

B1.17.1 La experiencia gastronómica en Toledo

A experiência gastronómica em 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.

*Em Toledo, um restaurante conhecido por sua cozinha de qualidade oferece um **menu** com muitos sabores. O **chef**, Víctor Sánchez Beato, aparece no **Guia Michelin** e propõe vários **aperitivos** antes dos pratos principais. Há opções tradicionais e outras mais criativas, como arroz cremoso com **trufa**. A equipe pede que provem cada passe com calma, e o final costuma ser um doce típico da cidade.*

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

1-b 2-d

2. Estás em Madrid e procuras um restaurante de luxo para um jantar especial.

Tarefa: 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