

PEQUENO  
DICCIONARIO  
DA GASTRONOMÍA  
GALEGA

PEQUEÑO  
DICCIONARIO DE LA  
GASTRONOMÍA  
GALLEGA

LITTLE  
DICTIONARY OF  
GALICIAN  
GASTRONOMY

PICCOLO  
DIZIONARIO DELLA  
GASTRONOMIA  
GALLEGA

PETIT DICTIONNAIRE  
DE LA  
GASTRONOMIE  
GALICIENNE

PEQUENO  
DICCIONÁRIO DA  
GASTRONOMIA  
GALEGA

KLEINES  
WÖRTERBUCH DER  
GALICISCHEN  
GASTRONOMIE



XUNTA DE GALICIA



**CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN E INDUSTRIA**

FERNANDO XABIER BLANCO ÁLVAREZ

CONSELLEIRO DE INNOVACIÓN E INDUSTRIA

**DIRECCIÓN XERAL DE TURISMO**

RUBÉN C. LOIS GONZÁLEZ

DIRECTOR XERAL DE TURISMO

**COORDINACIÓN**

PILAR MORGAGE SAAVEDRA

SUBDIRECTORA XERAL DE FOMENTO E COOPERACIÓN

**COORDINACIÓN DE DATOS**

LAURA R. SILVA CASTRO

RAQUEL DÍAZ OCAMPO

**FOTOGRAFÍAS**

CEHOSGA

ASOCIACIÓN DE AMIGOS DA COCIÑA GALEGA

ARQUIVO DA G.E.G. MUSEO DO POBO GALEGO. FOTO FERNANDO SUÁREZ

**TRADUCIÓN**

TRIDIOM

**CONCEPTO E TEXTOS**

ROADMAP EUROPA

**DESEÑO**

MARUJAS CREATIVAS

**DEPÓSITO LEGAL**



- 04 **?** QUE É O PEQUENO DICCIONARIO DA GASTRONOMÍA GALEGA?
- 06 **i** A GASTRONOMÍA GALEGA
- 10 **abc def** DICCIONARIO DE PRODUTOS, INGREDIENTES E PRATOS TÍPICOS
- 44 **)))** FRASES ÚTILES
- 48 **+** ENLACES
- 49 **\*** ACLARACIÓNS



## QUE É O PEQUENO DICIONARIO DA GASTRONOMÍA GALEGA?



É un libriño de peto para introducir o turista nas marabillas da gastronomía galega; un práctico percorrido polos pratos máis populares e tradicionais, os produtos máis destacados e as zonas de onde veñen. É un pequeno axudante para descubrir un novo mundo de sabores...



El Pequeño Diccionario de la Gastronomía Gallega es un librito de bolsillo para introducir al turista a las maravillas de la gastronomía gallega; un práctico recorrido por los platos más populares y tradicionales, los productos más destacados y las zonas de donde vienen. Es un pequeño ayudante para descubrir un nuevo mundo de sabores...



The Little Dictionary of Galician Gastronomy is a pocket dictionary that introduces visitors to the m-arvels of Galician gastronomy; providing a practical guide to popular and traditional dishes, outstanding produce and the areas from which they come. A little guide to discover a new world of flavours...



Piccolo Dizionario della Gastronomia Gallega è un libro tascabile idoneo per introdurre il turista nelle meraviglie della gastronomia gallega; un pratico percorso per i piaceri ed i piatti più popolari e tradizionali, per i prodotti più rilevanti e le zone di origine. Un piccolo aiuto, in realtà, alla scoperta di un nuovo mondo di sapori...



Petit Dictionnaire de la Gastronomie Galicienne est un petit livre de poche pour faire connaître au touriste les merveilles de la gastronomie galicienne; un parcours pratique pour découvrir les plats les plus populaires et traditionnels, les produits les plus importants et leurs lieux d'origine. C'est une petite aide pour découvrir un nouveau monde de saveurs...



Pequeno Dicionário da Gastronomia Galega é um livrinho de bolso para apresentar aos turistas às maravilhas da gastronomia galega; um prático guia pelos pratos mais populares e tradicionais, os produtos mais distintos e as regiões de onde vêm, É um pequeno auxiliar para descobrir um novo mundo de sabores...



Kleines Wörterbuch der galicischen Gastronomie ist ein Taschenbüchlein, das den Touristen in die wunderbare galicische Gastronomie einführt; ein praktischer Rundgang durch die beliebtesten und traditionellsten Gerichte, die erwähnenswertesten Produkte und ihre Herkunftsgebiete. Es ist eine kleine Hilfe bei der Entdeckung einer neuen Geschmackswelt ...



## A GASTRONOMÍA GALEGA



A gastronomía galega de hoxe reflicte a súa terra. É unha gastronomía atlántica, rica en peixes e mariscos, dunha terra verde que dá carnes, verduras, viños, meles e queixos de luxo. Unha serie de controis rigorosos garante o prestixio dos produtos galegos que contan con dezaioito selos de calidade que os distinguen pola súa orixe, sabor e salubridade. Atrévase a probar algunhas destas delicias!



La gastronomía gallega de hoy es un reflejo de su tierra. Es una gastronomía atlántica, rica en pescados y mariscos, de una tierra verde que da carnes, verduras, vinos, mieles y quesos de lujo. Una serie de controles rigurosos garantizan el prestigio de los productos gallegos que cuentan con dieciocho sellos de calidad que los distinguen por su origen, sabor y salubridad. ¡Atrévase a probar algunas de estas delicias!



Today's Galician gastronomy is a reflection of this green land. An Atlantic gastronomy, rich in fish and seafood; and lands that provide luxurious wines, meats, vegetables, honeys and cheeses. The regulatory board of each "Denomination of Origin" and "Protected Geographical Indication" rigorously protects the reputation of these marks of quality. There are eighteen labels that distinguish the quality of Galicia's finest gastronomic products for their origin, taste and purity. Dare to try some of these delicacies!



La gastronomia gallega di oggi è un vero e proprio riflesso della stessa terra. Una gastronomia Atlantica, ricca di pesce e frutti di mare, una terra verde che dà carne, verdura, vini, miele e

formaggi di lusso. Una serie di rigorosi controlli garantiscono il prestigio dei prodotti di Galizia, i quali godono già di ben diciotto marchi di qualità che li distinguono in base all'origine, al sapore ed alla salubrità. Venite a degustare alcune di queste delizie!



La gastronomie galicienne d'aujourd'hui est un reflet de sa terre. C'est une gastronomie atlantique, riche en poissons et en fruits de mer, d'une terre verte qui donne de la viande, des légumes, du vin, du miel et des fromages raffinés. Des contrôles rigoureux garantissent le prestige des produits galiciens qui possèdent dix-huit labels de qualité qui permettent de les distinguer par leur origine, saveur et salubrité. Venez goûter ces délices!



A gastronomia galega actual é um reflexo da sua terra. É uma gastronomia atlântica rica em peixe e marisco, de uma terra verde que fornece carnes, verduras, vinhos, melões e queijos de luxo. Uma série de rigorosos controlos garantem o prestígio dos produtos galegos que contam com dezoito selos de qualidade que os distinguem pela sua origem, sabor e pureza. Atrava-se a provar algumas destas delícias!



Die galicische Gastronomie von heute spiegelt ihre Region wider. Es ist eine atlantische Gastronomie, reich an Fisch und Meeresfrüchten, aus einer grünen Region, die Fleisch, Gemüse, Wein, Honig und Käse erster Klasse hervorbringt. Eine Reihe strenger Kontrollen garantiert das Prestige der galicischen Produkte, die mit 18 Qualitätssiegeln ausgestattet sind, die sie für ihre Herkunft, ihren Geschmack und ihre Bekömmlichkeit auszeichnen. Trauen Sie sich und probieren Sie ihre Delikatessen!









DICIONARIO DE PRODUCTOS, INGREDIENTES E PRATOS TÍPICOS  
DICCIONARIO DE PRODUCTOS, INGREDIENTES Y PLATOS TÍPICOS  
DICTIONARY OF PRODUCE, INGREDIENTS AND TYPICAL DISHES



### **AGRICULTURA ECOLÓXICA (CR)\***

Este consello regulador certifica todos os produtos cultivados e elaborados naturalmente e que respectan o medio. Esta contraetiqueta é unha garantía de sabores naturais e calidade nutritiva.

Este consejo regulador certifica todos los productos cultivados y elaborados naturalmente y que respetan el medioambiente. Esta contraetiqueta es una garantía de sabores naturales y calidad nutritiva.

This regulatory board certifies all products cultivated and made naturally with respect for the environment. This mark is a guarantee of natural tastes and nutritional quality.

Questo consiglio regolatore certifica tutti i prodotti coltivati ed elaborati naturalmente, ed in modo rispettoso dell'ambiente. Questa controetichetta è una garanzia dei sapori naturali e di alta qualità nutritiva.

Ce conseil de régulation certifie tous les produits cultivés et élaborés naturellement et qui respectent l'environnement. Cette contre-étiquette est une garantie de saveurs naturelles et de qualité nutritive.

DIZIONARIO DEI PRODOTTI, DEGLI INGREDIENTI E DEI PIATTI TIPICI  
DICTIONNAIRE DE PRODUITS, INGRÉDIENTS ET PLATS TYPIQUES  
DICIONÁRIO DE PRODUTOS, INGREDIENTES E PRATOS TÍPICOS  
WÖRTERBUCH DER PRODUKTE, ZUTATEN UND TYPISCHEN GERICHTE

Esta agência reguladora certifica todos os produtos cultivados e elaborados naturalmente e que respeitam o meio ambiente. Esta etiqueta é uma garantia de sabores naturais e qualidade nutritiva.

Dieser Ursprungskontrollrat zertifiziert alle natürlich angebauten und hergestellten Produkte, die die Umwelt bewahren. Dieses Etikett garantiert natürlichen Geschmack und Nahrhaftigkeit.

## **ALGAS**

Algas • Algas • Seaweed • Alghe • Algues • Algas • Algen

## **AMEIXAS**

Ameixas • Almejas • Clams • Vongole • Palourdes • Amêijoas  
• Venusmuscheln

## **AMEIXAS Á MARIÑEIRA**

Ameixas á mariñeira • Almejas a la marinera • Cockle marinara  
• Vongole alla marinara • Palourdes à la marinière • Amêijoas à  
marinheiro • Venusmuscheln nach Seemannsart

## **ARROZ CON LUMBRIGANTE**

Arroz con lumbrigante • Arroz con lubrigante • Lobster with rice  
• Riso all'astice • Riz avec homard • Arroz de lagosta • Reis mit  
Hummer

## **AUGARDENTES E LICORES DE GALICIA (DX)\***

### **“Orujo”/Augardente**

De aroma e sabor intenso e delicado, de cor clara ou ambarino-amarronado no caso das avellentadas.

Este licor de aroma y sabor intenso y delicado, de color claro o ambarino-amarronado en el caso de las envejecidas.

This liquor is intense and delicate in aroma and taste, clear or amber brownish in colour after aging.

Un liquore dall'aroma e dal sapore intenso e delicato, dal colore chiaro o marrone ambrato qualora fosse stato invecchiato.

Cette liqueur à l'arôme et au goût intense et délicat, de couleur claire ou ambré et brunâtre dans le cas des liqueurs vieilles.

Este licor tem aroma e sabor intenso e delicado, é transparente ou de cor amarelada-acastanhada no caso das envelhecidas.

Mit intensivem feinem Aroma und Geschmack, hellem Farbton oder bernstein-bräunlicher Färbung bei ausgereiften Likören.

### **Augardente de herbas/Licor de herbas**

Augardente ou licor macerados ou destilados cun mínimo de tres herbas aromáticas como menta, macela, ourego, canela e outros.

Aguardiente o licor macerado o destilado con un mínimo de tres hierbas aromáticas como menta, manzanilla, orégano, canela y otros.

Augardente or liquor infused or distilled with at least three aromatic herbs such as mint, camomile, oregano, vanilla and others.

Acquavite o liquore macerato o distillato con un minimo di tre erbe aromatiche come la menta, la camomilla, l'origano, la cannella ed altre.

Eau-de-vie ou liqueur macérée ou distillée avec au moins trois herbes aromatiques comme la menthe, la camomille, l'origan, la cannelle et autres.

Aguardente ou licor macerado ou destilado com um mínimo de três ervas aromáticas como menta, camomila, orégão, canela e outras.

Mit mindestens drei Aromakräutern wie Minze, Kamille, Oregano, Zimt und anderen angesetzter oder destillierter Schnaps oder Likör.

### **Licor Café**

Unhas ricas aguardentes de DX maceradas e destiladas co café torrado natural.

Unos ricos aguardientes de DX macerados y destilados con café tostado natural.

Rich augardente liquer infused or distilled with roasted natural coffee.

Delle ricche acquaviti a DO macerate e distillate con un caffè tostato naturale.

Des eaux-de-vie macérées et distillées avec du café torréfié naturel.

Aguardentes ricas de DX maceradas e destiladas com café torrado natural.

Reichhaltige Schnäpse mit Ursprungsbezeichnung, mit natürlich geröstetem Kaffee angesetzt und destilliert.



## **BACALLAU Á GALEGA**

Bacallau á galega • Bacalao a la gallega • Galician-style salted cod  
Baccalà alla gallega • Morue à la galicienne • Bacalhau à galega •  
Kabeljau nach galicischer Art

## **BERBERECHOS**

Berberechos • Berberechos • Cockles • Arselle (Cuore edule) •  
Coques • Berbigões • Herzmuscheln

## **BOI (MAR)**

Boi (mar) • Buey (mar) • Crab • Granciporro Crab • Lamantin •  
Sapateira • Taschenkrebs

## **BOI**

Boi • Buey • Ox • Bue • Tourteau • Boi • Ochse

## **BOCARTES**

Bocartes • Boquerones • Fresh anchovies • Alici • Anchois frais  
• Anchovas • Sardellen



## **CALDEIRADA DE PEIXE**

Caldeirada de peixe • Caldeirada de pescado • Fish stew •  
Pentolata di pesce • Ragoût de poisson • Caldeirada de peixe •  
Fischeintopf

## CALDO GALEGO

Caldo galego - Unha das bases da dieta galega do campo é unha sopa feita con auga, feixóns secos e pequenos, grelos ou verzas, unto e sal.

Caldo gallego - Una de las bases de la dieta gallega del campo, es una sopa hecha con agua, habas secas y pequeñas, grelos o berzas, tocino y sal.

Galician broth - A staple of the Galician country diet, it is a soup made with water, small dried broad beans, turnip tops or cabbage, lard and salt.

Brodo gallego - Nelle zone di campagna, una delle basi della dieta gallega consiste in una zuppa fatta con acqua, fave secche e piccole, rapa o verza, lardo e sale.

Bouillon galicien - La soupe faite avec de l'eau, des petites fèves sèches, des feuilles de navet ou de chou, du lard et du sel est la base de l'alimentation galicienne à la campagne.

Caldo galego - Uma das bases da dieta galega do campo, é uma sopa feita com água, feijões secos e pequenos, grelos ou repolhos, banha e sal.

Caldo Galego - Einer der Grundpfeiler der ländlichen Kost in Galicien: eine Suppe aus Wasser, getrockneten kleinen Saubohnen, Steckrübenstengeln oder Kohl, Speck und Salz.

## CALLOS

Callos • Callos • Chickpea & tripe casserole • Casseruola di trippa • Tripes • Tripas • Kutteln

## CAMARÓNS

Camaróns • Camarones • Prawns / shrimp • Gamberetti • Crevettes • Camarões • Garnelen

## CARAMUXOS

Caramuxos • Caracoles de mar • Sea Snails • Lumache di mare • Bigorneaux • Caramujos • Seeschnecken

## CARNE AO CALDEIRO

Carne ao caldeiro • Carne al caldero • Meat stew • Carne stufata • Viande au court-bouillon • Carne guisada • Fleischeintopf

## CARNEIRO AO ESPETO

Carneiro ao espeto • Carnero al espeto • Whole Mutton spit • Montone allo spiedo • Mouton à la broche • Carneiro no espeto • Hammel am Spieß

## CASTAÑAS

Castañas • Castañas • Chestnuts • Castagne • Châtaignes • Castanhas • Esskastanien

## CENTOLA

Centola • Centollo • Spider crab • Granseola • Araignées de mer • Santola • Seespinne

## CIGALAS

Cigalas • Cigalas • Langoustines / scampi • Scampi • Langoustines • Lagostins • Kaisergranate

## CHIPIRÓNS

Chipiróns • Chipirones • Baby squid • Calamaretti • Petits calmars • Lulas pequenas • Kleine Tintenfische

## CHOURIZO

Chourizo • Chorizo • Chorizo sausage • “Chorizo” Salamino piccante • Chorizo • Chouriço • Paprikasalami „Chorizo”

## COSTELETA Á GRELLA

Costeleta á grella • Chuletón a la plancha • Grilled steak • Bistecca di vitellone alla piastra • Côte au grill • Bife grelhado • Grillsteak



## COELLO

Coello • Conejo • Rabbit • Coniglio • Lapin • Coelho • Kaninchen

## COCIDO GALEGO

Cocido galego - Constitúe unha das estrelas da gastronomía galega, e é, por costume, un prato de inverno e das festas. O cocido galego ten uns sabores que se complementan e os seus ingredientes inclúen lacón, chourizo, repolo, terneira, galiña, patacas e legumes.

Cocido gallego - Una de las estrellas de la gastronomía gallega y por costumbre un plato de invierno y de las fiestas. El cocido gallego tiene unos sabores que se complementan y sus ingredientes incluyen lacón, chorizo, repollo, ternera, gallina, patatas y legumbres.

Galician stew - One of Galician gastronomy's stars, this stew is a typical winter and holiday dish. The ingredients have complementary flavours and can include "lacón", chorizo sausage, cabbage, veal, chicken, potatoes and vegetables.

Bollito gallego - Uno dei piatti star della gastronomia gallega e, di solito, un piatto tipico invernale e per i giorni di festa. Il bollito gallego è composto da sapori che si complementano fra loro, spalla di maiale, "chorizo" (salamino piccante), cavolo cappuccio, vitella, gallina, patate e legumi.

Pot-au-feu galicien - Un des plats les plus appréciés de la gastronomie galicienne et par habitude un plat d'hiver et de fêtes. Le pot-au-feu galicien a des saveurs qui se complètent et ses ingrédients sont l'épaule de porc, le chorizo, le chou pommé, le veau, la poule, les pommes de terre et les légumes secs.

Cozido galego - Uma das estrelas da gastronomia galega, é por hábito um prato de Inverno e das festas. O cozido galego tem uns sabores que se complementam e os seus ingredientes incluem lação de porco, chouriço, repolho, vitela, galinha, batatas e legumes.

Galicischer Eintopf – Einer der Stars der galicischen Gastronomie und traditionell ein Gericht für den Winter sowie Festtage. Seine Geschmacksrichtungen ergänzen einander. Zu seinen Zutaten zählen der galicische Vorderschinken „Lacón“, Paprikasalami, Weißkohl, Kalb- und Hühnerfleisch, Kartoffeln und Hülsenfrüchte.

## **CORDEIRO**

Cordeiro • Cordero • Lamb • Agnello • Agneau • Cordero • Lamm



## **EMPANADA GALEGA**

Empanada galega • Empanada gallega • Galician pastry • Specie di panzarotto ripieno • Tourte galicienne • Pastel galego • Galicische Teigtasche „Empanada“

## **EMPANADA DE MILLO**

Empanada de millo • Empanada de maíz • Corn pastry • Panzarotto di mais • Tourte au maïs • Pastel de milho • Teigtasche mit Hirsefüllung

## **EMPANADA DE ZAMBURIÑAS**

Empanada de zamburiñas – Feita de masa plana rechea, neste caso de zamburiñas, pero existen moitas posibles variacións.

Empanada de zamburiñas – Hecha de masa plana rellena, en este caso de zamburiñas, pero existen muchas posibles variaciones.

Scallop pastry – Flat pastry filled with scallops in this case, though there are many other variations.

“Empanada de zamburiñas” (Canestrelli) – fatti di pasta ripiena, in questo caso di “zamburiñas” (Canestrelli), ma esistono diverse varianti.

Tourte aux pétoncles – Pâte farcie de pétoncles, mais il existe beaucoup d'autres possibilités.

Pastel de Vieirinhas – Feito de massa lisa recheada, neste caso, de vieirinhas, mas existem muitas variações possíveis.

Empanada mit Pilgermuscheln – Mit Pilgermuscheln gefüllte Teigtasche in vielen möglichen Variationen.

## ESTUFADO DE TENREIRA GALEGA

Estufado de tenreira galega • Estofado de ternera gallega • Galician veal stew • Stufato di vitella gallega • Daube de veau galicienne • Estufado de vitela galega • Geschmortes galicisches Kalbfleisch



## FILLOAS

Filloas • Filloas • Galician crepes • Specie di crepe • Crêpes galiciennes • Crepes galegos • Galicische Crepes



## GRELOS

Grelas • Grelas • Turnip tops • Rape • Feuilles tendres de navet • Grelas • Steckerübenstengel





## LACÓN GALLEGO (IXP)\*

O lacón é unha das iconas da gastronomía tradicional. Son as extremidades dianteiras do gando porcino, curadas un mínimo de 30 días, ten un aroma suave e sabor pouco salgado e untuoso.

El lacón es uno de los iconos de la gastronomía tradicional, son las extremidades delanteras del ganado porcino, curadas un mínimo de 30 días, tiene un aroma suave y un sabor poco salado y untoso.

An icon of traditional gastronomy, “lacón” is the ham shoulder. Cured a minimum of 30 days, it has a smooth aroma and a slightly salty and creamy taste.

La spalla di maiale è una delle icone della gastronomia tradizionale, sono le estremità anteriori dei suini, stagionata per almeno 30 giorni, ha un aroma soave ed un sapore poco salato ed untuoso.

L'épaule de porc est un des icônes de la gastronomie traditionnelle, il s'agit des extrémités avant du porc, séchées pendant au moins 30 jours. Elle a un arôme doux et un goût peu salé et onctueux.

O lacão é um dos ícones da gastronomia tradicional. São as extremidades dianteiras do gado suíno, curadas por um mínimo de 30 dias, tem um aroma suave e sabor pouco salgado e gorduroso.

Der Lacón gehört zu den Ikonen der traditionellen Gastronomie. Er stammt von der Schulter des Schweins und wird mindestens 30 Tage gereift, sein Aroma ist sanft mit einem leicht salzigen, cremigen Geschmack.

## LACÓN CON GRELOS

Lacón con grelos – Outro popular prato forte dos meses fríos; o lacón cócese en auga cos chourizos, grelos e patacas.

Lacón con grelos – Otro popular plato fuerte de los meses fríos, el lacón se cuece en agua con los chorizos, grelos y patatas.

Cured ham shoulder with turnip tops – Another dish popular in the cold months, the cured pork is boiled with chorizo sausages, turnip tops and potatoes.

Spalla di maiale con rape – Un altro popolare piatto forte per i mesi invernali, la spalla va cucinata in acqua e con l'aggiunta di "chorizos" (salamino piccante), rape e patate.

Épaupe de porc avec des feuilles de navet – C'est un autre plat populaire pour les mois où il fait froid. L'épaupe de porc est cuite dans de l'eau avec le chorizo, les feuilles tendres de navet et les pommes de terre.

Lacão com grelos - Outro popular prato forte dos meses frios, o lacão é cozido em água com chouriços, grelos e batatas.

Lacón mit Steckrübenstengeln – Ein weiteres Hauptgericht für die kalten Monate: Der Lacón wird in Wasser mit Paprikasalami, Steckrübenstengeln und Kartoffeln gekocht.

## LAMPREA

Lamprea • Lamprea • Lamprey • Lampreda • Lamproie • Lampreia • Neunauge

## LINGUADO

Linguado • Lenguado • Sole • Sogliola • Sole • Linguado • Seezunge

## LUMBRIGANTE

Lumbrigante • Lubrigante • Lobster • Astice • Homard • Lagosta • Hummer

## LURAS

Luras • Calamares • Calamari • Calamari • Calmars • Lulas • Calamari

## LURAS Á MARIÑEIRA

Luras á mariñeira • Calamares a la marinera • Calamari marinara • Calamari alla marinara • Calmars à la marinère • Lulas à marinheiro • Calamari nach Seemannsart



## MARMELO

Marmelo • Membrillo • Quince jelly • Cotognata • Pâte de coing • Marmelo • Quittengelee

## MEL DE GALICIA (IXP)\*

Este “ouro doce” é un produto fresco e natural. As choivas de Galicia, a súa flora e os aires do Atlántico inflúen nos sabores duns meles exquisitos que poden ser cualificados segundo a súa orixe: mel de castiñeiro, mel de eucalipto, mel de silveira, mel de queiruga e mel multifloral.

Este “oro dulce” es un producto fresco y natural. Las lluvias de Galicia, su flora y los aires del Atlántico influyen en los sabores de unas mieles exquisitas que pueden ser clasificadas según su origen: miel de castaño, miel de eucalipto, miel de zarza, miel de brezo y miel multifloral.

This 'sweet gold' is a fresh, natural product. The Galician rains, local flora and the Atlantic air influence the flavours of these exquisite honeys that can be classified according to their origin: chestnut honey, eucalypt honey, bramble honey, heather honey and multiflower honey.

Quest "oro dolce" è un prodotto fresco e naturale. Le piogge di Galizia, la flora ed il vento dell'Atlantico influiscono sui sapori di squisiti tipi di miele che possono essere classificati secondo l'origine: miele di castagne, miele di eucalipto, miele di mora, miele di erica e miele multiflorale.

Cet "or sucré" est un produit frais et naturel. Les pluies de Galice, sa flore et l'air de l'Atlantique ont une influence sur le goût de ce miel exquis qui peut être classé selon son origine: miel de châtaignier, miel d'eucalyptus, miel de ronce, miel de bruyère et miel toutes fleures.

Este "ouro doce" é um produto fresco e natural. As chuvas da Galiza, a sua flora e os ares do Atlântico influenciam os sabores de meles requintados que podem ser qualificados segundo a sua origem: mel de castanheiro, mel de eucalipto, mel de silveira, mel de urze e mel multi-floral.

Dieses „süße Gold“ ist ein frisches natürliches Produkt. Der galicische Regen, die Flora und die atlantische Luft fließen in die Geschmacksrichtungen einer der exquisitesten Honigsorten ein, die nach ihrer Herkunft unterschieden werden: Esskastanienhonig, Eukalyptushonig, Brombeerhonig, Erikahonig und Honig von verschiedenen Blüten.

## MELINDRES

Melindres • Melindres • Galician pastries • Frittelle • Pâtisseries galiciennes • Folhados • Galicisches Gebäck „Melindres“

## **MEXILLÓN DE GALICIA (DO)\***

O mexillón galego silvestre medra nas rocas graníticas da costa batido polas olas do Atlántico. Hoxe os miticultores crían este saboroso e san bivalvo en centos de bateas nas famosas rías galegas.

El mejillón gallego silvestre crece en las rocas graníticas de la costa batido por las olas del Atlántico. Hoy los miticultores crían este sabroso y sano bivalvo en cientos de bateas en las famosas rías gallegas.

Wild Galician mussels grow along the granite rocks of the coast, battered by the Atlantic waves. Today this tasty and healthy bivalve is grown on hundreds of floating platforms in the famous Galician "rias".

Le cozze di Galizia crescono attaccate agli scogli granitici della costa battuta dalle onde dell'Atlantico. I miticoltori oggi allevano tali sani e saporiti molluschi bivalvi in centinaia di cosiddette "bateas" (vivai di cozze) nelle famose "rias gallegas" (estuari bagnati dal mare).

La moule galicienne sauvage pousse dans les rochers granitiques de la côte battue par les vagues de l'Atlantique. Aujourd'hui les éleveurs de moules élèvent ce délicieux et sain bivalve dans des centaines de bacs dans les célèbres rias galiciennes.

O mexilhão Galego silvestre cresce nas rochas graníticas da costa batido pelas ondas do Atlântico. Hoje na miticultura cria-se este saboroso e são bivalve nas centenas de bateias nas famosas Rias Galegas.

Die galicische wilde Miesmuschel wächst an den Granitfelsen der von den Wellen des Atlantiks gepeitschten Küste. Heutzutage züchten die Muschelzüchter diese schmackhafte und gesunde zweischalige Muschel auf Hunderten schwimmender Plattformen in den berühmten galicischen Meeresbuchten, den „Rías“.



## MORCILLA

Morcilla • Morcilla • Black pudding/sausage • “Morcilla” Salsiccia di sangue • Boudin • Morcela • Blutwurst



## NAVALLAS

Navallas • Navajas • Razor shell clams • Cannolicchi • Couteaux • Navalhas • Messermuscheln

## NÉCORAS

Nécoras • Nécoras • Velvet crabs • Granchio facchino • Étrilles • Navalheira felpuda • Schwimmkrabben



## OLLOMOL

Ollomol • Besugo • Sea bream • Pagello • Daurade • Pargo • Graubarsch

## ORELLAS

Orellas • Orejas de Carnaval • Sweet ear-shaped pastry • Dolce di Carnevale • Oreillettes • Orelhas de Carnaval • Ohrförmiges süßes Gebäck

## ORELLAS

Orellas • Orejas • Pigs' ears • Orecchie di maiale • Orelles • Orelhas de porco • Schweineöhrchen

## OSTRAS

Ostras • Ostras • Oysters • Ostriche • Huîtres • Ostras • Austern





### **PAN DE CEA (IXP)\***

Este pan artesanal, da parroquia do mesmo nome, goza de fama dende o século XIII e séguese facendo con métodos tradicionais. De codia grosa e crocante, a faragulla deste pan ten unha textura esponxosa e firme, cun intenso sabor a trigo.

Este pan artesanal, de la parroquia del mismo nombre, goza de fama desde el siglo XIII y se sigue haciendo con métodos tradicionales. De corteza gruesa y crujiente, la miga de este pan tiene una textura esponjosa y firme con un intenso sabor a trigo.

Famed since the 13th century and from the parish of the same name, this bread continues to be made using traditional techniques. With a thick and crunchy crust, this bread is firm and spongy with an intense wheat flavour.

Questo pane artigianale che prende nome dall'omonima parrocchia, gode di fama sin dal XIII° secolo e continua ad essere preparato secondo i metodi tradizionali. Dalla crosta grossa e croccante, la mollica di questo pane ha una struttura spugnosa e soda con un intenso sapore di frumento.

Ce pain artisanal, portant le même nom que la paroisse, est célèbre depuis le XIIIe siècle et il est toujours élaboré selon des méthodes traditionnelles. A la croûte épaisse et croustillante, la mie de ce pain a une texture moelleuse et ferme avec goût prononcé de blé.

Este pão artesanal, da paróquia com o mesmo nome, goza de fama desde o século XIII e continua a fazer com os métodos tradicionais. De côdea grosa e crocante, o miolo deste pão tem uma textura esponjosa e firme com um intenso sabor a trigo.

Dieses Brot aus der gleichnamigen Gemeinde genießt seit dem 13. Jahrhundert Berühmtheit und wird noch heute nach traditionellen Methoden gebacken. Die Rinde ist dick und knusprig. Im Inneren ist es fest und schaumig mit intensivem Weizengeschmack.

### **PATACA DE GALICIA (IXP)\***

A fama da calidade das patacas galegas cruza moitas fronteiras. A IXP ten garantida a súa variedade (Kennebec) e métodos tradicionais de cultivo. De pel lisa e fina, a carne destas patacas é branca e cremosa.

La fama de la calidad de las patatas gallegas cruza muchas fronteras. La IXP tiene garantizada su variedad (Kennebec) y métodos tradicionales de cultivo. De piel lisa y fina, la carne de estas patatas es blanca y cremosa.

The fame of Galician potatoes has crossed many borders. The IXP guarantees their variety (Kennebec) and traditional cultivation methods. Galician potatoes have a smooth, fine skin and white, creamy flesh.

La fama della qualità delle patate di Galizia attraversa molte frontiere. La IXP ne garantisce la varietà (Kennebec) ed i metodi tradizionali di coltivazione. Dalla pelle liscia e fine, la polpa di queste patate è bianca e cremosa.

La renommée de la qualité des pommes de terre galiciennes va au-delà des frontières. La IXP a une variété garantie (Kennebec) et des méthodes de culture traditionnelle. A la peau lisse et fine, la chair de ces pommes de terre est blanche et crémeuse.

A fama da calidade das batatas galegas atravesa muitas fronteiras. A IXP tem garantida a sua variedade (Kennebec) e métodos tradicionais de cultivo. De pele lisa e fina, a carne destas batatas é branca e cremosa.

Die galicischen Kartoffeln sind für ihre Qualität über viele Grenzen hinweg bekannt. Die Bezeichnung IXP garantiert die Sorte (Kennebec) sowie traditionelle Anbaumethoden. Ihre Haut ist glatt und fein, das Fruchtfleisch weiß und cremig.

## **PEMENTOS DE PADRÓN**

Pementos de Padrón - Pequenos pementos verdes da zona de Padrón que se preparan dun xeito moi sinxelo, con aceite de oliva e sal.

Pimientos de Padrón - Pequeños pimientos verdes de la zona de Padrón que se preparan de una forma muy sencilla, con aceite de oliva y sal.

Padrón peppers - Small green peppers from the Padrón area, simply fried in olive oil and salted.

Peperoni di Padrón - Piccoli peperoni verdi della zona di Padrón che si preparano in modo molto semplice, con olio di oliva e sale.

Poivrons de Padrón - Petits poivrons verts de la zone de Padrón qui sont préparés d'une manière très simple, avec de l'huile d'olive et du sel.

Pimentos de Padrón - Pequenos pimentos verdes da zona de Padrón que se preparam de uma forma muito simples com azeite e sal.

Paprikaschoten aus Padrón - Kleine grüne Paprikaschoten aus der Region um Padrón, die auf sehr einfache Art mit Olivenöl und Salz zubereitet werden.

## **PERCEBES**

Percebes • Percebes • Goose neck barnacles • “Percebes” Lepade  
• Pouces-pieds • Percebes • Entenmuscheln

## **PESCADA**

Pescada • Merluza • Hake • Merluzzo • Colin • Pescada • Seehecht

## **PESCADA Á GALEGA**

Pescada á galega - A pescada cócese ao forno nunha cazola de barro con patacas, ervellas, cebola, allo, pemento e perexil.

Merluza a la gallega - La merluza se cuece al horno en una cazuela de barro con patatas, guisantes, cebollas, ajo, pimentón y perejil.

Galician-style hake - Hake baked in a casserole dish with potatoes, peas, onion, garlic, paprika and parsley.

Merluzzo alla gallega - Il merluzzo va cotto al forno in una casseruola di terra cotta con patate, piselli, cipolla, aglio, peperone e prezzemolo.

Colin à la galicienne - Le colin est cuit au four dans un plat en terre avec des pommes de terre, des petits pois, des oignons, de l'ail, du paprika et du persil.

Pescada à galega - A pescada coze-se no forno numa caçarola de barro com batatas, ervilhas, cebola, alho, pimentão e salsa.

Seehecht nach galicischer Art - Der Seehecht wird in einem Tontopf mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebel, Knoblauch, Paprikapulver und Petersilie im Ofen gebacken.

## **POLBO Á FEIRA**

Polbo á feira - Por tradición, un prato das festas, feito con polbo cocido, sazonado con pemento, sal e aceite de oliva.

Pulpo a la feria - Por tradición un plato de las fiestas, hecho de pulpo cocido, sazonado con pimentón, sal y aceite de oliva.

Fair-style octopus - Traditionally served at festival time, the octopus is boiled and served seasoned with paprika, salt and olive oil.

“Pulpo a la feria” - Per tradizione un piatto delle feste, il polipo viene cotto e condito con paprika, sale ed olio di oliva.

Poulpe à la feria - c'est habituellement un plat de fête, avec du poulpe cuit, assaisonné avec du paprika, du sel et de l'huile d'olive.

Polvo à feira - Por tradição um prato das festas, feito com polvo cozido, condimentado com pimentão, sal e azeite.

Krake „à feira” - Traditionelles Festgericht aus gekochtem Krake, gewürzt mit Paprikapulver, Salz und Olivenöl.



## **QUEIMADA**

Queimada • Queimada • Augardente (flaming) • Specie di ponce alcolico • Queimada (boisson à base d'eau-de-vie flambée) • Queimada • Flambierter Schnaps „Queimada”

**QUEIXOS CON DENOMINACIÓN**  
**QUESOS CON DENOMINACIÓN**  
**CHEESES WITH OFFICIAL DENOMINATION**  
**FORMAGGI A DENOMINAZIONE**  
**FROMAGES AVEC APPELLATION**  
**QUEIJOS COM DENOMINAÇÃO**  
**KÄSE MIT OFFIZIELLER BEZEICHNUNG**

## **Arzúa-Ulloa (DOP)\***

Apreciado polo seu sabor suave e textura cremosa, este queixo procede dunha zona no centro de Galicia.

Apreciado por su sabor suave y textura cremosa, este queso procede de una zona en el centro de Galicia.

Appreciated for its smooth taste and creamy texture, this cheese comes from central Galicia.

Apprezzato per il suo sapore soave ed una struttura cremosa, questo formaggio proviene da una zona della Galizia centrale.

Apprécié pour son goût doux et sa texture crémeuse, ce fromage vient d'une zone qui se trouve au centre de la Galice.

Apreciado pelo seu sabor suave e textura cremosa, este queijo procede de uma zona no centro da Galiza.

Wegen seines sanften Geschmacks und der cremigen Textur geschätzter Käse aus einer Region in Zentralgalicien.

### **Cebreiro (DOP)\***

Con forma de gorra de cociñeiro, este buscado queixo ven só de dúas queixerías das montañas de Lugo.

Con forma de gorra de cocinero, este buscado queso viene sólo de dos queserías de las montañas de Lugo.

Shaped like a chef's hat, this prized cheese is made by just two cheesemakers in the mountains of Lugo.

A forma di cappello da cuoco, questo ricercato formaggio viene elaborato soltanto in due caseifici delle montagne dei dintorni di Lugo.

En forme de toque de cuisinier, ce fromage particulièrement recherché n'est fabriqué que dans deux fromageries des montagnes de Lugo.

Com forma de chapéu de cozinheiro, este procurado queijo vem só de duas queijarias das montanhas de Lugo.

Dieser Käse in Form einer Kochmütze wird in nur zwei Molkereien in den Bergen von Lugo hergestellt.

### **San Simón da Costa (DOP)\***

Este saboroso queixo afumado vén de sete queixerías de Lugo e ten forma de pera.

Este sabroso queso ahumado viene de siete queiserías de Lugo y tiene forma de pera.

These pear-shaped smoked cheeses come from seven cheesemakers in Lugo.

Un saporito formaggio affumicato che viene prodotto da sette caseifici di Lugo ed ha forma di pera.

Ce délicieux fromage fumé est fabriqué dans sept fromageries de Lugo et il est en forme de poire.

Este saboroso queijo fumado vem de sete queijarias de Lugo e tem forma de pêra.

Dieser schmackhafte geräucherte Käse kommt aus sieben Molkereien in Lugo und ist birnenförmig.

### **Queixo Tetilla (DOP)\***

O máis coñecido dos queixos galegos, famoso pola súa forma particular e sabor suave, idóneo para aperitivos e sobremesas.

El más conocido de los quesos gallegos, famoso por su forma particular y sabor suave, idóneo para aperitivos y postres.

This most famous of the Galician cheeses has a particular shape and a smooth flavour, perfect for appetisers or desserts.

Il più conosciuto dei formaggi di Galizia, famoso per la sua particolare forma ed il sapore soave, idoneo da antipasto e da dessert.

C'est le plus connu des fromages galiciens, il est célèbre pour sa forme particulière et son goût doux, idéal pour les apéritifs et les desserts.



O mais conhecido dos queijos galegos, famoso pela sua forma particular e sabor suave, idóneo para aperitivos e sobremesas.

Der berühmteste galicische Käse, bekannt für seine ungewöhnliche Form und seinen sanften Geschmack, ideal für Appetithappen und Desserts.



## **RABADA**

Rabada • Rape • Monkfish • Rana pescatrice • Lotte • Tamboril • Seeteufel

## **RAXO**

Raxo • Lomo (de cerdo) • Pork loin • Lombata di maiale • Echine (de porc) • Lombo de porco • Schweinelende

## **ROXÓNS**

Roxóns • Tocino frito • Fried pork fat • Lardo fritto • Lard frit • Toucinho frito • Gebratener Speck

## **RODABALLO**

Rodaballo • Rodaballo • Turbot • Pesce rombo • Turbot • Linguado • Steinbutt



### **“TERNERA GALLEGA” (IXP)\***

“Ternera Gallega” procede unicamente de razas reguladas. Gando de cría en explotacións controladas e con alimentación tradicional. É unha carne moi tenra, de gran succulencia e textura suave.

Ternera Gallega procede unicamente de razas reguladas. Ganado de cría en explotaciónes controladas y con alimentación tradicional. Es una carne muy tierna, de gran succulencia y textura suave.

Galician Veal comes from regulated breeds. Livestock conditions are controlled and only traditional feeds permitted. The meat is very tender, succulent and has a smooth texture.

Vitella gallega che proviene soltanto da razze regolate. Bestiame allevato in condizioni controllate e foraggi tradizionali. Si tratta di una carne molto tenera, dalla soave struttura e succulente.

Veau galicien qui provient uniquement de races réglementées. Bétail élevé dans des exploitations contrôlées et avec une alimentation naturelle. C'est une viande très tendre, succulente et à la texture douce.

Vitela Galega procede unicamente de raças reguladas. Gado de cria em explorações controladas e com alimentação tradicional. É uma carne muito tenra, suculenta e de textura suave.

Das galicische Kalbfleisch stammt ausschließlich von regulierten Rassen. Kontrolliertes und auf traditionelle Weise genährtes Zuchtvieh. Das Fleisch ist sehr zart und saftig mit geschmeidiger Textur.

## **TORTA DE SANTIAGO**

Torta de Santiago • Tarta de Santiago • Santiago almond cake  
• Torta di Santiago • Tarte de Santiago • Tarta de Santiago •  
Jakobstorte

## **TORTILLA**

Tortilla • Tortilla • Spanish omelette • Frittata spagnola • Omelette  
espagnole • Tortilha • Spanisches Kartoffelomelette

## **TROITA**

Troita • Trucha • Trout • Trota • Truite • Truta • Forelle



## **VIÑOS CON DENOMINACIÓN**

## **VINOS CON DENOMINACIÓN**

## **WINES WITH OFFICIAL DENOMINATION**

## **VINI A DENOMINAZIONE**

## **VINS AVEC APPELLATION**

## **VINHOS COM DENOMINAÇÃO**

## **WEINE MIT OFFIZIELLER BEZEICHNUNG**

### **Monterrei (DO)\***

É a DO de viño máis pequena de Galicia, pero trátase dunha DO en crecemento que está a producir algúns dos mellores viños de Galicia. Os seus brancos de godello e tintos de mencia gozan dunha personalidade inimitable. Un magnífico acompañamento para un bo queixo galego.

Es la DO de vino más pequeña de Galicia pero se trata de una DO en crecimiento que está produciendo algunos de los mejores vinos de Galicia. Sus blancos de godello y tintos de mencia gozan de una personalidad inimitable. Un magnífico acompañamiento para un buen queso gallego.

Monterrei is the smallest Galician wine Denomination but growing quickly and producing some of the finest Galician wines. Their Godello white wines and Mencia red wines enjoy a distinct personality and are magnificent with a fine Galician cheese.

Si tratta della DO di vini più piccola della Galizia ma di una DO, comunque, in crescita poiché sta producendo alcuni dei migliori vini della regione. I bianchi di godello ed i rossi di mencia godono di un'inimitabile personalità. Un magnifico accompagnamento per un buon formaggio gallego.

C'est la plus petite DO (appellation d'origine) de vin de Galice, mais il s'agit d'une DO qui se développe et qui compte parmi les meilleurs vins de Galice. Les vins blancs de godello et les rouges de mencia ont une personnalité inimitable. Un accompagnement magnifique pour un bon fromage galicien.

É a DO de vinho mais pequena da Galiza mas trata-se de uma DO em crescimento que está a produzir alguns dos melhores vinhos da Galiza. Os seus brancos de Godello e tintos de Mencia gozam de um carácter inimitável. Um magnífico acompanhamento para um bom queijo galego.

Die kleinste Ursprungsbezeichnung Galiciens, die jedoch rasch wächst und einen der besten galicischen Weine hervorbringt. Ihre Weißweine der Godellotraube und die Rotweine der Menciaatraube heben sich durch ihre unverwechselbare Persönlichkeit ab. Ein hervorragender Begleiter zu einem guten galicischen Käse.

## Rías Baixas (DO)\*

Esta DO acadou renome internacional nos últimos anos polos seus viños brancos a base da variedade albariño. Esta zona de clima marcadamente atlántico dá uns distinguidos viños florais e froiteiros. Perfectos para unha boa mariscada de verán.

Esta DO alcanzó renombre internacional en los últimos años por sus vinos blancos a base de la variedad albariño. Esta zona de clima marcadamente atlántico da unos distinguidos vinos florales y frutales. Perfectos para una buena mariscada de verano.

This DO has gained an international reputation in recent years for its Albariño variety white wines. The area has a markedly Atlantic climate and produces floral and fruity fine wines. Perfect for a summer seafood lunch.

Questa DO ha raggiunto certa fame internazionale negli ultimi anni per i propri vini bianchi a base della varietà albariño. Questa zona dal clima dichiaratamente atlantico produce dei particolari vini con accenni floreali e fruttali. Perfetti in estate per accompagnare una tavola imbandita di frutti di mare.

Cette DO a atteint une renommée internationale ces dernières années grâce à ses vins blancs à base de la variété albariño. Cette zone au climat nettement atlantique donne des vins distingués au goût fruité et floral. Ils vont très bien avec un plateau de fruits de mer en été.

Esta DO alcançou renome internacional nos últimos anos pelos seus vinhos brancos à base da variedade Albariño. Esta zona de clima marcadamente Atlântico dá uns distintos vinhos florais e frutados. Perfeito para uma boa mariscada de Verão.

Diese Ursprungsbezeichnung ist in den letzten Jahren wegen ihrer Weißweine aus der Albariñotraube zu internationalem Ruhm gelangt. Die Region mit ausgeprägt atlantischem Klima bringt edle Weine mit blumigem, fruchtigem Aroma hervor. Perfekt zu einem sommerlichen Meeresfrüchteessen.

## Ribeira Sacra (DO)\*

Os viñedos desta DO medran a carón de fragas e de ancestrais ermidas e mosteiros románicos. Os sobresaintes viños tintos de variedade Mencía desta zona, gozan de aromas limpos, refinados e intensos.

Los viñedos de esta DO crecen al lado de bosques y de ancestrales ermitas y monasterios románicos. Los sobresalientes vinos tintos de variedad Mencía de esta zona gozan de aromas limpios, refinados e intensos.

The vines of this Denomination grow beside forests, ancient hermitages and Romanic monasteries. The area's outstanding Mencía variety red wines are refined and intense.

I vigneti di questa DO crescono vicino ai boschi e ad ancestrali eremi e monasteri romanici. I fantastici vini rossi della varietà Mencía di questa zona godono di sentori aromatici puliti, raffinati ed intensi.

Les vignes de cette DO poussent à côté des forêts et des ermitages et des monastères romans ancestraux. Les excellents vins rouges Mencía de cette zone possèdent des arômes propres, raffinés et intenses.

Os vinhais desta DO crescem ao lado de bosques e de ancestrais ermidas e mosteiros românicos. Os notáveis vinhos tintos de variedade Mencía desta zona, gozam de aromas limpos, refinados e intensos.

Die Weinreben dieser Ursprungsbezeichnung wachsen neben Wäldern, uralten Wallfahrtskapellen und romanischen Klöstern. Die bestechenden Rotweine der Mencíatraube aus dieser Region zeichnen sich durch reine, hochfeine und intensive Aromen aus.

## Ribeiro (DO)\*

Os viños amparados por esta DO xa tiñan sona internacional no século XVI. Os viños da DO Ribeiro ofrecen unha mestura de elegantes aromas froiteiros e florais que sorprenden os padais e que os fan incomparables.

Los vinos amparados por esta DO ya tenían fama internacional en el siglo XVI. Los vinos de la DO Ribeiro ofrecen una mezcla de elegantes aromas afrutados y florales que sorprenden al paladar y que los hacen incomparables.

The wines made by this DO have been internationally known since the 16th century. DO Ribeiro wines offer an elegant mix of fruit and floral flavours to surprise the palate.

I vini protetti da questa DO erano già famosi e diffusi a livello internazionale nel XVI<sup>o</sup> secolo. I vini della DO Ribeiro offrono una miscela di eleganti sentori fruttati e floreali che sorprendono il palato e li rendono incomparabili.

Les vins appartenant à cette DO étaient déjà connus internationalement au XVI<sup>e</sup> siècle. Les vins de la DO Ribeiro offrent un mélange d'arômes fruités et floraux élégants qui surprennent le palais et qui en font des vins incomparables.

Os vinhos amparados por esta DO já tinham fama internacional no século XVI. Os vinhos da DO Ribeiro ofrecen uma mistura de elegantes aromas frutados e florais que surpreendem o paladar e que os torna incomparáveis.

Schon im 16. Jahrhundert besaßen die Weine dieser Ursprungsbezeichnung internationalen Ruhm. Die Weine der DO Ribeiro bieten eine Mischung eleganter fruchtiger und blumiger Aromen, die den Gaumen überrascht und die Weine unvergleichbar macht.

## **Valdeorras (DO)\***

O viñedo desta DO cultívase nas ribeiras e vales onde discorren os ríos Sil e Xares. Trátase dunha paisaxe de granito e terras vermellas onde a vide medra entre oliveiras e castiñeiros. Os viños brancos de godello e tintos de mencia son as estrelas de Valdeorras.

El viñedo de esta DO se cultiva en las riberas y valles donde discurren los ríos Sil y Xares. Se trata de un paisaje de granito y tierras rojas donde la vid crece entre olivos y castaños. Los vinos blancos de godello y tintos de mencia son las estrellas de Valdeorras.

The vineyards of this Denomination grow along the valleys of the Sil and Xares rivers. It is a landscape of granite and red earth where the wines grow between olives and chestnuts. Godello white wines and Mencia red wines are the stars of Valdeorras.

Il vigneto di questa DO viene coltivato nelle riviere e nelle valli dove scorrono il fiume Sil ed il Xares. Si tratta di un paesaggio di granito e terre rosse in cui la vite cresce fra olivi e castagni. I vini bianchi di godello ed i rossi di mencia sono i più importanti di Valdeorras.

Le vignoble de cette DO est cultivé sur les rives et dans les vallées où s'écoulent les rivières Sil et Xares. Il s'agit d'un paysage de granit et de terres rouges où les vignes poussent entre les oliviers et les châtaigniers. Les vins blancs de godello et les rouges de mencia sont les vedettes de Valdeorras.

O vinhal desta DO cultiva-se nas ribeiras e vales onde percorrem os rios Sil e Xares. Trata-se de uma paisagem de granito e terras vermelhas onde a vinha cresce entre oliveiras e castanheiros. Os vinhos brancos de Godello e tintos de Mencia são as estrelas de Vadeorras.



Die Rebe dieser Ursprungsbezeichnung wird an den Ufern und in den Tälern der Flüsse Sil und Xares angebaut. Die Landschaft kennzeichnet sich durch Granitfelsen und rote Erde, wo die Rebe zwischen Oliven- und Esskastanienbäumen wächst. Die Weißweine der Godellotraube und die Rotweine der Menciatraube sind die Stars von Valdeorras.

## **VIEIRAS**

Vieiras • Vieiras • Scallops • “Vieiras” Cappesante • Coquilles Saint-Jacques • Vieiras • Jakobsmuscheln

## **VIEIRAS Á GALEGA**

Vieiras á galega - Vieiras preparadas ao forno cubertas de cebola picada, perexil, xamón, pemento e pan relado.

Vieiras a la gallega - Vieiras preparadas al horno cubiertas de cebolla picada, perejil, jamón, pimentón y pan rallado.

Galician-style scallops - Baked scallops covered with bread crumbs, onion, cured ham, parsley and paprika.

Cappesante alla gallega - Cappesante preparate al forno coperte di cipolla tritata, prezzemolo, prosciutto crudo, peperone e pan grattato.

Coquilles Saint-Jacques a la galicienne - Coquilles Saint-Jacques préparées au four couvertes d'oignon haché, persil, jambon, paprika et chapelure.

Vieiras à Galega - preparadas no forno cobertas de cebola picada, salsa, presunto, pimentão e pão ralado.

Jakobsmuscheln nach galicischer Art - Im Ofen zubereitete Jakobsmuscheln, bedeckt mit gehackter Zwiebel, Petersilie, Schinken, Paprikapulver und geriebenem Brot.



## **XAMÓN**

Xamón • Jamón • Cured ham • Prosciutto crudo • Jambon • Presunto • Schinken

## **XOUBAS**

Xoubas • Sardinitas • Sardines • Sardine • Sardines • Sardinhas • Sardin



## **ZORZA**

Zorza • Zorza • Diced pork with paprika • “Zorza” Bocconcini di carne • “Zorza” Hachis de porc épicié • Porco aos cubos com pimentão • Mariniertes Schweinefleisch



Rias Baixas

Rias Baixas

Denominación de Origen

ALBAHINO

75CL 12%VOL

Galicia D.O. Denominación de Origen

GALICIA

Rias Baixas

Denominación de Origen

ALBAHINO

75CL 12%VOL

Galicia D.O. Denominación de Origen



FRASES ÚTILES • FRASES ÚTILES • PHRASES • FRASI UTILI

Bos días / Boas tardes / noites  
Buenos días / Buenas tardes / noches  
Good morning / afternoon / night  
Buon giorno / Buona sera / notte  
Bonjour / Bonne nuit  
Bom dia / Boa tarde / noite  
Guten Morgen / Guten Tag / Guten Abend

Teño fame / sede!  
¡Tengo hambre / sed!  
I'm hungry / thirsty!  
Ho fame / sete!  
J'ai faim / soif!  
Tenho fome / sede!  
Ich habe Hunger / Durst!

Quero xantar / cear  
Quiero comer / cenar  
I'd like to have lunch / dinner  
Voglio pranzare / cenare  
Je veux manger / dîner  
Quero almoçar / jantar  
Ich möchte zu Mittag essen / zu Abend essen

Unha mesa para un / dous / tres  
Una mesa para uno / dos / tres  
A table for one / two / three  
Un tavolo per uno / due / tre  
Une table pour une personne / deux / trois  
Uma mesa para um / dois / três  
Ein Tisch für eine Person / zwei / drei

• PHRASES UTILES • FRASES ÚTEIS • NÜTZLICHE SÄTZE

Eu quero...

Yo quiero...

I'd like...

Voglio...

Je voudrais...

Eu quero...

Ich möchte...

Teñen....?

¿Tienen...?

Do you have...?

Avete?

Est-ce que vous avez...?

Têm....?

Haben Sie...?

Gústame / Non me gusta...

Me gusta / No me gusta...

I like / I don't like...

Mi piace / Non mi piace...

J'aime / Je n'aime pas...

Gosto / Não gosto...

Ich mag / Ich mag nicht...

Que é / son...?

¿Qué es / son...?

What are...?

Cos'è / cosa sono?

Qu'est-ce que c'est...?

O que é / são...?

Was ist / sind...?

Algo máis?

¿Algo más?

Something else?

Qualcos'altro?

Quelque chose d'autre?

Mais alguma coisa?

Noch etwas?

Nada máis

Nada más

Nothing more

Nient'altro

Non rien d'autre

Mais nada

Nichts mehr

Unha copa de...

Una copa de...

A glass of...

Un bicchiere di...

Un verre de...

Um copo de...

Ein Glas...

Unha botella de...

Una botella de...

A bottle of...

Una bottiglia di...

Une bouteille de...

Uma garrafa de...

Eine Flasche...



Bo proveito  
Buen provecho  
Enjoy your meal  
Buon appetito  
Bon appétit  
Bom proveito  
Guten Appetit

Que rico!  
¡Qué rico!  
Delicious!  
Che buono!  
Délicieux !  
Delicioso!  
Lecker!

Son vexetariano/a / ovoláctovexetariano/a  
Soy vegetariano/a / ovoláctovegetariano/a  
I'm vegetarian / ovolactovegetarian  
Sono vegetariano/a / ovolattovegetariano/a  
Je suis végétarien/ne / ovolactovégétarien/a  
Sou vegetariano/a / ovolacteovegetariano/a  
Ich bin Vegetarier/in / Ovolactovegetarier/in

Son alérxico/a a...  
Soy alérgico/a a..  
I'm allergic to...  
Sono allergico a...  
Je suis allergique à..  
Sou alérgico/a a...  
Ich bin allergisch gegen...

• PHRASES UTILES • FRASES ÚTEIS • NÜTZLICHE SÄTZE

Son diabético/a / celíaco/a...

Soy diabético/a / celíaco/a...

I'm diabetic / celiac...

Sono diabetico/a / celíaco/a...

Je suis diabétique / coeliaque...

Sou diabético/a / celíaco/a...

Ich bin Diabetiker/in / ich vertrage kein Gluten...

A conta, por favor

La cuenta por favor

The bill please

Per favore il conto

L'addition s'il vous plaît

A conta por favor

Die Rechnung, bitte

Moitas grazas

Muchas gracias

Thanks very much

Grazie mille

Merci beaucoup

Muito obrigado

Vielen Dank

Ata logo, Adeus

Hasta luego, Adiós

See you later, Goodbye

Arrivederci

A bientôt, au revoir

Até logo, Adeus

Auf Wiedersehen





ENLACES • ENLACES • LINKS • LINKS • LINKS •  
LIGAÇÕES • LINKS

Gastronomía • Gastronomía • **Gastronomy** •  
Gastronomia • **Gastronomie** • Gastronomia •  
Gastronomie

**Galicia Gastronómica** - [www.galiciagastronomica.com](http://www.galiciagastronomica.com) (2008)

**Medio Rural - DOs / IXPs** - [http://mediorural.xunta.es/  
alimentacion](http://mediorural.xunta.es/alimentacion) (2008)

**Forum Gastronómico 08** - [www.forumsantiago.com](http://www.forumsantiago.com) (2008)

Turismo • Turismo • **Tourism** • Turismo • **Tourisme** •  
Turismo • **Tourismus**

**Turgalicia** - [www.turgalicia.es](http://www.turgalicia.es) (2008)

**Xacobeo** - [www.xacobeo.es](http://www.xacobeo.es) (2008)

**Verán de Lecer** - [www.conselleriaiei.com/ga/dxt/index.  
php?mod=fie&bus=1](http://www.conselleriaiei.com/ga/dxt/index.php?mod=fie&bus=1) (2008)

**Confederación de Empresarios de Hostalería de Galicia** -  
[www.cehosga.es](http://www.cehosga.es) (2008)

Libros • Libros • **Books** • Libri • **Livres** • Livros •  
Bücher

*Receitario de amigos da cociña galega*, Asociación Amigos da  
Cociña Galega, 1ª ed. 2007

*Guía de viños, augardentes e bodegas de Galicia 2006-2007*,  
Sumilleres Gallaecia, 1ª ed. 2006

*Guía Gastronómica de Santiago de Compostela*, Miguel Vila, 1ª ed.  
2008







ACLARACIONS • NOTAS • NOTES • CHIARIMENTI  
• EXPLICATIONS • ESCLARECIMENTOS •  
ERLÄUTERUNGEN

## CR

Consello Regulador • Consejo Regulador • Regulatory Board •  
Consiglio Regolatore • Conseil de Réglementation • Conselho  
Regulador • Kontrollrat

## DX

Denominación Xeográfica • Denominación Geográfica •  
Geographic Denomination • Denominazione Geografica •  
Dénomination Géographique • Denominação Geográfica •  
Ursprungsbezeichnung

## DO

Denominación de Orixe • Denominación de Origen •  
Denomination of Origin • Denominazione d'Origine • Appellation  
d'Origine • Denominação de Origem • Ursprungsbezeichnung

## IXP

Indicación Xeográfica Protexida • Indicación Geográfica Protegida  
• Protected Geographic Indication • Indicazione Geografica  
Protetta • Indication Géographique Protégée • Indicação  
Geográfica Protegida • Geschützte Herkunftsangabe

## DOP

Denominación de Orixe Protexida • Denominación de Origen  
Protegida • Protected Denomination of Origin • Denominazione  
d'Origine Protetta • Appellation d'Origine Protégée • Denominação  
de Origem Protegida • Geschützte Herkunftsbezeichnung









XUNTA DE GALICIA  
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN  
E INDUSTRIA  
Dirección Xeral de Turismo



xacobeo



TURGALICIA

