

B1.17.1 La experiencia gastronómica en Toledo

Die gastronomische Erfahrung in Toledo



En Toledo, un restaurante conocido por su cocina de calidad ofrece un **menú** con muchos sabores. El **chef**, Víctor Sánchez Beato, aparece en la **Guía Michelin** y propone varios **aperitivos** antes de los platos principales. Hay opciones tradicionales y otras más creativas, como arroz meloso con **trufa**. El personal *pide que prueben* cada pase con calma, y el final suele ser un dulce típico de la ciudad.

*In Toledo bietet ein Restaurant, das für seine hochwertige Küche bekannt ist, ein **Menü** mit vielen Aromen. Der **Chefkoch**, Victor Sánchez Beato, ist im **Michelin-Führer** vertreten und bietet mehrere **Vorspeisen** vor den Hauptgerichten an. Es gibt traditionelle Optionen und andere kreativere, wie cremigen Reis mit **Trüffel**. Das Personal bittet darum, dass sie jeden Gang in Ruhe probieren, und zum Abschluss gibt es meist eine typische Süßigkeit der Stadt.*

1. ¿Qué reconocimiento tiene el restaurante del chef Víctor Sánchez Beato?
 - a. Un sol Repsol y presencia en la Guía Michelin
 - b. Dos estrellas Michelin y tres soles Repsol
 - c. Solo aparece en una guía local de Toledo
 - d. Un premio a la mejor tapa de Castilla-La Mancha
2. Cuál de estos aperitivos se probó al principio?
 - a. Croquetas de jamón ibérico
 - b. Ensalada de tomate con ventresca
 - c. Chupito con pulpo
 - d. Gazpacho andaluz

1-a 2-c

2. Du bist in Madrid und suchst ein Luxusrestaurant für ein besonderes Abendessen.

Aufgabe: Elige un primer plato, un segundo plato y una bebida, y explica por qué te apetece esa combinación (sabor, punto de cocción y cómo te sienta).

URL: Carta de restaurante Michelin en Madrid

Use Reservar / Carta principal / Restaurante de lujo / Una copa de vino / Un vaso de agua / Dice que