

B1.17.1 La experiencia gastronómica en Toledo

L'expérience gastronomique à 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.

*À Tolède, un restaurant connu pour sa cuisine de qualité propose un **menu** aux nombreuses saveurs. Le **chef**, Víctor Sánchez Beato, figure dans le **Guide Michelin** et propose plusieurs **apéritifs** avant les plats principaux. Il y a des options traditionnelles et d'autres plus créatives, comme un riz crémeux à la **truffe**. Le personnel demande de goûter chaque service calmement, et la fin est souvent une douceur typique de la ville.*

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

1-c 2-a

2. Tu es à Madrid et tu cherches un restaurant de luxe pour un dîner spécial.

Tâche: 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 in your answer: Reservar / Carta principal / Restaurante de lujo / Una copa de vino / Un vaso de agua / Dice que