



Bebidas = nápoje

Jakou velikost si objednat? *Není copa jako jarra!*

Pokud si objednáváte pivo, víno nebo sangrii, vždy upřesněte, jestli chcete malou sklenku nebo velký džbáněk. Začněte slovy:

Por favor, ...

un vaso / dos vasos (de agua)
jednu sklenku / dvě sklenky (vody)



una copa / dos copas (de vino, de sangría)
jednu sklenku / dvě sklenky (vína, sangrie)



una jarra (de agua, de cerveza, de sangría)
džbáněk 0,5 l nebo více (vody, piva, sangrie)



una caña / dos cañas
malé točené pivo (0,2–0,25 l)



una botella (de agua, de vino)
lahév (vody, vína)



Bebidas NO alcohólicas

Nealko nápoje



agua con gas / sin gas

voda perlivá / neperlivá

agua fría / del tiempo

voda studená / nechlazená

agua con hielo / sin hielo

voda s ledem / bez ledu

zumو (de naranja / de manzana / piña)

džus (pomerančový / jablečný)

zumو natural de naranja

právě vymačkaná pomerančová šťáva

hlavně v sezoně od listopadu do června



refresco

limonáda - souhrnný název pro Colu, Fantu, Sprite atd.



Bebidas alcohólicas

Alkoholické nápoje

cerveza

pivo - většinou se pouze tímto slovem rozumí lahvové pivo



vino tinto / blanco / rosado

vino červené / bílé / růžové



malé točené je *caña*,
velké *jarra de cerveza*

cava

katalánské šumivé víno



tinto de verano

červené víno se sodou nebo limonádou, lehčí než sangría a velmi španělské :-)



sangría

víno s ovocem a někdy i dalším alkoholem



vermut

aperitiv na bázi vína a bylinek, velmi populární ve Španělsku



Café

Káva

café solo

espresso bez mléka

café cortado

espresso s trochou mléka

café con leche

káva s mlékem do většího šálku

café con hielo

ledová káva = teplé espresso + sklenka s ledem

Té y chocolate

Čaj a čokoláda

té (negro / verde / rojo)

sypaný čaj (černý / zelený / červený)

infusión (de hierbas / de frutas)

sáčkový čaj (bylinkový / ovocný)

chocolate caliente

horká čokoláda

chocolate caliente

horká čokoláda

Cacaolat

katalánská varianta Granka - podává se nejčastěji chlazený

Comida = jídlo

Menú del día, tapas, raciones... V čem je rozdíl?

menú del día

Zvýhodněné polední menu, které nabízejí restaurace hlavně ve všední dny. Cena je pevná a je v ní zahrnut předkrm, hlavní chod, dezert nebo káva a nápoj (voda, víno, pivo). Na výběr je vždy z několika variant.

tapas

Malé porce jídla. Ideální ke sdílení mezi více lidmi, dá se vyzkoušet hodně různých chutí. Objednávejte ideálně vše najednou, číšníci se většinou nechodí sami doptávat, jestli nechcete ještě něco dalšího.

raciones

Větší porce než tapas, spíše jako hlavní chod. Vhodné pro sdílení, když už víte, co vám chutná, nebo když máte větší hlad. Pokud objednáte několik různých raciones do středu stolu, skupina se dobře nají.

Tapas de Barcelona

pan con tomate (pa amb tomàquet)

kousek bagetky (chleba) potřený česnekem, rajčetem a olivovým olejem.

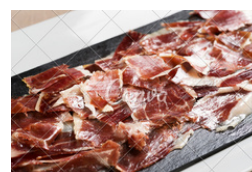


croquetas

smažené krokety plněné šunkou (jamón), kuřetem (pollo), sýrem (queso) nebo rybou (merluza)

jamón ibérico / serrano

tenké plátky španělské sušené šunky, servírované samostatně nebo s chlebem



queso manchego

plátky ovčího sýra, často podávané s olivovým olejem nebo chlebem

patatas bravas

smažené brambory s pikantní omáčkou (salsa brava) a někdy i s česnekovou majonézou (alioli)



tortilla de patatas

silná vaječná omeleta s brambory a cibulí

albóndigas

masové kuličky v rajčatové nebo pikantní omáčce



pimientos de padrón

malé zelené papričky smažené v olivovém oleji se solí, většinou jemné, jen občas pálivé

calamares a la romana

smažené kroužky z kalamárů v těstíčku



gambas al ajillo

krevety restované na olivovém oleji s česnekem a chilli



pulpo a la gallega

vařená chobotnice s paprikou a olivovým olejem, často na plátcích brambor





boquerones en vinagre

ančovičky marinované v octu, s česnekem a petrželí

anchoas

slané ančovičky v oleji, často s chlebem



pescaditos fritos (pescaíto frito)

smažené rybičky, obvykle ančoviky, sardinky nebo malé ryby typu boquerón

montaditos / pintxos / pinchos

malé kousky chleba s různými toppingy (šunka, ryba, sýr), typicky na jeden až dva sousta



butifarra

grilovaná katalánská klobása

bomba de la Barceloneta

smažená koule z bramborového těsta plněná mletým masem, podávanou s pikantní rajčatovou omáčkou a česnekovým majonézovým dipem



escalivada

směs grilované zeleniny - lilek, rajčata, paprika, cibule

paella

minimálně pro dvě osoby, rizoto se šafránem, masem a mořskými plody, existují různé kombinace, např. **arroz negro** = černá rýže obarvená inkousetem sépie, **fideuà** = paella : nudlí místo rýže



Postres y platos dulces

Dezerty a sladká jídla



crema catalana

podobá se francouzskému *crème brûlée*

churros con chocolate

tyčinky ze smaženého těsta s cukrem namáčené v horké čokoládě



mel i mató (miel y mató)

čerstvý sýr podobný tvarohu s medem, specialita z Montserratu