

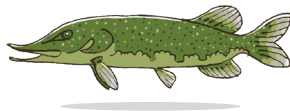
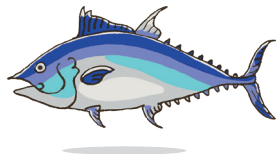
ARRAINAK ETA ITSASKIAK - POISSONNERIE

POISSONS PLATS : ARRAIN XABALAK

Dorade rose : **Arrosela**
Dorade grise : **Txopa**
Dorade royale : **Urraburua**
Flétan / Flétan noir : **Platuxa / Platuxa beltza**
Limande / Limande sole : **Limanda oilarra / Limoi-oilarra**
Raie : **Arraia**
Saint-Pierre : **Muxumartina**
Sole/Sole tropicale : **Mihi arraina / Mihi arrain tropikala**
Turbot : **Erreboiloa**

POISSONS RONDS : ARRAIN BOROBILAK

Anchois : **Antxo**
Bar / Loup : **Lupia**
Cabillaud / Eglefin : **Bakailao freskoa**
Congre : **Itsas aingira**
Empereur : **Erloju-arrain laranja**
Grondin : **Arraingorria Perloia**
Hareng : **Sardinzarra**
Lieu jaune : **Abadira**
Lieu noir : **Ikazkina**
Lotte : **Zapoa**
Maquereau : **Berdela / Makarela**
Maigre : **Burbina / Arrano-berrugeta**
Merlan : **Merlana / Merlenka / Liba**
Merlu : **Legatza**
Merou : **Meroa**
Perche : **Perka**
Rascasse : **Krabarroka**
Rouget-Barbet : **Lohitako barbarina / Arraingorria**
Sandre : **Lutxoperka**
Sardine : **Sardina**
Thon albacore : **Atun hegal-horia**
Thon blanc : **Hegaluzea / Atunzuria**
Thon bonite : **Lanpoa**
Thon rouge : **Hegalaburra / Atungorria**
Truite : **Amuarraina**
Truitelle : **Amuarraintxo**



POISSONS D'EAU DOUCE : ERREKAKO ARRAINAK

Anguille : **Aingira**
Baudroie : **Zapo zuria**
Brochet : **Lutxo**
Carpe : **Karpa, Zamo**
Civelle : **Angula / Txitxardina**
Écrevisse : **Ibai-karramarroa**
Esturgeon : **Gaizkata**
Murène : **Aingira morea**
Pibale : **Angula**
Saumon : **Izokina**
Truite : **Amuarraina**



POISSONS PRÉPARÉS : ARRAIN SUKALDATUAK

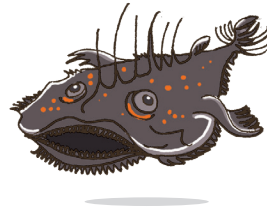
Haddock : **Bakailao keztatua**
Morue : **Bakailaoa / Marluza**
Poissons fumés : **Arrain keztatuak**

AUTRES : BESTE

Pagre : **Txelba**
Requin : **Marrazoa**
Sabre : **Sable-arraina**
Sébaste / Rascasse du nord : **Sakoneko krabarroka**

MOLLUSQUES : MOLUSKUAK

Bigorneau : **Magurioa / Karrakela**
Bulot : **Karakola / Bukzino arrunta**
Calamar : **Txipiroi begihandia**
Chipiron / Encornet : **Txipiroia**
Coques : **Berberetxoak**
Coquillages : **Itsaskiak**
Couteau : **Datila**
Huitres : **Ostrak**
Moules : **Muskuiluak**
Palourdes : **Txirlak**
Poulpe : **Olagarroa**
Saint-Jacques : **Bieira**
Seiche : **Txibia**



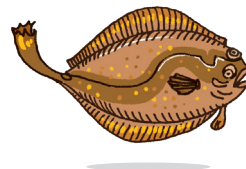
CRUSTACES : OSKOLDUNAK / KRUSTAZEOK

Araignée de mer : **Txangurrua**
Crabe : **Karramarroa**
Crevettes : **Izkirak**
Crevettes grises : **Izkira grisak**
Gambas : **Ganbak**
Homard : **Abakandoa**
Langouste : **Otarraina**
Langoustine : **Zigala / Langustina**
Tourteau : **Buia**



CONDITIONNEMENTS : PRESTAKETAK

Écailler : **Ezkatak kentzea**
Faire marinier : **Marinatzen uztea**
Lever le filet : **Xerratan moztea**
Nettoyer : **Garbitzea**
Peser : **Pisatzea**



DECOUPE : MOZTEA

En darne : **Xerra loditan**
En filet : **Xerratan**
En morceaux : **Zatika**
Entier : **Osoa**
Vidé : **Hustua**
Sans arête : **Hezurrik gabe**

CONDIMENTS : ONGAILUAK

Ail : **Baratxuria**
Aioli : **Aliolia**
Aneth : **Aneta / Ezamihilua**
Citron : **Zitroina**
Marinade : **Marinada**
Mayonnaise : **Maionesa**
Oignon : **Tipula**
Persil : **Perrexila**
Sauce au beurre : **Gurin saltsa**
Sauce rouille : **Alioli gorria**



OUTILS : TRESNAK

Cisailles : **Zizailak / Aizturrak**
Couteau à huître : **Ostra ganibeta**
Écailleur : **Ezkatak kentzekoa**
Filet : **Sarea**
Glace pilée : **Izotz xehatua**
Pince à arête : **Arrain pintza**

