

B1.17.1 La experiencia gastronómica en Toledo

L'esperienza gastronomica a 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.

*A Toledo, un ristorante conosciuto per la sua cucina di qualità offre un **menù** con molti sapori. Lo **chef**, Víctor Sánchez Beato, compare nella **Guida Michelin** e propone vari **antipasti** prima dei piatti principali. Ci sono opzioni tradizionali e altre più creative, come riso cremoso con **tartufo**. Il personale chiede che assaggino ogni portata con calma, e il finale è di solito un dolce tipico della città.*

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

1-a 2-d

2. Sei a Madrid e cerchi un ristorante di lusso per una cena speciale.

Compito: 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