RESTAURANTES

Mira las imágenes y responde las preguntas.

ENSENARESPANOLONLINE.COM

Don Julio

Central

Boragó

1. ¿Conoces estos restaurantes?
2. ¿Sabes o puedes adivinar dónde están?
3. ¿Qué tipo de comida crees que sirven?
4. ¿Qué cosas tienen en común? ¿Y de diferente?
5. ¿Cómo crees que es el método de preparación de la comida?
6. ¿Qué tipo de comensales va a cada lugar?
7. ¿Hay restaurantes similares en tu ciudad o país?

Buenos Aires, **Argentina**

Don Julio es una famosa **parrilla** argentina situada en Buenos Aires. Es conocida principalmente por sus carnes de alta calidad, preparadas a la parrilla, y por sus vinos argentinos. El restaurante **combina** la tradición de una parrilla argentina con una experiencia gastronómica más **sofisticada**. Tiene una estrella Michelin.

Es un lugar muy popular tanto entre los argentinos como entre los turistas. El **ambiente** es tradicional, pero al mismo tiempo moderno y elegante. La carne y la cultura del **asado** son los protagonistas de la experiencia.

LIVEWORKSHEETS

Lima, **Perú**

Santiago, **Chile**

Central es uno de los restaurantes más conocidos de Perú y está situado en Lima. Su cocina utiliza productos de diferentes regiones y **alturas** del territorio peruano. La experiencia está muy relacionada con la naturaleza, la **diversidad** del país y los ingredientes locales. Es un restaurante de alta cocina y ofrece una **experiencia** gastronómica muy especial.

El menú presenta diferentes ecosistemas del Perú, desde el mar hasta las montañas y la selva. Los platos son muy creativos y tienen una presentación **cuidada**. Comer en Central es más que simplemente comer: es una forma de conocer el territorio peruano.

Boragó está en Santiago de Chile y propone una cocina basada en productos **autóctonos** y naturales de diferentes partes de Chile. Sus platos buscan mostrar la diversidad del territorio chileno, desde el desierto del norte hasta la Patagonia. El menú es sofisticado y tiene varias preparaciones, **acompañadas** de vinos o bebidas.

El restaurante trabaja con ingredientes poco **comunes** y productos de **temporada**. El chef busca descubrir nuevos sabores y utilizar productos que forman parte de la naturaleza chilena. Por eso, la experiencia puede ser **sorprendente** incluso para los propios chilenos.

LIVEWORKSHEETS