

De zee op tafel.

De wrakbaars kunt u kennen omdat die vis in restaurants "cherne" heet.

De papagaaiervis staat op de menukaart als "vieja".

De "dorada" op de kaart is gelijk aan de goudgestreepte zeebrasem.

De bruine tandbaars is een delicatessen en heet "garopa", "mero" of "chernia marrón".

De barnsteenmakreel kunt u op de kaart tegenkomen als "seriola of medregal".

De tong heeft op de menukaart de naam "**lenguado**".

De tarbot kunt u weleens tegenkomen als "Rodaballo"

De blauwe botervis wordt u aangeboden als "Pámpano".

De witte koolvis kunt u kopen als "abadejo", vooral als diepvries produkt.

De roodbaars staat op het menu als "palometa".

De horsmakreel heet op Tenerife "chicharro".

De rode mul is zeldzaam maar heet "salmonete de roca".

Witte ansjovis is de vis die in Spanje "boqueron" heet.

De geelvintonijn vindt u meestal in blikjes maar heet in restaurants "atun blanco".

Calamaris zijn de inktvissen,

Met pulpo worden octopussen aangeduid.

Camarones zijn garnalen en met cangrejos zijn krabben.

Als u deze laatstgenoemde waterdieren op de kaart ziet staan moet u er rekening mee houden dat er tientallen soorten octopussen en inktvissen in de wateren rondom Tenerife zwemmen waarbij elke soort een andere smaak heeft. Die verschillen liggen dus niet aan de kok maar aan de verschillende soorten.