

B1.17.1 La experiencia gastronómica en Toledo

Doświadczenie kulinarne w 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.

W Toledo restauracja znana z kuchni wysokiej jakości oferuje menu pełne wielu smaków. Szef kuchni, Víctor Sánchez Beato, jest obecny w Przewodniku Michelin i proponuje kilka przystawek przed daniami głównymi. Są opcje tradycyjne i inne bardziej kreatywne, jak kremowy ryż z truflą. Personel prosi, aby spróbować każdego dania spokojnie, a na koniec zwykle pojawia się typowy słodycz z miasta.

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

1-c 2-d

2. Jesteś w Madrycie i szukasz luksusowej restauracji na wyjątkową kolację.

Zadanie: 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