

B1.17 Alta cocina

https://app.colanguage.com/es/espanol/plan-de-curso/b1/17



La comida casera	Tomar un aperitivo
La cocina india	Tomar nota
La cocina internacional	Traer el primer plato
El restaurante de lujo	Llevarse el segundo plato
El restaurante sencillo	Servir
La copa de vino	Servir la bebida
La copa de champán	Buen sabor
El vaso de agua	Sabor agradable
La jarra	Soso
El vino joven	Picante
El vino de la casa	Sentar bien
El reserva	Sentar mal
Abrir la botella	Blando
Servir la bebida	Duro
Tomar la copa	Crudo
Estar borracho	Poco hecho
Tener resaca	Muy hecho

1. Gramática: Del imperativo al estilo indirecto

Este uso del estilo indirecto sirve para transmitir órdenes, instrucciones o peticiones de otra persona.



1. Estilo indirecto verbo de habla + que + subjuntivo.

2. Las órdenes se expresan en tercera persona.

3. El imperativo no se mantiene en estilo indirecto; las órdenes se expresan con el **subjuntivo**.

Pronombres personales		Estilo directo	Estilo indirecto
Tú	Usted	"Sirve la bebida". (<i>"Sirva la bebida"</i>)	Dice que sirva la bebida. (<i>Dice que sirva la bebida</i>)
Vosotros	Ustedes	"Traed el segundo plato". (<i>"Traigan el segundo plato"</i>)	Pide que traigan el segundo plato. (<i>Pide que traigan el segundo plato</i>)

1. El sumiller me dice que _____ primero el vino joven antes de abrir la botella de reserva.

a. prueba

b. pruebe

c. probé

d. pruebes

2. La jefa de cocina pide que ustedes _____ la bebida muy fría con el primer plato.
a. sirva b. sirven c. sirváis d. sirvan
3. El camarero nos recomienda que _____ un aperitivo suave para que el vino nos siente bien.
a. tomamos b. toméis c. tomemos d. tomen
4. El dueño insiste en que _____ el segundo plato solo cuando los clientes terminen la copa de vino.
a. traeis b. traen c. traiga d. traigan

1. pruebe 2. sirvan 3. tomemos 4. traigan

2.Ejercicios

1. Reseña de un restaurante de lujo en Madrid (Audio disponible en la aplicación)



Words to use: muy hechos, cocina india, copa de vino, sabor agradable, poco hechos, cocina internacional, sirvieron, picantes, restaurante de lujo, aperitivo, sirviera

Anoche cené en “Luz de Madrid”, un _____ con _____ cerca del trabajo. El menú es corto pero muy cuidado: ofrecen platos _____, al punto o _____, y el camarero explicó con detalle cada propuesta. Empecé con un _____ y una _____ de la casa, que tenía un _____ y combinaba muy bien con la carne. El pan era casero y lo _____ con aceite de oliva suave.

El servicio fue atento sin ser pesado. El jefe de sala pedía que el equipo _____ el vino antes de traer el primer plato para que todo estuviera coordinado. A mi acompañante no le gustan los platos muy _____ y el camarero recomendó un curry de _____ más blando, que le sentó bien. En general, los precios son altos, pero la experiencia justifica el coste: es un lugar ideal para una cena de negocios o para celebrar algo especial.

1. ¿Por qué el autor piensa que el precio del restaurante está justificado?

2. ¿Qué detalles del servicio y de la comida muestran que el restaurante es adecuado para cenas de negocios?

2. Completa los diálogos

a. Elegir menú de degustación

Cliente profesional: *Buenas noches, tenemos reserva a nombre de García para dos; es una cena de trabajo y nos gustaría algo especial, ¿qué menú de degustación recomienda?*

Camarero: 1. _____

Cliente profesional: *Me interesa, pero me preocupa el picante: en la carta veo un plato de cocina india, ¿es muy picante o más bien suave?*

Camarero: 2. _____

Cliente profesional: *Perfecto, entonces poco hecha; y sobre el vino, ¿me trae una copa de tinto? Preferiría algo mejor que el vino de la casa, quizá un reserva, ya que mi acompañante entiende bastante de vinos.*

Camarero: 3. _____

b. Cena informal tras reunión

Sofía (compañera): Álvaro, ¿te apetece empezar con una copa de vino o prefieres agua? Hemos tenido un día largo.

Álvaro (tú): 4. _____

Sofía (compañera): Perfecto, yo tomaré un vaso de agua; ¿qué pedirás de principal? En la carta hay una carne que puede servirse poco hecha o muy hecha.

Álvaro (tú): 5. _____

1. Buenas noches; nuestro menú de degustación combina cocina internacional y un plato de carne a la brasa; también podemos adaptar algún plato hacia la comida casera si lo prefieren. 2. La versión que servimos es moderada; puedo pedir que lo hagan poco picante y que la carne la preparen poco hecha, porque muy hecha tiende a quedar dura. 3. Le recomiendo este reserva de la Ribera; ahora abro la botella y se la sirvo con calma, y si desean, podemos empezar con una copa de champán como aperitivo para que siente bien. 4. Me apetece una copa de vino tinto, por favor; algo ligero que no me deje con resaca mañana, no quiero estar borracho. 5. La pediré poco hecha, por favor; así está más tierna y no corre el riesgo de quedar dura, y además me siento mejor después de una reunión larga.

3. Escribe una reseña corta (6 u 8 líneas) sobre un restaurante donde comiste recientemente, describiendo el tipo de cocina, el ambiente y cómo te sentó la comida.

El restaurante ofrece... / Lo que más me gustó fue... / El servicio me pareció... / Recomendando este lugar para...

3. Verbos importantes

	Tomar	Servir
yo	tome	¡Sirve!
tú	tomes	¡Sirva!
él/ella/usted	tome	¡Sirvamos!
nosotros/nosotras	tomemos	¡Servid!
vosotros/vosotras	toméis	
ellos/ellas/ustedes	tomen	