Spaanse hoofdgerechten en nagerechten

Segundos platos/ Hoofdgerechten		
basis	Spaans	Nederlands
vegetarisch	paella vegetariana, de verduras	paella, alleen met groenten
vis & vlees	paella marinera ó mixta	paella, met vis, of met vis en vlees
vis	pescadito frito	gebakken visjes
vis	rape	zeeduivel (op meerdere manieren bereid)
vis	zarzuela de pescado/ parrillada de mariscos	verschillende soorten vis/ gegrilde schelpdieren
vis & vlees/ groenten	trucha con jamón/ al escabeche	forel gebakken met ham/ gestoofd in azijnsaus
vlees	chuletas de cabrito ó cordero	koteletten van jonge geit of lam
vlees	filete ó chuleta de ternera	kalf steak of kotelet
vlees	albóndigas	gekruide gehaaktballetjes, vaak met tomaatsaus en frieten
vlees	caldereta de cordero/ cordero guisado (al chilindrón)	gestoofd lamsvlees (bv. in een tomaat- en peper saus)
vlees	cocido (madrileño)	stoofpoot met kikkererwten, vlees en allerlei groenten
vlees	perdiz en escabeche	patrijs gestoofd in azijnsaus
vlees	gazpacho manchego	stoofpot met o.a. groenten, konijn en stukken vlak brood
aanvulling	... con patatas fritas/ ensalada	... met frieten/ salade

Postres	Nagerechten
fruta del tiempo (naranja, pera, manzana, platano, melocotón, piña, cerezas)	fruit van het seizoen (bv. sinaasappel, peer, appel, banaan, perzik, ananas, kersen)
macedonia de frutas	vruchtencompote
natillas/ crema catalana	vla: gewoon met caneel/ met een laagje flambé caramel
cuajada (con miel)	natureel soort yoghurt (ev. met honing)
flan	caramelpudding