, salmiztu

Acaramelar: Karamelatu

Aceitar: Olioztatu

Acomodar: Egokitu, -an jarri

Adelgazar: 1. Argaldu (seres vivos)

2. Mehetu (cosas)

Aderezar: Ondu, emendatu, apailatu

Adobar: Adobatu

Agarrarse: Lotu, atxeki, inkatu

Agitar: Eragin

Ahumar: Keztatu, umatu

Albardar: 1. Arraultzeztatu, pla-pla egin

2. Urdaiztatu

Alimentar(se): Elikatu, jan

Aliñar: Apailatu, ondu

Amasar: Oretu

Añadir: Gehitu, emendatu

Apelmazarse: Lotindu

Aplanar: Leundu, zapaldu

Aplastar: Zapaldu, lehertu

Aprovechar: 1. Probetxatu, -rako baliatu, -z baliatu

2. Bildu, batu

Aromatizar: Lurindatu

Arreglar: Emendatu, maneatu

Arropar: Arropatu, -z jantzi

Asar: Erre

Atar: Lotu, estekatu

Atarazar: Salmiztu, matxikatu

Aviar: Maneatu

Azucarar: Azukratu, azukreztatu
Bañar: Bainatu, -tan ehortzi
Batir: Irabiatu, jo; **batir a punto de nieve:** elur-punturaino jo
Beber: Edan
Blanquear: Zuritu
Brasear: Txingarreztatu
Bridar: Estekatu
Brindar: Topa egin
Cascar: Kraskatu
Cascar huevos: Arraultzeak hautsi, kraskatu
Cenar: Afaldu
Clarificar: Gardendu
Clavetear: Iltzeztatu
Coagular: Gatzatu
Cocer: Egosi; **el pan:** ogia erre
Cocer al Baño María: Maribainutan egosi
Cocer al vapor: Lurrunetan egosi
Colar: Iragazi
Colocar: Ezarri, eman
Colorear: Koloreztatu, kolore eman
Comenzar: Hasi; **comenzar a hervir:** irakiten hasi
Comer: 1. Jan (en general)
 2. Bazkaldu (al mediodía)
Condimentar: Ondu, apailatu
Conservar: Gorde, kontserbatu
Consérvese en sitio frío: Hotzetan gorde
Consumirse: Agortu, jan
Coser: Josi
Cuajar: Gatzatu
Cubrir: Estali
Curar: Umatu
Dar vuelta: Itzuli, itzulikatu
Decorar: Apaindu, dotoretu
Dejar: Utzi
Dejar reposar: Pausatzera utzi
Desalar: Gatz gabetu, beratu
Desangrar: Odolustu
Desayunar: Gosaldu
Descongelar: Desjelatu, desizoztu
Descuartizar: Zatikatu
Desecar: Idortu
Desescamar: Ezkatak kendu
Desgrasar: Koipea kendu
Deshelar: Desizoztu, desjelatu
Deshuesar: Hezurgabetu, hezurak kendu, desezurtu

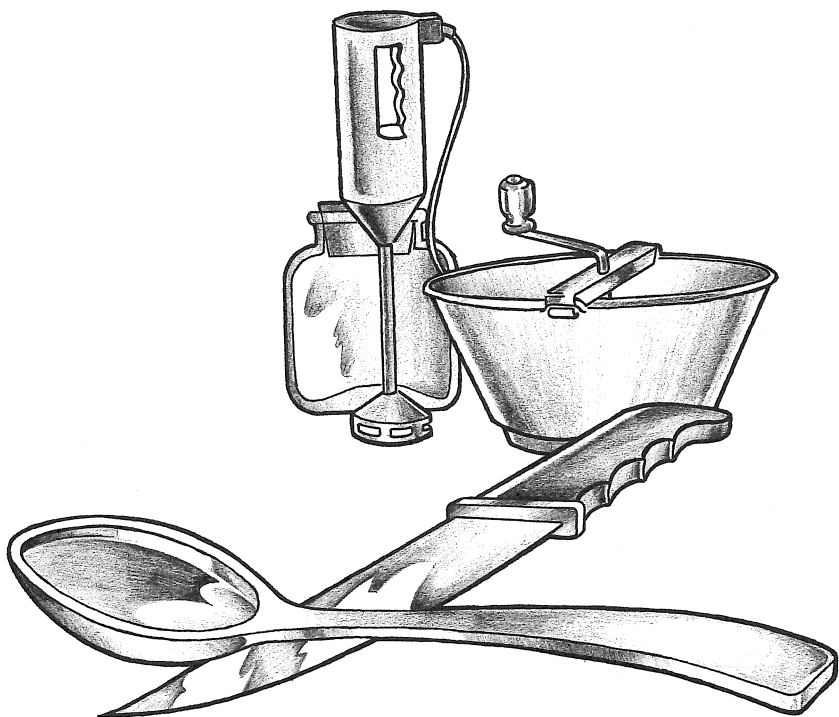
Desleir: Urtu, eragin
Desmoldear: Moldetik atera
Desollar: Larrutu
Despegarse: Deslotu, askatu
Desplumar: Lumatu, lumak kendu
Disolver: Urtu
Disponer: Antolatatu
Distribuir: Banatu, barreiatu
Doblar: Tolestu
Dorar: Urreztatu, gorrastu, gorritu
Embeber: -tan blaitu
Emborrachar: Mozkortu
Embridar: Estekatu
Empanar: Birrineztatu, ogi birrinetan pla-pla egin
Empezar: Hasi
Encolar: Loditu, lingardatu
Enfriar: Hoztu, hotzitu
Enharinar: Irineztatu
Enmarinar: Marinatu
Envejecer: Zahartu
Escabechar: Eskabetxatu
Escaldar: Uretan erre, galdarreztatu
Escalfar: Koipetan erregosi
Escalopar: Eskalopatu
Escamar: Ezkatak kendu
Escanciar: Eradan, edaria atera
Espesarse: Loditu
Espolvorear: Hautseztatu
Espumar: Bitsatu, bitsa edo aparra kendu
Estirar: Luzatu
Estofar: Erregosi, oliotan erregosi
Extender: Hedatu, zabaldu
Filetear: Xerraztatu
Flamear: Garreztatu, lamaztatu
Forrar: Forratu
Freír: Frijitu, oliotan erre
Fundir: Urtu, funditu
Glasear: Glasatu
Gratinar: Gainerre
Guarnecer: Hornitu
Guisar: Gisatu, ondu, maneatu
Helar: Izoztu, jelatu
Hermosear: Edertu, ederreztatu
Hervir: Irakin
Hospedar: Ostatu

Levantar: Altxatu, jaso, igon
Ligar: Lingardatu, atxeki
Limpiar: Garbitu
Lustrar: Glasatu
Llamear: Garreztatu, lamaztatu
Macerar: Gozatu
Machacar: Jo, matxukatu, almaiztu
Majar: Matxukatu, zehatu
Mantener: Eduki, gorde
Manténgase en sitio fresco: Hotzetan gorde
Marcar: Markatu
Marinar: Marinatu
Matar: Hil
Merendar: Askaldu
Mezclar: Nahasi
Mojar: Busti, zopatu
Moldear: Moldeztatu
Mondar: Zuritu, azala kendu
Montar: 1. Irabiatu
 2. Ezarri, muntatu, jaso
Morir: Hil
Mover: Eragin, higitu
Napar: Napatu
Oxidarse: Herdoildu
Partir: Zatitu, zatikatu, partitu
 partir en cuatro partes: lau zati egin, laurdenka zatitu
Pasar: 1. Iragazi
 2. Pasatu; **pasar por agua:** uretan pasatu; **pasar por el fuego:** surtan pasatu
Pegarse: Lotu, atxeki
Pegarse a la cazuela: Kazolari lotu
Picar: Xehetu, pikatu
Picar fino: Mehe pikatu, mehe xehatu
Pinchar: Ziztatu
Poner: Jarri, eman, ezarri
Poner a punto: Puntuan jarri
Poner duro un huevo: Arraultzea gogortu
Pralinar: Pralinatedu
Prensar: Tinkatu
Preparar: Prestatu, apailatu
Punto de nieve (a): Elur-puntuan
Quemar: Kiskali, erre
Quitar: Kendu, bereiztu
Quitar la sal: Gatza kendu, gazidura kendu
Racionar: Anoatu

Reanimar: Birbiztu
Reavivar: Sua birbiztu
Rebozar: Pla-pla egin, blaitu, arraultzeztatu
Remojar: Beratu
Remover: Higitu
Racionar: Banatu, anoatu
Rallar: Birrindu
Rectificar: Egokitu, zuzendu
Reducir: Gutxitu
Reforzar: Indartu
Refrescar: Freskatu
Rehogar: Sueztitu
Rellenar: Bete, barrubete
Remover: Eragin, higitu
Remover hacia el mismo sitio: Alderdi berera higitu
Reponer: Berreman, hornitu
Reposar: Pausatu, pausatzen utzi
Risolar: Urreztatu, gorrastu
Rociar: Garastatu
Romper: Hautsi, apurtu
Saciar(se): Ase, bete
Salar: Gazitu
Salsear: Saltsaztatu
Saltear: Salteatu
Sazonar: Ondu, apailatu
Secar: Lehortu, idortu, xukatu
Seguir: Abantzatu, abantzu egin, segitu
Separar: Banatu, bereiztu, kendu
Servir: Zerbitzatu
Sírvase caliente: Zerbitza berorik
Sírvase frío: Zerbitza hotzik
Sofreír: Sueztitu
Sumergir: Murgildu, -tan ehortzi
Tamizar: Iragazi
Tapar: Estali, tapatu
Templar: Epeldu
Terminar: Amaitu, bukatu, akabatu
Tomar cuerpo: Gorputza hartu
Tornear: Biribildu
Tostar: Xigortu
Trabajar: Oretu, orea landu, trabailatu
Trabar: Trabatatu, lingardatu
Trinchar: Garbiki ebaki
Trocear: Zaitu, xehatu, txikitu
Verter: Isuri

Instrumentos de Cocina

Sukalde-tresneria



6. Instrumentos de cocina - Sukalde-tresneria

Abrelatas: Poto-irekigailua

Almirez: Almaitza

Araña de cocina: Sukaldeko armiarma

Asa: Heldulekua, girtena

Asador: Burduntzia (instr.)

Azucarero: Azukrontzia

Balanza: Balantza

Bandeja: Erretilua

Baño María: Maribainua; **al Baño María:** Maribainutan

Barbacoa: Barbakoa

Barreño: Treska

Barrica: Upela

Batidora eléctrica: Elektra-irabiagailua

Besuguera: Bixigu-ontzia

Boquillas: Muturtxoak

Bota: Zahatoa

Botella: Botila

Botellero: 1. Botilategia

2. Botilaria

Brocha: Brotxa

Cacerola: Eltzea

Cacillo escurridor: Jario-burduntzalia

Cacillo mango largo: Girten luzeko burduntzalia

Cafetera: Kafeontzia

Caldero: Bertza, galdara

Caldero de cobre: Kobrezko galdara, dupina

Cascanueces: Kraskagailua, (intxaur)kraskagailua

Catavinos: Ardo-dastaqailua

Cazo: Burduntzalia

Cazo eléctrico: Burduntzali elektrikoa

Cazuela: Kazola

Cazuela de barro: Lurrezko kazola

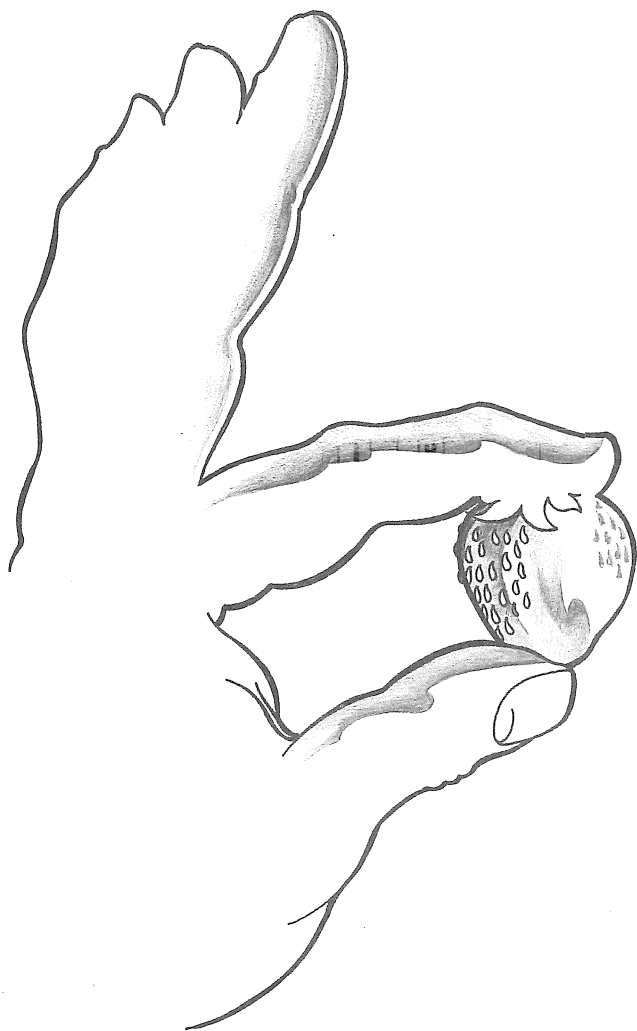
Cedazo: Zetabea

Cepillo: Eskubila, errazkoa
Cesta de alambre: Alanbrezko saskia
Cestillos de patatas «nido»: Patatabiatarako saskiak
Cocina (lugar): Sukaldea
Cocina de butano: Butano-sutegia
Cocina de carbón: Ikatz-sutegia
Cocina eléctrica: Sutegi elektrikoa
Colador: Iragazkia
Colador chino: Txinatar iragazkia
Colador de huevo hilado: Arraultze harildurako iragazkia
Colador de tela o manga: Ehunezko iragazkia, txanoa
Colador de tela metálica: Metalehunezko iragazkia
Congelador: Izozkailua
Copa: Kopa
Copa de champán: Xanpain-kopa
Copa de helado: Izozki-kopa
Copa de Jerez: Jerez-kopa
Copa de vino: Ardo-kopa
Cortapastas: Ore-ebakigailuak
Cucurucho: Kukurutxoa
Cuchara: Goilarea
Cuchara de madera: Zurezko goilarea
Cucharilla: Goilaretxoa
Cuchillo: Ganibeta
Cuchillo de queso: Gazta-ganibeta
Champiñón o seta: Perretxikoa
Chocolatera: Txokolatontzia
Delantal: Amantala
Embudo: Inbutua
Escurridor: 1. Jariontzia
2. Jariotegia
Espátula: Espatula
Espuela: Ezproina
Espumadera: Bitsadera
Fogón: Sutondoa
Frasco: Flaskoa
Freidora: Frijigailua
Frigorífico: Hozkailua
Fritura: 1. Frijikiak
2. Frijitontzia (instr.)
Fuego: Sua
Fuego vivo: Su handia, su bizia
Fuego lento: Su txikia
a **fuego lento:** su ezitan
Fuente: Azpila

Grasera: Koipe-ontzia
Guantes: Eskularruak
Horno: Labea
Hornillo de comedor: Mahai-erregailua
Jarra: Pitzerra
Jarra para agua: Ur-pitzerra
una jarra de agua: pitxer bete ur
Jarro: Pitzerra
Lata: Potoa
Lienzo: Oihala, mihisea
Lienzo prieto, cerrado: Oihal zerratua, hestua
Lubinera: Lupiontzia
Macheta: Aihotza
Machete: Marrauza
Mandolina: Mandolina
Manga: Mauka
Mango: Girtena, eskutokia
Mantel: Zamaua
Marmita: Marmita
Marmita pequeña: Marmitatxoa
Mazo de hielo: Izotz-matxuka
Mazo de mortero: Almaitz-matxuka
Media marmita: Marmiterdia
Medidas: Neurriak
Molde: Moldea
Molde de bizcocho: Biskotxo-moldea
Molde de magdalenas: Madalena-moldea
Moldes de papel: Paperezko moldeak
Molde de paté: Pate-moldea
Molde de pudding: Budin-moldea
Molde de savarín: Sabarin-moldea
Molde de tarta desmontable: Ken-ipintzeko tarta moldea
Molde flanero: Budin-moldea
Molde para biscuit glacé: Biscuit glacé-rako moldea
Molde para flan individual: Banako budin-moldea
Molde para galantina: Galantina-moldea
Molde para tarta helada: Tarta izozturako moldea
Molde terrina: Terreina-moldea
Molinillo: Ehogailua, errotatxoa
Montacargas: Jasogailua
Mortero: Almaitza
Navaja: Labana
Paellera: Paellontzia
Paleta de pescado: Arrain-paratxoa
Palillos: Zotzak

Papel: Papera
de **estraza:** Paper trazakoa
Parrilla: Barrila
de **pescado:** Arranbarrila
Pasapurés: Puregailua
Pasapurés de mano: Eskuzko puregailua
Pellejo: Zahagia
Peso: Pisua
Pie de tarta: Tarta-zutabea
Pinza o cepo de jamón: Urdaiazpiko-zepoa
Pinzas para pasteles: Gozotarako pintzak
Pipa, pellejo: Zahagia
Placa de asados: Errekietarako plaka
Placa de pastelería: Gozogintzarako plaka
Plato: Platera
Plato cocinado: Jakia
Porrón: Porroia
Puchero: Lapikoa
Puchero a presión: Lurrun-eltzea, presio-eltzea
Rallador manual: Eskuzko birringailua
Rechaud: Mahai-erregailua
Rejilla: Saretxoa
Rizador: Kirimilagailua
Rodillo: Erroilua, makil biribila
Sacacorchos: Kortxo-irekigailua
Salvamanteles: Zamau-gainekoa
Salsera: Saltsonztzia
Salteador de comedor: Mahai-salteagailua
Sartén: Zartagina
Sartén de crepes: Krepe-zartagina
Sartén salteadora: Salteatzeko zartagina
Saute: Sautea
Saute ruso: Errusiar sautea
Servilleta: Mahaizapia
Servilletero: Zapitakoa
Sierra: Zerra
Sopera: Zopontzia
Tabla: Ohola
Tabla de cocina: Sukalde-ohola, trunkadera
Tajo: Harataula
Tamiz: Bahea, zetabea
Tapa: Estalkia, tapa
Tapón: Tapoia, kortxoia
Tartaleta: Tartaleta
Taza: Kikara

Tazón: Katilua
Tenedor: Sardeska
Tenedor pequeño: Sardeskatxoa
Tetera: Teontzia
Tijeras: Artaziak
Triángulo: Triangelua
Tridente o tenedor de asados: Errekitarako sardea
Tube pasador de caldos: Saldatarako iragaztodia
Varillas: Irabiagailua
Vasija: Ontzia, murkoa
Vaso: Edalontzia
Vaso para vino: Ardo-edalontzia
Vaso para agua: Ur-edalontzia
Vinagrera(s): (oli)ozpinontzia(k)



Medidas
y Frases
Hechas

Neurriak
eta
Esakerak

7. Medidas y frases hechas - Neurriak eta esakerak

A medida que se cuecen: Egosten diren arauka

A través: Trabeska, zeharretara

A voluntad: Gogara, nahi erara, nahi adina

Baño María (al): Maribainutan

Brasa: Txingarra, ikatz biziak

a la brasa: txingarretan

Cuando los albérchigos lleven ya bastante tiempo cociéndose:

Mertxikak abantzatu direnean egostetik

Cuarta parte: Laurdena

una cuarta parte de azúcar: laurden bat azukre

Cucharada: Goilarakada

Una cucharada de harina: Goilarakada bat irin

Una cucharada de vinagre: Goilarakada bat (bete) ozpin

Unas gotas de limón: Limoi tanta batzu

Chorro, chorrito: Txorrotada, txorrotadatxo, zurrutada, xorta

un chorrito de aceite: olio txorrotada bat

a chorritos: tantaka, xortaka

un chorrito de agua caliente: ur bero xorta bat.

En su punto: Bere puntuan

Fuego directo (al): Su-lama(tan), su bizi(tan)

Fuera del fuego: Sutatik kanpo

Horno suave: Labe ezta

Libra: Libera

media libra: liberdi

una libra de azúcar: libera bat azukre

Durante largo tiempo: Luzeki, luzaro

Mantequilla en cantidad como la de un huevo: Arraultze baten heineko gurin

Onza: Ontza

Pinchazo de alfiler: Iskilinba-ziztako, orrazkada

Poco, poquito: Apur bat, pixka bat, pittin bat, poxi bat

un poco de mantequilla: gurin pixka bat

Puñado: Ahurra, eskukada
un puñado de harina fina: ahur bat irin fin
dos puñados de café: bi ahur kafe

Ración: Anoa; X pts. por ración: X pta. anoa (bakoitzeko)

Se echan en un recipiente de agua fría: Ezartzen dira ontzi bat ur hotzetara

Se dejan enfriar: Uzten dira hoztera, hozten uzten dira

Sin parar de menear y batir con la mano: Gelditu gabe higitzetik eta jotzetik eskuarekin

Taza: Kikara
tres tazas de azúcar: hiru kikara azukre

Una jarra de agua: Pitxer bete ur

Un chorrito de leche: Esne xorta bat

Un vaso (lleno) de vino: Edalontzi bete ardo
dos vasos de vino: bi edalontzi ardo

Uno a uno, de uno en uno: Banazka, banan banan, bana banaka

Unidad: Alea, unitatea

Vaso: Edalontzia, basoa, basokada
un vaso de harina: edalontzi bete irin
con medio baso de vino: baso erdi bat ardorekin

Platos
Condimentados

Jaki
Prestatuak



8. Platos condimentados - Jaki prestatuak

8.1. Entrantes - Hasierakoak

Aperitivo: Gazigarria, janaurrekoa, aperitiboa

Croquetas: Kroketak

Entradas: Hasierakoak

Entrantes: Hasierakoak

Entremeses: Zizka-mizkak

Entremeses de la casa: Etxeko zizka-mizkak

Entremeses «Mesa»: «Mesa» zizka-mizkak

Entremeses variados: Zizka-mizka aukeratuak

Fritos variados: Frijitu aukeratuak

Melón con jamón: Urdaiazpikoa meloiarekin

Melón o piña con jamón: Urdaiazpikoa meloi edo ananarekin

Pan: Ogia

Pastas: Orekiak

Variación de entremeses: Zizka-mizka aukeratuak

Vol-au-Vent de farsas: Hondakintxoen Vol-au-Vent-a

Vol-au-Vent de frutos de mar: Itsaskien Vol-au-Vent-a

Vol-au-Vent de higadillos: Barrukien Vol-au-Vent-a

8.2. Sopas, verduras, cocidos y huevos - Zopak, barazkiak, eltzekoak eta arraultzeak

Acelgas con patatas y bacon: Zerba-patatak hirugiharreaz

Acelgas rellenas: Zerba barrubeteak

Albóndigas: Almandrongilak

Albóndigas al estilo casero: Almandrogilak etxeko erara

Alcachofas con jamón: Horburuak urdaiazpikoarekin

Alcachofas de Tudela con chirlas: Tuterako horburuak txirlekin.

Alcachofas salteadas: Horburu salteatuak

Alcachofas salteadas con jamón: Horburu salteatuak urdaiazpikoarekin.

Alubia blanca: Indaba zuriak
Alubia(s) blanca(s): Babarrun zuriak
Alubias blancas con almejas: Indaba zuriak muxilekin
Alubias con oreja de cerdo a la vizcaina: Indabak txerri-belarriaz bizkaitar erara
Alubias con tropiezos: Indaba ondo hornituak
Alubias de Tolosa: Tolosako indabak
Alubia roja: Indaba gorriak
Alubias rojas: Babarrun gorriak
Alubias rojas con rabo de buey: Indaba gorriak idi-buztanaz
Alubias rojas del país: Herriko indaba gorriak
Alubias rojas o blancas con tropiezos: Indaba gorri edo zuriak ondo hornituak
Arroz a la vasca: Arroza euskal erara
Arroz con bacalao: Arroza makailaoarekin
Arroz con champiñón: Arroza barregorriekin
Arroz con chirilas: Arroza txirlekin
Arroz con mejillones y chirilas: Arroza muskuilu-txirlekin
Arroz con verdura: Arroza barazkiekin
Arroz kubana: Arroza Kuba erara
Arroz frito con gambas: Arroz frijitua ganbekin
Arroz Pilaw: Arroza Pilaw erara
Arroz tres delicias: Hiru liluren arroza
Bambú con setas: Banbu-perretxikoak
Berenjenas rellenas gratinadas: Berenjena barrubete gainerreak
Caprichos del chef: Chef-aren gurariak
Cardo a la navarra: Gardua Nafar erara
Cardos con almendras: Garduak almendrekin
Cardos salteados: Gardu salteatuak
Cocido: Lapikoa, eltzekoa, eltzekaria
Cocido casero: Etxeko eltzekoa
Cocido del día: Gaurko eltzekoa
Coles de Bruselas: Brusselazak
Coliflor a la polonesa: Azalorea Polonia erara
Coliflor con bechamel: Azalorea bechamelaz
Coliflor con patatas: Azalorea patatekin
Consomé: Salda garbia
Consomé al Jerez: Salda Jerezaz
Consomé con yema: Salda garbia goringoaz
Consomé de ave: Hegazti-salda
Consomé de ave con yema: Hegazti-salda goringoaz
Consomé doble al Jerez: Salda bikoitza Jerezaz
Consomé Lady Curzon: Lady Curzon salda
Consomé royal o natural: Royal-salda edo salda naturala
Crema a la reina: Zukua erregina erara

Crema de berros: Berroen zukua
 Crema de espárragos y champiñones: Frantsesporruen eta barrengorrien zukua
 Crema de espinacas: Ziazerba-zukua
 Crema del día: Gaurko zukua
 Crema de legumbres: Ekosari-zukua
 Crema de porrusalda: Porrusalda-zukua
 Crema de puerros: Porru-zukua
 Crema de tomate: Tomate-zukua
 Crema de vainas: Leka-zukua
 Crema de verduras: Barazki-zukua
 Crema Parmentier: Parmentier zukua
 Crema Saint Germain: Saint Germain zukua
 Champignon a la bordelesa: Barrengorriak Bordele erara
 Champiñones al ajillo: Barrengorriak baratxuritan
 Delicias de verduras con foie: Barazkien lilurak foie-az
 Endivias a la crema: Endibia krematan
 Ensalada china: Txinako entsalada
 Ensalada corriente: Ohizko entsalada
 Ensalada de endivias: Endibien entsalada
 Ensalada de endivias al Roquefort: Endibien entsalada Roquefort-az
 Ensalada de endivias con manzanas y nueces: Endibien entsalada sagar-intxaurrekin
 Ensalada de lechuga y tomate: Uhaza-tomatezko entsalada
 Ensalada del tiempo: Sasoiko entsalada
 Ensalada ilustrada: Entsalada hornitua
 Ensalada mixta: Entsalada nahasia
 Ensalada rusa: Errusiar entsalada
 Ensalada verde: Entsalada berdea
 Ensaladilla oriental: Ekialdeko entsalada
 Espárragos: Frantsesporruak
 Espárragos a la vinagreta: Frantsesporruak olioazpinetan
 Espárragos a la vinagreta o mayonesa: Frantsesporruak olioazpinetan edo maionesaz
 Espárragos con mahonesa: Frantsesporruak maionesarekin
 Espárragos especiales: Frantsesporru bereziak
 Espinacas: Ziazerbak
 Garbanzo con berza: Garbantzu-azak
 Garbanzo con zancarrón: Garbantzuak zankarraz
 Garbanzo de vigilia: Haratuzte-garbantzuak
 Gazpacho: Gazpatxoa
 Guarniciones: Hornidurak
 Guisantes con jamón: Ilarrak urdaiazpikoarekin
 Guisantes salteados: Ilar salteatuak

Habas: Babak
Habas a la vitoriana: Babak Gasteiztar erara
Habas al estilo alavés: Babak Arabar erara
Habas del tiempo: Sasoiko babak
Habas guisadas: Baba erregosiak
Hojas de acelgas rellenas: Zerba-horri beteak
Huevos: Arraultzeak
Huevos a la flamenca: Arraultzeak Flandes erara
Huevos «Caserío»: Arraultzeak Baserri erara
Huevos con chirlas: Arraultzeak txirlekin
Huevos con chorizo o jamón: Arraultzeak txorizo edo urdaiazpikoarekin
Huevos con jamón: Arraultzeak urdaiazpikoarekin
Huevos con tomate: Arraultzeak tomatearekin
Huevos duros: Arraultze egosiak
Huevos escalfados: Arraultze erregosiak
Huevos fritos: Arraultze frijituak
Huevos fritos a la navarra: Arraultze frijituak Nafar erara
Huevos fritos al gusto: Arraultze frijituen aukera
Huevos fritos con jamón: Arraultze frijituak urdaiazpikoarekin
Huevos pasados por agua: Arraultze uretan paseak
Huevos revueltos: Arraultze nahasiak
Judías verdes: Lekak
Judías verdes con jamón: Lekak urdaiazpikoarekin
Judías verdes con patatas: Leka-patatak
Judías verdes salteadas: Leka salteatuak
Lentejas: Dilistak
Macarrones boloñesa: Makarroiak Bolonia erara
Macarrones gratinados: Makarro gainerreak
Macarrones napolitana: Makarroiak Napoli erara
Menestra de Tudela: Tuterako menestra
Menestra de verduras: Barazki-menestra
Menestra de verduras natural: Barazki-menestra naturala
Paella: Paella
Paella a la valenciana: Paella Valentzia erara
Paella especial 2 personas 20 minutos: Paella berezia, 2 lagun 20 minutu
Pastel de verduras salsa calabaza: Barazki-pastela kalabaza-saltsan
Patatas avellana: Urritxurako patatak
Patatas con vainas: Leka-patatak
Patatas dado: Datoitxurako patatak
Patatas en salsa verde: Patatak saltsa berdetan
Patatas fritas: Patata frijituak
Patatas lionesa: Patatak Lyon erara

Patatas paja: Lastoitxurako patatak
Patatas riojanas: Patatak Errioxa erara
Patatas vapor: Patatak lurrunetan paseak
Pâté caliente de setas con espinacas: Perretxiko-ziazerben pate beroa
Pencas de acelgas: Zerba-horriak
Pimientos caseros de Lodosa: Lodosako piperrak etxeko erara
Pimientos del piquillo de Lodosa: Lodosako piper muturtxodunak
Pimientos estilo Nevers: Piperrak Nevers erara
Pimientos morrones: Piper morroak
Pimientos rellenos: Piper barrubeteak
Pimientos rellenos a la bilbaina: Piper barrubeteak Bilboko erara
Pimientos rellenos de bacalao: Piperrak makailaoaz beteak
Pimientos rellenos de kabarroka: Piperrak kabarrokaz beteak
Pimientos rellenos de merluza y rape: Piperrak, legatz eta itsapoz beteak
Pimientos rellenos de ternera: Piperrak txahalkiz beteak
Piperrada vasca: Euskal piperrada
Pisto: Pistoia
Pisto bilbaino: Bilboko pistoa
Pisto de calabacín: Kalabazin-pistoia
Porrusalda: Porrusalda
Porrusalda fría: Porrusalda hotza
Pudding de coliflor: Azalore-budina
Pudding de espárragos: Frantsesporru-budina
Pudding de espinacas y arroz: Ziazerba-arroz budina
Pudding de verduras: Barazki-budina
Pudding de zanahoria: Azenario-budina
Puré de patatas: Patata-purea
Repollo con patatas y bacon: Aza-patatak hirugiharreaz
Revuelto de ajos verdes y setas: Baratxuri bigunen eta perretxi-koen nahaskia
Revuelto de champiñón: Barrengorrien nahaskia
Revuelto de hongos y gambas: Onddo eta ganben nahaskia
Revuelto de la casa: Etxeko nahaskia
Revuelto de perrechicos: Perretxikoen nahaskia
Revuelto de setas: Perretxikoen nahaskia
Revuelto de setas pardillas: Ziza arreen nahaskia
Revuelto de verduras: Barazki-nahaskia
Rollo de primavera: Udaberriko bildua
Setas de Orduña al horno: Urduñako perretxikoak labean
Setas en su tiempo: Sasoiko perretxikoak
Setas pardillas de monte: Mendiko ziza arreak
Sopa baserritarra: Baserritar zopa
Sopa de ajo: Baratxuri-zopa, berakatz-zopa

Sopa de ajo con huevos: Baratxuri-zopa arraultzearekin
Sopa de aletas de tiburón: Marrazo-hegalen zopa
Sopa de ave: Hegazti-zopa
Sopa de cebolla: Tipula-zopa
Sopa de cebolla gratinada: Tipula-zopa gainerrea
Sopa de Chop Suey: Txop Suei zopa
Sopa de cocido: Lapikoko-zopa, eltzekari-zopa, eltzeko-zopa
Sopa de fideo: Fideo-zopa
Sopa de higadillos: Barruki-zopa
Sopa de nido de golondrinas: Enara-habi zopa
Sopa de pescado: Arrain-zopa
Sopa de pescado al cuarto: Arrain-zopa laurdenduna
Sopa de pescado ondarresa: Arrain-zopa ondarrutarra
Sopa de picadillo al jamón: Urdaiazpiko xehetuaren zopa
Sopa de pollo: Oilasko-zopa
Sopa de rabo de buey: Idibuztan-zopa
Sopa de tortuga: Dortoka-zopa
Sopa de verduras: Barazki-zopa
Sopa espesa de Hendaia: Hendaiaiko zopa lodia
Sopa juliana: Barazki-zopa
Sopa Minestrone: Minestrone zopa
Sopa pekinesa: Pekindar zopa
Sopa-puré de S. Juan de Luz: Donibane Lohitzuneko zukua
Sopa riojana: Errioxar zopa
Sopa tres delicias: Hiru liluren zopa
Sopa vasca: Euskal zopa
Sopas variadas: Zopa-aukera
Spaghettis boloñesa: Spaghettiak Bolonia erara
Spaghettis gratinados: Spaghetti gainerreak
Spaghettis napolitana: Spaghettiak Napoli erara
Tallarines: Tailarinak
Tallarines boloñesa: Tailarinak Bolonia erara
Tallarines gratinados: Tailarin gainerreak
Tallarines napolitana: Tailarinak Napoli erara
Tarta de espinacas: Ziazerben tarta
Tortilla: Arraultzopila
Tortilla de bacalao a la donostiarra: Makailao-arraultzopila
Donostiar erara
Tortilla de champiñón: Barrengorrien arraultzopila
Tortilla de chorizo: Txorizoaren arraultzopila
Tortilla de espárragos: Frantsesporruen arraultzopila
Tortilla de gambas: Ganben arraultzopila
Tortilla de jamón: Urdaiazpikoaren arraultzopila
Tortilla de patatas: Patata-arraultzopila
Tortilla de sangrecilla de cordero: Bildots-odolaren arraultzopila

Tortilla de setas: Perretxikoen arrautzopila
Tortilla euskaldun: Euskaldun arrautzopila
Tortilla francesa: Arrautzopil frantsesa
Tortillas: Arrautzopilak
Tortillas al gusto: Arrautzopil aukera
Tortillas variadas: Arrautzopil aukera
Trufas: Trufak
Ttoro de Lapurdi: Lapurtar ttoroa
Vainas frescas salteadas: Leka fresko salteatuak
Variación de tortillas: Arrautzopil-aukera
Verduras: Barazkiak
Verdura de la casa: Barazkiak etxeko erara

8.3. Pescados y mariscos - Arrain eta itsaskiak

Abacanto: Abakandoa, mixera
Almejas a la marinera: Muxilak marinela erara
Almejas con alcachofas: Muxilak horburuekin
Almejas con/al limón: Muxilak limoiak
Almejas crudas: Muxila gordinak
Ancas de rana: Igel-hankak
Anchoas rebozadas: Antxoa pla-pla eginak
Anguilas en salsa verde: Aingirak saltsa berdetan
Anguilas del Bidasoa: Bidasoako aingirak
Angulas: Txixardinak
Angulas de Aguinaga: Aginagako txixardinak
Bacalao a la vizcaina: Makailaoa bizkaitar erara
Bacalao ajo arriero: Makailaoa mandazain erara
Bacalao al club ranero: Makailaoa club ranero erara
Bacalao al pil-pil: Makailaoa pil-pilean
Bacalao del chef: Makailaoa chef erara
Bacalao fresco horno: Makailao freskoa labean
Bacalao fresco plancha: Makailao freskoa plantxan
Bacalao fresco romana: Makailao freskoa Erroma erara
Bermejuelas en salsa verde: Ezkailuak saltsa berdetan
Besugo a la bermeana: Bixigua bermeotar erara
Besugo a la bilbaina 2 raciones (20 minutos): Bixigua bilbotar erara, 2 anoa (20 minutu).
Besugo a la parrilla: Bixigua arranbarrilan
Besugo al horno: Bixigua labean errea
Besugo «Mandoia»: Bixigua «Mandoia» erara
Bogavante a la Americana, el Kg.: Abakandoa amerikar erara, Kg-a.
Bonito con tomate: Hegaluzea tomateaz

Bonito ilustrado al horno: Hegaluze hornitua labean
Brocheta de cigalas: Zigalen txitxiburduntzia
Calamares a la romana: Txipiroiak Erroma erara
Calamares en su tinta: Txipiroiak beren tintan
Camarón: Exkirak
Cangrejos del río a la americana: Ibai-karramarroak amerikar erara
Caracoles: Barraskiloak
Caracoles a la vizcaina: Barraskiloak bizkaitar erara
Caracoles a la madrileña: Barraskiloak madrildar erara
Carrillera de rape: Itsasapo-paparra
Centollo en ensalada: Txangurro-entsalada
Centollo natural: Txangurro naturala
Cigalas: Zigalak
Cigalas a la plancha: Zigalak plantxan
Cóctel de langostinos y cigalas: Otarrainska-zigalen koktela
Cocktail de mariscos: Itsaskien-koktela
Cochas: Kokotxak
Cogote de merluza: Legatz-kokota
Cogote de merluza a la bilbaina: Legatz-kokota bilbotar erara
Cola de merluza rellena al horno: Legatz-buztan barrubetea labean errea
Cola de merluza rellena de marisco: Legatz-buztana itsaskiz betea
Crema de marisco: Itsaski-zukua
Crêpes de salmón: Izokin-krepeak
Changurro donostiarra: Txangurroa donostiar erara
Chatka: Txatka
Chipirones en su tinta: Txipiroiak beren tintan
Delicias de lenguado: Mihiarrain-lilurak
Ensalada de angulas: Txitxardinen entsalada
Fanecas a la romana: Fanekak Erroma erara
Gallo romana: Itsasoilarra Erroma erara
Gambas a la plancha: Ganbak plantxan
Gambas al ajillo: Ganbak baratxuritan
Gambas con salsa picante: Ganbak saltsa minaz
Gambas frescas, cocidas o plancha: Ganba freskoak, egosiak edo plantxan
Gratinado de mariscos: Itsaski gainerreak
Ijada de merluza a la koxkera: Legatz-paparra koxkera erara
Ijada de merluza al horno: Legatz-paparra labean
Ijadas en salsa: Paparrak saltsan
Jibiones: Txipiroiak
Kokotxas de bacalao: Makailao-kokotxak
Kokotxas de merluza: Legatz-kokotxak

Kokotxas de merluza con angulas en salsa verde: Legatz-kokotxak txixardinekin saltsa berdetan

Lamprea landesa: Anproia Landetako erara

Langosta a la americana, 2 raciones: Otarraina amerikar erara, 2 anoa

Langosta cocida, 2 raciones: Otarrain egosia, 2 anoa

Langosta, cocida o plancha, el Kg: Otarraina, egosia edo plantxan, Kg-a

Langosta fría: Otarrain hotza

Langostinos: Otarrainskak

Langostinos a la plancha: Otarrainskak plantxan

Langostinos con salsa china: Otarrainskak txinatar saltsaz

Langostinos naturales: Otarrainska naturalak

Lenguado: Mihiarraina

Lenguado a la plancha: Mihiarraina plantxan

Lenguado al champán o plancha: Mihiarraina xanpainaz edo plantxan

Lenguado estilo ermitaño: Mihiarraina ermitau erara

Lenguados estilo Mare Nostrum: Mihiarraina Mare Nostrum erara.

Lomos de merluza con chirlas en salsa verde: Legatz-lepoak txirlekin saltsa berdetan

Lomo de merluza con kokotxas y almejas: Legatz-lepoa kokotxamuxilekin

Lubina a la naranja: Lupia laranjaz

Lubina a la navarra: Lupia Nafar erara

Lubina al estilo de Santurtzi: Lupia Santurtzi erara

Lubina al horno: Lupia labean errea

Lubina «Mourat»: Lupia «Mourat» erara

Mariscos: Itsaskiak

Medallones de merluza Margueri: Margueri legatz-medailoiak

Merluza a la romana: Legatza Erroma erara

Merluza a la romana con pimientos rojos asados: Legatza Erroma erara piper gorri erreekin

Merluza a la vasca: Legatza Euskal erara

Merluza a a vinagreta: Legatza oliozpinetan

Merluza con mahonesa: Legatza maionesarekin

Merluza dos salsas: Legatza bi saltsatan

Merluza en salsa: Legatza saltsan

Merluza estilo «Nere Amatxo»: Legatza Nere Amatxo erara

Merluza frita: Legatz frijitua

Merluza frita a la bilbaina: Legatz frijitua bilbotar erara

Merluza a la sidra: Legatza sagardotan

Merluza cocida: Legatz egosia

Merluza en salsa verde: Legatza saltsa berdetan

Merluza «Koxkera»: Legatza koxkera erara
Merluza langostada: Legatza otarrain erara
Merluza plancha: Legatza plantxan
Merluza rebozada: Legatz pla-pla egina
Merluza rellena: Legatz barrubetea
Mero a la plancha: Merua plantxan
Nécoras: Nekorak
Nécoras y santiaguíños: Nekorak eta santiaguíñoak
Ostras: Ostrak
Ostras especiales: Ostra bereziak
Ostras fritas: Ostra frijituak
Pastel de cabarroca: Itsaskabra-pastela
Pastel de txangurro: Txangurro-pastela
Pâte de bacalao: Makailao-patea
Percebes: Lanpernak
Percebes cocidos: Lanperna egosiak
Percebes de roca: Haitzetako lanpernak
Pescado agridulce: Arrain gazi-goza
Pescados: Arrainak
Pudding de cabracho: Itsaskabra-budina
Pudding de kabarroka: Itsaskabra-budina
Pudding de Pescado: Arrain-budina
Quisquillas: Ezkirak
Rape a la americana: Itsasapoa Amerikar erara
Rape en salsa: Itsasapoa saltsan
Rape en salsa verde: Itsasapoa saltsa berdetan
Rape Orly: Itsasapoa Orly erara
Revuelto de bacalao: Makailao-nahaskia
Revuelto de merluza y gambas: Legatz-ganben nahaskia
Rey con patatas en salsa verde: Erregearraina patatekin saltsa berdetan
Rodaballo: Erreboilua
Rodaballo Neguri: Erreboilua Neguri erara
Salmón ahumado: Izokin keztatua
Salmón del Bidasoa a la parrilla: Bidasoako izokina arranbarrilan errea
Salmón fresco: Izokin freskoa
Salmonete del Cantábrico: Barbarin kantabriarra
Salmonete frito: Barbarin frijitua
Salmonetes de roca fritos: Haitzetako barbarin frijituak
Tronco de lubina con setas asadas al horno: Lupi enborra perretxikoekin labean errea
Tronco de merluza a la parrilla: Legatz-enborra arranbarrilan
Tronco de merluza al estilo Guria: Legatz-enborra Guria erara
Trucha: Amuarraina

Trucha ahumada: Amuarrain keztatua
Trucha con jamón: Amuarraina urdaiazpikoarekin
Trucha labortana: Amuarraina lapurtar erara
Trucha Meunière: Amuarraina Meunière erara
Trucha Navarra: Amuarraina Nafar erara
Txangurro donostiarra: Txangurro donostiarra
Vieiras: Done Jakue txirlak
Vieiras a la gallega: Erromes-txirlak galiziar erara
Zapatero: Zapataria
Zarzuela de pescado: Arrain-biribilketa

8.4. Carnes - Okela

Becada: Oilagorra
Bistec a la plancha: Okela-xerra plantxan
Bistec de solomillo: Solomotxo-xerra
Brocheleta de riñones de cordero: Bildots-giltzurrunen txitxiburduntzia
Cabezuela de cordero: Bildots-burua
Callos: Tripakiak, tripakailuak
Callos a la vizcaina: Tripakailuak bizkaitar erara
Callos a la madrileña: Tripakailuak madrildar erara
Capón asado: Kapoi errea
Carbonada alemana: Aleman sukalkia
Carnes: Okelak
Carne guisada: Okela gisatua
Carnes y asados: Okela-erreakiak
Carnes y aves: Okela-hegaztiak
Cerdo agridulce: Txerriki gazi-gozoa
Codornices al nido: Galeperrak habiatan
Codornices cazadora: Galeperrak ehiztari erara
Codornices con pochas: Galeperrak indaba zuriekin
Codornices en hojas de parra: Galeperrak mahatsorritan
Codornices estofadas: Galeper erregosiak
Conejo al ajillo: Untxea baratxuritan
Conejo a la cazadora: Untxea ehiztari erara
Conejo al chilindrón: Untxea txilindron erara
Conejo con tomate: Untxea tomateaz
Conejo en salsa: Untxea saltsan
Cordero al chilindrón: Bildotsa txilindron erara
Cordero al horno: Bildotsa labean errea
Cordero asado: Bildots errea
Cordero asado de Treviño: Trebiñoko bildots errea
Chop de ternera: Txahal-saiheskia

Chorizo casero con huevos: Baserriko txorizoa arraultzeekin
Chuleta de buey: Idi-txuleta
Chuleta de buey... el Kg: Idi-txuleta... Kg-a.
Chuleta de buey a la parrilla: Idi-txuleta barrilan
Chuleta de cebón asada: Harakei-txuleta errea
Chuletas de cerdo: Txerri-txuletak
Chuletas de cerdo con pimientos: Txerri-txuletak piperrekin
Chuleta de cerdo con pimientos rojos: Txerri-txuleta piper gorriekin
Chuleta de novillo: Zekor-txuleta
Chuleta de rosbif: Roastbeef-txuleta
Chuleta de ternera: Txahal-txuleta
Chuleta de ternera con patatas: Txahal-txuleta patatekin
Chuleta de ternera s/peso: Txahal-txuletak pisu/a
Chuletitas de cordero: Bildots-saiheskiak
Chuletitas de cordero a la echalota: Bildots-saiheskiak tipulaxoekin
Chuletitas a la parrilla: Saiheskiak barrilan
Chuletón de buey: Idi-txuletatzarra
Chuletón (según peso): Txuletatzarra (pisuaren arauera)
Embutidos: Hestebeteak
Entrecôt: Saihetsartekoa
Entrecôt al estragón: Saihetsartekoa estragoiarekin
Entrecôt a la plancha: Saihetsartekoa plantxan
Entrecôt al Roquefort: Saihetsartekoa Roquefort-az
Escalope: Eskalopea
Escalope «Cordon Bleu»: Eskalopea «Cordon Bleu» erara
Escalope de hígado al Oporto: Gibel-eskalopea Portoaz
Escalope de ternera: Txahal-eskalopea
Escalope de ternera con patatas fritas: Txahal-eskalopea patata frijituekin
Escalope empanado: Eskalopea ogitartean
Escalope milanese: Eskalopea Milano erara
Escalope vienesa: Eskalopea Vienna erara
Escalopines a la crema con uvas: Zukudun eskalopinak mahatsetekin
Estofado de ternera: Txahalki erregosia
Falda de ternera al horno: Txahal-magala labean errea
Filete de buey: Idi-xerra
Filetes de ternera: Txahal-xerrak
Filete plancha: Xerra plantxan
Filete Santiago: Done Jakue xerra
Foie de oca: Antzar foiea
Foie fresco a las uvas: Foie freskoa mahatsetan
Gallina en pepitoria: Oiloa saltsa gorritan

Gallina trufada: Oilo trufatua
Gorrín asado: Txerrikume errea
Goulasch a la húngara: Hungariako gulaxa
Guisado de palomas de Etxalar: Etxalarko uso gisatuak
Hachua: Haxua
Hamburguesas: Hamburgarrak
Hamburguesa con patatas fritas: Hamburgarra patata frijiturekin
Hamburguesa con queso: Hamburgarra gaztiz
Hígado de oca a la vasca: Antzar gibela euskal erara
Hígado de oca estilo Guria: Antzar gibela Guria erara
Hígado de ternera: Txahal-gibela
Hígado de ternera a la lionesa: Txahal-gibela Lyon erara
Hígado encebollado: Gibela tipulaz
Jamón al Oporto: Urdaiazpikoa Portoaz
Jamón cerdo ibérico pata negra: Zango beltzeko iberiar txerri-urdaiazpikoa
Jamón con tomate: Urdaiazpikoa tomateaz
Jamón Jabugo: Jabugoko urdaiazpikoa
Jamón natural: Urdaiazpiko naturala
Jamón paleta ibérico: Iberiar urdaiazpiko zapala
Jamón serrano: Serrano urdaiazpikoa
Jamón York: Yorkeko urdaiazpikoa
Lechón: Txerrikumea
Lechón asado: Txerrikume errea
Lechón asado y relleno: Txerrikume barrubete eta errea
Lengua de vaca en salsa: Behi-mihia saltsan
Lengua en salsa: Mihia saltsan
Lengua rebozada: Mihi pla-pla egina
Lengua sevillana: Mihia Sibiliala erara
Liebre al vino rosado: Erbia ardo gorritan
Liebre con chocolate: Erbia txokolateaz
Litiruelas de cordero: Bildots-bigunkiak
Lomo a la riojana: Solomoa errioxar erara
Lomo con pimientos: Solomoa piperrekin
Lomo de buey a la pimienta negra, 2 raciones: Idi-solomoa piper beltzaz, 2 anoa
Lomo de cerdo: Txerri-solomoa
Lomo de cerdo a la plancha: Txerri-solomoa plantxan
Lomo de cerdo braseado con mahonesa: Txerri-solomo txingareztatua maionesarekin
Lomo de cerdo ibérico: Iberiako txerri-solomoa
Lomo de liebre a la navarra: Erbi-solomoa Nafar erara
Magras a la pamplonesa: Urdaiazpiko-xerrak Iruñeko erara
Magras con tomate: Urdaiazpikoa tomateaz
Magre de pato a la pimienta rosa: Ahate-giharrea piper arrosaz

Manitas de cerdo y morros a la vizcaina: Txerri-hanka eta musturrak bizkaitar erara
Medallón de ternera «Elixabete»: «Elixabete» txahalki-medailoia
Medallones de solomillo a la pimienta verde: Solomotxo-medailoiak piper berdeaz
Menestra de pollo: Oilasko-menestra
Menestra de ternera: Txahalki-menestra
Menudillos de cordero: Bildots-tripotxak
Mollejas: Bigunkiak
Mollejas a la bilbaina: Bigunkiak bilbotar erara
Mollejas braseadas con trufas: Bigunki txingarreztatuak trufekin
Mollejas de cordero con pimientos verdes: Bildots bigunkiak piper berdeekin
Mondejos de Zaldibia: Zaldibiako mondejoak
Morros: Musturrak
Morros en salsa: Musturrak saltsan
Oso-buco: Oso-bucoa
Oso-buco al vino tinto: Oso-bucoa ardo beltzaz
Paloma torcaz en salsa: Pagusoa saltsan
Palomas de Etxalar: Usoak Etxalar erara
Pastel de ternera: Txahalki-opila
Patas: Hankak
Patas de cerdo a la provenzana: Txerri-hankak Proventza erara
Pâtés de corte: Ebakizko pateak
Pâté de las Landas: Landetako pateak
Pâté, foie-grasse: Patea, foie-grasse-a
Patitas de cerdo: Txerri hankatxoak
Patitas de cordero: Bildots-hankatxoak
Patitas de cordero a la riojana: Bildots-hankatxoak Errioxa erara
Pato a la naranja: Ahatea laranjaz
Pato pekinesa: Ahatekia Pekin erara
Pavo asado y relleno a la vasca: Indiolar barrubete errea euskal erara
Pecho de ternera: Txahal-bularra
Pechuga de oca a la naranja: Antzar paparra laranjaz
Perdiz a la cazadora: Eperra ehiztari erara
Perdiz con nabitos de Nabarniz: Eperra Nabarnizko harbitxoekin
Picata milanesa: Okela xehetua Milano erara
Pollo a la bilbaina: Oilaskoa bilbotar erara
Pollo a la vasca: Oilaskoa euskal erara
Pollo al ajillo: Oilaskoa baratxuritan
Pollo al horno: Oilasko labean errea
Pollo asado: Oilasko errea
Pollo asado con ensalada o patatas fritas: Oilasko errea entsalada edo patata frijituekin

Pollo con almendras: Oilaskoa almendrekin
Pollo con paprika: Oilaskoa paprikaz
Pollo asado en su jugo: Oilasko errea bere koipetan
Pollo asado o al ajillo: Oilasko errea edo baratxuritan
Pollo de caserío asado: Baserriko oilasko errea
Pollo pepitoria: Oilaskoa saltsa gorritan
Redondo de ternera: Txahal-biribikia
Redondo en salsa: Biribikia saltsan
Redondo mechado: Biribilki zapaldua
Riñones a la brocheta: Giltzurrunen txitxiburduntzia
Riñones al jerez: Giltzurrunak jerezaz
Riñones al oporto: Giltzurrunak Portoaz
Riñones con gambas: Giltzurrunak ganbekin
Rumpsteak a la pimienta rosa: Rumpsteak-a piper arrosaz
Salchichas Frankfurt: Frankfurt-saltxitxak
Salteado de ternera: Txahalki salteatua
Sesos: Garaunak
Sesos a la romana: Garaunak Erroma erara
Solomillo: Solomotxoa
Solomillo a la plantxa: Solomotxoa plantxan
Solomillo al foie trufado: Solomotxoa foie trufatuaz
Solomillo con foie al jerez: Solomotxoa foie-jerezaz
Solomillo con guarnición: Solomotxo hornitua
Solomillo de buey: Idi-solomotxoa
Solomillo Stroganoff: Stroganoff solomotxoa
Sorda en salsa: Oilagorra saltsan
Steak tartare con whisky: Steak tartare-a whiskiaz
Ternera asada: Txahalki errea
Ternera en salsa: Txahalkia saltsan
Ternera en salsa de ostras: Txahalkia ostra-saltsatan
Ternera rebozada: Txahalki pla-pla egina
Tournedo «Mandoia»: «Mandoia» tournedoa
Villagodio: Villagodioa
Villaroy: Villaroy-a
Zancarrón a la vizcaina: Zankarra bizkaitar erara
Zancarrón de ternera: Txahal-zankarra
Zancarrón en su jugo: Zankarra bere zukutan
Zancarrón estofado: Zankar erregosia

8.5. Otros - Bestelakoak

Bocadillos: Otartekoak
Carta: Karta
Carta de vinos: Ardoen karta

Cena: Afaria
Cigarros: Zigarroak
Combinado: Nahasia
Comida 1. (en general): Janaria, jana, jatekoa
2. (al mediodía): Bazkaria
Comidas: Janariak
Desayuno: Gosaria
Fondue: Fondue
Menú: Menua, jatekoen karta
Menú del día: Gaurko menua, eguneko menua
Menú de la casa: Etxeko menua
Menú primeros platos: Hasierako menua
Menú segundo plato: Bigarren jakietarako menua
Merienda: Askaria
Nuestras especialidades: Gure berezitasunak
Plato: Jakia
Platos combinados: Jaki bilduen platerak
Platos del día recomendados: Gaurko jaki gomendatuak
Platos recomendados: Jaki gomendatuak
Puros: Zigarro puruak
Talo: Taloa
Talo con chorizo: Taloa txorizoaz
1^{er} grupo: Lehen multzoa
2^o grupo: Bigarren multzoa
3^{er} grupo: Hirugarren multzoa

8.6. Postres - Azkenburukoak

Almendrados: Almendratuak
Almendras garrapiñadas: Almendra garrapinatuak
Arroz con leche: Arrozesnea
Arroz con leche con higos: Arrozesnea pikuekin
Batido de chocolate: Txokolatezko irabiakia
Batido de naranja: Laranja-zko irabiakia
Batido de nata: Esnegainezko irabiakia
Biscuit de higos en «Salsa Nueces»: Pikuen biskuita «Intxaurre-saltsan»
Biscuit glacé: Biscuit glacéa
Biscuit glacé con chocolate y nueces: Biscuit glacéa txokolate eta intxaurrekin
Bizcocho de chocolate: Txokolatezko biskotxoak
Bizcocho de chocolate y nueces: Txokolate-intxaurrezko biskotxoak
Bizcocho de limón: Limoizko biskotxoak

Bizcochos: Biskotxoak
Bizcochos de Bergara: Bergarako biskotxoak
Bizcochos de Mendaro: Mendarako biskotxoak
Bizcochos de nata: Esnegainezko biskotxoak
Bizcochos italianos: Italiako biskotxoak
Bocaditos de nata: Esnegainezko kopautxoak
Bollería: Opilak
Bollitos de manzana y nuez: Sagar-intxaurren opiltxoak
Bollo de mantequilla: Gurinezko opila
Bollos suizos: Suitzar opilak
Bombones: Bonboiak
Bombones de chocolate: Txokolatzeko bonboiak
Bombón helado: Bonboi izoztua
Borrachitos: Mozkortitxoak
Brazo de gitano: Ijito-besoa
Buñuelos: Piporropiloak
Buñuelos de fresa: Marrubizko piporropiloak
Buñuelos de manzana: Sagarrezko piporropiloak
Buñuelos ingleses: Ingeles piporropiloak
Cabello de ángel: Aingeru-adatsa
Café: Kafea
Café a la crema: Kafesnegaina
Café con leche: Kafesnea
Café cortado: Kafesne txikia, kafe ebakia
Café escocés: Kafe eskoziarra
Café irlandés: Kafe irlandarra
Canutillos de Bilbao a la crema: Bilboko tutulutxoak kremaz
Caramelos: Karameluak
Caramelos de chocolate: Txokolatzeko karameluak
Carolina: Karolina
Castañas con leche: Gaztainesnea
Cerezas en almíbar: Gereziak urazukretan
Ciruelas en almíbar: Okaranak urazukretan
Ciruelas pasas con Armagnac: Okaranpasak Armagnac-az
Cocktail de frutas en almíbar: Fruituen mazedonia urazukretan
Compota: Konpota
Compota de fresas: Marrubi-konpota
Compota de orejones y ciruelas: Okaran eta muxikapasen konpota
Compota de peras: Madari-konpota, udare-konpota
Compota de peras donostiarra: Udare-konpota donostiar erara
Confites: Konfiteak
Copa de la casa: Etxeko kopa
Coronas al caramelo: Koroak karameluaz
Crema: Esnegaina, esnekia, krema

Crema catalana: Katalan esnekia
Crema tostada: Arraultzesne gainerrea
Crepes: Krepeak
Crepes al gusto: Krepeak nahi erara
Crepes con naranja confitada: Krepeak laranja goxotuz
Cristinas: Kristinak
Crocante: Krokantia
Croissant: Croissanta
Crunis: Kruniak
Cuajada: Gatzatua
Cucuruchos de hojaldre: Hostorezko kukurutxoak
Chocolates: Txokolateak
Chocomuscos: Txokomuskoak
Chuchos: Txutxuak
Churros: Txurroak
Dulce: Goxoa
Dulce de la casa: Etxeko goxoa
Dulce de membrillo: Irasagar-gozoa
Dulces: Gozoak, gozokiak
Dulces de Cuaresma: Garizumako gozoak
Duquesas al caramelo: Dukesak karameluaz
Ensaimadas: Entsaïmadak
Flan: Budina
Flan al caramelo: Budina karameluaz
Flan con nata: Budina esnegainaz
Flan de caramelo: Budina karameluaz
Flan de moka con merengue: Mokazko budina merengeaz
Flan de pasas al Cointreau: Mahaspasen budina Cointreau-az
Fresas con nata: Marrubiak esnegainaz
Fresas en su tiempo: Marrubiak, beren sasoian
Fruta: Fruituak, fruta
Fruta del tiempo: Sasoiko fruituak
Fruta variada: Fruitu-aukera
Fruta variada del tiempo: Sasoiko fruituen aukera
Frutos secos: Fruitu idorrek
Galletas: Gailetak
Galletas de coco: Kokozko gailetak
Galletitas húngaras: Hungariako gailetatxoak
Gatzatua (en su tiempo): Gatzatua (bere sasoian)
Goxua: Goxoa
Gelatina de fresa: Marrubi-jelatina
Gelatina de naranja: Laranja-jelatina
Granizado: Bikortua
Granizado de naranja: Laranja-zko bikortua
Helado con nueces: Izoikia intxaurrekin

Helado con nueces fritas: Izozkia intxaur frijituekin
Helado de avellana: Urren izozkia
Helado de ciruelas al Armagnac: Okaran-izozkia Armagnac-az
Helado de chocolate: Txokolatego izozkia
Helado de fresa: Marrubizko izozkia
Helado de limón: Limoizko izozkia
Helado de nata: Esnegainezko izozkia
Helado de tutti frutti: Tutti fruttizko izozkia
Helado de vainilla: Bainila-izozkia
Helado de mantecado: Bainila-izozkia
Helados variados: Izozki-aukera
Irlandés: Irlandarra
Isla de Iزارo: Izaroko irla
Kefir: Kefirra
Leche merengada: Esne merengatua
Lenguas de gato: Katumihak
Macarrones: Makarroiak
Macedonia: Mazedonia
Macedonia de frutas: Fruituen mazedonia
Mantecado: Bainila-izozkia
Manzanas asadas: Sagar erreak
Manzana frita con miel: Sagar frijitua eztiak
Mazapán: Mazapana
Medias lunas: Hilargierdiak
Melocotón en almíbar: Muxika urazukretan
Merengues: Merengeak
Mermelada: Marmelada
Mermelada de ciruelas: Okaran-marmelada
Mermelada de grosella: Arakatz-marmelada
Miel: Eztia
Milhojas: Milorriak
Morokil: Morokila
Mostachones: Mostatxoiak
Mousse: Biltsa, moussea
Mousse de chocolate: Txokolate-bitsa, txokolatego moussea
Nata: Esnegaina
Natillas: Arraultzesnea, arraultzesneka
Pasas al coñac: Mahaspasak koñakaz
Pastas: Orekiak
Pastas irlandesas: Irlandako orekiak
Pastel de arroz: Arrozezko pastela
Pasteles de la casa: Etxeko pastelak
Pastel de leche condensada: Esne trinko-pastela
Pastel de queso: Gazta-pastela
Pastel vasco: Euskal pastela

Pasteles: Pastelak
Pasteles rusos: Errusiar pasteltxoak
Pastelillos de bizcocho: Biskotxoazko pasteltxoak
Pastelillos de hojaldre: Hostorezko pasteltxoak
Pastelillos de nuez: Intxaur-pasteltxoak
Peditos de monja: Moja-uzkertxoak
Pera en almíbar: Madaria urazukretan
Peras al vino: Madariak ardoaz
Pestiños y bartolillos: Pestiño-bartolilloak
Piña: Anana
Piña al kirsch: Anana kirsch-az
Piña en almíbar: Anana urazukretan
Plátano frito con miel: Banana frijitua eztiak
Plátano al horno: Banana labean errea
Polvorones: Hauts gozoak, polboroiak
Ponche ruso: Errusiar pontxea
Postres: Azkenburukoak
Postres de cocina (natilla y arroz con leche): Etxeko goxoak
 (arraultzesnekia eta arrozesnea)
Postres variados: Azkenburukoen aukera
Postres, dulces: Azkenburukoak eta gozokiak
Pudding de manzana al calvados: Sagar-budina calvados-az
Queso: Gazta
Queso Camembert: Camembert gazta
Queso con membrillo: Gazta irasagarraz
Queso de bola: Bolagazta
Queso de Burgos: Gaztanbera
Queso de Cabrales: Cabralesko gazta
Queso de Idiazabal: Idiazabalgo gazta
Quesos de maestros queseros artesanos: Gaztangin maisuen
 ardurapeko gaztak
Queso de nata: Esnegainezko gazta
Queso de Gorbea: Gorbeako gazta
Queso del país: Herriko gazta
Queso del País Vasco: Euskal Herriko gazta
Queso del Roncal: Erronkariko gazta
Queso de Emmental: Emmental gazta
Queso en lonchas: Gazta-xerrak
Queso en porciones: Gazta-atalak
Queso fresco: Gaztanbera
Queso Gruyère: Gruyère gazta
Queso manchego: Manchako gazta
Queso Roquefort: Roquefort gazta
Quesos variados: Gazta-aukera
Relámpagos: Oinaztargiak

Relámpagos al Fondant: Oinaztargiak Fondant erara
Rellenos de Bergara: Bergarako barrubeteak
Savarin al ron: Sabarina erronaz
Roscas de reyes: Erregetako erroskilak
Rosquillas: Erroskilak
Rosquillas de Mendaro: Mendaroko erroskilak
Rusos: Errusiarrak
Salsa de nueces: Intxaur-saltsa
Sorbete al limón con champán: Limoizko zurrupakia xanpainaz
Sorbete «Tres gustos»: «Hiru zapore» zurrupakia
Sorbetes al gusto: Zurrupakiak nahi erara
Soufflé: Soufflea
Surtido de helados: Izozki-aukera
Suspiros de Bilbao: Bilboko zipuruak
Tabla de quesos: Gazta-ohola
Talo con miel: Taloa eztiuz
Talos de Vitoria: Gasteizko taloak
Tarta con mantecado: Tarta izozkiarekin
Tarta de almendra: Almendra-tarta
Tarta de Buffet: Buffet tarta
Tarta de chocolate: Txokolatzeko tarta
Tarta de fresas: Marrubizko tarta
Tarta de la casa: Etxeko Tarta
Tarta de manzana: Sagar-pastela
Tarta de moka: Mokazko tarta
Tarta-Gasteiz: Gasteiz-tarta
Tarta helada: Tarta izoztua
Tarta helada al ron: Tarta izoztua erronaz
Tarta mascota: Maskota tarta
Tarta natural: Ohizko tarta
Tarta nevada: Elur-tarta
Tarta nupcial: Eztei tarta
Tartas: Tartak, pastelak
Tartas variadas: Tarta aukeratuak
Te: Tea
Te con leche: Tesnea
Te con limón: Telimoia
Tocino de cielo: Aingeru-torradak
Tortas: Taloak
Tortitas: Talotxoak
Tostadas al ron: Torradak erronaz
Tostadas de crema: Kremazko xigorkiak
Tostadas de pan: Ogi-xigorkiak
Tostadas diablo: Deabrusa xigorkiak
Tostadas Guria: Guria xigorkiak

Trufas de chocolate: Txokolategako trufak
Trufas de nata: Esnegainezko trufak
Turrón: Turroia
Turrón de Alicante: Alacant-eko turroia
Turrón de almendras: Almendra-turroia
Turrón de Jijona: Xixonako turroia
Turrón de mazapán: Mazapan-turroia
Turrón de yema: Goringo-turroia
Turrón de yema con azúcar: Goringo-turroia azukreaz
Yogurt: Jogurta
Zumo de naranja: Laranja-zumoa
Zumo de tomate: Tomate-zumoa

8.7. Bebidas - Edariak

Agua: Ura
Agua con gas: Ur gasduna
Agua de Insalus: Insalus-ko ura
Agua de Lanjarón: Lanjaron-go ura
Agua de Solares: Solares-ko ura
Agua de Urberuaga: Urberuagako ura
Agua de Vichy: Vichy-ko ura
Agua del grifo: Txorrotako ura
Agua mineral: Metalura
Aguas minerales: Metalurak
Agua sin gas: Ur gas gabea
Anís: Anisa
Anisados: Anisatuak
Aperitivo: Janaurrekoa, aperitiboa
Armañac: Armañaka, armagnaca
Bebidas: Edariak
Bitter: Bitterra
Botella: Botila
Brandies: Koñakak
Cerveza importada: Atzeritiko garagardoa
Cerveza nacional: Garagardo nazionala
Cerveza oro: Oro garagardoa
Cerveza San Miguel: San Miguel garagardoa
Cóctel: koktela, cocktaila
Coñacs: Koñakak, cognacak
Copa: Kopa
Champanes: Xanpainak, champagneak
Champanes de cavas de cosechero: Uztalari-sotoko xanpainak
Champán francés: Champagne frantsesa
Champán Freixenet: Freixenet xanpaina

Champán Gran Codoniú: Gran Codorniú xanpaina
Champán L'Aixertell: L'Aixertell xanpaina
Fanta de naranja y de limón: Fanta, laranja eta limoia
Horchata: Ortxata
Kas de naranja y de limón: Kas, laranja eta limoia
Kas, Coca-cola, Fanta, etc: Kas, Coca-cola, Fanta eta antzekoak...
Limonada: Limonada
Media botella: Botila erdia
Naranjada: Laranjada
Ponche: Pontxea
Refrescos-cervezas: Freskagarriak-garagardoak
Ron: Erruma, errona
Sangría: Urardoa
Schweppes de naranja y limón: Schweppes, laranja eta limoia
Sidra: Sagardoa
Tónica: Tonika
Vermuth: Bermuta, vermoutha
Vinos blancos: Ardo zuria
Vinos de cosechero Rioja Alavesa: Arabako Errioxako uztalari-
 ardoak
Vino de la casa: Etxeko ardo, eskaile rapeko ardo
Vinos del año: Urteko ardoak
Vino especial de la casa: Etxeko ardo berezia
Vinos espumosos-champañas: Ardo bisdunak-xanpainak
Vinos Campo Viejo, etiqueta blanca: Ardoak, Campo Viejo
 etiketa zuria
Vinos Campo Viejo 4 año: Ardoak, Campo Viejo, 4. urtekoa
Vinos Campo Viejo, reserva de 1970: Ardoak, Campo Viejo,
 1970.eko erreserba
Vino, Faustino V, año 1970: Ardo, Faustino V, 1970. urtekoa
Vinos, Faustino I, cosecha 1970: Ardoak, Faustino I, 1970.eko
 uztaldikoa
Vino, Imperial, año 1973: Ardo, Imperial, 1973. urtekoa
Vino, Marqués de Cáceres, año 1973: Ardo, Marqués de
 Cáceres. 1973. urtekoa
Vinos Marqués del Riscal (último): Ardoak, Marqués del Riscal
 (azkena)
Vinos rosados: Ardo gorriak
Vinos, siglo Saco, cosecha 1970: Ardoak, siglo Saco, 1970.eko
 uztaldikoa
Vinos tintos: Ardo beltzak
Vinos, Viña Real 4. año: Ardoak, Viña Real 4. urtea
Whisky: Whiskia
Whisky escocés: Whisky eskoziarra
Whisky español: Whisky espainiarra

8.8. Avisos y frases

Existe un libro de reclamaciones: Kexaliburua ba dago

Existe un menú de la casa a disposición de los Sres. clientes de este restaurante (postre, pan y vino incluidos): Jatetxe honetako Jaun-Andre bezeroek, nahi izanez gero, etxeko menua eska dezakete (bertan azkenburukoa, ogia eta ardoa sarturik)

Existe un menú del día a petición de los Sres. clientes de la casa en el cual el postre, pan y vino quedan incluidos: Jatetxe honetako Jaun-Andre bezeroek, nahi izanez gero, etxeko menua eska dezakete, bertan azkenburukoa, ogia eta ardoa sartuta egonik

Hay habitaciones: Logelak ba daude

Hoja de reclamaciones: Kexa-horria

Libro de reclamaciones: Kexaliburua

Los platos marcados con X están agotados: X batez markaturiko jakiak agorturik daude

Menú del día: Eguneko menua, gaurko menua

Mesa libre: Mahai hargaia

Mesa reservada: Mahai hartua

No fumar: Ez erre mesedez

No se admiten animales: Animaliarik ez, mesedez

No se admiten perros: Txakurrik ez, mesedez

No se permiten propinas: Ez da eskupekorik onartzen

Nota: Si no hubiera alguno de los platos del menú, la casa le servirá otro sin que el precio del menú sufra variación

Oharra: Gaurko menuko jakiren bat ez balego, etxeak beste bat jarriko dizu, horregatik menuaren prezioa ezertan ere igon gabe

Nota: Si no existiera algún plato del menú del día, la casa tendrá que servir otro de la carta del mismo estilo

Oharra: Eguneko menuaren osagarriren bat ez balego, jatetxeak gisa bereko beste jaki bat zerbitzatu beharko du

Nota: Si uno de los platos que componen el menú del día estuviese agotado, el industrial viene obligado a ofrecer en su lugar otro de similar calidad y composición

Oharra: Gaurko menua osotzen duten jakietakoren bat agorturik balego, berorren ordeztu etxeak beste bat eskaini beharko luke, antzeko kalitate eta osagarriez prestatua

Prohibido cantar: Ez kanta mesedez

Pts. por persona: Pta. lagun bakoitzeko

¡Que aproveche!: On egin degizuela!

Se sirven comidas: Janariak zerbitzatzeko dira

Servicios e impuestos incluidos: Zerbitzu eta zerga guztiak sarturik

SUKALDE ETA OSTALARITZARAKO HIZTEGLA

EUSKARA - GAZTELANIA
GAZTELANIA - EUSKARA

ehu^{press}



OPEN
ACCESS



Xabier Kintana

UPV/EHU

Fondos digitalizados
Funts digitalizatuak



SERVICIO EDITORIAL
UNIVERSIDAD DEL PAIS VASCO



ARGITARAPEN ZERBITZUA
EUSKAL HERRIKO UNIBERTSITATEA

**SUKALDE ETA
OSTALARITZARAKO
HIZTEGIA**

**Euskara - Gaztelania
Gaztelania - Euskara**

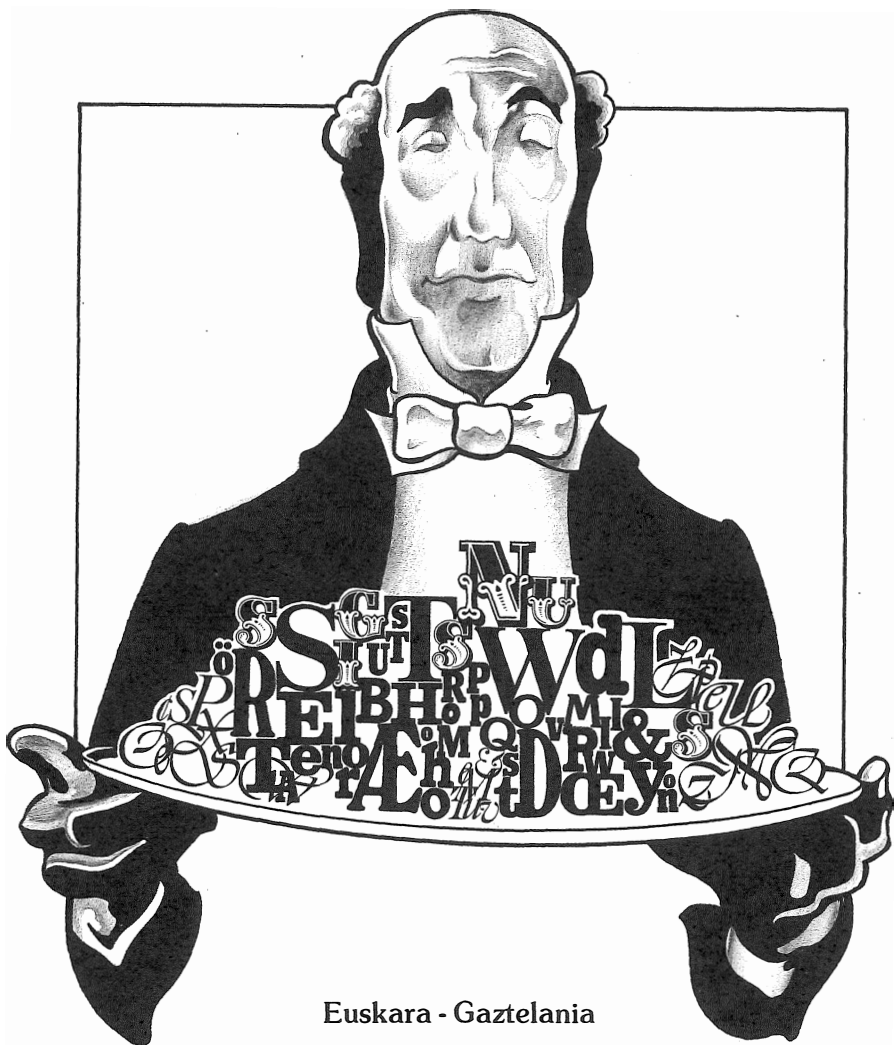
Xabier Kintana

Liburu honek, argitaratzeko, Euskal Gobernuko
Hezkuntz Sailaren diru-laguntza izan du.

Este libro ha sido publicado con la ayuda
de la Consejería de Educación del Gobierno Vasco.

Composición: DIDOT, S.A.
Impreso por:
GRIJELMO, S.A. - BILBAO
ISBN: 84-7585-017-0
D.L. BI-1739-1984

SUKALDE ETA
OSTALARITZARAKO
HIZTEGIA



Euskara - Gaztelania

HITZAURREA

Ostalaritz Eskola Euskal Herriko Unibertsitateko Leioako Campusera ekarri zenean, bertan lanean ari ginen guztiok hura oso mesedegarria, probetxuzkoa hobeki esan, izango zelako esperantzaz geunden erabat, bai Euskal Sukaldaritzarako eta bai sutondotik ikasgeletara arte hori eramaten ahalegintzen ginen guztiontzat ere.

Esperantza hura, betez doa poliki; gure pozerako, hain zuzen. Unibertsitate-Campusean egoteak eta bertan lanean iharduteak egiten ziguten desafioa gainditu dugula uste dugu, geure ahaleginari eta esperientziari esker, alde batetik, baina bestetik, Unibertsitateko irakasle eta ikasleengandik izan dugun laguntza estimagarriagatik ere bai, guztiok halako sentiberatasuna eta ardura izan baitute gure lanaz. Eta horien arteko bat Xabier Kintana irakaslea izan da, gure jantokietako ohizko bezeroa izateaz gainera, Eskolaren lankidea, zentzu zabalenean, izan duguna, behar izan dugunean berak euskara arloan ongi frogatua duen jakintzaz beti ere laguntzeko prest.

Baina Xabier Kintanaren kezka ez da noizik behinkako lankidetzat hutsean gelditu. Ikasturtearen erdialdean arlo honetan egiteko asmo zuen Sukaldaritz Hiztegi Teknikoaren projektua jakin erazi zigun, espainiera-euskara/euskara-espainieraz alegia. Geure laguntza berehalaxe eskaini genion orduan, eta orain, lan hau jadanik argitaratua denean, bihoazkio gure txaloak. Izan ere, garrantzi handiko helburua betetzera dator: gure lana euskalduntzera, hain zuzen. Eskolara datozen ikasle euskaldunak gero eta ugariago dira eta honez gero bertan ematen diren euskara-klaseek ba dute liburu honekin laguntza gehigarria.

Honetara ba, urrats handia egiten da Euskal Herriko Gastronomi kultura gure Eskolan ere euskaldunon jatorrizko hizkuntzan irakatsi ahal izateko.

Ezin uka daiteke gure Herriaren nortasun-ezaugarrietako bat beraren gastronomia denik, eta beronek, zalantzarik gabe, gure

nazio-nortasuna ongien zehazten duenarekin loturik joan behar du, euskararekin alegia. Bide honetan abiatzerakoan, hortaz, hiztegi hau ezinbesteko laguntza dugu guztiok, eta, batera, Ostalaritzarako desafioa ere ba da, gure lanbideak, profesionaltasun eta zentzu onaz bete beharko duena: Jatetxeetako zerbitzuak, kartak barne, euskaraz eskaintzekoa, gure arloko harremanak zentzu zabalenean euskaldunduz.

Euskal Herriko Ostalaritzaren abangoardia euskalduntzearen abangoardian ere egon ahal da eta egon beharra ere ba dauka gainera.

Jose Angel ITURBE
Ostalaritz Eskolaren Praktika-Sailaren
Irakasle Burua

MOLDATZAILEAREN AURKEZTITZAK

Egia da euskaldunok arlo askotan geure burua ezaguterazi dugula mundu zabalean, baina horregatik ez da gezurra, halaber, geure-geureak ditugun kirola batzutan bezalaxe, gastronomian ere, lana, oro har, kanpora begira egin dugula, eta horiez guztioz mintzatzeko orduan, erdaraz egiteko ohitura handiegia dagoela gure artean.

Liburudenda eta jatetxeetako kartetara begiratzea besterik ez dago, hain geurea omen dugun sukaldaritzaz (zaharraz eta berriaz) eskuharki zein hizkuntzatan ari garen konturatzeko. **Chipirones en su tinta** edo eta **Cocina Vasca** modukoak —erraxenetako batzu aipatzearren— hortxe ditugu, ia beti erdaraz, egile edo eta jatetxe-buru famatuenek euskaraz nola esan ez dakitelarik.

Eta hau guztiau betidanik gurean lotsagarria eta euskaldun bezeroekiko bereizkeria umiliagarria izan bada, are onartezinagoa dugu orain, euskara Euskal Herriko Autonomi Elkartearen mintzaira ofiziala denean. Gure Sukaldaritzaren hutsune eta premia hori betetzera dator, beraz, lexiko hau.

Kontutan hartu izan ditugu, noski, gure aurretik egindako lanak, hala nola 1864.ean Baionan argitaraturiko **Escualdun Cocinera (ceinarekin nornahic cocina ona errechki eguin baiteçake)**, 1889.eko **Cocinan icasteko liburua**, Antonio Arrue-ren EGAN-eko **Jan-edanak**, Karlos Argiñanoren **Argia**-ko sukalde-lanak, J. J. Lapitz-en eta Juan D.º de Echevarria-ren obrak, zenbait jatetxetako kartak eta Edorta Agirrerren **Sukaldaritzarako hastapenak** (1983) liburu bikaina, horietako batzu nola edo halako itzulpenak diren arren. Dena dela, geure zorrak aitortu eta eskerrak eman behar dizkiegu aurretik ibili zaizkigun guztiei.

Hemen ere, ia gainerako euskal hiztegegintza tekniko osoan bezala —eta ez gaitezen luzaroago engania!— hitz, esaldi eta esamolde asko ez dira itzulpen «jator» edo «zuzenak», hori ezinez-

koa baita, orain arte beti ere erdara hutsean jorratu den arlo honetan.

Izan ere, «nola esaten da hau euskaraz» galderak, aldez aurretik delako **hori** «euskaraz, nonbait behintzat, nola edo hala esaten delako aurreritzia» du, eta guztiok dakigunez edo, hizkuntzari doakionean hain hipokritak eta ezjakinak ez bagina, jakin beharko genukeenez behinik behin, janari, gai eta tresna askok oraindik euskaraz izen jatorra duten arren, **pato a la naranja** edo **trucha a la navarra** modukoak, aldiz, horrelaxe, soil-soilki, esan ta idatzi izan dira gure artean. Hori dela eta, lexiko honetako esaera askok, «nola esaten den»ari barik, «nola esan daitekeen»ari erantzuten diote, proposamen horiek batzutan zori oneko eta bestetzutan zori txarreko irudimenaz sortuak gerta daitezkeen arren, geroagoko hobetzaileen zain.

Azken aldean jarri diren atsotitzak, dena den, XVI mendetik honako bilduma jatorretatik aukeratuak dira, eta, beraz, erabat fidagarriak, **Escualdun Cocinera**-tik ateratako esakera pitxi gehien antzera.

Sukaldaritza eta Ostalaritza ez dira Euskal Herrian berez euskaldunduko. Honelako lanok, egia da, lagungarri izan daitezke, baina guztien gaintik erabiltzaileok gaude, eta bezeroen borondatea. Geure hizkuntz eskubideak ongi ezaguturik, eta kontua ordaintzeko orduan gure diruak beste edozein erdaldunenak adina balio duela-ko kontzientzia baldin badugu, orduan bai, orduan erraz bultzatuko ditugu Euskal Herriko jatetxejabe eta ostalariak beren zerbitzuak euskaraz ezartzera, erdaldunei eta bestelako turistei beren mintzairaz eskaintzen dizkieten moduan. Beste gauza askotan bezala, honetan ere guztiok dugu azken buruan, azken hitza.

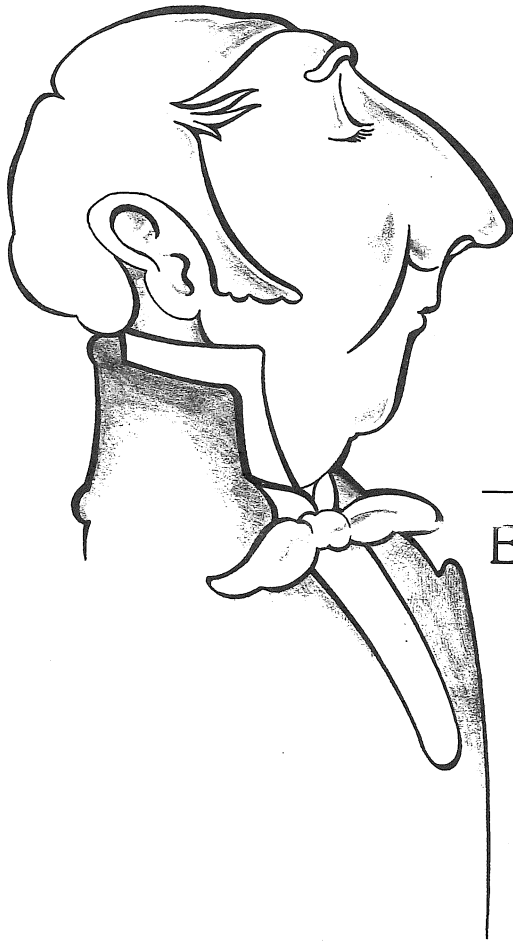
Eta **last but not least**, eskerrak eman nahi dizkiot Ostalaritz Eskolako lagunei, Iturbe irakasleari bereziki, lan honetarako egin dizkidaten ohar baliotsu eta eskainitako laguntasun bikainagatik.

Xabier KINTANA URTIAGA
A.M.A.G.

AURKIBIDEA - INDICE

| | | |
|--------|---|----|
| 1. | Denda eta lanbideak - Establecimientos y oficios | 15 |
| 2. | Elikagaiak - Los Alimentos | 20 |
| 2.1. | Landareak - Vegetales | 22 |
| 2.1.1. | Barazkiak - Hortalizas | 22 |
| 2.1.2. | Ekosariak - Legumbres | 23 |
| 2.1.3. | Frutak - Frutas | 24 |
| 2.1.4. | Fruitu idorrek - Frutos secos | 25 |
| 2.2. | Animaliak - Animales | 28 |
| 2.2.1. | Ugaztunak - Mamíferos | 28 |
| 2.2.2. | Hegaztiak - Aves | 28 |
| 2.2.3. | Arrainak eta Itsaskiak - Pescados y mariscos | 29 |
| 2.2.4. | Bestelakoak - Otros | 31 |
| 2.3. | Prestatuak eta saltsakariak - Preparados y condimentos | 34 |
| 2.3.1. | Hestebeteak - Embutidos | 34 |
| 2.3.2. | Esnekiak - Productos lácteos | 35 |
| 2.3.3. | Espeziak - Especies | 35 |
| 2.3.4. | Saltsak - Salsas | 36 |
| 2.3.5. | Saltsakari eta osagaiak - Condimentos e ingredientes | 37 |
| 2.4. | Edariak - Bebidas | 42 |
| 3. | Elikagaien zatiak - Parte de los alimentos | 46 |
| 4. | Gastronomiarekin zer ikusia duten adjektiboak - Adjetivos relacionados con la gastronomía | 50 |
| 5. | Gastronomiari buruzko aditzak - Verbos relacionados con la Gastronomía | 56 |

| | | |
|------|---|-----|
| 6. | Sukalde-tresneria - Instrumentos de cocina | 64 |
| 7. | Neurriak eta esakerak - Medidas y frases hechas | 70 |
| 8. | Jaki prestatuak - Platos condimentados..... | 74 |
| 8.1. | Hasierakoak - Entrantes..... | 74 |
| 8.2. | Zopak, barazkiak, eltzekoak eta arraultzeak - Sopas, verduras, cocidos y huevos | 74 |
| 8.3. | Arrain eta itsaskiak - Pescados y mariscos | 80 |
| 8.4. | Okela - Carnes | 84 |
| 8.5. | Bestelakoak - Otros | 88 |
| 8.6. | Azkenburukoak - Postres | 89 |
| 8.7. | Edariak - Bebidas | 95 |
| 8.8. | Abisu, ohar eta saldiak - Avisos y frases | 97 |
| 9. | Esaera zaharrak - Refranes | 100 |



Denda
eta
Lanbideak

Establecimientos
y
Oficios

1. Denda eta lanbideak - Establecimientos y oficios

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Aparkalekua: | Aparcamiento |
| Ardandegia: | Bodegón |
| Ardangela: | Bodegón, bodega |
| Arrain-saltzailea: | Pescadero |
| Arrandegia: | Pescadería |
| Arrotz: | Forastero, huésped |
| Askaldegia: | Merendero |
| Bainua: | Baño |
| Bar: | Bar |
| Barazkidenda: | Verdulería |
| Barazki-saltzailea: | Verdulero |
| Barmana: | Barman |
| Batzokia: | Batzoki |
| Bezera: | Cliente |
| Botoia: | Botones (el) |
| Bulegoa: | Oficina |
| Chefa: | Chef |
| Denda: | Tienda |
| Dieta: | Dieta |
| Dietetika: | Dietética |
| Dutxa: | Ducha |
| Ehiza: | Caza (actividad) |
| Ehiztaria: | Cazador |
| Enplegatua: | Empleado |
| Erabiltzailea: | Usuario |
| Eradalea: | Escanciador, copero |
| Erregistro-liburua: | Libro de Registro |
| Erretokia: | Asador |
| Eskupekoa: | Propina |
| Fruitaria: | Frutero |
| Fruitategia: | Frutería |
| Garagardotegia: | Cervecería |
| Gastronomia: | Gastronomía |



Elikagaiak

Los
Alimentos

2. Elikagaiak - Los Alimentos

Landareak

Vegetales



2.1. Landareak - Vegetales

2.1.1. Barazkiak - Hortalizas

Apioa: Apio
Arbia: Nabo
Asuna: Ortiga
Aza: Col, berza
Azaburua: Repollo
Azalorea: Coliflor
Azenarioa: Zanahoria
Banbua: Bambú
Baratxuria: Ajo
Barazkiak: Verduras, hortalizas
Barrengorriak: Champiñones
Berakatza: Ajo
Berenjena: Berenjena
Berroak: Berros
Borraiak: Borrajas
Brusselazak: Coles de Bruselas
Endibia: Endivia
Errefaua: Rábano
Erremolatxa: Remolacha
Eskarola: Escarola
Frantsesporruak: Espárragos
Gardua: Cardo
Horburua: Alcachofa
Kalabaza: Calabaza
Kalabazina: Calabacín
Kubia: Calabaza
Lekak: Vainas

Lonbardiaza: Lombarda
Lursagarra: Patata
Onddoak: Hongos
Ortuariak: Verduras
Patata: Patata
Pepinoa: Pepino
Pepintxoak: Pepinillo
Peretxikoak: Setas
Pipermina: Guindilla
Piperra: Pimiento
 Piper berdea: Pimiento verde
 Piper gorria: Pimiento rojo
 Piper muturduna: Pimiento de pico
 Piper muturtxoduna: Pimiento de piquillo
Porrua: Puerro
Tipula: Cebolla
Tipuleta: Cebolleta
Tomatea: Tomate
Trufak: Trufas
Txirikolotea: Calabaza para hacer dulce de cabello de angel
Txorizo-piperra: Pimiento choricero
Uhaza: Lechuga
Zainzuriak: Espárragos
Ziazerba: Espinaca
Zizak: Setas

2.1.2. Ekosariak eta Laboreak - Legumbres y Cereales

Artoa: Maíz
Arroza: Arroz
Babak: Habas
Babarrunak: Alubias, judías
Dilistak: Lentejas
Ekosariak: Legumbres
Garagarra: Cebada
Garbantzuak: Garbanzos
Garia: Trigo
Ilarrak: Guisantes
Indabak: Alubias, judías
Lekaria: Legumbre
Oloa: Avena
Txitxirioak: Garbanzos
Zekalea: Centeno

2.1.3. Frutak - Frutas

Aguakatea: Aguacate
Anana: Piña
Angurria: Sandía
Arabiak: Arándanos
Arakatzak: Grosellas
Arana: Ciruela
Banana: Plátano
Basagerezia: Guinda
Basaranak: Endrinas
Fruitua: Fruto, fruta
Gereziak: Cerezas
Ginda: Guinda
Irasagarra: Membrillo
Kakia: Kaki
Kiwia: Kiwifruit
Klementina: Clementina
Kokoa: Coco
Laranja: Naranja
Limoia: Limón
Litxiak: Lichis
Madaria: Pera
Magurdiak: Frambuesas
Mahatsa: Uva
Mandarina: Mandarina
Mangoa: Mango
Marrubiak: Fresas
Mazustak: Moras
Meloia: Melón
Mertxika: Albérchigo
Mingrana: Granada
Mizpirak: Nísperos
Muxika: Melocotón
Okarana: Ciruela
Olibak: Aceitunas
Papaia: Papaya
Pikuak: Higos
Pomelo: Pomelo
Preskua: Melocotón
Sagarra: Manzana
Txirimoia: Chirimoya
Udarea: Pera
Uztapikuak: Brevas
Yang taoa: Kiwifruit, Yang tao

2.1.4. Fruitu idorrak - Frutos secos

Almendrak: Almendras

Datilak: Dátiles

Fruituak: Frutos

Gaztainak: Castañas

Intxaurreak: Nueces

Kakahueteak: Cacahuetes

Mahaspasak: Pasas

Pikupasak: Higos pasos

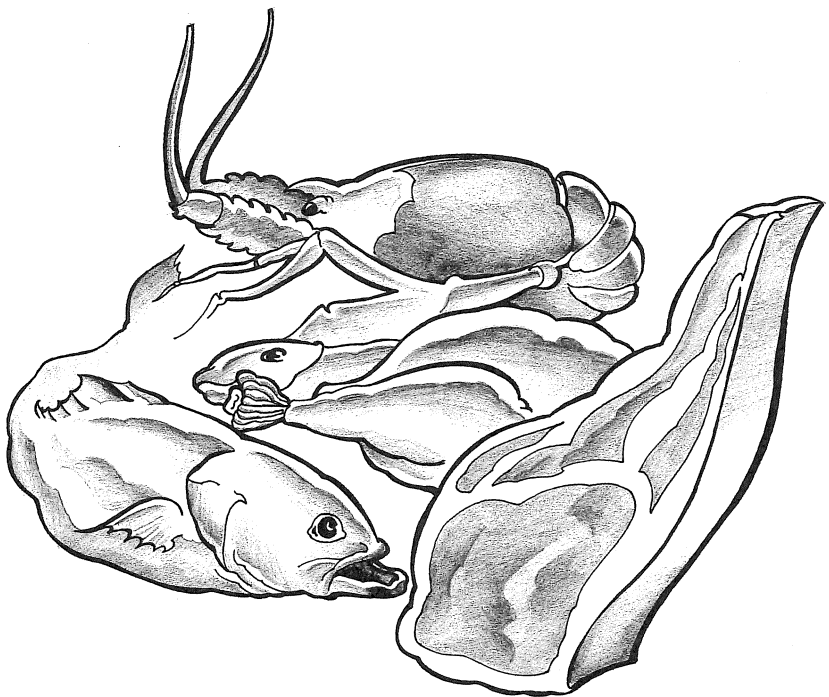
Pinaziak: Piñones

Pistatxoak: Pistachos

Urrak: Avellanas

Animaliak

Animales



2.2. Animaliak - Animales

2.2.1. Ugaztunak - Mamíferos

Aharia: Carnero
Ahumea: Cabrito
Ahuntza: Cabra
Aretzea: Novillo
Artxoa: Cordero
Balea: Ballena
Basurdea: Jabalí
Behia: Vaca
Bildotsa: Cordero
Erbia: Liebre
Idia: Buey
Oreina: Ciervo, venado
Orkatza: Corzo
Txahala: Ternera
Txekorra: Novillo
Txerria: Cerdo
Txerrikumea: Cochinillo, gorrín
Txikiroa: Carnero castrado
Untxea: Conejo
Zaldia: Caballo

2.2.2. Hegaztiak - Aves

Ahatea: Pato
Antzara: Ganso, oca

Eperra: Perdiz
Faisana: Faisán
Galeperra: Codorniz
Indioilarra: Pavo
Kapoia: Capón
Oilagorra: Becada, sorda
Oilarra: Gallo
Oilaskoa: Pollo
Oiloa: Gallina
Pagusoa: Paloma torcaz
Txoria: Pájaro
Usakumea: Pichón
Usapala: Tórtola
Usoa: Paloma
Zozoa: Tordo, mirlo

2.2.3. Arrainak eta Itsaskiak - Pescados y Mariscos

Abakandoa: Abacanto
Aingira: Anguila
Akula: Aguja
Amuarraina: Trucha
Anproia: Lanprea
Antxoa: Anchoa
Armoma: Pintarroja, pitarrosa
Arraia: Raya
Arraingorria: Perlón
Arrain urdina: Pescado azul
Arrain zuria: Pescado blanco
Atuna: Atún
Barbarina: Salmonete
Barboa: Barbo
Berdela: Verdel
Bixigua: Besugo
Bokarta: Anchoa
Done Jakue txirlak: Vieiras
Erreboilua: Rodaballo
Erregearraina: Rey
Errusiako kaviarra: Caviar ruso
Erromes-txirlak: Vieiras, conchas de peregrino
Esturioa: Esturión
Exkirak: Camarones
Ezkailuak: Bermejuelas
Ezkirak: Quisquillas

Ezkiratzarrak: Quisquillón
Faneka: Faneca
Ganbak: Gambas
Hegalaburra: Atún
Hegaluzea: Bonito
Irango kaviarra: Caviar iraní
Itsasaingira: Congrio
Itsasapoa: Rape
Itsaskabra: Cabrarroka, cabracho
Itsasoilarra: Gallo
Izokina: Salmón
Kabrarroka: Cabracho, cabrarroca
Karramarroak: Cangrejos
Katuarraina: Pintarroja
Kaviar antzekoa: Caviar (sucédáneo)
Kaviar beltza: Caviar negro
Kaviar gorria: Caviar rojo
Kaviarra: Caviar
Lamotea: Breca
Lanpernak: Percebes
Lantzoia: Aguja
Lapak: Lapas
Lasuna: Muble
Legatza: Merluza
Loina: Loina
Lupia: Lubina
Makailaoa: Abadejo, bacalao
Mangolinoak: Caracolillos
Marrazoa: Tiburón
Merlenka: Pescadilla
Merua: Mero
Mihiarraina: Lenguado
Mixera: Bogavante, abacanto
Muskuiluak: Mejillones, mojojones
Muxarra: Mojarra
Muxilak: Almejas
Muxumartina: Pez de San Pedro
Nekora: Nécora
Ostrak: Ostras
Otarraina: Langosta
Otarrainskak: Langostinos
Pantxoa: Pancho, panchito
Papardoa: Palometa
Platuxa: Platija
Polaioa: Esturión

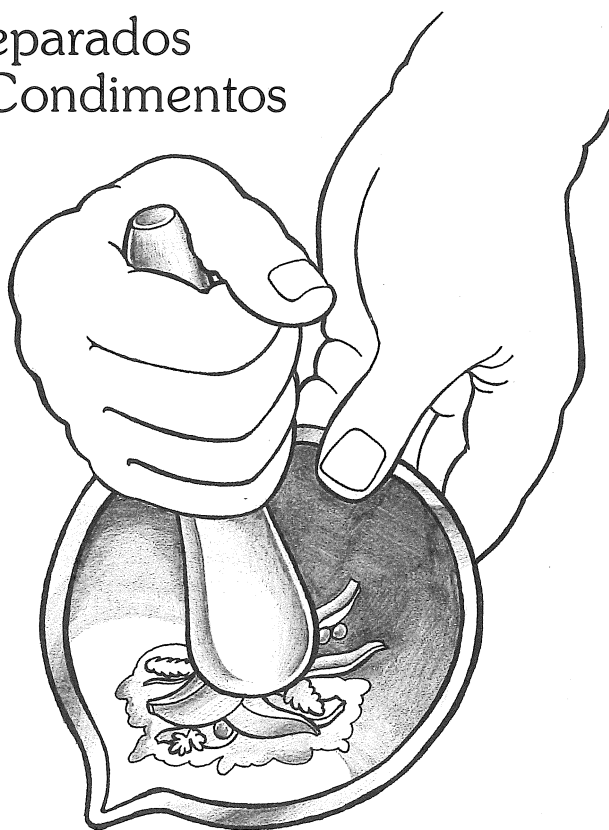
Sardina: Sardina
Txangurroa: Centollo, changurro
Txipak: Bermejuelas
Txirlak: Chirlas
Txitxardinak: Angulas
Txitxarroa: Chicharro
Txitxarrotxoak: Chicharrillo
Urraburua: Dorada
Zigalak: Cigalas

2.2.4. Bestelakoak - Otros

Barraskiloak: Caracoles
Begihandiak: Calamares de mayo
Dortoka: Tortuga
Igelak: Ranas
Olagarroa: Pulpo
Txibia: Sepia
Txipiroiak: Calamares, jibiones, chipirones

Prestatuak eta Saltsakariak

Preparados y Condimentos



2.3. Prestatuak eta saltsakariak - Preparados y condimentos

2.3.1. Hestebeteak -Embutidos

Basurdeburua: Cabeza de jabalí

Hamburgarrak: Hamburguesas

Lukainka: Longaniza

Mondejoak: Morcillas de oveja

Mortadela: Mortadela

Odolkia: Morcilla

Odolostea: Morcilla

Sakoteak: Fiambres

Saltxitxak: Salchichas

Saltxitxoia: Salchichón

Solomoa: Lomo

Txingarra: Jamón

Txistorra: Chistorra

Txorizoa: Chorizo

Urdaia: Tocino

Urdaiazpikoa: Jamón

Urdaiazpiko umatua: Jamón curado

Yorkeko urdaiazpikoa: Jamón de York

2.3.2. Esnekiak - Productos lácteos

Esnea: Leche

Esnegaina: Nata, crema de la leche

Esnegain garratza: Crema agria

Esne gaingabea: Leche descremada

Esne hautsa: Leche en polvo

Esne kondentsatua: Leche condensada

Esne pasteurizatua: Leche pasteurizada

Esne trinkoa: Leche condensada

Esne uperizatua: Leche uperizada

Gatzatua: Cuajada

Gazta: Queso

Gaztanbera: Queso blando, queso fresco

Gurina: Mantequilla

Jogurta: Yogurt

Kefirra: Kefir

Zenbera: Requesón

2.3.3. Espeziak - Especies

Alkaparrak: Alcaparras

Aneta: Hinojo

Anisak: Anises

Azafraia: Azafrán

Bainila: Vainilla

Basa errefaua: Rábano silvestre

Ereinetza: Laurel

Erramua: Laurel

Erromeroa: Romeo

Estragoia: Estragón

Eukalipto: Eucalipto

Iltzea: Clavo

Iltzekanela: Clavo

Intxaur-azala: Macis

Intxaur muskada: Nuez moscada

Ipuru-garauak: Bayas de enebro

Izpilikua: Espliego

Jingibrea: Jengibre

Kanela: Canela

Kanela-azala: Canela en rama

Kanela-hautsa: Canela en polvo

Kuminoa: Comino

Kurria: Curry

Labanda: Espliego, Lavanda
Laranja-azala: Corteza de naranja
Limoi-azala: Corteza de limón
Maiorana: Mejorana
Menda: Menta
Mihilua: Hinojo
Origanoa: Orégano
Osasunbelarra: Hierbabuena
Paprika: Paprika
Perrexila: Perejil
Perexil xehetua: Perejil picado
Piper beltza: Pimienta negra
Piper ehoa: Pimienta molida
Piper garauak: Pimienta en grano
Piper zuria: Pimienta blanca
Pipermina: Guindilla
Piperra: Pimienta
Piperrautsa: Pimienta
Piperrauts gorria: Pimentón
Salbia: Salvia
Sesamoa: Sésamo
Trufa: Trufa
Xarbota: Tomillo
Ziapea: Mostaza
 Bordeleko ziapea: Mostaza de Burdeos
 Dijon-go ziapea: Mostaza de Dijon
 Ingeles ziapea: Mostaza inglesa

2.3.4. Saltsak - Salsas

Amerikar saltsa: Salsa americana
Bechamel saltsa: Salsa béchamel
Biarno-saltsa: Salsa bearnesa
Bizkaitar saltsa: Salsa vizcaína
Espainar saltsa: Salsa española
Herenile-saltsa: Salsa aterciopelada
Holandar saltsa: Salsa holandesa
Intxaur-saltsa: Salsa de nueces
Oliozpin-saltsa: Salsa vinagreta
Oinarrizko saltsak: Salsas básicas
Saltsa arrosa: Salsa rosa
Saltsa berdea: Salsa verde
Saltsa eratorriak: Salsas derivadas
Saltsa gorria: Salsa roja

Saltsa maionesa: Salsa mahonesa

Tartariar saltsa: Salsa tártara

Tomate-saltsa: Salsa de tomate

2.3.5. Saltsakari eta osagaiak - Condimentos e ingredientes

Agar-agarra: Agar-agar

Aingeru-adatsa: Cabello de ángel

Almendra birrindua: Almendra molida

Almendra ehoa: Almendra molida

Almendra gozoa: Almendra dulce

Almendra mingotsa: Almendra amarga

Almendra zuritua: Almendra pelada

Almidoia: Almidón

Arraultzeak: Huevos

Arraultze egosiak: Huevos cocidos

Arroz-fekula: Fécula de arroz

Arroz-irina: Harina de arroz

Artirina: Harina de maíz

Arto-irina: Harina de maíz

Artolioa: Aceite de maíz

Azukrea: Azúcar

Azukre beltza: Azúcar moreno

Azukre ehoa: Azúcar molido

Azukre-koxkorra: Terrón de azúcar

Baratxuri-atala: Diente de ajo

Belar finak: Hierbas aromáticas, finas hierbas

Berakatz-atala: Diente de ajo

Bikarbonatoa: Bicarbonato

Bihia: Grano

Chantilly krema: Crema chantilly

Datilak: Dátiles

Ehizia: Caza (pieza de)

Ekilore-olioa: Aceite de girasol

Esentziak: Esencias

Eskabetxea: Escabeche

Esnea: Leche

Esne egosia: Leche cocida

Esne egosi gabea: Leche cruda

Esne hautsa, esne haustua: Leche en polvo

Eztia: Miel

Fartsak: Farsas

Fekula: Fécula

Fideoak: Fideos

Frantsesporru-puntak: Puntas de espárragos
Fruitu freskoak: Frutas frescas
Fruitu gozotuak: Frutas confitadas
Galantina: Galantina
Galirina: Harina de trigo
Gantza: Manteca
Garaua: Grano
Gari-irina: Harina de trigo
Gatza: Sal
Gazta birrinak: Queso rallado
Glas azukrea: Azúcar glas
Gorringoa: Yema
Gorringo-bainua: Baño de yema
Gozogintz bainuak: Baños de repostería
Gozogintz krema: Crema pastelera
Gurina: Mantequilla
Gurin-bainua: Baño de mantequilla
Hondakintxoak: Farsas, desperdicios
Hondo argia: Fondo claro
Hondo iluna: Fondo oscuro
Hostorea: Hojaldre
Intxaur zurituak: Nueces peladas
Irina: Harina
Irin-lorea: Flor de harina
Irabiakia: Batido
Jelatina: Gelatina
Kafea: Café
Kakaoa: Cacao
Kanapea: Canapé
Karamelu-bainua: Baño de caramelo
Kontserbakariak: Conservantes
Korintoko mahaspasak: Corintos
Landare-koloregaiak: Colores vegetales
Laranja: Naranja
Legamia: Levadura
Limoia: Limón
Limoi-krema: Crema de limón
Mahaspasak: Pasas
Makailao xehetua: Bacalao desmigado
Makarroiak: Macarrones
Mamia: Miga
Margarina: Margarina
Marmelada: Mermelada
Marinada: Marinada
Muxikapasak: Orejones

Napoliko krema: Crema Napolitana
Ogia: Pan
Ogi birrinak: Pan rallado
Ogi frijitu-kubotxoak: Dados de pan frito
Ogi-mamia: Miga de pan
Ogi osotua: Pan integral
Ogi-xerra: Rebanada de pan
Oilasko-gibeltxoak: Higadillos de pollo
Okela-salda: Caldo de carne
Oliba barrubeteak: Aceitunas rellenas
Olibolioa: Aceite de oliva
Olio: Aceite
Orekiak: Pastas
Ozpina: Vinagre
Patata-fekula: Fécula de patata
Patata-purea: Puré de patata
Pikupasak: Higos pasos
Pinaziak: Piñones
Piper berdeak: Pimientos verdes
Piper gorriak: Pimientos rojos
Piper idorrak: Pimientos secos
Purea: Puré
Salda gardendua: Consomé clarificado
Salda zuria: Caldo blanco
Siroa: Jarabe
Soia-olioa: Aceite de soja
Soriako gurina: Mantequilla de Soria
Spaghettiak: Spaghetti
Sukalde-hondoak: Fondos de cocina
Tailarinak: Tallarines
Te-krema: Crema de té
Txerri-gantza: Manteca de cerdo
Txerrikia: Carne de cerdo
Txorizo-piperrak: Pimientos choriceros
Txokolatea: Chocolate
Txokolate-bainua: Baño de chocolate
Ura: 1. Agua
2. Zumo
3. Jugo
Urazukrea: Almíbar
Urdai giharreduna: Tocino de veta
Urdai xingoladuna: Tocino de veta
Xarabea: Jarabe
Xixterra: Diente de ajo
Zopatarako ogia: Pan para sopa

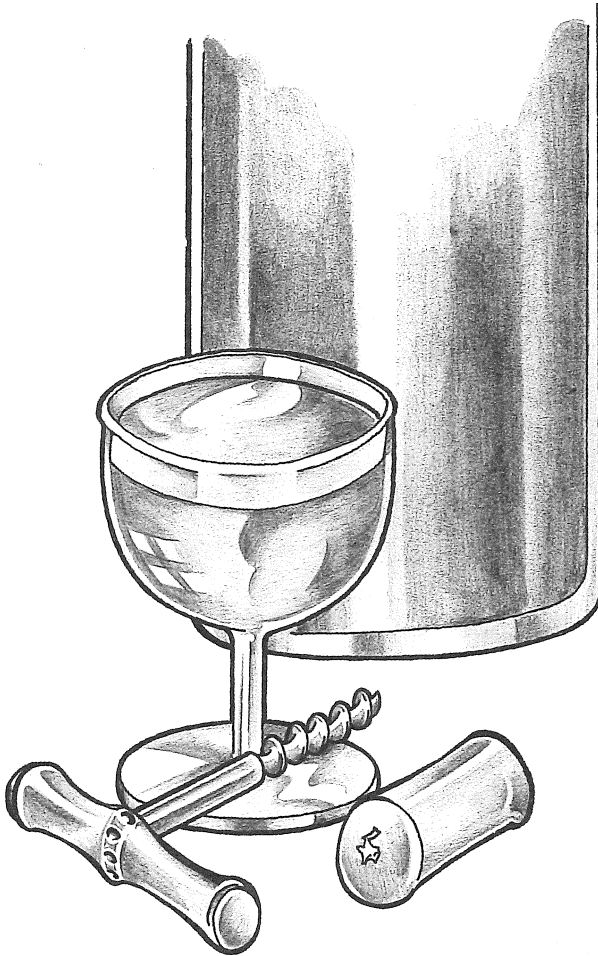
Zukua: 1. Zumoa, jago
2. Crema

Zuku lingardatua: Jugo ligado

Zuringoa: Clara

Edariak

Bebidas



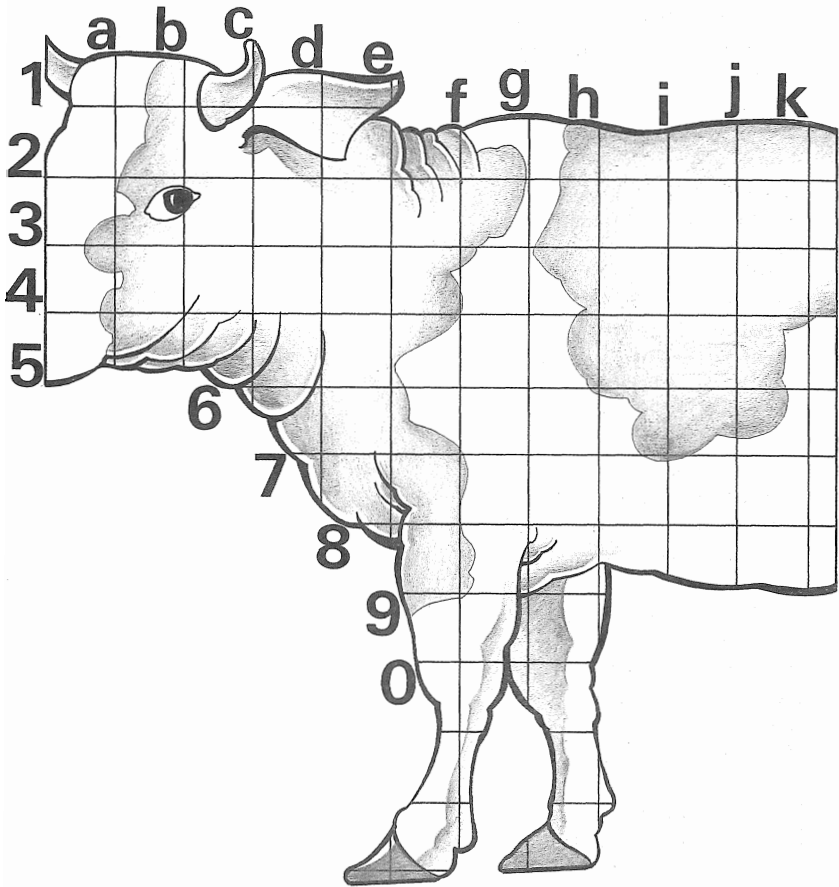
2.4. Edariak - Bebidas

| | |
|------------------------|----------------------|
| Anisa: | Anís |
| Aperitiboa: | Aperitivo |
| Ardo beltza: | Vino tinto |
| Ardo gorria: | Vino clarete, rosado |
| Ardo zuria: | Vino blanco |
| Armagnaca: | Armañac |
| Armañaka: | Armañac |
| Bermuta: | Vermouth |
| Bitterra: | Bitter |
| Calvadosa: | Calvados |
| Champagnea: | Champagne |
| Cognaca: | Coñac |
| Curaçaoa: | Curaçao |
| Errona: | Ron |
| Erruma: | Ron |
| Egoskia: | Infusión |
| Freskagarriak: | Refrescos |
| Garagardoa: | Cerveza |
| Gasduna: | Gaseosa |
| Gereziardoa: | Kirsch |
| Gin: | Ginebra |
| Ginebra: | Ginebra |
| Janaurrekoa: | Aperitivo |
| Jereza: | Jerez |
| Kafea: | Café |
| Kafe ebakia: | Café cortado |
| Kafesnea: | Café con leche |
| Kafesnegaina: | Café a la crema |
| Kafesne txikia: | Café cortado |
| Kamamila: | Manzanilla |

Koñaka: Brandy, coñac
Kirscha: Kirsch
Metalura: Agua mineral
Pattarra: Aguardiente
Patxarana: Pacharán
Portoa: Oporto
Sagardoa: Sidra
Sakea: Sake
Seltz-ura: Agua de Seltz
Tea: Te
Tekila: Tequila
Tequila: Tequila
Tonika: Tónica
Txakolina: Chacolí
Ura: Agua
Ur gasduna: Agua con gas
Ur gas gabea: Agua sin gas
Vermoutha: Vermouth
Vodka: Vodka
Whiskia: Whisky
Xanpaina: Champagne

Elikagaien Zatiak

Partes de los Alimentos



3. Elikagaien zatiak - Partes de los alimentos

Abarrak: Ramas

Aharikia: Carne de cordero

Ahurra: Puñado

Alea: 1. Pieza
2. Unidad

Anoa: Ración

Aparra: Espuma

Arantziak: Espinas

Arbiak: Huevas

Ardikia: Carne de oveja

Ardura: Cuidado

Arrabak: Huevas

Arta: Cuidado

Azala: 1. Piel, pellejo
2. Corteza
3. Envoltura

Barea: Bazo

Barrukiak: Menudillos

Basurdekia: Carne de jabalí

Begiak: Ojos (De animales y también del aceite, del queso, etc.)

Behazuna: Hiel

Belarriak: Orejas

Bigunkiak: Mollejas

Bihotza: Corazón

Bikorrak: Grumos

Bildoskia: Carne de cordero

Birikak: Corada, pulmones

Bitsa: Espuma

Burua: Cabeza

Buztana: Rabo, cola

Ehizia: Caza (pieza de)

Enborra: Tronco

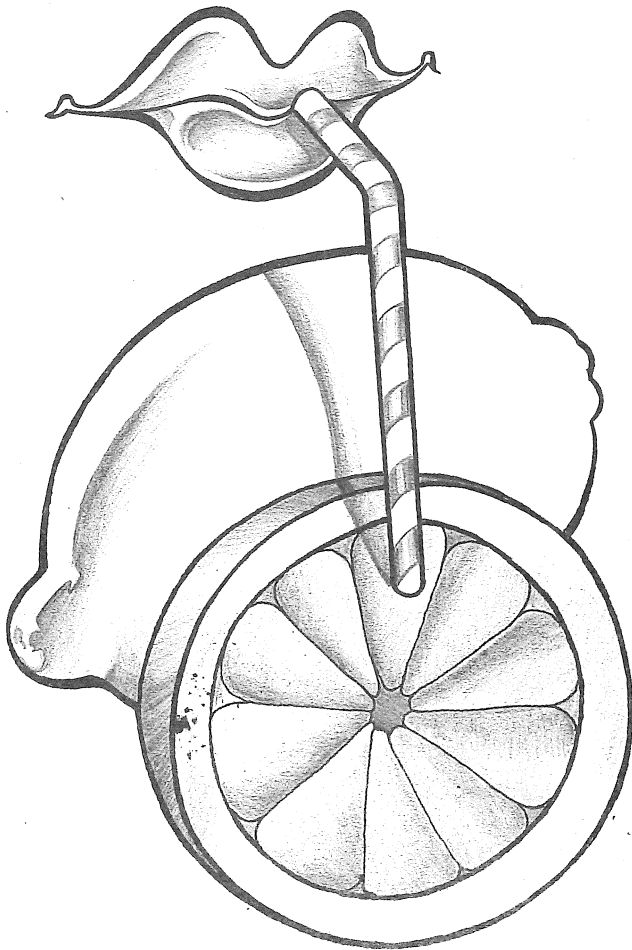
Eperkia: Carne de perdiz

Erpeak: Uñas
Erraiak: Entrañas, tripas
Erroak: 1. Raíces
2. Tentáculos
Eskukada: Puñado
Ezkatak: Escamas
Gandorra: Cresta
Gangarra: Cresta
Garaunak: Sesos
Gatzura: Suero
Gibela: Hígado
Giharrea: Magro
Giltzurrunak: Riñones
Gogortasuna: Consistencia
Gorputza: Cuerpo
Gorringoa: Yema
Gunea: Médula
Haginak: Dientes
Hankak: Patas
Haragia: Carne
Haziak: Semillas, pepitas
Hegalak: Aletas
Hegoak: Alas
Hesteak: Intestinos
Hezetasuna: Humedad
Hezurak: 1. Huesos
2. Espinas
Hondakinak: Restos
Hortzak: Dientes
Idikia: Carne de buey
Igel-hankak: Ancas de rana
Ileak: Pelos
Kirtena: Tallo
Kondarrak: Restos
Kukulua: Cogollo
Leka: Vaina (vegetal)
Lepoa: Cuello
Loditasuna: 1. Consistencia
2. Espesor
Loreak: Flores
Lumak: Plumas
Magala: Falda
Magina: Funda, vaina
Mihia: Lengua
Mokoa: Pico

Muina: Médula
Musturrak: Morros
Odola: Sangre
Oinak: Pies
Okela: Carne
Oreinkia: Carne de ciervo
Oskola: Cáscara
Paparra: Pechuga, ijada
Pipitak: Pepitas
Saihetsa: Costilla
Sama: Cuello
Solomoa: Lomo
Solomotxoa: Solomillo
Sustraiak: Raíces
Tinta: Tinta
Tripak: Tripas
Tripakailuak: Callos
Tripakiak: Callos
Trukutza: Troncho, corazón de frutas y hortalizas
Txerrikia: Carne de cerdo
Txerri-saihetsa: Costilla de cerdo
Txurtena: Pedúnculo, rabo de frutas o flores
Urdaia: Estómago
Xerra: Tajada, filete
Zahia: Salvado
Zakatzak: Agallas
Zaldikia: Carne de caballo
Zankarra: Zancarrón
Zatia: 1. Pieza
2. Trozo, pedazo
Zola: Fondo
Zuringoa: Clara

Gastronomiarekin zer ikusia duten Adjektiboak

Adjetivos relacionados con la Gastronomía



4. Gastronomiarekin zer ikusia duten adjektiboak - Adjetivos relacionados con la Gastronomía

Ahula: Débil

Airisa: Acimo

Apailatua: Aderezado

Argala: Delgado

Arina: Ligero

Barrubetea: Relleno

Berdea: Verde; **ongi berdea, oso berdea:** bien verde

Beroa: Caliente

Berria: 1. Nuevo

2. Reciente, recién

Biguna: 1. Blando

2. Débil

Bikaina: Excelente

Bikortsua: Grumoso

Birindua: Rallado

Blaitua: Empapado

Brioleta: Violeta

Bustia: Mojado, empapado, embebido

Deserosoa: Incómodo

Dotorea: Elegante

Ebakia: Cortado

Ederra: 1. Hermoso

2. Sabroso

Egina: Hecho

Egokia: Conveniente

Egosia: Cocido

Elur-puntua(n): (a) punto de nieve

Emea: Suave

Enpagosoa: Empalagoso

Epela: Templado

Erosoa: Cómodo

Errea: Asado

Erregosia: 1. Guisado
2. **Oliotan erregosia:** estofado

Ezerosoa: Incómodo

Ezin hobea: Inmejorable

Fina: Fino

Freskoa: Fresco

Frijitua: Frito

Galdua: 1. Perdido, estropeado
2. Cortado (la leche)

Garbia: Limpio

Gardena: Transparente

Garestia: Caro

Garratza: Agrio

Gartsua: Llameante

Gastronomi-: Gastronómico

Gastronomiko: Gastronómico

Gatz-piperztatua: Salpimentado

Gazia: Salado

Gazigozoa: Agridulce

Geldia: Reposado

Geza: Soso

Gisatua: Guisado

Gogorra: 1. Duro; **gogorsko:** bastante duro; **ez sobera gogor:** no demasiado duro; **oso gogorra, ongi gogorra:** muy duro.
2. Fuerte.

Gordina: Crudo

Gorria: Rojo

Gozatua: Macerado

Gozoa: 1. Sabroso, rico
2. Dulce

Guria: Blando

Gustosoa: Gustoso

Gustutsua: Gustoso

Harroa: Suelto, esponjoso

Harrotua: Suelto, esponjoso

Hartzia: Fermentado

Heldua: Maduro

Heldu gabea: Verde

Herdoiltezina: Inoxidable

Hezea: Húmedo

Higroskopikoa: Higroscópico

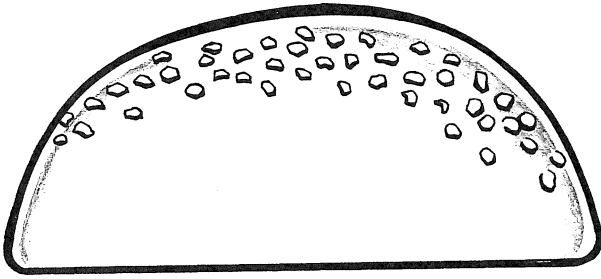
Hobea: Mejor

Horia: Amarillo

Hotza: Frío

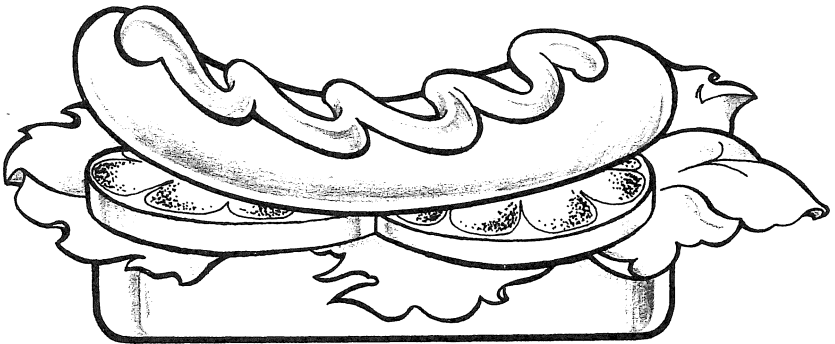
Idorra: Seco, árido
Igona: Subido
Irabiatua: Batido
Irakina: 1. Hirviente
2. Hervido
Izoztua: Helado
Jaikia: Fermentado, levantado
Jangartzua: Inapetente
Jelatua: Congelado
Karua: Caro
Kiskalia: Quemado
Koipetsua: Grasiendo, aceitoso
Krematsua: Cremoso
Laburra: Corto
Laranja: Anaranjado
Legamia gabea: Acimo
Lehorra: 1. Seco
2. Aspero
Leuna: Suave
Lodia: 1. Grueso
2. Espeso
Lohia: Sucio
Lotina: Apelmazado
Lurrintsua: Aromático
Luzea: Largo; **luzetara:** a lo largo
Maneatua: Aliñado
Mehea (gauzak): Delgado
Merkea: Barato
Mesedegarria: Conveniente
Mikatza: Amargo
Mina: Picante
Mingotsa: Amargo
Morea: Morado, violeta
Motela: Insípido
Muntatua: Montado
Oliotan errea: Frito
Oliotsua: Aceitoso
Ona: Bueno
Ondua: Macerado
Pasatua: Pasado; **uretan pasatua, uretan pasea:** Pasado por agua
Pasea: Pasado
Pausatua: Reposado
Pla-pla egina: Albardado
Prestatua: Aderezado, preparado
Pribatua: Privado

Puztua: Hinchado, inflado
Samurra: Tiempo
Sendoa: Apelmazado
Soltea: Suelto
Solugarria: Soluble
Txarra: Malo
Txarrago: Peor
Txarrena: El, lo, la peor
Umatua: Curado, ahumado
Umoa: Maduro
Urazukratua: Almibarado
Urdina: Azul
Urtetsua: Añejo
Urtsua: 1. Jugoso
 2. Acuoso
Usaintsua: Oloroso
Ustela: Podrido
Zabala: Ancho
Zabaletara: A lo ancho
Zaharra: Añejo
Zaporetsua: Sabroso, gustoso
Zerbitzatua: Servido
Zerrepela: Tibio
Zikina: Sucio
Zimela: Marchito, ajado
Zoria: Maduro
Zukutsu: Jugoso



Gastronomiari
buruzko Aditzak

Verbos relacionados con
la Gastronomía



5. Gastronomiari buruzko aditzak - Verbos relacionados con la Gastronomía

Abantzatu: Seguir, continuar, -ado

Abantzu egin: Continuar, seguir, -ido

Adobatu: Adobar, -ado

Afaldu: Cenar, -ado

Agortu: Agotarse, consumirse, -ido

Akabatu: Acabar, terminar, -ado

Almaiztu: Machacar, -ado

Altxatu: Levantar, -ado

Amaitu: Acabar, terminar, -ado

Anoatu: Racionar, -ado

Antolatu: Disponer, -uesto

Apailatu: Sazonar, aderezar, aliñar, condimentar, preparar, -ado

Apaindu: Decorar, -ado

Aparra kendu: Espumar, -ado

Apurtu: Romper, roto

Argaldu: Adelgazar (seres vivos), -ado

Arraultzeak hautsi: Cascar huevos, -ado

Arraultzeztatu: Rebozar, albardar, -ado

Arropatu: Arropear, -ado

Ase: Saciar(se), -ado

Askaldu: Merendar, -ado

Askatu: Soltarse, despegarse, -ado

Atxeki: Adherirse, pegar(se), agarrarse, ligar, -ado

Azala kendu: Pelar, mondar, -ado

Azukratu: Azucarar, -ado

Azukreztatu: Azucarar, -ado

Bainatu: Bañar, -ado

Baliatu (-z, -rako): Aprovechar, -ado

Banatu: Distribuir, separar, racionar, -ado

Barreiatu: Distribuir, desparramar, -ado

Barru(a) bete: Rellenar, -ado

Batu: Recoger, unir, aprovechar, -ado

Bazkaldu: Comer, -ido (al mediodía)

Beratu: Remojar, desalar, -ado
Bereiztu: Separar, quitar, -ado
Bete: 1. Llenar, rellenar
 2. Lleno, relleno
 3. Saciar, -ado
Berremen: Reponer, -uesto
Bigundu: Ablandar, -ado
Bildu: Recoger, aprovechar, -ado
Biribildu: Tornear, -ado
Birbiztu: Reanimar, reavivar, -do: **sua birbiztu:** reavivar el fuego
Birrindu: Rallar, -ado
Birrineztatu: Empanar, -ado
Bitsa (edo aparra) kendu: Espumar, -ado
Blaitu: Empapar, embeber, rebozar, albardar, -ado
Bukatu: Acabar, terminar, -ado
Busti: Mojar, -ado
Desezurtu: Deshuesar, -ado
Desizoztu: Deshelar, descongelar, -ado
Desjelatu: Descongelar, deshelar, -ado
Deslotu: Despegarse, -ado
Distiratu: Abrillantar, -ado
Dotoretu: Decorar
Edan: 1. Beber, -ido
 2. Absorber, chupar, -ado
Edaria atera: Escanciar, -ado
Ederreztatu: Hermosear, embellecer, -ido
Edertu: Hermosear, embellecer, -ido
Eduki: Tener, mantener, -ido
Egokitu: Rectificar, acomodar, adecuar, -ado
Egosi: Cocer, -ido; **Maribainutan egosi:** cocer al baño María;
lurrunetan egosi: Cocer al vapor
Ehortzi: Enterrar, -ado; **-tan ehortzi:** bañar, embeber, -ido
Elikatu: Alimentarse, -ado
Eman: Dar, colocar, poner, -ado
Emendatu: Añadir, aderezar, arreglar, -ado
Epeldu: Templar, -ado
Eradan: Escanciar, dar de beber, -ado
Eragin: Agitar, desleir, remover, mover, menear, -ado
Erre: 1. Asar, -ado
 2. Cocer (el pan), -ido
 3. Quemar, -ado
 4. **Oliotan erre:** freír
Erregosi: Estofar, -ado
Eskabetxatu: Escabechar, -ado
Eskalopatu: Escalopar, -ado

Estali: Cubrir, tapar, -ado
Estekatu: Atar, bridar, embridar, -ado
Ezarri: Colocar, montar, -ado
Ezkatak kendu: Escamar, desescamar, -ado
Forratu: Forrar, -ado
Freskatu: Refrescar, -ado
Frijitu: Freír, -ido
Funditu: Fundir, -ido
Gainerre: Gratinar, -ado
Galdarrez tatu: Escaldar, -ado
Garastatu: Rociar, -ado
Garbiki ebaki: Trinchar, -ado
Garbitu: Limpiar, -ado
Gardendu: Clarificar, -ado
Garrez tatu: Flamear, llamear, -ado
Gatzatu: 1. Cuajar, -ado
 2. Cuajada
Gatza kendu: Quitar la sal, desalar, -ado
Gatz gabetu: Desalar, -ado
Gazidura kendu: Desalar, -ado
Gazitu: Salar, -ado
Gehitu: Añadir, -ido
Gisatu: 1. Guisar
 2. Guisado
Gizendu: Engordar, espesarse, -ado
Glasatu: Glasear, lustrar, -ado
Gorde: Guardar, mantener, conservar, -ado
Gorrastu: Risolar, dorar, -ado
Gorputza hartu: Tomar cuerpo, -ado
Gorritu: Dorar, -ado
Gosaldu: Desayunar, -ado
Gozatu: 1. Endulzar, -ado
 2. Macerar, -ado
Gutxitu: Reducir, -ido
Hasi: Comenzar, empezar, -ado
Hautsez tatu: Espolvorear, -ado
Hautsi: Romper, cascar, -ado; **arraultzeak hautsi:** cascar huevos
Hedatu: Extender, -ido
Herdoildu: Oxidarse, -ado
Hezurgabetu: Deshuesar, -ado
Hezurrak kendu: Deshuesar, -ado
Higitu: Mover, remover, menear, -ado; **alde berera higitu:** remover hacia el mismo lado
Hil: Morir, matar, -ado
Hornitu: Guarnecer, reponer, -uesto

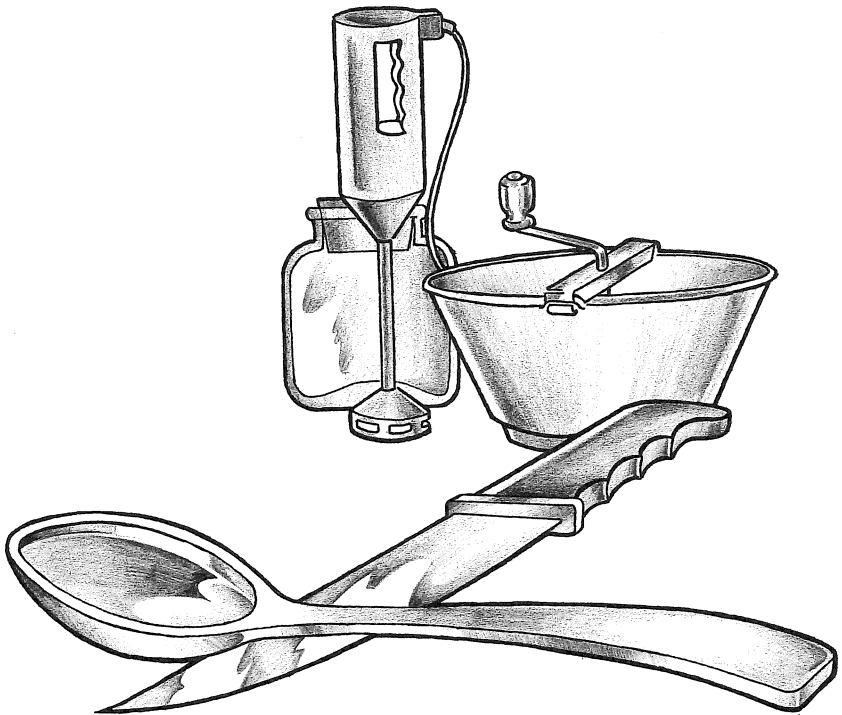
Hotzetan gorde: Mantener en sitio fresco
Hotzitu: Enfriar, -ado
Hoztu: Enfriar, -ado
Idortu: Secar, desecar(se), -ado
Igon: Subir, levantar, -ado
Iltzeztatu: Clavetear, -ado
Indartu: Reforzar, -ado
Inkatu: Agarrarse, -ado
Irabiatu: Batir, montar, -ado
Iragazi: Tamizar, pasar, colar, -ado
Irakin: Hervir, -ido
Irineztatu: Enharinar, -ado
Isuri: Verter, -ido
Itzuli: Dar vuelta, -ado
Itzulikatu: Dar vuelta, -ado
Izoztu: Helar, -ado
Jan: 1. Alimentar(se), comer, -ido
 2. Consumir, -ido
Jantzi (-z): Arropar, -ado
Jarri: Poner, -uesto (ikus: **eman, ezarri**)
Jaso: Levantar, -ado
Jelatu: Congelar, helar, -ado
Jo: 1. Pegar, machacar, -ado
 2. Batir, -ido; **elur punturaino jo:** batir a punto de nieve
Josi: Coser, -ido
Karamelatu: Acaramelar, -ado
Kazolari lotu: Pegarse a la cazuela, -ado
Kendu: Quitar, separar, -ado; **gatza (= gazidura) kendu:** Quitar la sal, desalar, -ado
Keztatu: Ahumar, -ado
Kiskali: Abrasar, quemar, -ado
Koipea kendu: Desgrasar, -ado
Koipetan erregosi: Escalfar, -ado
Kolore eman: Colorear, dar color, -ado
Koloreztatu: Colorear, -ado
Kontserbatu: Conservar, -ado
Kraskatu: Cascar, -ado
Lamaztatu: Flamear, llamear, -ado
Larrutu: Desollar, -ado
Lehertu: Aplastar, reventar, -ado
Lehortu: Secar, -ado
Leundu: Aplanar, -ado
Lingardatu: Encolar, ligar, trabar, -ado
Loditu: 1. Espesar, engordar(se), -ado
 2. Encolar, -ado

Lotindu: Apelmazarse, -ado
Lotu: 1. Pegarse, agarrarse, -ado
2. Átar, -ado
Lumak kendu: Desplumar, -ado
Lumatu: Desplumar, -ado
Lurrindatu: Aromatizar, -ado
Lurrunetan egosi: Cocer al vapor, -ido
Luzatu: Estirar, alargar, -ado
Maneatu: Preparar, aviar, guisar, arreglar, -ado
Maribainutan egosi: Cocer al baño María, -ido
Marinatu: Marinar, enmarinar, -ado
Markatu: Marcar, -ado
Matxikatu: Atarazar, acanalar, -ado
Matxukatu: Machacar, majar, -ado
Mehetu: Adelgazar (cosas), -ado
Moldeztatu: Moldear, -ado
Moldetik atera: Desmoldear, -ado
Mozkortu: Emborrachar, -ado
Muntatu: Montar, -ado
Murgildu: Sumergir, -ido
Nahasi: Mezclar, -ado
Napatu: Napar, -ado
Odolustu: Desangrar, -ado
Ogi birrinetan pla-pla egin: Empanar, -ado
Oliotan erre: Freír, -ido
Olioztatu: Aceitar, -ado
Ondu: Guisar, sazonar, aliñar, condimentar, aderezar, -ado
Orea landu: Trabajar la masa, -ado
Oretu: Amasar, trabajar la masa, -ado
Ostatu: Hospedar, -ado
Pasatu: Pasar, -ado:
 surtan pasatu: pasar por el fuego;
 uretan pasatu: Pasar por agua
Pausatu: Reposar, -ado
Pausatzen utzi: Dejar reposar, -ado
Pikatu: Picar, -ado; **Mehe pikatu:** Picar fino
Pla-pla egin: Albardar, rebozar, -ado
Pralinatu: Pralinar, -ado
Prestatu: Preparar, -ado
Probetxatu: Aprovechar, -ado
Puntuan jarri: Poner a punto, -uesto
Salmiztu: Acanalar, atarazar, -ado
Salteatu: Saltear, -ado
Saltsaztatu: Salsear, -ado
Sua birbiztu: Reavivar, -ado

Sueztitu: Rehogar, -ado; sofreír, -ito
-tan blaitu: Embeber, -ido
-tan ehortzi: Sumergir, -ido
Tapatu: Tapar, -ado
Tinkatu: prensar, -ado
Trabailatu: Trabajar, amasar, -ado
Trabatu: Trabar, -ado
Txikitu: Trocear, -ado
Txingarreztatu: Brasear, -ado
Umatu: Curar, ahumar, -ado
Urdaiztatu: Albardar, -ado
Uretan erre: Escaldar, -ado
Urreztatu: Dorar, risolar, -ado
Urtu: 1. Desleir, disolver, -uelto
2. Fundir, -ido
Utzi: Dejar, -ado
Xehatu, xehetu: Trocear, partir, picar, -ado; **mehe xehatu:** picar fino, -ado
Xerraztatu: Filetear, -ado
Xigortu: Tostar, -ado
Xukatu: Secar, -ado
Zabaldu: Ensanchar, extender, -ido
Zahartu: Envejecer, -ido
Zapaldu: Aplastar, aplanar, -ado
Zatikatu: Descuartizar, -ado
Zatitu: Trocear, partir, -ido; **lan zati egin, laurdenka zatitu:** partir en 4 partes
Zehatu: Majar, -ado
Zerbitzatu: Servir, -ido; **zerbitza berorik:** sírvase caliente; **zerbitza hotzik:** sírvase frío
Ziztatu: Pinchar, picar, -ado
Zopatu: Mojar, -ado
Zuritu: 1. Mondar, pelar, -ado
2. Blanquear, -ado
Zurruptatu: Absorber, sorber, -ido
Zuzendu: Rectificar, -ado

Sukalde-tresneria

Instrumentos de Cocina



6. Sukalde-tresneria - Instrumentos de cocina

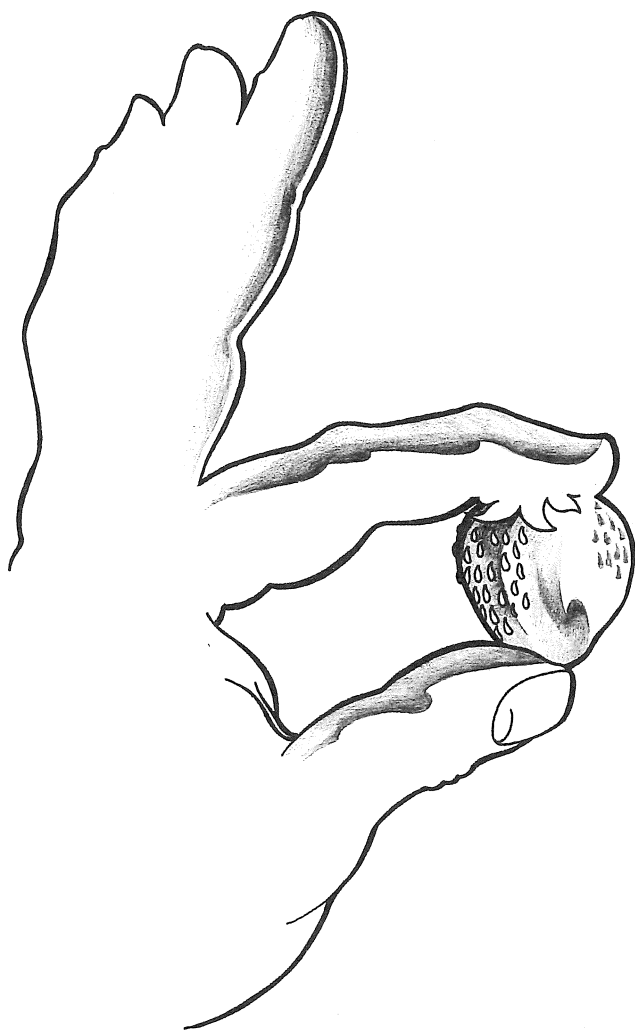
- Aihotza:** Macheta
Alanbrezko saskia: Cesta de alambre
Almaitza: Amirez, mortero
Almaitz-matxuka: Mazo de mortero
Amantala: Delantal
Ardo-dastagailua: Catavinos
Ardo-kopa: Copa de vino
Arrain-paratxoa: Paleta de pescado
Arranbarrila: Parrilla de pescado
Arraultze harildurako iragazkia: Colador de huevo hilado
Artaziak: Tijeras
Azpila: Fuente
Azukrontzia: Azucarero
Bahea: Tamiz
Balantza: Balanza
Banako budin-moldea: Molde para flan individual
Barbakoa: Barbacoa
Barrila: Parrilla
Bertza: Caldero
Biscuit glacé-rako moldea: Molde para biscuit glacé
Biskotxo-moldea: Molde de bizcocho
Bitsadera: Espumadera
Bixigu-ontzia: Besuguera
Botila: Botella
Botilategia: Botellero (mueble)
Brotxa: Brocha
Budin-moldea: Molde flanero, molde de pudín
Burduntzalia: Cazo
Burduntzali elektrikoa: Cazo eléctrico
Burduntzia: Asador (aparato)
Butano-sutegia: Cocina de butano
Dupina: Caldero de cobre
Edalontzia: Vaso; **ardo-edalontzia:** vaso para vino; **ur-edalontzia:** vaso para agua
Ehogailua: Molinillo

Ehunezko iragazkia: Colador de tela o manga
Elektra-irabiagailua: Batidora eléctrica
Eltzea: Cacerola
Errazkoa: Cepillo
Errekietarako plaka: Placa de asados
Errekitarako sardea: Tridente o tenedor de asados
Erretilua: Bandeja
Erroilua: Rodillo
Errotatxoa: Molinillo
Errusiar sautea: Saute ruso
Eskubila: Cepillo
Eskularruak: Guantes
Eskutokia: Mango, asa
Eskuzko birringailua: Rallador manual
Eskuzko puregailua: Pasapurés de mano
Espatula: Espátula
Estalkia: Tapa
Ezproina: Espuela
Flaskoa: Frasco
Frijigailua: Freidora
Galantina-moldea: Molde para galantina
Galdara: Caldero
Ganibeta: Cuchillo
Gazta-ganibeta: Cuchillo de queso
Girtena: Mango, asa
Girten luzeko burduntzalia: Cacillo mango largo
Goilarea: Cuchara
Goilaretxoa: Cucharilla
Gozotarako pintzak: Pinzas para pasteles
Gozogintzarako plaka: Placa de pastelería
Harataula: Tajo
Heldulekua: Asa, mango
Hozkailua: Frigorífico
Ikatz-sutegia: Cocina de carbón
Inbutua: Embudo
(Intxaur) kraskagailua: Cascanueces
Irabiagailua: Varillas batidoras
Iragazkia: Colador
Izotz-matxuka: Mazo de hielo
Izozkailua: Congelador
Izozki-kopa: Copa de helado
Jakia: Plato cocinado
Jario-burduntzalia: Cacillo-escurridor
Jariontzia: Escurridor
Jariotegia: Escurridor

Jasogailua: Montacargas
Jerez-kopa: Copa de Jerez
Kafeontzia: Cafetera
Katilua: Tazón
Kazola: Cazuela
Kikara: Taza
Kirimilagailua: Rizador
Kobrezko galdara: Caldero de cobre
Koñak-kopa: Copa de Cognac
Koipe-ontzia: Grasera
Kopa: Copa
Kortxo: Corcho
Kortxo-irekigailua: Sacacorchos
Krepe-zartagina: Sartén de crepes
Kukurutxoa: Cucurucho
Labana: Navaja
Labea: Horno
Lapikoa: Puchero
Lupiontzia: Lubinera
Lurrezko kazola: Cazuela de barro
Lurrun-eltzea: Puchero a presión
Madalena-moldea: Molde magdalenas
Mahai-erregailua: Hornillo de comedor, Rechaud
Mahai-salteagailua: Salteador de comedor
Mahaizapia: Servilleta
Makil biribila: Rodillo
Mandolina: Mandolina
Maribainua: Baño maría
Maribainutan: Al baño María
Marmita: Marmita
Marmitatxoa: Marmita pequeña
Marmiterdia: Media marmita
Marrauz: Machete
Mauka: Manga
Metalehunezko iragazkia: Colador de tela metálica
Moldea: Molde
Muturtxoak: Boquillas
Neurriak: Medidas
Ohola: Tabla
Oihal zerratua: Lienzo prieto, cerrado
Ontzia: Vasija
(Olio)ozpinontzia(k): Vinagrera(s)
Ore-ebakigailuak: Cortapastas
Paellontzia: Paellera
Papera: Papel

Paperezko moldeak: Moldes de papel
Paper trazakoa: Papel de estraza
Patatabiatarako saskiak: Cestillas de patatas «nido»
Paté-moldea: Molde de paté
Perretxikoa: Champiñón o seta
Pisua: Peso
Pitxerra: Jarro, jarra
Platera: Plato
Porroia: Porrón
Potoa: Lata
Poto-irekigailua: Abrelatas
Presio-eltzea: Puchero a presión
Puregailua: Pasapurés
Sabarin-moldea: Molde de savaín
Salteatzeko zartagina: Sartén salteadora
Saltsontzia: Salsera
Saldatarako iragaztodia: Tubo pasador de caldos
Sardeska: Tenedor
Sardeskatxoa: Tenedor pequeño
Saretxoa: Rejilla
Sautea: Saute
Sua: Fuego; **Su handia, su bizia:** Fuego vivo; **Su eztitan:** A fuego lento
Sukaldea: Cocina (Lugar)
Sukaldeko armiarma: Araña de cocina
Sukalde-ohola: Tabla de cocina
Sutegi elektrikoa: Cocina eléctrica
Sutondoa: Fogón
Tapa: Tapa
Tapoia: Tapón
Tarta izozturako moldea: Molde para tarta helada
Tartaleta: Tartaleta
Tarta-molde muntagarria: Molde de tarta desmontable
Tarta-zutabea: Pie de tarta
Teontzia: Tetera
Terreina-moldea: Molde terrina
Trankadera: Tabla de cocina
Treska: Barreño
Triangelua: Triángulo
Txanoa: Colador de tela
Txinatar iragazkia: Colador chino
Txokolatontzia: Chocolatera
Upela: Barrica
Urdaiazpiko-zepoa: Pinza o cepo de jamón
Ur-pitxerra: Jarra para agua

Xanpain-kopa: Copa de champán
Zahagia: Pipa, pellejo de vino, odre
Zahatoa: Bota, odre pequeño
Zamaua: Mantel
Zamau-gainekoa: Salvamanteles
Zapitakoa: Servilletero
Zartagaina: Sartén
Zerra: Sierra
Zetabea: Cedazo, tamiz
Zopontzia: Sopera
Zotzak: Patillos
Zurezko goilarea: Cuchara de madera



Neurriak
eta
Esakerak

Medidas
y Frases
Hechas

7. Neurriak eta esakerak - Medidas y frases hechas

Ahurra: Puñado; **ahur bat irin fin:** un puñado de harina fina; **bi ahur kafe:** dos puñados de café

Alea: Unidad

Anoa: Ración; **X pta. anoa (bakoitzeko):** X pts. por ración

Apur bat: Un poco

Arraultze baten heineko gurin: Mantequilla en cantidad como la de un huevo

Bana-banaka: De uno en uno

Banan banan: De uno en uno

Banazka: Uno a uno

Basoa: Vaso; **baso erdi bat ardorekin:** con medio vaso de vino

Basokada: Vaso, contenido de un vaso

Bere puntuan: En su punto

Bi edalontzi ardo: Dos vasos de vino

Botatzen dira ontzi bat ur hotzetara: Se echan en un recipiente de agua fría

Edalontzia: Vaso; **edalontzi bete irin:** un vaso de harina

Edalontzi bete ardo: Un vaso (lleno) de vino

Egosten diren arauka: A medida que se cuecen

Eskukada: Puñado

Esne txorta bat: Un chorrito de leche

Gogara: A voluntad

Goilarakada: Cucharada, **goilarakada bat irin:** una cucharada de harina; **goilarakada bat (bete) ozpin:** una cucharada de vinagre

Gelditu gabe higitzetik eta jotzetik eskuarekin: Sin parar de menear y batir con la mano

Hozten uzten dira: Se dejan enfriar

Ikatz biziak: Brasas

Iskilinba-ziztako: Pinchazo de alfiler

Kikara: Taza; **hiru kikara azukre:** tres tazas (llenas) de azúcar

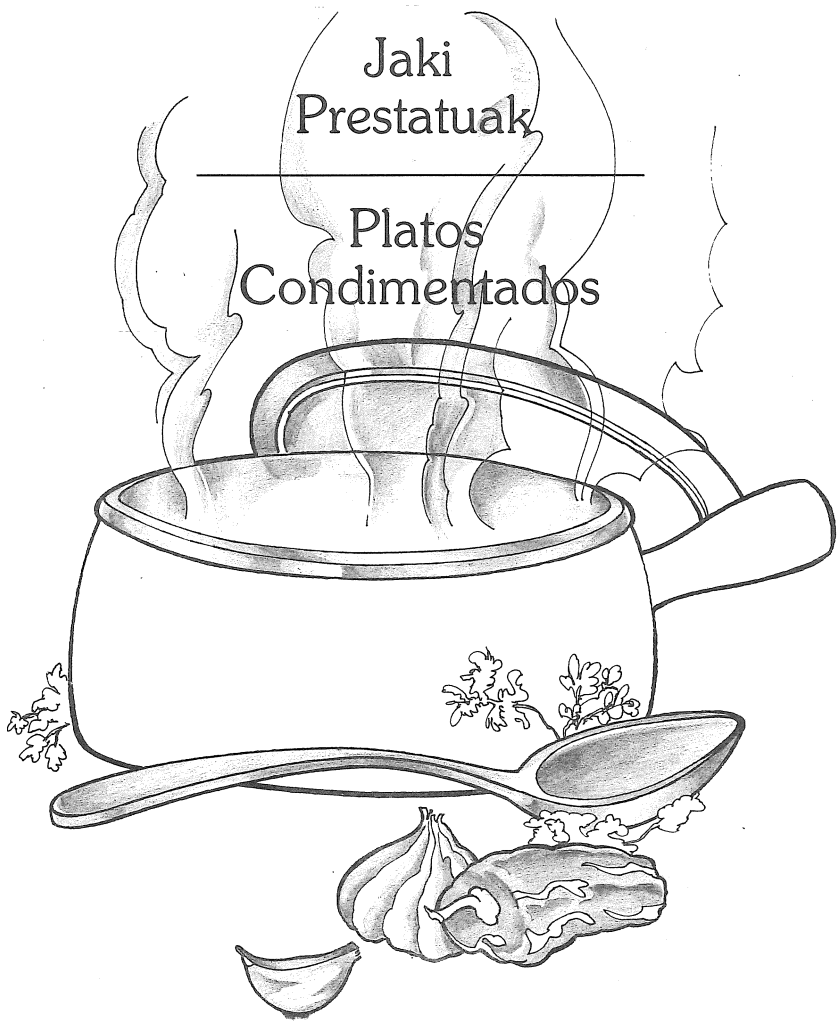
Labe eztia: Homo suave

Laurdena: Cuarta parte; **laurden bat azukre:** una cuarta parte de azúcar

Libera: Libra; **liberdi:** media libra; **libera bat azukre:** una libra de azúcar
Limoi tanta batzu: Unas gotas de limón
Luzeki: Durante largo tiempo
Maribainutan: Baño María (al)
Mertxikak abantzatu direnean egostetik: Cuando los albérchigos llevan ya bastante tiempo cociéndose
Nahi adina: A voluntad
Nahi erara: A voluntad
Ontza: Onza
Pittin bat: Un poquito
Pitxer bete ur: Una jarra (llena) de agua
Pixka bat: Un poco; **gurin pixka bat:** un poco de mantequilla
Poxi bat: Un poco
Su bizi(tan): Fuego directo (al)
Su-lama(tan): Fuego directo (al)
Sutatik kanpo: Fuera del fuego
Tanta: Gota
Tantaka: A gotas
Trabeska: A través
Txingarra: Brasa; **txingarretan:** a la brasa
Txorrotada: Chorro; **olio txorrotada bat:** un chorro de aceite
Txorrotadatxo: Chorrillo
Unitatea: Unidad
Uzten dira hoztera: Se dejan enfriar
Xorta: Chorrillo; **xortaka:** a chorrillos; **ur bero xorta bat:** un chorrillo de agua caliente
Zurrutada: Chorrillo

Jaki
Prestatuak

Platos
Condimentados



8. Jaki prestatuak - Platos condimentados

8.1. Hasierakoak - Entrantes

Barrukien vol-au-vent-a: Vol-au-vent de Higadillos

Etxeko zizka-mizkak: Entremeses de la casa

Frijitu aukeratuak: Fritos variados

Gazigarria: Aperitivo

Hasierakoak: Entrantes, entradas

Hondakintxoen Vol-au-Vent-a: Vol-au-Vent de Farsas

Itsaskien Vol-au-Vent-a: Vol-au-Vent de frutos de mar

Janaurrekoa: Aperitivo

Kroketak: Croquetas

Ogia: Pan

Orekiak: Pastas

Urdaiazpikoa meloi edo ananarekin: Melón o piña con jamón

Urdaiazpikoa meloiarekin: Melón con jamón

Zizka-mizka aukeratuak: Entremeses variados

Zizka mizkak: Entremeses

8.2. Zopak, barazkiak, eltzekoak eta arraultzeak - Sopas, verduras, cocidos y huevos

Almandrongilak: Albóndigas

Almandrogilak etxeko erara: Albóndigas al estilo casero

Arrain-zopa: Sopa de pescado

Arrain-zopa laurdenduna: Sopa de pescado al cuarto

Arrain-zopa ondarrutarra: Sopa de pescado ondarrresa

Arraultzeak: Huevos

Arraultzeak baserri erara: Huevos «Caserío»

Arraultzeak Flandes erara: Huevos a la flamenca

Arraultzeak tomatearekin: Huevos con tomate

Arraultzeak txirlekin: Huevos con chirlas

Arraultzeak txorizo edo urdaiazpikoarekin: Huevos con chorizo
o jamón
Arraultzeak urdaiazpikoarekin: Huevos con jamón
Arraultze egosiak: Huevos duros
Arraultze erregosiak: Huevos escalfados
Arraultze frijituak: Huevos fritos
Arraultze frijituak nafar erara: Huevos fritos a la navarra
Arraultze frijituak urdaiazpikorekin: Huevos fritos con jamón
Arraultze frijituen aukera: Huevos fritos al gusto
Arraultze nahasiak: Huevos revueltos
Arraultze uretan paseak: Huevos pasados por agua
Arraultzopilak: Tortillas
Arraultzopil aukera: Tortillas variadas, tortillas al gusto, variación
de tortillas
Arraultzopil frantsesa: Tortilla francesa
Arroza barazkiekin: Arroz con verdura
Arroza barrengorriekin: Arroz con champiñones
Arroza euskal erara: Arroz a la vasca
Arroza Kuba erara: Arroz a la cubana
Arroza makailaoarekin: Arroz con bacalao
Arroza muskuilu-txirlekin: Arroz con mejillones y chirlas
Arroza Pilaw erara: Arroz Pilaw
Arroza txirlekin: Arroz con chirlas
Arroz frijitua ganbekin: Arroz frito con gambas
Azalorea bechamelaz: Coliflor con bechamel
Azalorea patatekin: Coliflor con patatas
Azalorea Polonia erara: Coliflor a la polonesa
Azalore-budina: Pudding de coliflor
Aza-patatak hirugiharreaz: Repollo con patatas y bacon
Azenario-budina: Pudding de zanahorias
Baba erregosiak: Habas guisadas
Babak: Habas
Babak arabar erara: Habas al estilo alavés
Babak gasteiztar erara: Habas a la vitoriana
Babarrun gorriak: Alubias rojas
Babarrun zuriak: Alubia(-s) blanca(-s)
Banbu-perretxikoak: Bambú con setas
Baratxuri bigunen eta perretxikoen nahaskia: Revuelto de ajos
verdes y setas
Baratxuri-zopa: Sopa de ajo
Baratxuri-zopa arraultzearekin: Sopa de ajo con huevo
Barazkiak: Verduras
Barazkiak etxeko erara: Verdura de la casa
Barazki-budina: Pudding de verduras
Barazkien deliziak foie-az: Delicias de verduras con foie

Barazki-menestra: Menestra de verduras
Barazki-menestra naturala: Menestra de verduras natural
Barazki-nahasia: Revuelto de verduras
Barazki-pastela kalabaza saltsan: Pastel de verduras salsa calabaza
Barazki-zopa: Sopa Juliana, sopa de verduras
Barazki-zukua: Crema de verduras
Barrengorriak baratxuritan: Champiñones al ajillo
Barrengorriak Bordele erara: Champiñón a la bordelesa
Barrengorrien arraultzopila: Tortilla de champiñones
Barrengorrien nahaskia: Revuelto de champiñones
Barruki-zopa: Sopa de higadillos
Baserritar zopa: Sopa baserritarra
Berakatz-zopa: Sopa de ajo
Berenjena barrubete gainerreak: Berenjenas rellenas gratinadas
Berroen zukua: Crema de berros
Bilboko pistoa: Pisto bilbaíno
Bildots-odolaren arraultzopila: Tortilla de sangrecilla de cordero
Brusselazak: Coles de Bruselas
Chef-aren gurariak: Caprichos del chef
Datoitxurako patatak: Patatas dado
Dilistak: Lentejas
Donibane Lohitzuneko zukua: Sopa-puré de S. Juan de Luz
Dortoka-zopa: Sopa de tortuga
Ekialdeko entsalada: Ensalada oriental
Ekosari-zukua: Crema de legumbres
Eltzekaria: Cocido
Eltzekari-zopa: Sopa de cocido
Eltzekoa: Cocido
Eltzeko-zopa: Sopa de cocido
Enara-habi zopa: Sopa de nido de golondrinas
Endibiai krematan: Endivias a la crema
Endibien entsalada: Ensalada de endivias
Endibien entsalada Roquefort-az: Ensalada de endivias al Roquefort
Endibien entsalada, sagar-intxaurrekin: Ensalada de endivias con manzanas y nueces
Entsalada berdea: Ensalada verde
Entsalada hornitua: Ensalada ilustrada
Entsalada nahasia: Ensalada mixta
Errioxar zopa: Sopa riojana
Errusiar entsalada: Ensalada rusa
Etxeko eltzekoa: Cocido casero
Etxeko nahaskia: Revuelto de la casa
Euskaldun arraultzopila: Tortilla euskaldun

Euskal piperrada: Piperrada vasca
Euskal zopa: Sopa vasca
Fideo-zopa: Sopa de fideo
Frantsesporruak: Espárragos
Frantsesporruak maionesarekin: Espárragos con mahonesa
Frantsesporruak oliozipinetan: Espárragos a la vinagreta
Frantsesporruak oliozipinetan edo maionesaz: Espárragos a la vinagreta o mahonesa
Frantsesporru bereziak: Espárragos especiales
Frantsesporru-budina: Pudding de espárragos
Frantsesporruen arraultzopila: Tortilla de espárragos
Frantsesporruen eta barrengorrien zukuak: Cremas de espárragos y champiñones
Ganben arraultzopila: Tortilla de gambas
Garbantuak zankarraz: Garbanzos con zancarrón
Garbantu-azak: Garbanzo con berza
Gardua nafar erara: Cardo a la navarra
Garduak almendrekin: Cardos con almendras
Gardu salteatuak: Cardos salteados
Gaurko eltzekoa: Cocido del día
Gaurko zukuak: Crema del día
Gazpatxoak: Gazpacho
Haratuzte-garbantuak: Garbanzo de vigilia
Hegazti-salda: Consomé de ave
Hegazti-salda gorringoaz: Consomé de ave con yema
Hegazti-zopa: Sopa de ave
Hendaiako zopa lodia: Sopa espesa de Hendaia
Herriko indaba gorriak: Alubias rojas del país
Hiru liluren arroza: Arroz tres delicias
Hiru liluren zopa: Sopa tres delicias
Horburuak urdaiazpikoarekin: Alcachofas con jamón
Horburu salteatuak: Alcahofas salteadas
Horburu salteatuak urdaiazpikoarekin: Alcachofas salteadas con jamón
Hornidurak: Guarniciones
Idibuztan-zopa: Sopa de rabo de buey
Ilar salteatuak: Guisantes salteados
Ilarrak urdaiazpikoarekin: Guisantes con jamón
Indaba gorriak: Alubias rojas
Indaba gorriak idi-buztanaz: Alubias rojas con rabo de buey
Indaba gorri edo zuriak ondo hornituak: Alubias rojas o blancas con tropiezos
Indaba ondo hornituak: Alubias con tropiezos
Indabak txerri-belarriaz bizkaitar erara: Alubia con oreja de cerdo a la vizcaína

Indaba zuriak: Alubia(-s) blanca(-s)
Indaba zuriak muxilekin: Alubias blancas con almejas
Kalabazin-pistoa: Pisto de calabacín
Lady Curzon salda: Consomé Lady Curzón
Lapikokoa: Cocido
Lapiko-zopa: Sopa de cocido
Lapurtar ttoroa: Ttoro de Lapurdi
Lastoixurako patatak: Patatas paja
Leka fresko salteatuak: Vainas frescas salteadas
Lekak: Judías verdes
Lekak urdaiazpikoarekin: Judías verdes con jamón
Leka-patatak: Patatas con vainas, judías verdes con patatas
Leka salteatuak: Judías verdes salteadas
Leka-zukua: Crema de vainas
Lodosako piper musturtxodunak: Pimientos del piquillo de Lodosa
Lodosako piperrak etxeko erara: Pimientos caseros de Lodosa
Makailao-arraultzopila donostiar erara: Tortilla de bacalao a la donostiarra
Makarroiak Bolonia erara: Macarrones boloñesa
Makarroiak Napoli erara: Macarrones napolitana
Makarroi gainerreak: Macarrones gratinados
Marrazo-hegalen zopa: Sopa de aletas de tiburón
Mendiko ziza arreak: Setas pardillas de monte
Minestrone zopa: Sopa minestrone
Ohizko entsalada: Ensalda corriente
Oilasko-zopa: Sopa de pollo
Onddo eta ganben nahaskia: Revuelto de hongos y gambas
Paella: Paella
Paella berezia, 2 lagun 20 min: Paella especial, 2 personas 20 min
Paella Valentzia erara: Paella a la Valenciana
Parmentier-zukua: Crema parmentier
Patata-arraultzopila: Tortilla de patatas
Patata frijituak: Patatas fritas
Patatak lurrunetan paseak: Patatas vapor
Patatak Errioxa erara: Patatas riojanas
Patatak Lyon erara: Patatas Lionesa
Patatak saltsa berdetan: Patatas salsa verde
Patata-purea: Puré de patatas
Pekindar zopa: Sopa pekinesa
Perretxikoen arraultzopila: Tortilla de setas
Perretxikoen nahaskia: Revuelto de setas, revuelto de perrechicos
Perretxiko-ziazerben pâté beroa: Pâté caliente de setas con espinacas
Piper barrubeteak: Pimientos rellenos

Piper barrubeteak Bilboko erara: Pimientos rellenos a la Bilbaína
Piper morroak: Pimientos morrones
Piperrak kabrarrokaz beteak: Pimientos rellenos de cabracho
Piperrak legatz eta itsasapoz beteak: Pimientos rellenos de merluza y rape
Piperrak makilaoaz beteak: Pimientos rellenos de bacalao
Piperrak Nevers erara: Pimientos estilo Nevers
Piperrak txahalkiz beteak: Pimientos rellenos de ternera
Pistoa: Pisto
Porrusalda: Porrusalda
Porrusalda hotza: Porrusalda fría
Porrusalda-zukua: Crema de porrusalda
Porru-zukua: Crema de puerros
Royal-salda edo salda naturala: Consomé royal o natural
Saint Germain zukua: Crema Saint Germain
Salda bikoitza jerezaz: Consomé doble al jerez
Salda garbia: Consomé
Salda garbia gorringoaz: Consomé con yema
Salda jerezaz: Consomé al jerez
Sasoiko babak: Habas del tiempo
Sasoiko entsalada: Ensalada del tiempo
Sasoiko perretxikoak: Setas en su tiempo
Spaghettiak Bolonia erara: Spaghetitis boloñesa
Spaghetti gainerreak: Spaghetitis gratinados
Spaghettiak Napoli erara: Spaghetiti napolitana
Tallarinak: Tallarines
Tallarinak Bolonia erara: Tallarines boloñesa
Tallarinak Napoli erara: Tallarines napolitana
Tallarín gainerreak: Tallarines gratinados
Tipula-zopa: Sopa de cebolla
Tipula-zopa gainerrea: Sopa de cebolla gratinada
Tolosako indabak: Alubias de Tolosa
Tomate-zukua: Crema de tomate
Trufak: Trufas
Txinako entsalada: Ensalada china
Txop suei zopa: Sopa de chop suey
Txorizoaren arraultzopila: Tortilla de chorizo
Tuterako horburuak txirlekin: Alcachofas de Tudela con chirilas
Tuterako menestra: Menestra de Tudela
Udaberriko bildua: Rollo primavera
Uhaza-tomatezko entsalada: Ensalada de lechuga y tomate
Urdaiazpikoaren arraultzopila: Tortilla de jamón
Urdaiazpiko xehetuaren zopa: Sopa de picadillo al jamón
Urduñako perretxikoak labean: Setas de Orduña al horno
Urritxurako patatak: Patatas avellana

Zerba barrubeteak: Acelgas rellenas
Zerba-horriak: Pencas de acelgas
Zerba-horri beteak: Hojas de acelgas rellenas
Zerba-patatak hirugiharreaz: Acelgas con patatas y bacon
Ziazerba-arroz budina: Pudding de espinacas y arroz
Ziazerbak: Espinacas
Ziazerba-zukua: Crema de espinacas
Ziazerben tarta: Tarta de espinacas
Ziza arreen nahaskia: Revuelto de setas pardillas
Zopa-aukera: Sopas variadas
Zukua erregina erara: Crema a la reina

8.3. Arrain eta itsaskiak - Pescados y mariscos

Abakandoa amerikar erara, kg-a: Bogavante a la americana, el kg
Aginagako txitxardinak: Angulas de Aginaga
Aingirak saltsa berdetan: Anguilas en salsa verde
Amuarraina: Trucha
Amuarraina lapurtar erara: Trucha labortana
Amuarraina Meunière erara: Trucha Meunière
Amuarraina nafar erara: Trucha navarra
Amuarraina urdaiazpikoarekin: Trucha con jamón
Amuarrain kezkatua: Trucha ahumada
Anproia Landetako erara: Lamprea landesa
Antxoa pla-pla eginak: Anchoas rebozadas
Arrainak: Pescados
Arrain gazi-goza: Pescado agridulce
Arrain-biribilketa: Zarzuela de mariscos
Arrain-budina: Pudding de pescado
Barbarin frijitua: Salmonete frito
Barbarin kantabriarra: Salmonete del cantábrico
Barraskiloak: Caracoles
Barraskiloak bizkaitar erara: Caracoles a la vizcaína
Barraskiloak madrildar erara: Caracoles a la madrileña
Bidasoako aingirak: Anguilas del Bidasoa
Bidasoako izokina arranbarrilan errea: Salmón de Bidasoa a la parrilla
Bixigua arranbarrilan: Besugo a la parrilla
Bixigua bermeotar erara: Besugo a la bermeana
Bixigua bilbotar erara, 2 anoa (20 minutu): Besugo a la bilbaína, 2 raciones (20 minutos)
Bixigua labean errea: Besugo al horno
Bixigua «Mandoia» erara: Besugo «Mandoia»

Done Jakue txirlak: Vieiras
Erreboilua: Rodaballo
Erreboilua Neguri erara: Rodaballo Neguri
Erregearraina patatekin saltsa berdetan: Rey con patatas en salsa verde
Erromes-txirlak galiziar erara: Vieiras a la gallega
Exkirak: Camarones
Ezkirak: Quisquillas
Ezkailuak saltsa berdetan: Bermejuelas en salsa verde
Fanekak Erroma erara: Fanecas a la romana
Ganba freskoak, egosiak edo plantxan: Gambas frescas, cocidas o plancha
Ganbak baratxuritan: Gambas al ajillo
Ganbak plantxan: Gambas a la plancha
Ganbak saltsa minaz: Gambas con salsa picante
Haitzetako barbarin frijituak: Salmonetes de roca fritos
Haitzetako lanpernak: Percebes de roca
Hegaluzea tomateaz: Bonito con tomate
Hegaluze hornitua labean: Bonito ilustrado al horno
Ibai-karramarroak amerikar erara: Cangrejos de río a la americana
Igel-hankak: Ancas de rana
Itsasapoa amerikar erara: Rape a la americana
Itsasapoa Orly erara: Rape Orly
Itsasapoa saltsa berdetan: Rape en salsa verde
Itsasapoa saltsan: Rape en salsa
Itsasapo-paparra: Carrillera de rape
Itsaskabra-budina: Pudding de cabracho
Itsaskabra-pastela: Pastel de cabrarroca
Itsaskiak: Mariscos
Itsaski gainerreak: Gratinado de mariscos
Itsaski-koktela: Cocktail de mariscos
Itsaski-zukua: Crema de mariscos
Itsasoilarra Erroma erara: Gallo a la romana
Izokin freskoa: Salmón fresco
Izokin keztatua: Salmón ahumado
Izokin-krepeak: Crêpes de salmón
Kabrarroka-budina: Pudding de cabrarroca
Kokotxak: Cocochas
Lanpernak: Percebes
Lanperna egosiak: Percebes cocidos
Legatza bi saltsatan: Merluza dos salsas
Legatza Erroma erara: Merluza a la romana
Legatza Erroma erara piper gorri erreekin: Merluza a la romana con pimientos rojos asados

Legatza euskal erara: Merluza a la vasca
Legatza «koxkera» erara: Merluza «koxkera»
Legatza maionesarekin: Merluza con mahonesa
Legatza «Nere amatxo» erara: Merluza estilo «Nere amatxo»
Legatza oliozpinetan: Merluza a la vinagreta
Legatza otarrain erara: Merluza langostada
Legatza plantxan: Merluza plancha
Legatza sagardotan: Merluza a la sidra
Legatza saltsan: Merluza en salsa
Legatza saltsa berdetan: Merluza en salsa verde
Legatz barrubetea: Merluza rellena
Legatz buztana itsaskiz betea: Cola de merluza rellena de marisco
Legatz-buztan barrubetea labean errea: Cola de merluza rellena al horno
Legatz egosia: Merluza cocida
Legatz frijitua: Merluza frita
Legatz-enborra Guria erara: Tronco de merluza al estilo Guria
Legatz-enborra arranbarrilan: Tronco de merluza a la parrilla
Legatz frijitua bilbotar erara: Merluza frita a la bilbaína
Legatz-ganben nahaskia: Revuelto de merluza y gambas
Legatz-kokota: Cogote de merluza
Legatz-kokota bilbotar erara: Cogote de merluza a la bilbaína
Legatz-kokotxak: Kokotxas de merluza
Legatz-kokotxak txitxardinekin saltsa berdetan: Kokotxas de merluza con angulas en salsa verde
Legatz-lepoa kokotxa-muxilekin: Lomo de merluza con kokotxas y almejas
Legatz-paparra koxkera erara: Ijada de merluza a la koxkera
Legatz-paparrak labean: Ijadas de merluza al horno
Legatz pla-pla egina: Merluza rebozada
Legatz-solomoak txirlekin saltsa berdetan: Lomos de merluza con chirlas en salsa verde
Lupia labean errea: Lubina al horno
Lupia laranjaz: Lubina a la naranja
Lupia «Mourat» erara: Lubina «Mourat»
Lupia nafar erara: Lubina a la navarra
Lupia Santurtzi erara: Lubina al estilo de Santurtzi
Lupi enborra perretxikoeekin labean errea: Tronco de lubina con setas asadas al horno
Makailaoa bizkaitar erara: Bacalao a la vizcaína
Makailaoa chef erara: Bacalao del chef
Makailaoa club Ranero erara: Bacalao al club Ranero
Makailaoa mandazain erara: Bacalao ajo arriero
Makailaoa pil-pilean: Bacalao al pil-pil
Makailao freskoa Erroma erara: Bacalao fresco romana

Makailao freskoa labean: Bacalao fresco horno
Makailao freskoa plantxan: Bacalao fresco plancha
Makailao-kokotxak: Kokotxas de bacalao
Makailao-nahaskia: Revuelto de bacalao
Makailao-patea: Pâte de bacalao
Margueri legatz-medailoiak: Medallones de merluza Margueri
Merua plantxan: Mero a la plancha
Muxila gordinak: Almejas crudas
Muxilak horburuekin: Almejas con alcachofas
Muxilak limoiaz: Almejas con/al limón
Muxilak marinela erara: Almejas a la marinera
Mihiarraina: Lenguado
Mihiarraina ermitau erara: Lenguado estilo ermitaño
Mihiarraina Mare Nostrum erara: Lenguado estilo Mare Nostrum
Mihiarraina plantxan: Lenguado a la plancha
Mihiarraina xanpainaz edo plantxan: Lenguado al champán o plancha
Mihiarrain-lilurak: Delicias de lenguado
Nekorak: Nécoras
Nekorak eta santiagiñoak: Nécoras y santiaguños
Ostrak: Ostras
Ostra bereziak: Ostras especiales
Ostra frijituak: Ostras fritas
Otarraina amerikar erara, 2 anoa: Langosta a la americana, 2 raciones
Otarraina, egosia edo plantxan, kg-a: Langosta cocida o plancha, el kg
Otarrain egosia, 2 anoa: Langosta cocida, 2 raciones
Otarrain hotza: Langosta fría
Otarrainska!:: Langostinos
Otarrainska naturalak: Langostinos naturales
Otarrainskak plantxan: Langostinos a la plancha
Otarrainskak txinatar saltsaz: Langostinos con salsa china
Otarrainska-zigalen koktela: Cóctel de langostinos y cigalas
Paparrak saltsan: Ijadas en salsa
Txangurroa donostiar erara: Changurro a la donostiarra
Txangurro donostiarra: Txangurro donostiarra
Txangurro-entsalada: Centollo en ensalada
Txangurro naturala: Centollo natural
Txangurro-pastela: Pastel de txangurro
Txatka: Chatka
Txipiroiak: Jibiones, chipirones
Txipiroiak beren tintan: Chipirones en su tinta, calamares en su tinta
Txipiroiak Erroma erara: Calamares a la romana

Txixardinak: Angulas
Txixardinen entsalada: Ensalada de angulas
Zapataria: Zapatero
Zigalak: Cigalas
Zigalak plantxan: Cigalas a la plancha
Zigalen txitxiburduntzia: Brocheta de cigalas

8.4. Okela - Carnes

Ahatea laranjaz: Pato a la naranja
Ahate-giharrea piper arrosaz: Magre de pato a la pimienta rosa
Ahatekia Pekin erara: Pato pekinesa
Aleman sukalkia: Carbonada alemana
Antzar foiea: Foie de oca
Antzar gibela euskal erara: Hígado de oca a la vasca
Antzar gibela Guria erara: Hígado de oca estilo Guria
Antzar paparra laranjaz: Pechuga de oca a la naranja
Baserriko oilasko errea: Pollo asado de caserío
Baserriko txorizoa arraultzeekin: Chorizo casero con huevos
Behi-mihia saltsan: Lengua de vaca en salsa
Bigunkiak: Mollejas
Bigunkiak bilbotar erara: Mollejas a la bilbaína
Bigunki txingarrezatuak trufekin: Mollejas braseadas con trufas
Bildotsa labean errea: Cordero al horno
Bildotsa txilindron erara: Cordero al chilindrón
Bildots-bigunkiak: Litiruelas de cordero, mollejas de cordero
Bildots-bigunkiak piper berdeekin: Mollejas de cordero con pimientos verdes
Bildots-burua: Cabezuela de cordero
Bildots errea: Cordero asado
Bildots-giltzurrunen txitxiburduntzia: Brocheta de riñones de cordero
Bildots-hankatxoak: Patitas de cordero
Bildots-hankatxoak Errioxa erara: Patitas de cordero a la riojana
Bildots-saiheskiak: Chuletitas de cordero
Bildots-saiheskiak tipulatxoekin: Chuletitas de cordero a la echa-lota
Bildots-tripotxak: Menudillos de cordero
Biribilkia saltsan: Redondo en salsa
Biribilki zapaldua: Redondo mechado
Done Jakue xerra: Filete Santiago
Ebakizko pâteak: Pâtés de corte
Eperra ehiztari erara: Perdiz a la cazadora

Eperrak saltsan bilbotar erara: Perdices en salsa a la bilbaína
Eperra Nabarnizko harbitxoekin: Perdiz con nabitos de Nabarniz
Elixabete txahalki-medailoia: Medallón de ternera «Elixabete»
Erbia ardo gorritan: Liebre al vino rosado
Erbia txokolateaz: Liebre con chocolate
Erbi-solomoa nafar erara: Lomo de liebre a la navarra
Eskalopea: Escalope
Eskalopea «Cordon Blue» erara: Escalope «Cordon Blue»
Eskalopea Milano erara: Escalope milanesa
Eskalopea ogitartean: Escalope empanado
Eskalopea Vienna erara: Escalope vienesa
Etxalarko uso gisatuak: Guisado de palomas de Etxalar
Foie freskoa mahatsetan: Foie fresco a las uvas
Foie-grassea: Foie-grasse
Frankfurt-saltxitxak: Salchichas Frankfurt
Galeper erregosiak: Codornices estofadas
Galeperrak ehiztari erara: Codornices cazadora
Galeperrak habiatan: Codornices al nido
Galeperrak indaba zuriekin: Codornices con pochas
Galeperrak Mahatsorritan: Codornices en hojas de parra
Garaunak: Sesos
Garaunak Erroma erara: Sesos a la romana
Gibela tipulaz: Hígado encebollado
Gibel-eskalopea Portoaz: Escalope de hígado al Oporto
Giltzurrunak ganbekin: Riñones con gambas
Giltzurrunak jerezaz: Riñones al jerez
Giltzurrunak Portoaz: Riñones al Oporto
Giltzurrunen txitxiburduntzia: Riñones a la brocheta
Hamburgarra gaztaz: Hamburguesa con queso
Hamburgarrak: Hamburguesas
Hamburgarra patata frijituekin: Hamburguesa con patatas fritas
Hankak: Patas
Harakei-txuleta errea: Chuleta de cebón asada
Hestebeteak: Embutidos
Hungariako gulaxa: Goulasch a la húngara
Iberiako txerri-solomoa: Lomo de cerdo ibérico
Iberiar urdaiazpiko zapala: Jamón paleta ibérico
Idi-solomoa piper beltzaz, 2 anoa: Lomo de buey a la pimienta negra, 2 raciones
Idi-solomotxoa: Solomillo de buey
Idi-txuleta: Chuleta de buey
Idi-txuleta... kg-a: Chuleta de buey... el kg
Idi-txuleta barrilan: Chuleta de buey a la parrilla
Idi-txuletatzarra: Chuletón de buey
Idi-xerra: Filete de buey

Indioilar barrubete errea Euskal erara: Pavo asado y relleno a la vasca
Jabugoko urdaiazpikoa: Jamón Jabugo
Kapoi errea: Capón asado
Landetako pâtea: Pâté de las landas
«Mandoia» tournedo: Tournedo «Mandoia»
Mihia saltsan: Lengua en salsa
Mihia Sibia erara: Lengua sevillana
Mihi pla-pla egina: Lengua rebozada
Musturrak: Morros
Musturrak saltsan: Morros en salsa
Oilagorra: Becada, sorda
Oilagorra saltsan: Sorda en salsa
Oilaskoa almendrekin: Pollo con almendras
Oilaskoa bilbotar erara: Pollo a la bilbaína
Oilaskoa baratxuritan: Pollo al ajillo
Oilaskoa euskal erara: Pollo a la vasca
Oilaskoa paprikaz: Pollo con paprika
Oilaskoa saltsa gorritan: Pollo en pepitoria
Oilasko errea: Pollo asado
Oilasko errea bere koipetan: Pollo asado en su jugo
Oilasko errea entsalada edo patata frijituekin: Pollo asado con patatas fritas
Oilasko errea edo baratxuritan: Pollo asado o al ajillo
Oilasko labean errea: Pollo al horno
Oilasko-menestra: Menestra de pollo
Oiloa saltsa gorritan: Gallina en pepitoria
Oilo trufatua: Gallina trufada
Okela-erreakiak: Carnes y asados
Okela gisatua: Carne guisada
Okela-hegaztiak: Carnes y aves
Okelak: Carnes
Okela xehetua Milano erara: Picata milanesa
Okela-xerra plantxan: Bistec a la plancha
Oso-buco: Osso-buco
Oso-buco ardo beltzaz: Osso-buco al vino tinto
Oso-buco Milano erara: Osso-buco milanesa
Paguso saltsan: Paloma torcaz en salsa
Pâtea: Pâté
Roastbeef-txuleta: Chuleta de rosbif
Rumpsteak-a piper arrosaz: Rumpsteak a la pimienta rosa
Saiheskiak barrilan: Chuletitas a la parrilla
Saihetsartekoa: Entrecôte
Saihetsartekoa estragoiarekin: Entrecôte al estragón
Saihetsartekoa plantxan: Entrecôte a la plancha

Saihetsartekoa Roquefort-az: Entrecôte al Roquefort
Serrano urdaiazpikoa: Jamón serrano
Solomoa errioxar erara: Lomo a la riojana
Solomoa piperrekin: Lomo con pimientos
Solomotxoa: Solomillo
Solomotxoa foie-jerezez: Solomillo con foie al jerez
Solomotxoa foie trufatuaz: Solomillo al foie trufado
Solomotxoa plantxan: Solomillo a la plancha
Solomotxo hornitua: Solomillo con guarnición
Solomotxo-medailoiak piper berdeaz: Medallones de solomillo a la pimienta verde
Solomotxo-xerra: Bistec de solomillo
Steak tartare-a whiskiaz: Steak tartare con whisky
Stroganoff solomotxoa: Solomillo Stroganoff
Trebiñoko bildots errea: Cordero asado de Treviño
Tripakailuak: Callos
Tripakailuak bizkaitar erara: Callos a la vizcaína
Tripakailuak madrildar erara: Callos a la madrileña
Tripakiak: Callos
Txahal-biribilkia: Redondo de ternera
Txahal-bularra: Pecho de ternera
Txahal-eskalopea: Escalope de ternera
Txahal-eskalopea patata frijituekin: Escalope de ternera con patatas fritas
Txahal-gibela: Hígado de ternera
Txahal-gibela Lyon erara: Hígado de ternera a la lionesa
Txahalkia ostra-saltsatan: Ternera en salsa de ostras
Txahalkia saltsan: Ternera en salsa
Txahalki errea: Ternera asada
Txahalki erregosia: Estofado de ternera
Txahalki-menestra: Menestra de ternera
Txahalki-opila: Pastel de ternera
Txahalki pla-pla egina: Ternera rebozada
Txahalki salteatua: Salteado de ternera
Txahal-magala labean errea: Falda de ternera al horno
Txahal-saiheskia: Chop de ternera
Txahal-txuleta: Chuleta de ternera
Txahal-txuleta patatekin: Chuleta de ternera con patatas
Txahal-txuletak pisu/a: Chuletas de ternera s/peso
Txahal-xerrak: Filetes de ternera
Txahal-zankarra: Zancarrón de ternera
Txerri-hanka eta musturrak bizkaitar erara: Manitas de cerdo y morros a la vizcaína
Txerri-hankak Proventza erara: Patas de cerdo a la Provenzana
Txerri-hankatxoak: Patitas de cerdo

Txerriki gazi-goza: Cerdo agridulce
Txerrikumea: Lechón, gorrín, cochinitillo
Txerrikume barrubete eta errea: Lechón asado y relleno
Txerrikume errea: Lechón asado, gorrín asado
Txerri-solomoa: Lomo de cerdo
Txerri-solomoa plantxan: Lomo de cerdo a la plancha
Txerri-solomo txingarreztatua maionesarekin: Lomo de cerdo
 braseado con mahonesa
Txerri-txuletak: Chuletas de cerdo
Txerri-txuletak piperrekin: Chuletas de cerdo con pimientos
Txerri-txuleta piper gorriekin: Chuleta de cerdo con pimientos
 rojos
Txuletatzarra (Pisuaren arauera): Chuletón (según peso)
Untxea baratxuritan: Conejo al ajillo
Untxea ehiztari erara: Conejo a la cazadora
Untxea saltsan: Conejo en salsa
Untxea tomateaz: Conejo con tomate
Untxea txilindron erara: Conejo al chilindrón
Urdaiazpikoa Portoaz: Jamón al Oporto
Urdaiazpikoa tomateaz: Jamón con tomate, magras con tomate
Urdaiazpiko naturala: Jamón natural
Urdaiazpiko-xerrak Iruñeko erara: Magras a la pamplonesa
Usoak Etxalar erara: Palomas de Etxalar
Villagodioa: Villagodio
Villaroy-a: Villaroy
Yorkeko urdaiazpikoa: Jamón York
Xerra plantxan: Filete a la plancha
Zaldibiko mondejoak: Mondejos de Zaldibia
Zango beltzeko iberiar txerri-urdaiazpikoa: Jamón cerdo ibérico
 pata negra
Zankarra bere zukutan: Zancarrón en su jugo
Zankarra bizkaitar erara: Zancarrón a la bizkaina
Zankar erregosia: Zancarrón estofado
Zekor-txuleta: Chuleta de novillo
Zukudun eskalopinak mahatsekin: Escalopines a la crema con
 uvas

8.5. Bestelakoak - Otros

Afaria: Cena
Anoa: Ración
Ardoen carta: Carta de vinos
Askaria: Merienda

Bazkaria: Comida (al mediodía)
Bigarren jakietarako menua: Menú segundo plato
Eguneko menua: Menú del día
Eltzekoa: Cocido
Etxeko menua: Menú de la casa
Fondue: Fondue
Gaurko jaki gomendatuak: Platos del día recomendados
Gaurko menua: Menú del día
Gosaria: Desayuno
Gure berezitasunak: Nuestras especialidades
Hasierako menua: Menú primeros platos
Hirugarren multzoa: 3^{er} grupo
Jakia: Plato
Jaki bilduen platerak: Platos combinados
Jaki gomendatuak: Platos recomendados
Jana: Comida (en general)
Janaria: Comida (en general)
Janariak: Comidas
Jatekoa: Comida (en general)
Jatekoen karta: Menú, carta
Karta: Carta
Lehen multzoa: 1^{er} grupo
Menua: Menú
Nahasia: Combinado
Otartekoak: Bocadillos
Taloa: Talo
Taloa txorizoaz: Talo con chorizo
Zigarroak: Cigarros
Zigarro-puruak: Puros

8.6. Azkenburukoak - Postres

Aingeru-adatsa: Cabello de ángel
Aingeru-torradak: Tocino de cielo
Alacant-eko turroia: Turrón de Alicante
Almendra garrapinatua: Almendras garrapiñadas
Almendra-tarta: Tarta de almendra
Almendratuak: Almendrados
Almendra-turroia: Turrón de almendras
Anana: Piña
Anana kirsch-az: Piña al kirsch
Anana urazukretan: Piña en almíbar
Arakatz-marmelada: Mermelada de grosellas
Arraultzesnea: Natillas

Arraultzesneka: Natillas
Arraultzesne gainerrea: Crema tostada
Arrozesnea: Arroz con leche
Arrozesnea pikuekin: Arroz con leche con higos
Arrozezko pastela: Pastel de arroz
Azkenburukoak: Postres
Azkenburukoen aukera: Postres variados
Bainila-izozkia: Helado de vainilla, mantecado
Banana frijitua eztiak: Plátano frito con miel
Banana labean erreak: Plátanos al horno
Bergarako barrubeteak: Rellenos de Bergara
Bergarako biskotxoak: Bizcochos de Bergara
Bikortua: Granizado
Bilboko tutulutxoak kremaz: Canutillos de Bilbao a la crema
Bilboko zizpuruak: Suspiros de Bilbao
Biscuit glacéa: Biscuit glacé
Biscuit glacéa txokolate eta intxaurrekin: Biscuit glacé con chocolate y nueces
Biskotxoak: Bizcochos
Biskotxozko pasteltxoak: Pastelillos de bizcocho
Bitsa: Espuma, Mousse
Bolagazta: Queso de bola
Bonboiak: Bombones
Bonboi izoztua: Bombón helado
Budina: Flan
Budina esnegainaz: Flan con nata
Budina karamelutan: Flan al caramelo
Budina karameluaz: Flan de caramelo
Buffet tarta: Tarta de Buffet
Cabralesko gazta: Queso de Cabrales
Camembert gazta: Queso de Camembert
Croissanta: Croissant
Deabrusa xigorkiak: Tostadas diablo
Dukesak karameluaz: Duquesas al caramelo
Elur-tarta: Tarta nevada
Emmental gazta: Queso Emmental
Erregetako erroskilak: Rosca de Reyes
Entsaimadak: Ensamadas
Erronkariko gazta: Queso del Roncal
Erroskilak: Rosquillas
Errusiar pasteltxoak: Pasteles rusos
Errusiar pontxea: Ponche ruso
Errusiarrak: Rusos
Esnegaina: Nata, crema de leche
Esnegainezko biskotxoa: Bizcocho de nata

Esnegainezko gazta: Queso de nata
Esnegainezko irabiakia: Batido de nata
Esnegainezko izozkia: Helado de nata
Esnegainezko kopautxoak: Bocaditos de nata
Esnegainezko trufak: Trufas de nata
Esnekia: Crema
Esne merengatua: Leche merengada
Esnetrinko-pastela: Pastel de leche condensada
Etxeko goxoa: Dulce de la casa
Etxeko goxoak (Arraultzesnekia eta arrosesnea): Postres de cocinã (Natilla y arroz con leche)
Etxeko kopa: Copa de la casa
Etxeko pastelak: Pasteles de la casa
Etxeko tarta: Tarta de la casa
Euskal Herriko gazta: Queso del País Vasco
Euskal pastela: Pastel vasco
Eztei tarta: Tarta nupcial
Eztia: Miel
Fruituak: Frutos, fruta
Fruitu-aukera: Fruta variada
Fruituen mazedonia: Macedonia de frutas
Fruituen mazedonia urazukretan: Cocktail de frutas en almíbar
Fruitu idorrak: Frutos secos
Fruta: Fruta
Gailetak: Galletas
Gazizumako goxoak: Dulces de cuaresma
Gatzatua: Cuajada
Gatzatua (bere sasoiari): Cuajada (en su tiempo)
Gazta: Queso
Gazta-atalak: Queso en porciones
Gazta-aukera: Quesos variados
Gaztainesnea: Castañas con leche
Gazta irasagarraz: Queso con membrillo
Gaztanbera: Queso fresco, requesón, queso de Burgos
Gaztangin maisuen ardurapeko gaztak: Quesos de maestros queseros artesanos
Gazta-ohola: Tabla de quesos
Gazta-pastela: Pastel de queso
Gazta-xerrak: Queso en lonchas
Gasteiz-tarta: Tarta-Gasteiz
Gasteizko taloak: Talos de Vitoria
Gereziak urazukretan: Cerezas en almíbar
Gorbeako gazta: Queso de Gorbea
Gorringo-turroia: Turrón de yema
Goxoa: Dulce

Gozoak: Dulces
Gozokiak: Dulces, golosinas
Gruyère gazta: Queso de Gruyère
Guria xigorkiak: Tostadas Guria
Gurinezko opila: Bollo de mantequilla
Hauts gozoak: Polvorones
Herriko gazta: Queso del país
Hilargierdiak: Medias lunas
«Hiru zapore» zurrupakia: Sorbete «Tres gustos»
Hostorezko kukurutxoak: Cucuruchos de hojaldre
Hostorezko pasteltxoak: Pastelillos de hojaldre
Hungariako gailetatxoak: Galletitas húngaras
Idiazabalgo gazta: Queso de Idiazabal
Ijito-besoa: Brazo de gitano
Ingeles piporropiloak: Buñuelos ingleses
Intxaur-pasteltxoak: Pasteles de nueces
Intxaur-saltsa: Salsa de nueces
Irasagar-gozoa: Dulce de membrillo
Irlandako orekiak: Pastas irlandesas
Irlandarra: Irlandés
Italiako biskotxoa: Bizcocho italiano
Izaroko irla: Isla de Iزارo
Izozkia: Helado
Izozkia intxaur frijituekin: Helado con nueces fritas
Izozkia intxaurrekin: Helado con nueces
Izozki-aukera: Helados variados, surtido de helados
Jogurta: Yogurt
Kafea: Café
Kafe eskoziarra: Café escocés
Kafe irlandarra: Café irlandés
Karameluak: Caramelos
Karolina: Carolina
Katalan esnekia: Crema catalana
Katumihiak: Lenguas de gato
Kefirra: Kefir
Kokozko gailetak: Galletas de coco
Konfiteak: Confites
Konpota: Compota
Koroak karameluaz: Coronas al caramelo
Krema: Crema
Kremazko xigorkiak: Tostadas de crema
Krepeak: Crepes
Krepeak laranja goxotuaz: Crepes con naranja confitada
Krepeak nahi erara: Crepes al gusto
Kristinak: Cristinas

Krokantia: Crocante
Kruniak: Crunis
Laranja-jelatina: Gelatina de naranja
Laranja-zumoa: Zumo de naranja
Laranjazko bikortua: Granizado de naranja
Laranjazko irabiakia: Batido de naranja
Limoi-marmelada: Mermelada de limón
Limoizko biskotxoak: Bizcocho de limón
Limoizko izozkia: Helado de limón
Limoizko zurrupakia xanpainaz: Sorbete de limón con champán
Madaria urazukretan: Pera en almíbar
Madariak ardoaz: Peras al vino
Madari-konpota: Compota de peras
Mahaspasak koñakaz: Pasas al coñac
Mahaspasen budina Cointreau-az: Flan de pasas al Cointreau
Makarroiak: Macarrones
Manchako gazta: Queso Manchego
Marmelada: Mermelada
Marrubiak beren sasoian: Fresas en su tiempo
Marrubiak esnegainaz: Fresas con nata
Marrubi-jelatina: Gelatina de fresas
Marrubi-konpota: Compota de fresas
Marrubizko izozkia: Helado de fresa
Marrubizko piporropiloak: Buñuelos de fresa
Marrubizko tarta: Tarta de fresas
Maskota tarta: Tarta mascota
Mazapana: Mazapán
Mazapan-turroia: Turrón de mazapán
Mazedonia: Macedonia
Mendaroko biskotxoak: Bizcochos de Mendaro
Mendaroko erroskilak: Rosquillas de Mendaro
Merengeak: Merengues
Milorriak: Milhojas
Moja-uzkertxoak: Peditos de monja
Mokazko budina merengeaz: Flan de moka con merengue
Mokazko tarta: Tarta de moca
Morokila: Morokil
Mostatxoiak: Mostachones
Moussea: Mousse
Mozkortitxoak: Borrachitos
Muxika urazukretan: Melocotón en almíbar
Ogi-xigorkiak: Tostadas de pan
Ohizko tarta: Tarta natural
Oinaztargiak: Relámpagos
Oinaztargiak fondant erara: Relámpagos al fondant

Okaranak urazukretan: Ciruelas en almíbar
Okaran eta muxikapasen konpota: Compota de orejones y ciruelas
Okaran-izozkia Armagnac-az: Helado de ciruelas al Armagnac
Okaran-marmelada: Mermelada de ciruelas
Okaranpasak Armagnac-az: Ciruelas pasas con Armagnac
Opilak: Bollería
Orekiak: Pastas
Roquefort gazta: Queso Roquefort
Pastela: Pastel, tarta
Pastelak: Pasteles
Pestiño-bartolilloak: Pestiños y bartolillos
Pikuen biskuita «Intxaur saltsan»: Biscuit de higos «Salsa nueces»
Piporropilak: Buñuelos
Polboroiak: Polvorones
Sabarina erronaz: Savarín al ron
Sagar-budina calvados-az: Pudding de manzana al calvados
Sagar erreak: Manzanas asadas
Sagar frijitua ezti-az: Manzana frita con miel
Sagar-intxaurren opiltxoak: Bollitos de manzana y nuez
Sagar-pastela: Tarta de manzana
Sagarrezko piporropiloak: Buñuelos de manzana
Sasoiko fruituak: Fruta del tiempo
Sasoiko fruituen aukera: Fruta variada del tiempo
Souflea: Souflé
Suitzar opilak: Bollos suizos
Taloa ezti-az: Talo con miel
Taloak: Tortas, talos
Talotxoak: Tortitas
Tarta aukeratuak: Tartas variadas
Tarta izozkiarekin: Tarta con mantecado
Tarta izoztua: Tarta helada
Tarta izoztua erron erara: Tarta helada al ron
Tartak: Tartas
Tomate-zumoa: Zumo de tomate
Torradak erronarekin: Tostadas al ron
Turroia: Turrón
Tutti fruttizko izozkia: Helado de tutti frutti
Txokolateak: Chocolates
Txokolate-bitsa: Mousse de chocolate
Txokolate-intxaurrezko biskotxoa: Bizcocho de chocolate y nueces
Txokolatezko biskotxoa: Bizcocho de chocolate
Txokolatezko bonboiak: Bombones de chocolate
Txokolatezko irabiakia: Batido de chocolate

Txokolatezko izozkia: Helado de chocolate
Txokolatezko karameluak: Caramelos de chocolate
Txokolatezko moussea: Mousse de chocolate
Txokolatezko tarta: Tarta de chocolate
Txokolatezko trufak: Trufas de chocolate
Txokomuskoak: Chocomuscos
Txurroak: Churros
Txutxuak: Chuchos
Udare-konpota donostiar erara: Compota de peras donostiarra
Urren izozkia: Helado de avellana
Xixonako turroia: Turrón de Jijona
Zurrupakiak nahi erara: Sorbetes al gusto

8.7. Edariak - Bebidas

Anisa: Anís
Anisatuak: Anisados
Aperitiboa: Aperitivo
Arabako Errioxako uztalari-ardoak: Vinos de cosechero Rioja alavesa
Ardoa, Campo Viejo, etiketa zuria: Vinos, Campo Viejo, etiqueta blanca
Ardoa, Campo Viejo, 1970.eko erreserba: Vino, Campo Viejo, reserva de 1970
Ardoa, Campo Viejo, 4. urtekoa: Vinos, Campo Viejo, 4.º año
Ardoa, Faustino I, 1970.eko uztaldikoa: Vinos, Faustino I, cosecha 1970
Ardoa, Faustino V, 1970. urtekoa. Vino, Faustino V, año 1970
Ardoa, Imperial, 1973. urtekoa: Vino, Imperial, año 1973
Ardoa, Marqués de Cáceres, 1973. Urtekoa: Vino marqués de Cáceres, año 1973
Ardoa, marqués del Riscal (Azkena): Vinos, Marqués del Riscal (último)
Ardoa, Siglo Saco, 1970.eko Uztaldikoa: Vinos, Siglo Saco, cosecha 1970
Ardoa, Viña Real, 4. urtea: Vinos, Viña Real, 4.º año
Ardo beltzak: Vinos tintos
Ardo bisdunak-xanpainak: Vinos espumosos-champañas
Ardo gorriak: Vinos rosados
Ardo zuriak: Vinos blancos
Armagnaca: Armagnac
Armañaka: Armañac, Armagnac
Atzerritiko garagardoa: Cerveza importada
Bermuta: Vermouth

Bitterra: Bitter
Botila: Botella
Botila erdia: Media botella
Champagne frantsesa: Champán francés
Champagnea: Champán
Cocktaila: Cóctel
Cognaca: Coñac, brandy
Edariak: Bebidas
Erruma: Ron
Errona: Ron
Eskailerapeko ardoa: Vino de la casa
Etxeko ardoa: Vino de la casa
Etxeko ardo berezia: Vino especial de la casa
Fanta, laranja eta limoia: Fanta de naranja y limón
Freixenet xanpaina: Champán freixenet
Freskarriak: Refrescos
Garagardoak: Cervezas
Garagardo nazionala: Cerveza nacional
Gran Codorniú xanpaina: Champán gran Codorniú
Insalus-ko ura: Agua de Insalus
Janaurrekoak: Aperitivos
Kas, Coca-Cola, Fanta eta antzekoak: Kas, Coca-Cola, Fanta, etc.
Kas, laranja eta limoia: Kas de naranja y limón
Koktela: Cóctel
Koñakak: Brandies
Kopa: Copa
L'Aixertell xanpaina: Champán L'Aixertell
Lanjaron-go ura: Agua de Lanjarón
Metalura: Agua mineral
Oro garagardoa: Cerveza Oro
Pontxea: Ponche
Sagardoa: Sidra
San Miguel garagardoa: Cerveza San Miguel
Solares-ko ura: Agua de Solares
Schweppes, laranja eta limoia: Schweppes de naranja y limón
Tonika: Tónica
Txorrotako ura: Agua del grifo
Ura: Agua
Urardoa: Sangría
Urberuagako ura: Agua de Urberuaga
Ur gasduna: Agua con gas
Ur gasgabea: Agua sin gas
Urteko ardoak: Vinos del año
Uztalari-sotoko xanpainak: Champanes de cavas de cosechero
Vermoutha: Vermouth

Vichy-ko ura: Agua de Vichy
Whiskia: Whisky
Whisky eskoziarra: Whisky escocés
Whisky espainiarra: Whisky español
Xanpainak: Champanes

8.8 Abisu, ohar eta esaldiak - Avisos y frases

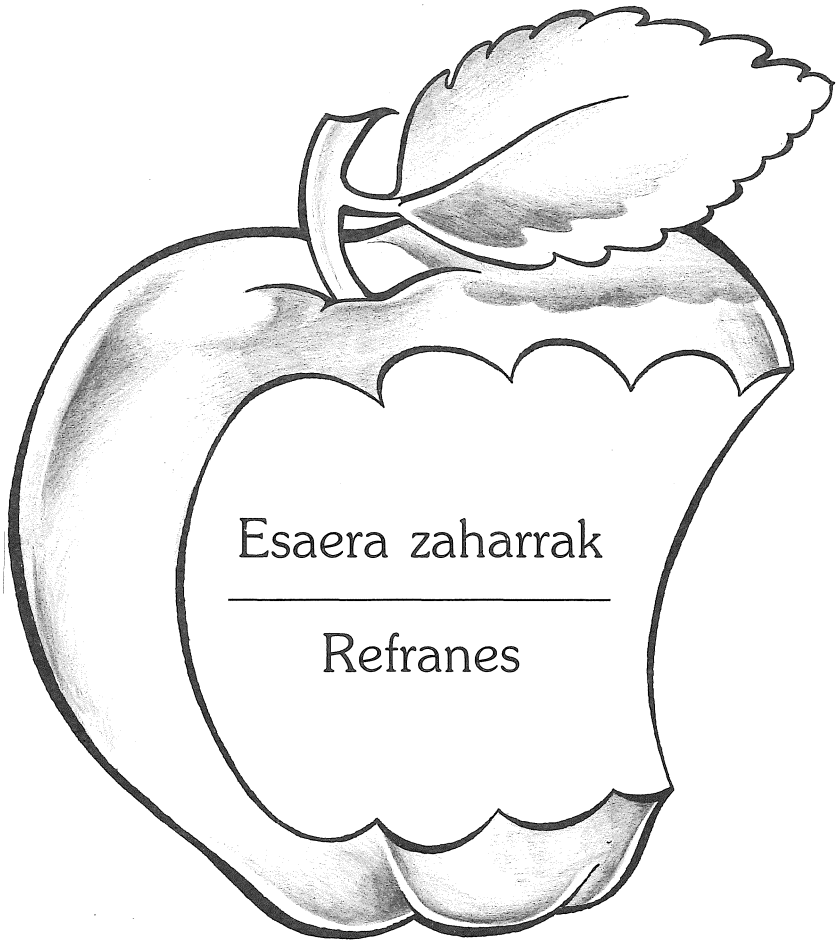
Animaliarik ez, mesedez: No se admiten animales
Eguneko menua: Menú del día
Ez da eskupekorik onartzen: No se admiten propinas
Ez erre mesedez: No fumar
Ez kanta mesedez: Prohibido cantar
Gaurko menua: Menú del día
Janariak zerbitzatzten dira: Se sirven comidas
Jatetxe honetako jaun-andre bezeroek, nahi izanez gero, etxeko menua eska dezakete, bertan azkenburukoa, ogia eta ardoa sartuta egonik: Existe un menú del día a disposición de los señores clientes de la casa, en el cual el postre pan y vino quedan incluidos
Kexa-horria: Hoja de reclamaciones
Kexaliburua: Libro de reclamaciones
Kexaliburua ba daگو: Existe un libro de reclamaciones
Logelak ba daude: Hay habitaciones
Mahai hargaia: Mesa libre
Mahai hartua: Mesa reservada
Oharra: Eguneko menuaren osagarriren bat ez balego, jate-txeak gisa bereko beste jaki bat zerbitzatu beharko du
Nota: Si no existiera algún plato del menú del día, la casa tendrá que servir otro de la carta del mismo estilo
Oharra: Gaurko menua osotzen duten jakietakoren bat agortu-rik balego, beroren ordezt etxeak beste bat eskaini beharko luke, antzeko kalitate eta osagarriez prestatua
Nota: Si uno de los platos que componen el menú del día estuviese agotado, el industrial viene obligado a ofrecer en su lugar otro de similar calidad o composición
Oharra: Gaurko menuko jakiren bat ez balego, etxeak beste bat jarriko dizu, horregatik menuaren prezioa ezertan ere igon gabe
Nota: Si no hubiera alguno de los platos del menú, la casa le servirá otro sin que el precio del menú sufra variación
On egin degizuela!: ¡Que aproveche!

Pta. lagun bakoitzeko: Pts. por persona

Txakurrik ez, mesedez: No se admiten perros

X Batez markaturiko jakiak agoturik daude: Los platos marcados con una x están agotados

Zerbitzu eta zerga guztiak sarturik: Servicios e impuestos incluidos



Esaera zaharrak

Refranes

9. Esaera zaharrak - Refranes

Abadearen lapikoa txikia baina gozoa: El puchero del cura, pequeño pero sabroso

Aberatsago bada, jan beza birritan zopa: Si es más rico, que coma dos veces sopa

Ahalke gabeak bitu eper erreak; zer ahalkorrek? Ogi-mokorrek: El sinvergüenza tenga perdices asadas. ¿Qué tendrá el vergonzoso? Mendrugos de pan

Aharrausi luzea, loa edo gosea: Largo bostezo, hambre o sueño
Aharrausi usua, gose edo lomezua: Bostezo frecuente, hambre o sueño

Ahoan duenari min, ezitia zaio samin: Al que le duele la boca, le escuece la miel

Amuarrain batek begi bi, sei ezkailuk hamabi: Una trucha tiene dos ojos, seis bermejuelas doce

Amuarraina amutik eta ahumea larrutik: La trucha del anzuelo y el cabrito del pellejo (se cogen)

Andrea eta sardina hautsetan ahozpez: La mujer y la sardina, de bruces en la cocina

Anitz jana eta anitz edana da honetara nakarrena: Es el mucho comer y el mucho beber lo que me conduce a esto

Antzaratik ez jan zati: Del ganso no comas gran pedazo

Ardo gozoak lau begi eta oinik ez: El buen vino tiene cuatro ojos, pero no pies

Arloteari emaiok arraultza, eskatuko dik zotza: Dale un huevo al mendigo, te pedirá palillo

Arrain handiak jaten ditu txikiak: El pez grande se come al chico

Artzainak haserratu, gaztak agertu: Cuando riñen los pastores aparecen los quesos

Aseak batzutan dakarke gosea: El saciarse trae a veces hambre

Aseak gosea ez dakuske: El saciado no ve al hambriento

Aukeraren maukera, azkenean okerra: A mucho donde escoger, al final se elige mal

- Beteegiz zorroa lehertu doa:** La codicia rompe el saco (lit. llenándolo en demasía se rompe el saco)
- Bortxaz ez duena zer jan, barauzale:** El que no puede comer, bien ayuna
- Burua gurinaz duenari ez dagokio izatea labakari:** No le va ser hornero al que tiene mantequilla en la cabeza
- Burutik hasten da arraina kirasten:** El pescado comienza a oler por la cabeza
- Darraionarentzat da ehizia:** La pieza de caza es para el que la sigue
- Daukanak gau on, ez daukanari emon:** El que tiene da al que no tiene... las buenas noches
- Dena sabelera eta Jerusalemara:** Lo que hay, al vientre y (luego marcha) a Jerusalén
- Done Bizen argiak guztientzat dakar ogia:** San Vicente reluciente para todos trae pan
- Duguna jan eta txiro izan:** Nos hemos comido lo que tenemos y somos pobres
- Duenak azer biper:** El que tiene, a las coles echa pimienta
- Dupinak galdarari ipurbeltz:** Culinegro, dijo la marmita al caldero
- Erle joanak ezirik ez:** La abeja ida, la miel perdida
- Erroiaren arraultzeak usakumerik ez:** De huevos de cuervo no nacen pichones
- Etxean ogia ezin jan, eta Arangurenen artoa:** En casa no pueden comer el pan (porque no lo quieren) y en Aranguren (comen) borona
- Etzan hadi afaltzeke eta jaiki hadi zorrik gabe:** Acuéstate sin cenar y levántate sin deudas
- Ezin duenak lasuna, jo begi abuan asuna:** Quien no puede tener un mueble, que maje en el mortero la ortiga
- Ez derragula zein uretatik edanen dugun:** No digamos de este agua no beberé
- Ez orak zahia jan, ez oiloei utzi:** El perro no come el salvado ni se lo deja comer a las gallinas
- Gaizki jan eta gaizki lan:** Mal se trabaja cuando mal se come
- Gaiztoto edo ondo jan, hiru bider edan:** A buen comer o a mal comer, tres veces se ha de beber
- Ganibet ber batek debaka ogia eta eria:** Un mismo cuchillo puede cortar el pan y el dedo
- Gordinak jaten dituenak jan ditzake lirinak:** Quien come las verdes puede comer las maduras (= Quien está a las duras está también a las maduras)
- Gosaldu, bazkaldu, askaldu eta afaldu, eta ogasuna galdu:** Almorzar, comer, merendar y cenar, y el haber perderás
- Gosea bera jaki:** El hambre, ella misma es comida

- Goseak baino gehiago galtzen ditu aseak:** Más se pierden por hartos que por faltos
- Gure sabelak, gure jabeak:** Nuestros vientres (son) nuestros dueños
- Hagina dabilenean sabela poz:** Cuando se mueve el diente, contento va el vientre
- Haginak hurrago ahaideak baino:** Más cerca están los dientes que los parientes
- Haz nazak egungo haragiaz, atzoko ogiaz eta igazko ardoaz eta axeterrak bihoaz:** Críame con carne de hoy, pan de ayer y vino del año pasado y que se vayan los médicos
- Hila lurpera, biziak asera:** El muerto al hoyo y el vivo al bollo
- Hitz ezetik mihia zaurtzen ez dik:** La palabra dulce no hiere la lengua
- Ikazkinaren lapikoa handia baina eroa:** El puchero del carbone-ro, grande pero huero
- Intxaur duenak jateko, aurkit diro harri hausteko:** Quien tiene nueces para comer, encontrará piedra para cascarlas
- Irinik ez den etxea ezin liteke ase eta bai gosea:** Casa en que no hay harina no puede ser harta y sí hambrienta
- Jan-edanaren gozoa; kontu-emanaren gaittoa:** Dulce es el comer y beber; malo el rendir cuentas
- Janak on degizula, edanak gaitzik ez, gorputzak osasuna, arimak kalterik ez:** Que te aproveche la comida, que no te haga mal la bebida, tenga el cuerpo salud y no haya mal para el alma
- Katuak daroan sardinari oratu egiok:** A la sardina que el gato lleva, agárrala
- Kozina gizenegiak jabea du ahultzen eta etxea urritzen:** La cocina demasiado buena debilita al dueño y merma la casa
- Langinak prest ditu jateko haginak:** El operario, dispuesto tiene los dientes para comer
- Lapiko ezin dena estalki litzateke, ze edozeinek dauka bere lekua bete:** Quien no pueda ser puchero, sea tapadera, que cada cual tiene su sitio
- Larrik ez onik:** Lo demasiado no es bueno
- Lotsaga nendin, ogiz ase nendin:** Desvergonzado me hice, y me harté de pan
- Mahatsardo doiak ditu flakoak azkartzen; soberak azkarrak flakatzen:** El vino con medida fortalece al débil; en demasía debilita al fuerte
- Maiatz iluna eta Bagil argia, urte guztiko ogia:** Mayo oscuro y Junio claro, pan para todo el año
- Nahi du jakin zein zen lehen egina, ala zorroa ala irina:** Quiere

saber qué fue hecho antes, el costal o la harina (= la gallina o el huevo)

Non salda, han zopa: Donde está el caldo, allí las sopas

Ogi bezainbat gazta nahi luke: Desearía tanto queso como pan

Ogi gogorrari hagin zorrotza: A pan duro, diente agudo

Ogi soberaz ez da urte gaitzik: Nunca es mal año por mucho trigo

Ogia lehenago ora baino: A quien no le sobra pan, no críe can

Oilo gosea beti soinulari: La gallina hambrienta siempre cantora

Oilo ibiltari, azeriaren janari: Gallina corredora, comida del zorro

Oilo zaharrak salda ona egiten du: La gallina vieja hace buen caldo

On degizuela: Que os aproveche

On egin: Que aproveche

Oreina larrean, bertza laratzean: El ciervo en el campo y la caldera en el fuego (en espera incierta). (= vender la piel del oso antes de cazarlo)

Ontzi gaiztoa da, galtzen duena ardoa: Mal recipiente el que hace perderse al vino

Or gose, loz ase: Can hambriento, harto de sueño

Ororen ardia otsoak jan: La oveja de todos se la comió el lobo

Otsoak eta orak ahuntzaren haragiaz bake: El lobo y el can hicieron las paces en la carne de la cabra

Porru eta porru da abadearen baratzean: En el huerto del abad no hay más que puerros

Porruak bizarra xuri badu ere, buztana berdea du: El puerro, aún con barbas blancas, tiene el rabo verde

Saguak jango duena, katuak jan dezala: Lo que vaya a comer el ratón, que se lo coma el gato

Tupa nolako, ardoa halako: A tal barrica, tal vino

Txakur goseak, ogia amets: El perro hambriento con pan sueña

Ur irakinean ez du euliak pausatzen: La mosca no se posa en el agua hirviente

Urdaia, jan eta garbaia: El tocino, comerlo y arrepentirse

Urde goseak ezkur amets: El puerco hambriento sueña con bellotas

Usoak joan, sareak heda: Idas las palomas, extienden las redes (para atraparlas inútilmente). (= a buenas horas, mangas verdes)