

B1.17 Alta cocina



- Aprende a expresar gustos avanzados
- Entender una carta avanzada

El restaurante de lujo	<i>(O restaurante de luxo)</i>	Blando	<i>(Macio)</i>
El restaurante sencillo	<i>(O restaurante simples)</i>	Crudo	<i>(Cru)</i>
La cocina internacional	<i>(A cozinha internacional)</i>	Poco hecho	<i>(Malpassado)</i>
La comida casera	<i>(A comida caseira)</i>	Muy hecho	<i>(Bem passado)</i>
La copa de vino	<i>(A taça de vinho)</i>	Tomar un aperitivo	<i>(Tomar um aperitivo)</i>
El vaso de agua	<i>(O copo de água)</i>	Traer el primer plato	<i>(Servir o primeiro prato)</i>
La jarra	<i>(A jarra)</i>	Llevarse el segundo plato	<i>(Levar o segundo prato)</i>
El vino joven	<i>(O vinho jovem)</i>	Sentar bien	<i>(Fazer bem)</i>
El reserva	<i>(O reserva)</i>	Sentar mal	<i>(Fazer mal)</i>
Buen sabor	<i>(Bom sabor)</i>	Estar borracho	<i>(Estar bêbado)</i>
Soso	<i>(Sem graça)</i>	Tener resaca	<i>(Estar de ressaca)</i>
Picante	<i>(Picante)</i>		

1. Digitalize o código QR para ver o vídeo, ou leia o texto. (QR: Áudio)



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. Dos estrellas Michelin y tres soles Repsol
 - b. Solo aparece en una guía local de Toledo
 - c. Un sol Repsol y presencia en la Guía Michelin
 - 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. Chupito con pulpo
 - c. Croquetas de jamón ibérico
 - d. Gazpacho andaluz

1-c 2-b



2. Gramática: Do imperativo para a fala indireta: dice que vengas; pide que trabajen...

Este uso do estilo indireto serve para transmitir ordens, instrucións ou pedidos de outra persoa.

1. Estilo indireto verbo de fala + que + subjuntivo.
2. As ordens são expressas na terceira persoa.
3. O imperativo não se mantém no estilo indireto; as ordens são expressas com o **subjuntivo**.

Pronomes pessoais	Estilo direto	Estilo indireto
Tú Usted	"Sirve la bebida". (<i>"Sirva a bebida".</i>)	Dice que sirva la bebida. (<i>Diz que sirva a bebida.</i>)
Vosotros Ustedes	"Traed el segundo plato". (<i>"Tragam o segundo plato".</i>)	Pide que traigan el segundo plato. (<i>Pede que tragam o segundo plato.</i>)

1. El maitre dice que _____ la bebida primero y luego traiga el primer plato. (*O maitre diz que sirva a bebida primeiro e depois traga o primeiro prato.*)
 a. sirve b. sirva c. sirviera d. sirves
2. El chef nos pide que _____ el vino joven antes de elegir el reserva. (*O chef nos pede que provemos o vinho jovem antes de escolher o reserva.*)
 a. probéis b. probamos c. probad d. probemos

1. sirva 2. probemos

Rewrite the phrases (QR: IA+)



1. El jefe me dice: «Envíame el informe hoy».

(*O chefe me diz que lhe envie o relatório hoje.*)

2. La médica le dice al paciente: «Tome esta pastilla después de comer».

(*A médica diz ao paciente que tome este comprimido depois de comer.*)

3. El profesor les dice a los alumnos: «Entregad la tarea el viernes».

(*O professor diz aos alunos que entreguem a tarefa na sexta-feira.*)

1. El jefe me dice que le envíe el informe hoy. 2. La médica le dice al paciente que tome esta pastilla después de comer. 3. El profesor les dice a los alumnos que entreguen la tarea el viernes.

Corrija o erro

1. La jefa dice que prepara la mesa junto a la ventana.

A chefe diz que prepare a mesa junto à janela.

2. El chef pide que traéis el vino tinto.

O chef pede que tragais o vinho tinto.

1. La jefa dice que prepare la mesa junto a la ventana. **2.** El chef pide que traigáis el vino tinto.

3. Exercícios

1. Associe cada palavra à sua definição.

- a. tomar un aperitivo 1. El encargado pide que traigan ya el primer plato del menú.
b. el reserva 2. Un vino de calidad que ha envejecido más tiempo antes de venderse.
c. traer el primer plato 3. El camarero sugiere que tomes algo ligero antes de la comida.

a-3 b-2 c-1



2. Resenha: menu degustação em um restaurante de Toledo (QR: Áudio)

Preencha as lacunas: soso, picante, un restaurante de lujo, un aperitivo, reserva, vino joven



El sábado probamos un menú degustación en (1) _____ de Toledo recomendado por una guía gastronómica. La propuesta mezcla cocina internacional con productos locales. Empezamos con (2) _____ y seguimos con varios pases; el servicio explicó cada plato y sugirió un (3) _____ para los entrantes y un (4) _____ para la carne. La carta indicaba el nivel de (5) _____ y el punto de cocción.

En general, el sabor fue excelente y la presentación muy cuidada, aunque un plato me resultó algo (6) _____. Aun así, salimos satisfechos: todo me sentó bien y el ritmo entre platos fue cómodo. Consejo práctico: si no bebes alcohol, pide la jarra de agua desde el principio; así evitas esperar y puedes comparar mejor los sabores.

No sábado, experimentamos um menu degustação em um restaurante de Toledo recomendado por um guia gastronômico. A proposta mistura cozinha internacional com produtos locais. Começamos com um aperitivo e seguimos com várias etapas; o serviço explicou cada prato e sugeriu um vinho jovem para as entradas e um reserva para a carne. O cardápio indicava o nível de picância e o ponto de cocção.

No geral, o sabor foi excelente e a apresentação muito caprichada, embora um prato tenha me parecido um pouco sem graça. Ainda assim, saímos satisfeitos: tudo me caiu bem e o ritmo entre os pratos foi confortável. Conselho prático: se você não bebe álcool, peça a jarra de água desde o começo; assim você evita esperar e pode comparar melhor os sabores.

(1) un restaurante de lujo, (2) un aperitivo, (3) vino joven, (4) reserva, (5) picante, (6) soso

1. ¿Qué información del menú y del servicio te ayuda más a decidir qué pedir (vino, nivel de picante, punto de cocción u otra) y por qué?

3. Ouça o fragmento de áudio e escolha a resposta correta. (QR: Áudio)

1. Pidió agua porque iba a conducir después.
2. El segundo plato era picante y crudo.
3. Al día siguiente no tuvo resaca por el vino.

Verdadeiro

Falso

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V 2-X 3-V

4. Escolha a solução correta

1. El maître dice que _____ un aperitivo mientras preparan la mesa en el restaurante de lujo. *(O maître diz para você tomar um aperitivo enquanto preparam a mesa no restaurante de luxo.)*
a. tomes b. tomaste c. tomáis d. tomas
2. La camarera le pide al sumiller que _____ el reserva en una copa de vino. *(A garçonete pede ao sommelier que sirva o reserva em uma taça de vinho.)*
a. sirvas b. sirva c. sirvió d. sirve
3. El chef recomienda que _____ un vaso de agua si el plato está muy picante. *(O chef recomenda que tomemos um copo de água se o prato estiver muito apimentado.)*
a. tomamos b. tomar c. tomemos d. tomáis

1. tomes 2. sirva 3. tomemos

5. Roleplay - diálogos (QR: Áudio)

Cata rápida en restaurante de lujo

Cliente (Lucía): *Perdona, ¿nos puedes recomendar una copa de vino para el menú degustación? El primer plato es de pescado y no quiero que el vino le quite sabor.*

(Com licença, você pode nos recomendar uma taça de vinho para o menu degustação? O primeiro prato é de peixe e eu não quero que o vinho tire o sabor.)

Sumiller (Álvaro): *Claro. Para empezar, un vino joven blanco va muy bien con pescado; si preferís algo con más cuerpo, también tengo un reserva, pero es más potente.*

(Claro. Para começar, um vinho branco jovem vai muito bem com peixe; se vocês preferirem algo com mais corpo, também tenho um reserva, mas é mais potente.)

Cliente (Lucía): *Vale, probemos el joven. Y otra cosa: el primer plato me parece un poco soso, ¿podéis traer un poco más de salsa o algo de sal aparte?*

(Certo, vamos provar o jovem. E outra coisa: o primeiro prato me parece um pouco sem graça, vocês podem trazer um pouco mais de molho ou um pouco de sal à parte?)



Sumiller

(Álvaro):

Sin problema, lo comento con cocina. Os puedo traer también una jarra de agua. Cuando os llevéis el segundo plato, si os apetece, podemos cambiar a un tinto reserva.

(Sem problema, vou comentar com a cozinha. Também posso trazer uma jarra de água. Quando vocês forem para o segundo prato, se tiverem vontade, podemos mudar para um tinto reserva.)

Cliente (Lucía):

Perfecto. A mí el picante no me sienta bien, así que si el segundo es fuerte, os lo diré antes de que lo traigáis.

(Perfeito. Para mim, pimenta não faz bem, então, se o segundo for forte, eu aviso vocês antes de trazerem.)

1. ¿Qué problema tiene Lucía con el primer plato y cómo lo expresa?
-

6. Falar: traduzir e responder (QR: IA+)

El camarero nos pide que + subjuntivo... / Dice que el plato está... / Me gustaría tomar una copa de vino porque...



1. ¿Has ido alguna vez a un restaurante de lujo en España? Describe en una o dos frases cómo fue la comida y el servicio.
-
2. Mira la carta de un restaurante y elige un plato y un vino: ¿qué pedirías y por qué, según tus gustos (por ejemplo, picante, soso, poco hecho o muy hecho)?
-

7. Escrita: Email (QR: IA+)

Asunto: Menú para la cena del jueves

Hola,

El restaurante donde vamos el jueves nos pide hoy la elección del menú. Hay dos opciones:

- **Menú degustación** (7 pases): incluye dos aperitivos, pescado y carne.
- **Menú corto** (4 pases): más sencillo y de menos duración.

También preguntan si queremos maridaje: copa de **vino joven** o una de **reserva**. ¿Tú qué prefieres? Yo suelo evitar lo muy **picante** y la carne **poco hecha**. Si tienes alergias o alguna preferencia, dímelo y se lo confirmo.

Gracias,
Marta



Escreva uma resposta apropriada: *Prefiero... porque... / Marta dice que el restaurante pide que confirmemos... / ¿Podrías preguntar si...?*

Verbos importantes

	Tomar (<i>tomar</i>)	Servir (<i>servir</i>)	Comer (<i>comer</i>)
	Condicional simple	Presente	Condicional simple
yo	tomaría	sirvo	comería
tú	tomarías	sirves	comerías
él/ella/usted	tomaría	sirve	comería
nosotros/nosotras	tomaríamos	servimos	comeríamos
vosotros/vosotras	tomaríais	servís	comeríais
ellos/ellas/ustedes	tomarían	sirven	comerían