

G
Acolledor
L
intEnso
G
dOce

**Equipo de Normalización Lingüística
IES Terra de Soneira**

Vocabulario de restaurantes



Servizo de Asesoramento Lingüístico
Equipo de Normalización Lingüística
IES Terra de Soneira
Vimianzo

Presentación

No marco das actividades deseñadas polo Equipo de Normalización Lingüística do IES Terra de Soneira para o curso académico 2006-2007, decidiuse ofertarlles ás empresas que colaboran no desenvolvemento do programa de garantía social un servizo de asesoramento lingüístico que realizaría labores e tradución e corrección lingüística.

Este *Vocabulario de restaurantes* constitúe un primeiro resultado do funcionamento deste servizo. O traballo de base foi realizado polos alumnos do PGS (Jaime Andrés Barnes Fernández, José Manuel Ramos Antelo e Inés Limideiro Pose), que desenvolveron as súas tarefas profesionais no ámbito da hostalería, concretamente, nos restaurantes Casa Sabina, Vía Rápida e Vázquez. Este traballo realizouse baixo a coordinación da profesora Rosa Fernández Otero. Finalmente, o ENL do IES Terra de Soneira realizou neste vocabulario os labores de corrección e ampliación usando como textos base o *Vocabulario de restaurantes* (Francisco X. Varela Barreiro e outros, Xunta de Galicia, 1991) e o *Vocabulario de tabernas, bares e cafeterías* (Francisco X. Varela Barreiro e outros, Xunta de Galicia, 1991).

Agardamos que o traballo emprendido obteña boa acollida e teña continuidade en cursos vindeiros.

Equipo de Normalización Lingüística
IES Terra de Soneira (Vimianzo)

ÍNDICE

| | Páx. |
|----------------------------------|------|
| Pratos e menús | |
| Entrantes e ensaladas | 4 |
| Sopas, cremas, consomés e caldos | 4 |
| Arroces e pastas | 4 |
| Verduras, hortalizas e legumes | 5 |
| Mariscos | 6 |
| Peixes | 7 |
| Carnes | 9 |
| Pan, salsas e condimentos | 11 |
| | |
| Sobremesas | |
| Froitas e zumes | 13 |
| Repostería e derivados lácteos | 14 |
| | |
| Bebidas | 16 |
| | |
| Instrumental | 17 |
| | |
| Indicación e rótulos máis usuais | 18 |

Pratos e menús

Entrantes e ensaladas

Ananás ao natural

Anchoas

Aperitivos

Canapés (de espinacas, de patacas, de sardiñas...)

Caracois

Caviar

Chícharos en ensalada

Croquetas (de bacallau, de castañas, de marisco, de mexillóns, de peixe, de polo, de xamón...)

Empanadillas

Endivias (con bechamel, gratinadas...)

Ensalada (completa, de arroz, de atún, de escarola, de espárragos, de leituga, de meixóns/angulas, de tomate, múltiple, vexetal, tropical...)

Ensalada rusa

Entrantes

Olivas (verdes, negras, recheas...)

Petiscos

Tapas e aperitivos

Torresmos

Sopas, cremas, consomés e caldos

Caldo (con rustrido, de cabaza, de castañas, de cocido, de coresma, de galiña, de polo, galego, de verdura, limpo, verde...)

Consomé

Crema (de porros, de castañas, de champiñóns, de espárragos, de grelos, de lagosta, de legumes, de polo, de tomate, de verduras...)

Sopa (de cabeza de peixe, de caldo con fideos, de castañas, de cebola, de fideos finos, de marisco, de pasta con polo, de verdura con chourizo, do día, xuliana...)

Arroces e pastas

Arroz (á cubana, á mariñeira, á montañesa, paella, con ameixas, con cachelos, con peixe e marisco, con polbo, con polo, con vieiras, ao xeito galego, ao forno...)

Canelóns (á crema, de espinacas...)

Espaguetes (á boloñesa, á carbonara, á napolitana, gratinados...)

Fideos (á cazola, con ameixas, con salmón...)

Lasaña (á boloñesa...)

Macarróns (á italiana, gratinados...)

Pizza

Ravioli

Tallaríns

Verduras, hortalizas e legumes

Acelgas (con allada, con xamón...)

Agróns

Alcachofas (á vinagreta, con xamón, guisadas, rebozadas...)

Allos (picada, allos novos)

Berenxenas (gratinadas, rebozadas...)

Bertóns

Brócoli

Cabazas

Cachelos (á galega, con carne, con lacón, con pementos...)

Cantarelo

Cebola

Ceboliña

Cenoria

Cogombro

Cogomelos (con ameixas, con arroz...)

Col

Coliflor (á crema, con camaróns, con queixo, en salsa branca, gratinada, ao forno...)

Champiñóns (con allo e perexil, con recheo...)

Chícharos (con xamón, guisados...)

Endivias

Escarola

Espinacas (asadas, á crema, con bechamel...)

Fabas (con xamón, con touciño...)

Feixóns (con cogomelos, con chourizo, con pementos, con porco, con tomate...)

Garavanzos
Grelos
Legumes
Leituga
Lentellas (estufadas, guisadas...)
Millos
Minestra (de verduras, galega, natural...)
Nabos (á crema, con recheo...)
Níscaros (á grella, na cazola...)
Patacas (á pementa, asadas, con pementos, con queixo, con recheo, estufadas, fritidas, ao forno...)
Pementos (asados, con recheo de arroz, de Herbón, de Padrón, fritidos...)
Porros
Puré (de castañas, de chícharos, de legumes, de patacas...)
Remolacha
Tomate
Verzas
Xenos

Mariscos

Ameixas (á mariñeira, con arroz, en salsa verde, ao forno...)
Berberechos (á mariñeira, á prancha, con arroz, ao vapor...)
Boi

Camaróns
Cangrexos
Caramuxos/Minchas
Centola
Cóctel (de gambas, de marisco, de mexillóns...)
Gambas
Gambóns
Grellada de marisco
Lagosta
Lagostinos
Lumbrigante
Mariscada
Mexillóns (á mariñeira, con salpicón, en escabeche, en salsa de tomate, fritos, guisados, ao forno, ao vapor...)
Navallas
Nécoras
Ostras
Ourizos de mar
Percebes
Salpicón
Santiaguiños
Vieiras (asadas, con xamón, fritidas, na súa cuncha, ao albariño, ao forno...)
Zamburiñas

Peixes

Abadexo (cocido, en caldeirada, en salsa verde...)
Angulas/Meixóns (á bilbaína, á cazola, con allo...)

Anguías (afumadas, con chícharos, guisadas...)
Atún
Bacallau (á galega, á portuguesa, con allada, con pementos, en salsa verde...)
Barbada
Bocarte
Bonito (en escabeche, en salsa de tomate, ao forno...)
Buraz/Panchó
Castañeta (con allo, escabechada, ao forno...)
Congro (con arroz, con chícharos, en salsa verde...)
Cherna (á brasa, á grella, ao forno...)
Chocos
Dourada (en salsa verde, ao forno, ao sal...)
Escacho
Escarapote
Fanecas
Lamprea (con recheo, en escabeche, guisada á sidra...)
Linguado (á manteiga, con améndoas, con mexillóns...)
Lirios
Luras (á romana, con tomate, en rodas, na súa tinta...)
Maragota (fritida, na tarteira...)
Maruca (cocida, en salsa verde...)
Muxes
Ollomol (con cachelos, guisado, ao limón...)
Panchiños
Peixe espada
Peixe sapo/Rabada (en salpicón, ao espeto, con ameixas...)
Pescada (á prancha, en salsa, guisada, ao forno, á cazola...)

Polbo (á feira, á galega, con cachelos, ao allo...)
Raia (con allada, en salsa verde...)
Rapantes
Reo (á manteiga, á prancha...)
Robalo (á crema, en branco, en salsa de vieira...)
Rodaballo (á prancha, ao albariño, ao forno...)
Salmón (afumado, á grella, con lagosta...)
Salmonetes
Salpicóns (de marisco, de peixe e marisco...)
Sardiñas (con sal e pementa, en adubo, en escabeche...)
Sargo (á brasa, ao forno...)
Sollas
Troitas (adubadas, con améndoas, con xamón...)
Xardas (á brasa, en salsa verde, ao forno...)
Xiba (con arroz, con cachelos...)
Xoubas/Parrochas
Xurelos (ao forno, en escabeche...)
Zamborca (cocida, en escabeche, na grella...)

Carnes

Albóndegas
Año (asado, do leite, en salsa...)
Bisté (de tenreira, de porco, á prancha, ruso, tártaro...)
Boi
Cabra
Cacheira/Cachucha (do Entroido, en pastel, prensada...)
Cabrito (en leite, ao forno, asado...)

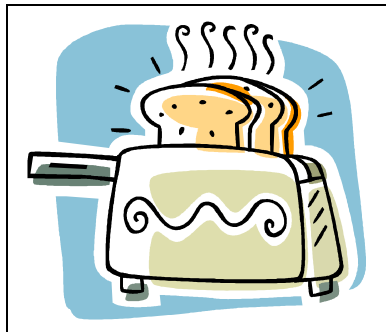


Capón (asado, con recheo, espeto...)
Carneiro
Cervo
Coello
Corzo
Costela (de año, de porco, adubada, con pementos...)
Costeletas (de año, de cabrito, de porco, á grella...)
Croca (de becerro, asada, de vaca...)
Churrasco
Entrecosto (de boi, de tenreira, á pementa...)
Escalope (de solombo de tenreira, á milanesa...)
Faisán
Faldra (de becerro guisada, cocida...)
Filete (de boi, de porco, de tenreira...)
Fociño/Morro
Galiña
Grellada de carne
Hamburguesa
Lacón (adubado, asado, cocido, con chourizo...)
Lebre
Leitón
Lombo (de porco, de boi, de vaca...)
Medallóns (de polo, de tenreira...)
Orella
Ovella
Paspallás
Pato
Pavo
Perdiz
Perna (de año, de cabrito, de carneiro...)

Polo
Porco
Rabo
Raxo (á galega, adubado, asado, con castañas...)
Rolo
Roxóns
Salchichas
Solombo (de porco, de tenreira, adubado...)
Vaca
Tenreira
Xabaryl
Xamón
Xarrete
Zorza

Pan, salsas e condimentos

Aceite
Adubo
Alioli
Allada
Azafrán
Bechamel
Comiño
Cravo
Chile
Escabeche
Estragón
Fariña
Fiúncho



Gornición
Herba luísa
Herbas finas
Loureiro
Maionesa
Manteiga
Mel
Moletíño/Chusco
Mollo/Prebe/Salsa
Mostaza
Ourego
Pan (de barra, de bola, de molde, gramado, integral,
torrado, con allo, con tomate, de centeo, de centeo e
millo, de millo, de millo e trigo...)
Pementa (branca, en gran, negra, verde...)
Pemento
Perexil
Pistóns
Rebanda
Romeiro
Rustrido
Sacarina
Salsa (amarela, branca, de limón, de tomate, maionesa,
mariñeira, rosa, tártara, verde, vinagreta...)
Tacos
Tomiño
Vainilla
Vinagre
Zume

Sobremesas

Froitas e zumes

Aguacate
Albaricoque
Ameixas
Amorodos
Amoras
Ananás
Castañas
Coco
Compota de froita
Figos
Framboesas
Froita (do tempo)
Froitos secos
Milgranda
Grosella
Guinda
Kiwi
Laranxa
Limón
Macedonia
Mazás
Melocotón
Melón



Nésperas
Noces
Peras
Pexegos
Piñóns
Plátanos
Pomelo
Sandía
Uvas
Xarope
Zumes

Repostería e derivados lácteos

Ameixas en xarope
Amendoados
Bica
Biscoito
Bolos (de augardente)
Brazo
Bullós/Castañas asadas
Cabelo de anxo
Canas (de merengue, de nata...)
Caramelo
Cereixas confeitadas
Cocadas
Compota
Crema (borracha, catalá, con nata, de chocolate, pasteira, de limón...)



Chulas
Churros
Doce (de figos, de laranxa, de limón...)
Ensaimada
Filloas
Flan
Flores (do Entroido)
Follado
Galletas
Iogur
Leite (asado, callado, frito)
Madalenas
Marmelada
Mazapán
Mel
Melindres
Merengada
Moca
Mousse
Orellas
Palmeiras
Pasteis
Polvoróns
Pudin
Queixo (azul, de Arzúa, de bóla, de ovella, de San Simón,
do Cebreiro, holandés, relado...)
Requeixo
Rosca
Roscón
Rosquillas

Torradas
Torta
Touciño do ceo
Trenza
Turrón
Xarope
Xelatina
Xeados

Bebidas

Anís
Auga (mineral, con/sen gas, gasosa, soda, tónica...)
Augardente
Brandy
Cacao
Café (curto, dobre, largo, americano, con leite, con pingas de augardente, descafeinado, irlandés, negro...)
Cervexas (de barril, de bote, de botella, tubo, curto, medio, quinto, xerra...)
Cóctel
Chocolate
Infusións (macela, menta, poexo)
Licor
Moscatel
Mosto
Viño
Ponche
Queimada
Refrescos

Sangría
Sidra
Té (con leite, con limón...)
Tila
Vermú

Instrumental

Abridor
Aceiteira
Agarramanteis
Asador de mesa
Azucreiro
Bandexa
Bote
Cadeiras
Cazolas
Cinseiro
Cocteleira
Coitelos (de carne, de churrasco, de sobremesa, de torta...)
Copas (de auga, de champaña, de licores, de viño...)
Cubo (para champaña, para xeo...)
Culleres (de sobremesa, de sopa...)
Culleriñas
Cullerón
Cunca
Escachanoces
Escarvadentes

Fonte
Garfos (de carne, de peixe, de sobremesa...)
Pa para o peixe
Pabelleira
Panos de mesa
Pratos (chan, de café, de sobremesa, de sopa...)
Pucheiro
Relados
Salseiro
Tarteiras
Tirarrollas
Tixola
Trinchante
Vasos
Vinagreira

Indicacións e rótulos máis usuais

A conta
Aberto
Adega/Bodega
Aire acondicionado
Almorzos e merendas
Aparcadoiro
Ascensor
Autoservizo
Bar
Barra



Bo proveito
Cafetería
Caixa (de reclamacións, de suxestións...)
Carta
Ceas
Cervexería
Club
Cociña
Cócteles
Comidas (caseiras, rápidas, para levar...)
Entrada
Entrada de mercadorías
Escaleira
Especialidades da casa
Establecemento climatizado
Extintor
Filloeira
Gardarroupa
Hai follas de reclamacións á disposición dos clientes
Lavabos, servizos
Lista de prezos
Menú
Merendas
Mesa reservada
Non fume, por favor
Non se admiten animais
Pan, viño e sobremesa ou café incluídos
Paraugueiro
Pechado
Pizzería

Privado

Prohibida a consumición de bebidas alcohólicas a menores de...

Prohibido fumar

Queixería

Repostería

Reservado o dereito de admisión

Restaurante

Saída

Salóns para banquetes, vodas, bautizos e festas familiares

Servizos

Servizo a domicilio

Taberna

Tapas e aperitivos

Tarxeta de crédito

Teléfono público

Terraza

Vestíbulo

Xefe de cociña

Xeadería