



The Fluency Path

INGLÉS PARA RESTAURANTES

VOCABULARIO, EXPRESIONES Y CONVERSACIONES
PARA CADA MESERO

HABLA
CON CONFIANZA.
SIRVE CON
PROFESIONALISMO.
CRECE EN TU
CARRERA.



PALABRAS Y FRASES
QUE USAS
TODOS LOS DÍAS.



EXPRESIONES
PROFESIONALES
PARA CADA SITUACIÓN.



CONVERSACIONES REALES
PARA CONECTAR CON
TUS CLIENTES.

MIZRRAIM "MIZZIE" MARTINEZ

INGLÉS PARA RESTAURANTES • MIZRRAIM "MIZZIE" MARTÍNEZ

HABLA INGLÉS. SIRVE MEJOR. CREA EXPERIENCIAS MEMORABLES.

Este libro está diseñado para meseros y personal de restaurantes que quieren comunicarse con más seguridad y profesionalismo. Aprenderás el vocabulario, las expresiones y las conversaciones esenciales que te ayudarán a brindar un servicio excepcional y a crecer en la industria de la hospitalidad.

UN MENSAJE DEL AUTOR

Bienvenido a Feeding Fluency

Mi nombre es Mizrraim "Mizzie" Martinez. Antes de convertirme en Docente de inglés, trabajé durante varios años en la industria restaurantera.

Por eso creé este manual: para que tengas el inglés real que necesitas para servir con confianza, profesionalismo y orgullo.

Gracias por permitirme formar parte de tu crecimiento.

Mizzie Martinez



LO QUE ENCONTRARÁS DENTRO:



VOCABULARIO ESENCIAL

Las palabras que usas todos los días, desde las bebidas hasta los métodos de cocción.



EXPRESIONES PROFESIONALES

Frases naturales, educadas y efectivas para cualquier situación del servicio.



CONVERSACIONES REALES

Diálogos prácticos para interactuar con tus clientes con confianza.



The Fluency Path



Escanea
para más
información



The Fluency Path

Inglés Para Restaurantes

vocabulario, expresiones y
conversaciones para cada mesero

Dedicatoria

Esta guía está dedicada a todas las personas trabajadoras de la industria de la hospitalidad: aquellos que pasan sus cumpleaños, días festivos y dobles turnos de pie, brindando siempre calidez y un excelente servicio a los comensales.

Para el equipo de cocina (*back of the house*): nuestros lavaplatos, cocineros de preparación y cocineros de línea, gracias. Ustedes son el corazón de cada restaurante. Sin su esfuerzo, entrega y trabajo detrás de escena, nada de lo que hacemos en el piso de venta (*front of the house*) sería posible.

A mis excompañeros y antiguos equipos de trabajo: gracias por las risas al terminar cada turno, los días festivos compartidos y por convertirse en esa familia lejos de casa con la que siempre pude contar cuando las cosas se ponían difíciles.

Por último, quiero dar un enorme reconocimiento a todas las personas que trabajan en las loncheras. Mi amor por la industria de la hospitalidad nació en la lonchera de mi mamá: un lugar que para mí tenía todos los dulces del mundo, donde jugaba a manejar el camión y el espacio donde aprendí lo que realmente significa el trabajo duro. Gracias, Irene Bazán (Mamá).

Un Mensaje del Autor

Minombre es Mizraim Martínez. Antes de convertirme en profesor de inglés, trabajé durante varios años en la industria restaurantera.

Crecí en Sacramento, California, donde trabajé para pagar mis estudios en la universidad. A lo largo de esos años desempeñé casi todos los puestos posibles: lavaplatos, cocinero de línea, mesero y bartender. Cada uno de esos roles me enseñó algo valioso sobre la comunicación, el trabajo en equipo y el ritmo acelerado que hace de los restaurantes un lugar tan especial.

Como muchas personas en esta industria, viví jornadas largas, turnos agotadores, fines de semana sin descanso, gerentes exigentes y, por supuesto, clientes difíciles. Mirando hacia atrás, esos años fueron de los más desafiantes, pero también de los más gratificantes de mi vida. Ahí aprendí disciplina, profesionalismo y el valor de brindar un excelente servicio, incluso bajo presión.

En 2023 me mudé a la Ciudad de México y me enamoré al instante de su extraordinaria escena gastronómica. Desde taquerías y fondas locales hasta restaurantes de nivel internacional, encontré una ciudad llena de gente apasionada por la hospitalidad.

Sin embargo, también noté algo constante: muchos profesionales del servicio tienen el talento y la actitud para dar una atención increíble, pero les falta la confianza para hablar en inglés con clientes extranjeros. En la mayoría de los casos, el problema no es que no sepan inglés, sino que nunca les han enseñado el inglés real que se vive día a día en un restaurante.

Por esa razón decidí crear el curso de *Feeding Fluency*.

Este manual es mi forma de agradecer a una industria que me dio tanto. Combina mi experiencia en el piso y en la cocina con mi trayectoria como docente para ayudarte a comunicarte con seguridad, brindar un servicio impecable y hacer que cada cliente se lleve una gran experiencia.

Espero que esta guía te sirva para sentirte más preparado, más seguro y, sobre todo, más orgulloso del trabajo tan importante que realizas todos los días.

Gracias por permitirme formar parte de tu crecimiento.

Mizrraim Norberto Martínez Bazán

Docente de Inglés

Índice

Capítulo 1: Errores Comunes de Vocabulario

Diferencias clave entre términos que suelen confundirse en el servicio (*Glass vs. Cup, Appetizer vs. Entrée, Check vs. Receipt*).

Capítulo 2: Habla el Idioma de la Comida

Vocabulario esencial para describir platillos con precisión: sabores, texturas, métodos de cocción y términos de la carne.

Capítulo 3: Habla como un Profesional

Expresiones elegantes para sustituir lenguaje informal y elevar la calidad de atención al cliente.

Capítulo 4: Práctica de Escucha

Transcripciones de diálogos reales en el restaurante para acompañar y practicar con las pistas de audio.

Capítulo 5: Pon a Prueba tu Fluidez

Actividades prácticas para reforzar el vocabulario y consolidar todo lo aprendido en la guía.

¿Qué es "Why This Matters"?

Why This Matters ("Por qué esto importa")

Estos bloques te explican la utilidad práctica de cada término en el servicio real: te ayudan a prevenir errores comunes, comprender diferencias culturales y aplicar el vocabulario con seguridad frente al cliente.

Capítulo 1:

Errores Comunes de Vocabulario

Glass • Cup • Mug

GLASS

Categoría	Información
Inglés	Glass
Español	Vaso de vidrio
Pronunciación sencilla	Glaas

Definición: Recipiente utilizado para bebidas frías de vidrio.

Contexto: Se usa para agua, refrescos, y la cerveza (tarro).

Ejemplos de oraciones

1. ¿Le gustaría otro vaso de agua?

Would you like another glass of water?

2. Permítame rellenar su vaso.

Let me refill your glass.

Why This Matters: En inglés, los clientes normalmente piden ***a glass of water***, no ***a cup of water***.

CUP

Categoría	Información
Inglés	Cup
Español	Vaso (plástico o cartón)
Pronunciación sencilla	Cop

Definición: Recipiente de plástico, cartón u otro material desechable (no de vidrio).

Contexto: Se utiliza para servir agua, refrescos en vaso desechable, o bebidas para llevar (***to-go cup***).

Ejemplos de oraciones

1. ¿Le gustaría un vaso de agua?

Would you like a cup of water?

2. ¿Le gustaría un vaso con hielo para su limonada?

Would you like a cup with ice for your lemonade?

MUG

Categoría	Información
Inglés	Mug
Español	Taza
Pronunciación sencilla	Mag

Definición: Recipiente de cerámica o porcelana con asa para bebidas calientes.

Contexto: Se usa principalmente para bebidas calientes (café americano y chocolate caliente.)

Ejemplos de oraciones

1. Cuidado, la taza está muy caliente.

Careful, the mug is very hot.

2. ¿Le gustaría una taza extra para que puedan compartir la tetera?

Would you like an extra mug so you can share the pot of tea?

Plate • Dish • Meal

PLATE

Categoría	Información
Inglés	Plate
Español	Plato (objeto)
Pronunciación sencilla	Pleit

Definición: Objeto físico donde se sirve la comida.

Contexto: Los meseros llevan y retiran platos durante el servicio.

Ejemplos de oraciones

1. ¿Puedo retirar su plato?
May I clear your plate?
2. Enseguida le traigo un plato limpio.
I'll bring you a clean plate right away.

DISH

Categoría	Información
Inglés	Dish
Español	Platillo
Pronunciación sencilla	Dish

Definición: Un alimento o preparación específica del menú.

Contexto: Los clientes ordenan platillos; un menú está compuesto por varios **dishes**.

Ejemplos de oraciones

1. Nuestro platillo más popular es el salmón a la parrilla.
Our most popular dish is the grilled salmon.
2. Le recomiendo este platillo.
I recommend this dish.

Why This Matters: El **dish** es la preparación culinaria, mientras que el **plate** es el plato físico. Además, varios **dishes** juntos forman una **meal**.

MEAL

Categoría	Información
Inglés	Meal
Español	Comida (la experiencia completa)
Pronunciación sencilla	Miil

Definición: Todo lo que el cliente consume durante su estancia.

Contexto: Incluye entradas, platos fuertes, postres y bebidas.

Ejemplos de oraciones

1. ¿Disfrutó su comida?

Did you enjoy your meal?

2. Espero que haya disfrutado su comida.

I hope you enjoyed your meal.

Check • Receipt • Bill

CHECK

Categoría	Información
Inglés	Check
Español	Cuenta
Pronunciación sencilla	Chek

Definición: Documento con el total del consumo entregado antes del pago.

Contexto: Es el término más utilizado en Estados Unidos cuando los clientes solicitan pagar.

Ejemplos de oraciones

1. Enseguida le llevo la cuenta.

I'll bring your check right away.

2. Aquí tiene su cuenta.

Here is your check.

RECEIPT

Categoría	Información
Inglés	Receipt
Español	Recibo / váucher/ Comprobante de pago
Pronunciación sencilla	Ri-seet

Definición: Comprobante impreso que confirma que el pago ya se realizó.

Contexto: Se entrega al cliente después de cobrar (en tarjeta o efectivo).

Ejemplos de oraciones

1. Aquí tiene su recibo.

Here is your receipt.

2. ¿Desea su recibo?

Would you like your receipt?

Why This Matters: El **receipt** siempre se entrega después del pago, a diferencia del **check**.

BILL

Categoría	Información
Inglés	Bill
Español	Cuenta
Pronunciación sencilla	Bil

Definición: La cuenta del restaurante en inglés británico y de la Commonwealth.

Contexto: Cumple la misma función que *check*, pero la escucharás con clientes del Reino Unido, Europa o Australia.

Ejemplos de oraciones

1. Enseguida le llevo la cuenta.
I'll bring the bill right away.
2. La cuenta está sobre la mesa.
The bill is on the table.

Why This Matters: En EE. UU. predomina ***check***; en Reino Unido e internacionalmente escucharás ***bill***.

Appetizer•Entrée

APPETIZER

Categoría	Información
Inglés	Appetizer
Español	Entrada
Pronunciación sencilla	A-puh-tai-zer

Definición: Primer platillo que se sirve antes del plato fuerte.

Contexto: Usualmente se comparte al centro o prepara el paladar antes del plato principal.

Ejemplos de oraciones

1. ¿Le gustaría empezar con una entrada?

Would you like to start with an appetizer?

2. Nuestras entradas son ideales para compartir.

Our appetizers are great for sharing.

ENTRÉE

Categoría	Información
Inglés	Entrée
Español	Plato fuerte / Plato principal
Pronunciación sencilla	On-trei

Definición: Platillo principal de la comida en los restaurantes de EE. UU.

Contexto: Se sirve después de la entrada (*appetizer*).

Ejemplos de oraciones

1. ¿Qué le gustaría como plato fuerte?

What would you like for your entrée?

2. Su plato fuerte estará listo en unos minutos.

Your entrée will be ready in a few minutes.

Why This Matters: ¡Cuidado con la trampa del falso amigo!* En EE. UU., **entrée** significa plato fuerte, NO entrada.

*Un **falso amigo** es una palabra de un idioma que se escribe o suena casi igual a una en otro idioma, pero tiene un significado totalmente diferente.

Rare • Raw

RARE

Categoría	Información
Inglés	Rare
Español	Término rojo / Poco cocido
Pronunciación sencilla	Rer

Definición: Cocinado ligeramente, especialmente cortes de carne roja.

Contexto: Término de cocción para carne (centro rojo y tibio).

Ejemplos de oraciones

1. ¿Le gustaría su bistec término *rare*?

Would you like your steak rare?

2. Este bistec está cocinado término *rare*.

This steak is cooked rare.

Why This Matters: Un bistec ***rare*** sí está cocinado; no está crudo (***raw***).

RAW

Categoría	Información
Inglés	Raw
Español	Crudo
Pronunciación sencilla	Ro

Definición: Alimento que no ha pasado por un proceso de cocción.

Contexto: Se usa para ingredientes como sushi, ostras, ceviches o beef tartare.

Ejemplos de oraciones

1. El salmón se sirve crudo.

The salmon is served raw.

2. El beef tartare se sirve crudo.

Beef tartare is served raw.

Spicy • Hot

SPICY

Categoría	Información
Inglés	Spicy
Español	Picante / Picoso
Pronunciación sencilla	Spai-si

Definición: Alimento preparado con chiles.

Contexto: Describe únicamente el sabor de la comida.

Ejemplos de oraciones

1. Esta salsa es muy picante.

This sauce is very spicy.

2. ¿Le gusta la comida picante?

Do you like spicy food?

Why This Matters: *Spicy* describe el picor/sabor, no la temperatura térmica.

HOT

Categoría	Información
Inglés	Hot
Español	Caliente (temperatura)
Pronunciación sencilla	Jot

Definición: Alimento o recipiente con alta temperatura.

Contexto: Se utiliza para advertir sobre platos, sopas o bebidas recién hechas.

Ejemplos de oraciones

1. Cuidado, el plato está caliente.

Careful, the plate is hot.

2. Su sopa aún está caliente.

Your soup is still hot.

Why This Matters: Aunque a veces *hot* se usa informalmente para picante, en el servicio en inglés *hot* se refiere principalmente a la temperatura.

Refill • Another Drink

REFILL

Categoría	Información
Inglés	Refill
Español	Rellenar
Pronunciación sencilla	Ri-fil

Definición: Servir más cantidad de exactamente la misma bebida.

Contexto: Común con café americano, té helado, agua y ciertos refrescos.

Ejemplos de oraciones

1. ¿Le gustaría un refill?
Would you like a refill?
2. Los refills de café son gratis.
Coffee refills are free.

ANOTHER DRINK

Categoría	Información
Inglés	Another Drink
Español	Otra bebida
Pronunciación sencilla	A-no-der Drink

Definición: Ordenar una bebida adicional o diferente del menú.

Contexto: Aplica para coctelería, vinos o cuando el cliente quiere cambiar de bebida.

Ejemplos de oraciones

1. ¿Le gustaría otra bebida?
Would you like another drink?
2. ¿Puedo traerle otra bebida del bar?
Can I bring you another drink from the bar?

Why This Matters: *Another drink* no implica que sea gratis ni que sea la misma bebida; puede ser algo completamente nuevo del bar.

Pitcher • Bottle

PITCHER

Categoría	Información
Inglés	Pitcher
Español	Jarra
Pronunciación sencilla	Pi-cher

Definición: Recipiente grande de servicio con asa y pico vertedor.

Contexto: Utilizado para servir agua, cerveza de barril, limonada o té helado para la mesa.

Ejemplos de oraciones

1. ¿Le gustaría una jarra de limonada?

Would you like a pitcher of lemonade?

2. Enseguida le traigo una jarra de agua.

I'll bring a pitcher of water right away.

Why This Matters: Un **pitcher** está diseñado para compartir entre varios comensales.

BOTTLE

Categoría	Información
Inglés	Bottle
Español	Botella
Pronunciación sencilla	Ba-dl

Definición: Recipiente sellado individual de vidrio o plástico.

Contexto: Utilizado para vinos, aguas minerales, refrescos o cervezas embotelladas.

Ejemplos de oraciones

1. ¿Le gustaría una botella de vino?

Would you like a bottle of wine?

2. Enseguida le traigo otra botella de agua.

I'll bring another bottle of water right away.

Why This Matters: Una **bottle** suele ser individual o descorchada directamente en la mesa.

Takeout • To Go

TAKEOUT

Categoría	Información
Inglés	Takeout
Español	Comida para llevar (Sustantivo/Servicio)
Pronunciación sencilla	Teik-aut

Definición: El concepto o modalidad de comida preparada para consumo fuera del establecimiento.

Contexto: Se usa como sustantivo o nombre del área/servicio.

Ejemplos de oraciones

1. Ofrecemos servicio de takeout y entrega a domicilio.

We offer takeout and delivery service.

2. Este pedido es para takeout.

This order is for takeout.

Why This Matters: **Takeout** se refiere al concepto o al pedido formal.

TO GO

Categoría	Información
Inglés	To Go
Español	Para llevar (Expresión Oral)
Pronunciación sencilla	Tu-gou

Definición: Frase usada al tomar u ordenar la comida.

Contexto: Es la frase natural que usan los clientes al momento de pedir en el mostrador o al mesero.

Ejemplos de oraciones

1. ¿Es para comer aquí o para llevar?

Is that for here or to go?

2. Quisiera mi café para llevar.

I'd like my coffee to go.

Dessert • Desert

DESSERT

Categoría	Información
Inglés	Dessert
Español	Postre
Pronunciación sencilla	Di-zert

Definición: Platillo dulce consumido al final de la comida.

Contexto: Se ofrece tras retirar los platos fuertes.

Ejemplos de oraciones

1. ¿Le gustaría ver el menú de postres?

Would you like to see the dessert menu?

2. Nuestro cheesecake es el postre más popular.

Our cheesecake is the most popular dessert.

Why This Matters: Dessert lleva dos S. Truco mnemotécnico: ¡Piensa en **Sweet Stuff** (cosas dulces) para recordar la doble S!

DESERT

Categoría	Información
Inglés	Desert
Español	Desierto
Pronunciación sencilla	De-zert

Definición: Zona geográfica árida y sin agua.

Contexto: Prácticamente jamás se usa en un restaurante.

Ejemplos de oraciones

1. El Sahara es un desierto muy famoso.

The Sahara is a famous desert.

2. Los camellos viven en el desierto.

Camels live in the desert.

*Este par se incluye porque es uno de los errores de pronunciación y ortografía más comunes al dar recomendaciones gastronómicas.

Capítulo 2:

Habla el Idioma
de la Comida

Taste (Sabores)

SWEET

Categoría	Información
Inglés	Sweet
Español	Dulce
Pronunciación sencilla	Swiit

Ejemplos de oraciones

1. Este postre es muy dulce.

This dessert is very sweet.

2. La salsa tiene un sabor dulce.

The sauce has a sweet flavor.

SALTY

Categoría	Información
Inglés	Salty
Español	Salado
Pronunciación sencilla	Sol-ti

Ejemplos de oraciones

1. Estas papas fritas están saladas.

These fries are salty.

2. La sopa no está muy salada.

The soup isn't too salty.

SOUR

Categoría	Información
Inglés	Sour
Español	Agrio
Pronunciación sencilla	Saur

Ejemplos de oraciones

1. La limonada está agria.

The lemonade is sour.

2. El limón lo hace más ácido.

The lime makes it more sour.

BITTER

Categoría	Información
Inglés	Bitter
Español	Amargo
Pronunciación sencilla	Bit-er

Ejemplos de oraciones

1. El café está amargo.
The coffee is bitter.
2. El chocolate oscuro sabe amargo.
Dark chocolate tastes bitter.

TART

Categoría	Información
Inglés	Tart
Español	Ácido / Ligeramente agrio
Pronunciación sencilla	Tart

Ejemplos de oraciones

1. Nuestro pastel de lima tiene un centro muy cremoso y ligeramente ácido.
Our lime pie has a very creamy and slightly tart center.
2. Esta tarta tiene un sabor ácido muy rico.
This pie has a very delicious tart flavor.

SMOKY

Categoría	Información
Inglés	Smoky
Español	Ahumado
Pronunciación sencilla	Smóuki

Ejemplos de oraciones

1. Este coctel tiene un sabor ahumado y suave por el mezcal.

This cocktail has a smooth, smoky flavor from the mezcal.

2. La salsa de la casa tiene un toque ahumado delicioso.

The house sauce has a delicious smoky touch.

BUTTERY

Categoría	Información
Inglés	Buttery
Español	Mantequilloso
Pronunciación sencilla	Báteri

Ejemplos de oraciones

1. Nuestro cuernito es ligero, hojaldrado y muy mantequilloso.

Our croissant is light, flaky, and very buttery.

2. El pescado viene acompañado de una salsa mantequillosa.

The fish comes with a buttery sauce.

HERBAL

Categoría	Información
Inglés	Herbal
Español	Herbal / Con notas de hierbas
Pronunciación sencilla	Jérbal

Ejemplos de oraciones

1. Este platillo lleva una mantequilla herbal fresca con romero y tomillo.

This dish features a fresh herbal butter with rosemary and thyme.

2. El té helado tiene un toque herbal muy agradable.

The iced tea has a very pleasant herbal touch.

Texture (Texturas)

CRISPY

Categoría	Información
Inglés	Crispy
Español	Crujiente (ligero / dorado por fuera)
Pronunciación sencilla	Kris-pi

Ejemplos de oraciones

1. El pollo está crujiente por fuera.
The chicken is crispy on the outside.
2. Estas papas fritas están bien crujientes.
These fries are nice and crispy.

CRUNCHY

Categoría	Información
Inglés	Crunchy
Español	Crujiente (firme al morder)
Pronunciación sencilla	Kron-chi

Ejemplos de oraciones

1. La ensalada está fresca y crujiente.
The salad is fresh and crunchy.
2. Los cacahuates le dan una textura crujiente.
The peanuts add a crunchy texture.

Why This Matters:

- Usa **Crispy** para alimentos fritos o horneados dorados por fuera (tocino, papas fritas).
- Usa **Crunchy** para alimentos duros o frescos que hacen ruido al morder (ensaladas, frutos secos, tostadas).

CREAMY

Categoría	Información
Inglés	Creamy
Español	Cremoso
Pronunciación sencilla	Krii-mi

Ejemplos de oraciones

1. La sopa es rica y cremosa.
The soup is rich and creamy.
2. Esta pasta tiene una salsa cremosa.
This pasta has a creamy sauce.

SMOOTH

Categoría	Información
Inglés	Smooth
Español	Suave / Terso
Pronunciación sencilla	Smuth

Ejemplos de oraciones

1. Esta sopa tiene una textura suave.
This soup has a smooth texture.
2. La salsa es suave y sedosa.
The sauce is smooth and silky.

TENDER

Categoría	Información
Inglés	Tender
Español	Tierno / Suave (carne o verdura)
Pronunciación sencilla	Ten-der

Ejemplos de oraciones

1. El bistec está muy tierno.
The steak is very tender.
2. El pollo está perfectamente tierno.
The chicken is perfectly tender.

JUICY

Categoría	Información
Inglés	Juicy
Español	Jugoso
Pronunciación sencilla	Yuu-si

Ejemplos de oraciones

1. La hamburguesa está jugosa.

The burger is juicy.

2. Este bistec está muy jugoso.

This steak is very juicy.

CHEWY

Categoría	Información
Inglés	Chewy
Español	Chicloso / Correoso
Pronunciación sencilla	Chuu-i

Ejemplos de oraciones

1. El pan es suave y de miga consistente.

The bread is soft and chewy.

2. Este dulce es chicloso.

This candy is chewy.

FLAKY

Categoría	Información
Inglés	Flaky
Español	Hojaldrado
Pronunciación sencilla	Flei-ki

Ejemplos de oraciones

1. El pescado es ligero y se desmorona fácilmente en capas.

The fish is light and flaky.

2. El croissant es mantequilloso y hojaldrado.

The croissant is buttery and flaky.

SOFT

Categoría	Información
Inglés	Soft
Español	Suave / Blando
Pronunciación sencilla	Soft

Ejemplos de oraciones

1. El pan está suave.
The bread is soft.
2. El pastel está suave y húmedo.
The cake is soft and moist.

STICKY

Categoría	Información
Inglés	Sticky
Español	Pegajoso
Pronunciación sencilla	Sti-ki

Ejemplos de oraciones

1. El arroz está pegajoso.
The rice is sticky.
2. Esta salsa es pegajosa y dulce.
This sauce is sticky and sweet.

THICK

Categoría	Información
Inglés	Thick
Español	Espeso / Grueso
Pronunciación sencilla	Thik

Ejemplos de oraciones

1. Esta salsa está demasiado espesa.
This sauce is too thick.
2. La malteada está bien espesa.
The milkshake is nice and thick.

THIN

Categoría	Información
Inglés	Thin
Español	Ligero / Delgado / Líquido
Pronunciación sencilla	Thin

Ejemplos de oraciones

1. La salsa está demasiado líquida.
The sauce is too thin.
2. Servimos pizza de masa delgada.
We serve thin-crust pizza.

MOIST

Categoría	Información
Inglés	Moist
Español	Húmedo / Esponjoso y jugoso (panadería)
Pronunciación sencilla	Moíst

Ejemplos de oraciones

1. Este pastel de chocolate está muy húmedo y suave.
This chocolate cake is very moist.
2. El pollo se mantiene jugoso y tierno.
The chicken stays moist and tender.

Why This Matters:

Al describir carne, juicy es la mejor opción. Al describir repostería y pan de dulce (pasteles, muffins, brownies), moist es la palabra natural que usan los hablantes nativos.

Juicy steak → Bistec jugoso

Moist cake → Pastel húmedo/esponjoso

Cooking Methods (Métodos de Cocción)

Método	Español	Pronunciación
Grilled	A la parrilla	Grild
Example Sentence: <i>I recommend the grilled salmon.</i>		
Fried	Frito	Fraid
Example Sentence: <i>Our fried shrimp is very popular.</i>		
Baked	Horneado	Beikt
Example Sentence: <i>Our bread is baked fresh every morning.</i>		
Roasted	Asado al horno	Rou-stid
Example Sentence: <i>The chicken is roasted with herbs.</i>		
Steamed	Al vapor	Stiimd
Example Sentence: <i>The vegetables are steamed.</i>		
Boiled	Hervido	Boild
Example Sentence: <i>The pasta is boiled until tender.</i>		
Smoked	Ahumado	Smoukt
Example Sentence: <i>The brisket is slowly smoked.</i>		
Braised	Braseado	Breizd
Example Sentence: <i>Our braised short ribs are very tender.</i>		
Seared	Sellado	Sierd
Example Sentence: <i>The tuna is lightly seared.</i>		
Slow-Cooked	A fuego lento	Slou-Koukt
Example Sentence: <i>The pork is slow-cooked for eight hours.</i>		
Charbroiled	Asado a la llama	Char-broild
Example Sentence: <i>Our steaks are charbroiled.</i>		

Steak Doneness (Términos de la Carne)

Inglés	Español	Pronunciación
Blue Rare	Sellado, casi crudo	Blu Rer
Description: Sellado por fuera, frío y rojo al centro.		
Rare	Poco cocido Término rojo	Rer
Description: Centro rojo y tibio.		
Medium Rare	Tres cuartos rojo Medio rojo	Mii-di-um Rer
Description: Centro rosado cálido con centro rojo.		
Medium	Término medio	Mii-di-um
Description: Centro totalmente rosado.		
Medium Well	Tres cuartos	Mii-di-um Wel
Description: Ligeramente rosado en el centro.		
Well Done	Bien cocido	Wel Don
Description: Cocinado por completo, sin rosado.		

Why This Matters:

Essential Server Phrases for Steak

1. "How would you like your steak cooked?"

¿Cómo le gustaría el término de cocción de su bistec?

2. "Would you like it rare, medium, or well done?"

¿Lo prefiere poco cocido, término medio o bien cocido?

3. "I'm sorry, but that steak is overcooked."

Lo siento, pero ese bistec está demasiado cocido.

Capítulo 3:

Habla como un
Profesional

Expresiones Esenciales

I'll Be Right With You

Categoría	Información
English	I'll be right with you.
Spanish	Enseguida estoy con usted.
Easy Pronunciation	Ail bi rait with yu

Ejemplos de oraciones

1. Enseguida le traigo sus bebidas.
I'll be right with your drinks.
2. Enseguida regresó con su orden.
I'll be right back with your order.

Coming Right Up

Categoría	Información
English	Coming right up!
Spanish	¡Enseguida sale! ¡Enseguida se lo traigo!
Easy Pronunciation	Com-ing rait op

Ejemplos de oraciones

1. Su café sale enseguida.
Your coffee is coming right up.
2. Sus bebidas salen enseguida.
Your drinks are coming right up.

On the House

Categoría	Información
English	On the house
Spanish	Invita la casa Cortesía de la casa
Easy Pronunciation	On de jaus

Ejemplos de oraciones

1. Hoy el postre es cortesía de la casa.

Dessert is on the house today.

2. Su entrada es cortesía de la casa.

Your appetizer is on the house.

Split the Check

Categoría	Información
English	Split the check
Spanish	Dividir la cuenta
Easy Pronunciation	Split de chek

Ejemplos de oraciones

1. ¿Podemos dividir la cuenta a la mitad?

Can we split the check in half?

2. La cuenta está dividida entre cuatro personas.

The check is split between four people.

Enjoy Your Meal!

Categoría	Información
English	Enjoy your meal!
Spanish	¡Que disfrute su comida! ¡Buen provecho!
Easy Pronunciation	En-joi yor miil

Ejemplos de oraciones

1. ¡Que disfrute su comida!

Enjoy your meal!

2. ¡Que disfrute su cena!

Enjoy your dinner!

Take Your Time

Categoría	Información
English	Take your time.
Spanish	Tómese su tiempo No hay prisa.
Easy Pronunciation	Teik yor taim

Ejemplos de oraciones

1. Tómese su tiempo para ver el menú.

Take your time looking at the menu.

2. No hay prisa. Tómese su tiempo.

There's no rush. Take your time.

Can I Clear Your Plate?

Categoría	Información
English	May I clear your plate?
Spanish	¿Puedo retirar su plato?
Easy Pronunciation	Kan ai klir yor pleit

Ejemplos de oraciones

1. ¿Puedo retirar su plato?

Can I clear your plate?

2. ¿Me permite retirar estos platos?

May I clear these plates for you?

Eleva tuLenguaje

Sustituye expresiones cotidianas o informales por alternativas elegantes que generan confianza y demuestran un alto nivel de servicio.

En lugar de...	Utiliza mejor...	Español	Easy Pronunciation
Yeah	Certainly.	Claro que sí Con gusto	Ser-ten-li
Ejemplo de Uso: <i>Certainly. I'll bring that right away.</i>			
Okay	Absolutely.	Por supuesto Claro que sí	Ab-so-loot-li
Ejemplo de Uso: <i>Absolutely, I'd be happy to help.</i>			
Sure	Of course.	Por supuesto	Ov kors
Ejemplo de Uso: <i>Of course, I'll bring you another napkin.</i>			
What?	I'm sorry?	¿Disculpe? ¿Perdón?	Aim sor-ri
Ejemplo de Uso: <i>I'm sorry, could you repeat that?</i>			
No	Unfortunately ...	Desafortuna- damente...	Un-for-chu- net-li
Ejemplo de Uso: <i>Unfortunately, we're sold out.</i>			
No problem	My pleasure.	Con mucho gusto Un placer	Mai ple-zher
Ejemplo de Uso: <i>My pleasure. Have a wonderful evening</i>			

Eleva tu Lenguaje cont.

En lugar de...	Utiliza mejor...	Español	Easy Pronunciation
I don't know	Let me find out.	Permítame averiguarlo	Let mi faind aut
Ejemplo de Uso: <i>Let me find out with the kitchen.</i>			
We don't have it	May I recommend...?	¿Puedo recomendarle ...?	Mei ai re-ko-mend
Ejemplo de Uso: <i>May I recommend our grilled salmon instead?</i>			

Why This Matters:
Pedir un Momento
 En lugar de usar frases informales como
Wait, Hold on, o Give me a second,
Utiliza:
One moment, please. (Won mo-ment pliiz)
Just a moment, please (Yost a mo-ment pliiz)
 Ejemplos:
One moment, please. I'll check with the kitchen. Just a moment while I get your check.

Capítulo 4:

Práctica de Escucha



Escanea el código QR para escuchar los audios.

Morning Coffee& Flaky Pastries

Server: Good morning! Welcome to El Patio. How are you doing today?

gud mórnin! uélcóm tu El Patio. jáu ar iu dúin tudéi?

(¡Buenos días! Bienvenidos a El Patio. ¿Cómo están hoy?)

Customer: Good morning! Doing well, thank you. Could we start with some coffee?

gud mórnin! dúin uél, thánk iu. cud ui start uith som cófi?

(¡Buenos días! Muy bien, gracias. ¿Podríamos empezar con un café?)

Server: Of course! We have americano, cappuccino, latte, and espresso. What can I get started for you?

ov córs! ui jav americáno, capuchíno, lá-tei, and espréso. uát can ai guet stártid for iu?

(¡Claro que sí! Tenemos americano, capuchino, latte y espresso. ¿Qué les voy preparando?)

Customer: I'll have a large americano, please. Could I also get a little oat milk on the side?

ail jav a lárdch americáno, plíis. cud ai ólso guet a lírol óut milk on da sáid?

(Me da un americano grande, por favor. ¿Me podría traer también un poco de leche de avena a un lado?)

Server: Absolutely, whole milk or oat milk on the side is no problem at all. Are you interested in some fresh pan dulce to start?

ábsolútli, jóul milk or óut milk on da sáid is nóu próblem at ól. ar iu ínterestid in sam fresh pan dúlce tu start?

(¡Por supuesto! Leche de avena a un lado sin ningún problema. ¿Se les antoja un pan dulce fresco para empezar?)

Customer: Yes, please! What pastries came out fresh today?

ies, plíis! uát péistris kéim áut fresh tudéi?

(¡Sí, por favor! ¿Qué pan dulce salió fresco hoy?)

Server: Our chocolate croissants and traditional conchas just came out of the oven. The croissants are warm, buttery, and very flaky.

áur chócolat cruasánts and tradíshonal cónchas yast kéim áut ov di óven. da cruasánts ar uórm, bóteri, and véri fléiki.
(Nuestros cuernitos de chocolate y conchas tradicionales acaban de salir del horno. Los cuernitos están calientitos, mantequillosos y muy hojaldrados.)

Customer: That sounds amazing. Let's do one chocolate croissant to share, please.

dat sáunds améizin. lets dú uan chócolat cruasánt tu sher, plíis.

(Suenan increíbles. Nos da un cuernito de chocolate para compartir, por favor.)

Server: Wonderful! So that's one large americano with oat milk on the side, and one warm chocolate croissant. I'll have that right out for you!

uónderfol! sou dats uan lardch americáno uith óut milk on da sáid, and uan uórm chócolat cruasánt. ail jav dat ráit áut for ju!

(¡Excelente! Entonces sería un americano grande con leche de avena a un lado y un cuernito de chocolate calientito. ¡Enseguida se los traigo!)

Egg Temps & Dietary Modifications

Server: Are you ready to order your breakfast today?

ar iu rédi tu órder ior brékfast tudéi?

(¿Está listo/a para ordenar su desayuno hoy?)

Customer: Yes, please. I would like the breakfast combo with eggs and bacon, but I have a severe gluten allergy.

ies, plíis. ai wud láik da brékfast cómbo uith egs and béikon, bot ai jav a sevír glúten álerdchi.

(Sí, por favor. Me gustaría el combo de desayuno con huevos y tocino, pero tengo una alergia grave al gluten.)

Server: Thank you for letting me know! We take allergies very seriously. We can substitute regular toast for gluten-free bread.

thánk iu for létin mi nóu! ui téik álerdchis véri síriasli. ui can sóbstitut régülar tóust for glúten-fríi bred.

(¡Gracias por avisarme! Nos tomamos las alergias muy en serio. Podemos sustituir el pan tostado normal por pan sin gluten.)

Customer: That is wonderful.

dat is uónderfol.

(Eso es maravilloso.)

Server: How would you like your eggs cooked today? We have scrambled, fried, or sunny-side up.

jáu wud iu láik ior egs cúkt tudéi? ui jav skrámbold, fráid, or sóni-sáid op.

(¿Cómo le gustaría que cocinemos sus huevos hoy? Tenemos revueltos, estrellados o tiernos.)

Customer: I would like them fried, over medium, please.

ai wud láik dem fráid, óuver mídium, plíis.

(Me gustaría estrellados, con la yema término medio, por favor.)

Server: Understood! Over medium eggs with bacon and gluten-free toast. Would you like a side of fresh fruit or roasted potatoes?

ónderstúd! óuver mídiúm egs uith béikon and glúten-frí tóust. wud iu láik a sáid ov fresh frút or róustid potéitous?
(¡Entendido! Huevos estrellados con yema término medio, tocino y pan sin gluten. ¿Le gustaría una guarnición de fruta fresca o papas asadas?)

Customer: Fresh fruit, please. Also, could I get a cold glass of orange juice and a glass of ice water?

fresh frút, plíis. ólso, cud ai guet a cóuld glas ov órindch yús and a glas ov áis uórer?
(Fruta fresca, por favor. También, ¿me podría dar un vaso frío de jugo de naranja y un vaso de agua con hielo?)

Server: Of course! One glass of fresh juice and one glass of water. In a glass, correct?

ov córs! uan glas ov fresh yús and uan glas ov uórer. in a glas, coréct?
(¡Cómo no! Un vaso de jugo natural y un vaso de agua. En vaso, ¿correcto?)

Customer: Yes, in a glass, please. Thank you for double-checking!

ies, in a glas, plíis. thánk iu for dábol-chékin!
(Sí, en vaso de vidrio, por favor. ¡Gracias por checarlo!)

Server: My pleasure. I will inform the kitchen about your gluten allergy right away.

mai plé-shur. ai wil infórm da kíchen abáut ior glúten álerdchí ráit auéi.
(¡Con mucho gusto! Le avisaré a la cocina sobre su alergia al gluten de inmediato.)

Customer: I really appreciate that, thank you so much!

ai ríali apríshíéit dat, thánk iu sou moch!
(De verdad se lo agradezco, ¡muchas gracias!)

Server: You are very welcome! Your breakfast will be ready shortly.

iu ar véri uélcom! ior brékfast wil bi rédi shórtli.
(¡De nada! Su desayuno estará listo en un momento.)

Starters, Salads& Light Bites

Server: Good afternoon! Welcome to El Patio. How are we doing today?

gud afternún! uélcóm tu El Patio. jáu ar ui dúin tudéi?

(¡Buenas tardes! Bienvenidos a El Patio. ¿Cómo están el día de hoy?)

Customer: Doing well, thank you! We're excited to grab some lunch.

dúin uél, thánk iu! uir eksáited tu grab som lonch.

(¡Muy bien, gracias! Con muchas ganas de almorzar.)

Server: Wonderful! Can I get you started with something to drink while you look over the menu?

uónderfol! can ai guet iu stártid uith sómthing tu drink uáil iu luk óuver da méníu?

(¡Excelente! ¿Puedo traerles algo de tomar mientras revisan el menú?)

Customer: Yes, please. Could we get an iced tea and a sparkling water?

ies, plíis. cud ui guet an áíst tíí and a spárklin uórer?

(Sí, por favor. ¿Nos da un té helado y un agua mineral?)

Server: Certainly! One iced tea and one sparkling water. Would you like to start with an appetizer as well?

sértenlí! uan áíst tíí and uan spárklin uórer. wud iu láik tu start uith an ápetáiser as uél?

(¡Por supuesto! Un té helado y un agua mineral. ¿Les gustaría empezar con una entrada también?)

Customer: What do you recommend? We're looking for something light and fresh to share.

uát du iu recoménd? uir lúkin for sómthing láit and fresh tu sher.

(¿Qué nos recomienda? Buscamos algo ligero y fresco para compartir.)

Server: I highly recommend our house salad or the guacamole with chips. The salad is crisp, refreshing, and made with organic mixed greens.

ai jáili recomend aur jáus sálad or da guacamóuli uith chips. da sálad is crisp, refréshin, and méid uith orgánic mikst gríns.
(Les recomiendo mucho la ensalada de la casa o el guacamole con totopos. La ensalada es fresca, crujiente y hecha con lechugas orgánicas.)

Customer: That salad sounds great! What kind of dressing does it come with?

dat sálad sáunds gréit! uát káind ov drésin dos it com uith?
(¡Esa ensalada suena excelente! ¿Con qué aderezo viene?)

Server: It comes with our house citrus vinaigrette on the side.

it coms uith aur jáus sítrus vinegrét on da sáid.
(Viene con nuestra vinagreta de cítricos de la casa a un lado.)

Customer: Perfect. Can we add grilled chicken to the salad?

pérfect. can ui ad grild chíken tu da sálad?
(Perfecto. ¿Le podemos agregar pollo a la parrilla a la ensalada?)

Server: Absolutely! We can add grilled chicken or seared shrimp to any salad.

ábsolútli! ui can ad grild chíken or síird shrimp tu éni sálad.
(¡Claro que sí! Podemos agregar pollo a la parrilla o camarones sellados a cualquier ensalada.)

Customer: Great, let's do the house salad with grilled chicken, and could we also get an order of guacamole?

gréit, lets dú da jáus sálad uith grild chíken, and cud ui ólso guet an órder ov guacamóuli?
(Genial, nos da la ensalada de la casa con pollo a la parrilla, ¿y nos da también una orden de guacamole?)

Server: Of course! Would you prefer the guacamole mild or spicy?

ov córs! wud iu prífér da guacamóuli máild or spáisi?
(¡Cómo no! ¿Prefieren el guacamole suave o picante?)

Customer: Mild, please. My friend doesn't eat very spicy food.

máild, plís. mai frend dázent íit véri spáisi fúd.
(Suave, por favor. Mi acompañante no come comida muy picante.)

Server: Understood. So that's an iced tea, a sparkling water, one mild guacamole, and a house salad with grilled chicken, dressing on the side.

ánderstúd. sou dats an áist tíí, a spárklin uórer, uan máild guacamóuli, and a jáus sálad uith grild chíken, drésin on da sáid.

(Entendido. Sería un té helado, un agua mineral, un guacamole suave y una ensalada de la casa con pollo a la parrilla y aderezo a un lado.)

Customer: That'll be all for now, thank you so much!

dat-ol bi ól for náu, thánk iu sou moch!
(Sería todo por ahora, ¡muchas gracias!)

Main Entrées & Side Substitutions

Server: How are you enjoying your appetizer so far?

jáu ar iu enyóyin ior ápetáiser sou far?

(¿Qué tal está disfrutando su entrada hasta ahora?)

Customer: Everything is delicious, thank you! The guacamole is very fresh. I am ready to order my main course now.

évrithing is delíshos, thánk iu! da guacamóuli is véri fresh. ai am rédi tu órder mai méin córs náu.

(¡Todo está delicioso, gracias! El guacamole está muy fresco.

Ya estoy listo/a para ordenar mi plato fuerte.)

Server: Excellent! What can I get for you today?

ékselent! juát can ai guet for iu tudéi?

(¡Excelente! ¿Qué le puedo ofrecer hoy?)

Customer: I am debating between the ribeye steak and the grilled salmon. What sides come with the salmon?

ai am dibéitin bituín da ríbai stéik and da grild sámón. uát sáids com uith da sámón?

(Estoy entre el corte ribeye y el salmón a la parrilla. ¿Con qué guarniciones viene el salmón?)

Server: The salmon is served with a side of white rice and steamed vegetables.

da sámón is sérvd uith a sáid ov uáit ráis and stíimd véch-tabols.

(El salmón se sirve con una guarnición de arroz blanco y verduras al vapor.)

Customer: That sounds very good, but I think I am in the mood for the ribeye steak today. What sides come with the steak?

dat sáunds véri gud, bat ai think ai am in da múd for da ríbai stéik tudéi. uát sáids com uith da stéik?

(Eso suena muy bien, pero creo que hoy se me antoja el corte ribeye. ¿Con qué guarniciones viene el corte?)

Server: The ribeye steak comes with french fries and steamed vegetables.

da ríbai stéik coms uith french fráis and stíimnd véch-tabols.
(El corte ribeye viene con papas fritas y verduras al vapor.)

Customer: I see. Is it possible to swap the french fries for roasted potatoes?

ai síi. is it pósibol tu suáp da french fráis for róustid potéitous?
(Ya veo. ¿Es posible cambiar las papas fritas por papas al horno?)

Server: Certainly! We can swap the french fries for roasted potatoes with no problem.

sértenli! ui can suáp da french fráis for róustid potéitous uith nóu próblem.

(¡Por supuesto! Podemos cambiar las papas fritas por papas al horno sin ningún problema.)

Customer: Great! And could I also substitute the steamed vegetables for a small side salad?

gréit! and cud ai ólso sóbstitut da stíimnd véch-tabols for a smól sáid sálad?

(¡Genial! ¿Y también podría sustituir las verduras al vapor por una pequeña ensalada?)

Server: Absolutely! We can substitute the vegetables for a side salad with dressing on the side. How would you like your steak cooked today? We recommend medium or medium-rare for the best flavor.

ábsolútli! ui can sóbstitut da véch-tabols for a sáid sálad uith drésin on da sáid. jáu wud iu láik ior stéik cúkt tudéi? ui recoménd mídiuim or mídiuim-rer for da best fléivor.

(¡Claro que sí! Podemos sustituir las verduras por una ensalada con aderezo a un lado. ¿En qué término le gustaría su carne hoy? Recomendamos término medio o tres cuartos para el mejor sabor.)

Customer: Medium-rare, please.

mídiuim-rer, plíis.

(Término tres cuartos, por favor.)

Server: Understood, medium-rare. Would you like a glass of ice water with your meal?

ónderstúd, mídiu-rer. wud iu láik a glas ov áis uórer uith ior míl?

(¡Entendido, término tres cuartos! ¿Le gustaría un vaso de agua con hielo con su comida?)

Customer: A cold glass of ice water, please.

a cóuld glas ov áis uórer, plíis.

(Un vaso frío de agua con hielo, por favor.)

Server: Perfect! Let me double-check your order: One ribeye steak cooked medium-rare, swap french fries for roasted potatoes, substitute steamed vegetables for a side salad, and one glass of ice water. Is that all correct?

pérfect! let mi dóbol-chek ior órder: uan ríbai stéik cúkt mídiu-rer, suáp french fráis for róustid potéitous, sóbstitut stímd véch-tabols for a sáid sálad, and uan glas ov áis uórer. is dat ól coréct?

(¡Perfecto! Permítame confirmar su orden: Un corte ribeye en término tres cuartos, cambiando las papas fritas por papas al horno, sustituyendo las verduras al vapor por una ensalada, y un vaso de agua con hielo. ¿Todo esto es correcto?)

Customer: Yes, that is exactly correct.

ies, dat is igzáctli coréct.

(Sí, es exactamente correcto.)

Signature Cocktails & Flavor Profiles

Server: Good evening! Welcome to El Patio. Can I start you off with a glass of water or one of our signature cocktails?

gud ívning! uélcom tu El Patio. can ai start iu óf uith a glas ov uórer or uan ov aur sígnichur cókteils?

(¡Buenas noches! Bienvenido/a a El Patio. ¿Puedo comenzar ofreciéndole un vaso de agua o uno de nuestros cocteles de la casa?)

Customer: I would like to try a cocktail, but I do not like drinks that are very sweet. What do you recommend?

ai wud láik tu trái a cókteil, bot ai du not láik drinks dat ar véri su-íit. juát du iu recomend?

(Me gustaría probar un coctel, pero no me gustan las bebidas que son muy dulces. ¿Qué me recomienda?)

Server: I highly recommend our Mezcal Lime Breeze. It is very refreshing, citrusy, and slightly smoky, but not sweet at all.

ai jáili recomend aur Mezcal Láim Bríiz. it is véri refréshin, sítrasí, and s-láitli smóuki, bot not su-íit at ól.

(Le recomiendo mucho nuestro Mezcal Lime Breeze. Es muy fresco, cítrico y ligeramente ahumado, pero para nada dulce.)

Customer: That sounds interesting! Is it served in a glass with ice?

dat sáunds ínterestin! is it sérvd in a glas uith áis?

(¡Eso suena interesante! ¿Se sirve en un vaso con hielo?)

Server: Yes, it is served over ice in a short glass with a fresh lime wheel and a chili-salt rim.

ies, it is sérvd óuver áis in a short glas uith a fresh láim uíl and a chíli-sólt rim.

(Sí, se sirve sobre hielo en un vaso corto con una rodaja de limón fresco y un borde escarchado con sal de Chile.)

Customer: Perfect, I will have the Mezcal Lime Breeze then. And could I also get a glass of sparkling water?

pérfect, ai wil jav da Mezcal Láim Bríz den. and cud ai ólso guet a glas ov spárklin uórer?

(Perfecto, tomaré el Mezcal Lime Breeze entonces. ¿Y también me podría dar un vaso de agua mineral?)

Server: Certainly! One Mezcal Lime Breeze and one glass of sparkling water. Would you like a slice of lemon or cucumber in your sparkling water?

sértenli! uan Mezcal Láim Bríz and uan glas ov spárklin uórer. wud iu láik a sláis ov lémon or kiu-cómbler in ior spárklin uórer?

(¡Por supuesto! Un Mezcal Lime Breeze y un vaso de agua mineral. ¿Le gustaría una rodaja de limón o pepino en su agua mineral?)

Customer: A slice of cucumber would be great, thank you.

a sláis ov kiu-cómbler wud bi gréit, thánk iu.

(Una rodaja de pepino estaría excelente, gracias.)

Server: My pleasure! I will bring your drinks right over while you take a look at the dinner menu.

mai pléshur! ai wil bring ior drinks ráit óuver uáil iu téik a luk at da díner méníu.

(¡Con mucho gusto! Le traigo sus bebidas en un momento mientras revisa el menú de la cena.)

Customer: Thank you very much!

thánk iu véri moch!

(¡Muchas gracias!)

Dinner Specials & Cooking Temperatures

Server: Here is your Mezcal Lime Breeze and your sparkling water with cucumber. May I tell you about our dinner specials tonight?

jir is ior Mezcal Láim Bríiz and ior spárklin uórer uith kiúkamber. meí ai tel iu abáut aur díner spéshals tudéi?
(Aquí tiene su Mezcal Lime Breeze y su agua mineral con pepino. ¿Me permite platicarle sobre nuestros platillos especiales de esta noche?)

Customer: Thank you! Yes, please. I would love to hear what the chef recommends tonight.

thánk iu! ies, plíis. ai uud lav tu jir uát da chef recomendés tudéi.
(¡Gracias! Sí, por favor. Me encantaría escuchar qué recomienda el chef esta noche.)

Server: Our catch of the day is grilled red snapper served with cilantro rice, and our meat special is a bone-in ribeye steak topped with garlic butter.

aur catch ov da déi is grild red snáper sérvd uith silántro ráis, and aur míit spéshal is a bóun-in ríbai stéik tápt uith gárlíc báter.

(Nuestro pescado del día es huachinango a la parrilla servido con arroz con cilantro, y nuestro especial de carne es un corte ribeye con hueso bañado en mantequilla de ajo.)

Customer: The ribeye steak sounds delicious! How large is that portion?

da ríbai stéik sáunds delíshas! jáu lárdch is dat pórshan?
(¡El corte ribeye suena delicioso! ¿De qué tamaño es esa porción?)

Server: It is a sixteen-ounce cut, which makes for a very hearty dinner.

it is a síkstíin-áuns cat, uich méiks for a véri járti díner.
(Es un corte de dieciséis onzas, lo cual es una cena bastante abundante.)

Customer: Wonderful. I will have the bone-in ribeye steak, please.

uándérfol. ai uil jav da bóun-in ríbai stéik, plíis.

(Maravilloso. Tomaré el corte ribeye con hueso, por favor.)

Server: Excellent choice! How would you like your steak cooked this evening?

ékselént chóis! jáu uud iu láik ior stéik cúkt dis íivnin?

(¡Excelente elección! ¿En qué término le gustaría su carne esta noche?)

Customer: What doneness do you recommend for that cut?

uát dón-nes du iu recoménd for dat ca t?

(¿Qué término de cocción me recomienda para ese corte?)

Server: We recommend medium-rare so the steak stays tender and juicy, but we can also prepare it medium or well-done according to your preference.

ui recoménd mídiu-rer sou da stéik stéis ténder and dchúusi, bat ui can ólso pípér it mídiu or uél-dan acórdin tu ior préferens.

(Recomendamos término tres cuartos para que el corte se mantenga muy suave y jugoso, pero también podemos prepararlo a término medio o bien cocido según su preferencia.)

Customer: Medium-rare sounds perfect, thank you.

mídiu-rer sáunds pérfect, thánk iu.

(Término tres cuartos suena perfecto, gracias.)

Server: Perfectly cooked medium-rare. I will place your order with the kitchen right away.

pérfectli cúkt mídiu-rer. ai uil pléis ior órder uith da kíchen ráit auéi.

(Perfectamente cocinada a término tres cuartos. Pasaré su orden a la cocina de inmediato.)

Customer: Thank you very much!

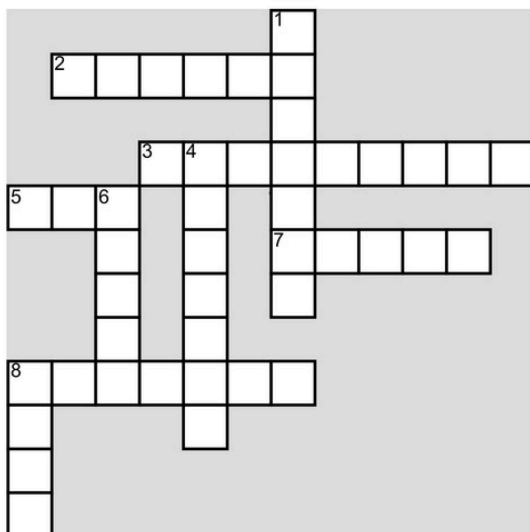
thánk iu véri mach!

(¡Muchas gracias!)

Capítulo 5:

Pon a Prueba tu Fluidez

Capítulo 1: Errores Comunes de Vocabulario



Horizontales

2. En restaurantes de EE. UU., término que se refiere al plato fuerte o plato principal (falso amigo de "entrada").

3. Primer platillo servido antes de la comida principal para abrir el apetito o compartir al centro.

5. Taza gruesa de cerámica o porcelana con asa, ideal para servir café americano caliente o chocolate

7. Objeto físico de loza o vajilla donde se sirve la comida que el mesero lleva y retira de la mesa.

8. Platillo dulce consumido al final del servicio; su truco mnemotécnico es recordar las dos "S" por Sweet Stuff.

Verticales

1. Comprobante de pago o vóucher impreso que se entrega al comensal únicamente después de cobrar.

4. Jarra grande de servicio con asa y pico vertedor para compartir agua, cerveza de barril o té helado.

6. Recipiente de vidrio utilizado exclusivamente para bebidas frías como agua o cerveza.

8. Preparación culinaria o alimento específico del menú (a diferencia del plato físico)

Capítulo 2: Habla el Idioma delaComida

Y	R	L	O	T	N	A	D	F	N
M	E	E	A	T	C	S	W	L	E
N	G	R	D	R	S	L	Y	A	Z
J	T	D	I	N	I	W	G	K	L
N	W	S	E	Y	E	O	N	Y	B
U	P	W	K	L	H	T	A	L	R
Y	B	O	C	J	L	V	T	X	I
A	M	W	K	T	S	I	O	M	V
S	H	N	Y	I	Z	T	R	U	V
B	R	A	I	S	E	D	U	G	U

WORD LIST

TART
SMOKY
TANGY
CRISPY
TENDER
FLAKY
MOIST
GRILLED
BRAISED

Actividad: Describe la Comida

*Instrucciones: Lee cada descripción en español y escribe sobre la línea el término correcto en inglés correspondiente al **Capítulo 2** (Sabores, Texturas, Métodos de Cocción o Términos de la Carne).*

1. Este aderezo de mostaza y limón tiene un sabor acidulito, fresco y penetrante que resalta las notas de la ensalada: _____
2. El mezcal artesanal le aporta a nuestro coctel de la casa un aroma y sabor a leña muy marcado: _____
3. El relleno de este pay de limón no es excesivamente dulce, sino marcadamente ácido y refrescante: _____
4. El pollo frito y las papas a la francesa están perfectamente dorados y crujientes por fuera: _____
5. Este croissant de mantequilla recién horneado se desmorona con delicadeza en finas capas ligeras: _____
6. Este pastel de chocolate no quedó seco; está perfectamente húmedo, suave y esponjoso: _____
7. El filete mignon se corta con facilidad porque la carne está sumamente suave y tierna: _____
8. Al dar el primer bocado a la hamburguesa, la carne suelta todo su jugo natural: _____

9. El salmón se prepara directamente sobre una rejilla metálica caliente con brasas al fuego: _____
10. El atún fresco se pasa únicamente unos segundos por la plancha muy caliente para dorar el exterior y mantener el centro crudo: _____
11. Las costillas de res se cocinan a fuego lento tapadas en su propio jugo para suavizar la carne por completo: _____
12. El comensal desea su corte con el exterior sellado, un centro rosado cálido y el núcleo rojo (término medio rojo / tres cuartos): _____

Chapter 3: ¿QuéDirías Tú?

Instrucciones: Lee cada situación del servicio y elige la opción en inglés más profesional, natural y adecuada para responderle al comensal.

1. Llegas a la mesa y los clientes aún están leyendo la carta concentrados. Quieres hacerles saber con cortesía que no hay prisa:

- A) *Hurry up, please, the kitchen is busy.*
- B) *Take your time. There's no rush.*
- C) *Read fast, please.*

2.El comensal te pregunta si un platillo contiene nueces. No estás 100% seguro y necesitas consultar con el chef de línea:

- A) *I don't know, maybe yes.*
- B) *Wait here, let me see.*
- C) *One moment, please. Let me find out with the kitchen.*

3.Un cliente te pide una bebida y quieres confirmar su orden con entusiasmo y elegancia:

- A) *Yeah, coming right up!*
- B) *Certainly! I'll be right back with your drinks.*
- C) *Okay, hold on.*

4.Una mesa de cuatro personas termina de comer y te piden pagar cada quien lo suyo:

- A) *Can we cut the bill in pieces?*
- B) *Would you like to split the check?*
- C) *Let's break the receipt.*

5.El restaurante tuvo una demora con una mesa y la gerencia decide invitarles el postre para compensar:

- A) *This dessert is on the house today.*
- B) *This dessert is free for you.*
- C) *The kitchen gave you this dessert.*

6. Hay mucho ruido en el salón y no alcanzaste a escuchar la orden de un cliente:

A) *What?*

B) *I'm sorry, could you repeat that, please?*

C) *Speak louder, please.*

7. Un cliente terminó su comida y notas los cubiertos juntos sobre el plato:

A) *Give me your plate.*

B) *Are you done eating?*

C) *May I clear your plate?*

8. Un cliente pide un corte especial que ya se agotó en el turno:

A) *We don't have it.*

B) *Unfortunately, we're sold out. May I recommend our grilled ribeye instead?*

C) *No, that is impossible today.*

9. Al entregar la cuenta, el cliente te agradece cordialmente por el excelente servicio:

A) *No problem.*

B) *My pleasure! Have a wonderful evening.*

C) *Yep, sure.*

Capítulo 4: Comprensión Auditiva

Instrucciones: Escanea el código QR para escuchar las pistas de audio correspondientes a cada diálogo de servicio. Escucha con atención y marca si cada una de las siguientes afirmaciones es Cierta (C) o Falsa (F).



Morning Coffee & Flaky Pastries

1. (C / F) El cliente pide un capuchino grande con leche de avena.
2. (C / F) El cliente solicita que la leche de avena se sirva a un lado (*on the side*).
3. (C / F) El mesero menciona que las conchas tradicionales y los cuernitos de chocolate acaban de salir del horno.
4. (C / F) El cliente pide dos conchas tradicionales para compartir.
5. (C / F) El mesero describe los cuernitos de chocolate como calentitos, mantequillosos y muy hojaldrados (*flaky*).

Egg Temps & Dietary Modifications

1. (C / F) El cliente informa al mesero que tiene una alergia grave a los cacahuates.
2. (C / F) El restaurante puede sustituir el pan tostado normal por pan sin gluten.
3. (C / F) El comensal pide sus huevos revueltos (*scrambled*).
4. (C / F) Como guarnición, el cliente elige fruta fresca en lugar de papas asadas.
5. (C / F) El cliente solicita que tanto el jugo de naranja como el agua con hielo se sirvan en vaso de vidrio (*glass*).

Capítulo 4:

Comprensión Auditiva_{cont.}

Starters, Salads & Light Bites

1. (C / F) Para comenzar con las bebidas, los clientes ordenan un té helado y un agua mineral.
2. (C / F) El mesero sugiere la ensalada de la casa o el guacamole con totopos como entradas ligeras y frescas.
3. (C / F) La vinagreta de cítricos de la casa viene mezclada directamente dentro de la ensalada.
4. (C / F) El cliente solicita agregar camarones sellados (*seared shrimp*) sobre la ensalada de la casa.
5. (C / F) Los clientes prefieren que el guacamole sea suave (*mild*) porque uno de ellos no come muy picante.

Main Entrées & Side Substitutions

1. (C / F) El salmón a la parrilla viene acompañado por defecto de papas fritas y ensalada.
2. (C / F) El comensal decide ordenar el corte ribeye en lugar del salmón.
3. (C / F) El restaurante permite cambiar las papas fritas por papas al horno (*roasted potatoes*) sin problema.
4. (C / F) El cliente pide sustituir las verduras al vapor por una pequeña ensalada con aderezo a un lado.
5. (C / F) El comensal pide su corte de carne bien cocido (*well-done*).

Capítulo 4:

Comprensión Auditiva_{cont.}

Signature Cocktails & Flavor Profiles

1. (C / F) El comensal solicita una recomendación de coctel porque prefiere bebidas muy dulces.
2. (C / F) El mesero describe el *Mezcal Lime Breeze* como fresco, cítrico y ligeramente ahumado.
3. (C / F) El coctel de la casa se sirve en un vaso corto sobre hielo con sal de chile en el borde.
4. (C / F) El cliente pide que le agreguen una rodaja de limón a su agua mineral.
5. (C / F) El mesero ofrece llevar las bebidas a la mesa mientras los comensales revisan el menú de la cena.

Dinner Specials & Cooking Temperatures

1. (C / F) El pescado del día es un huachinango a la parrilla servido con arroz con cilantro.
2. (C / F) El especial de carne es un corte ribeye con hueso bañado en mantequilla de ajo.
3. (C / F) La porción del corte ribeye es de ocho onzas (8 oz).
4. (C / F) El mesero recomienda el término *medium-rare* para que la carne se mantenga suave y jugosa.
5. (C / F) El cliente decide ordenar el especial de carne cocinado a término medio (*medium*).

Clave de Respuestas

Capítulo 1: Errores Comunes de Vocabulario

Crucigrama

Horizontales:

2. ENTREE: Plato fuerte o plato principal.

3. APPETIZER: Primer platillo o entrada servida antes del plato fuerte.

5. MUG: Taza de cerámica o porcelana para café caliente o chocolate.

7. PLATE: Plato físico de vajilla que se lleva y retira de la mesa.

8. DESSERT: Platillo dulce al final del servicio (doble S: *Sweet Stuff*).

Verticales:

1. RECEIPT: Comprobante de pago o vóucher entregado después de cobrar.

4. PITCHER: Jarra grande con asa y pico vertedor para compartir bebidas.

6. GLASS: Recipiente de vidrio utilizado exclusivamente para bebidas frías.

8. DISH: Preparación culinaria o alimento específico del menú.

Capítulo 2: Habla el Idioma de la Comida

Sopa de Letras

TART (Ácido / Ligeramente agrio)

SMOKY (Ahumado)

TANGY (Acidulito / Cítrico e intenso) CRISPY (Crujiente / Dorado por fuera) TENDER (Tierno / Suave)

FLAKY (Hojaldrado)

MOIST (Húmedo / Esponjoso) GRILLED (A la parrilla)

BRAISED (Braseado)

Actividad: Describe la Comida

1. Tangy (*Acidulito, cítrico y penetrante*)
2. Smoky (*Sabor y aroma ahumado / a leña*)
3. Tart (*Ácido y refrescante en repostería/frutas*)
4. Crispy (*Crujiente y dorado por fuera*)
5. Flaky (*Hojaldrado, desmoronable en capas*)
6. Moist (*Húmedo y esponjoso para panes/pasteles*)
7. Tender (*Suave y tierno para cortes de carne*)
8. Juicy (*Jugoso al morder*)
9. Grilled (*Cocinado a la parrilla / brasas*)
10. Seared (*Sellado superficial a fuego vivo*)
11. Braised (*Braseado / cocinado tapado a fuego lento en su jugo*)
12. Medium Rare (*Término medio rojo / tres cuartos*)

Capítulo 3: ¿Qué Dirías Tú?

Escenarios del Turno

1. B — *Take your time. There's no rush.*
2. C — *One moment, please. Let me find out with the kitchen.*
3. B — *Certainly! I'll be right back with your drinks.*
4. B — *Would you like to split the check?*
5. A — *This dessert is on the house today.*
6. B — *I'm sorry, could you repeat that, please?*
7. C — *May I clear your plate?*
8. B — *Unfortunately, we're sold out. May I recommend our grilled ribeye instead?*
9. B — *My pleasure! Have a wonderful evening.*

Capítulo 4: Comprensión Auditiva

Cierto o Falso

Track 01: Morning Coffee & Flaky Pastries

- 1.F(*Pide un americano grande, no un capuchino*)
- 2.C(*Solicita la leche de avena a un lado*)
- 3.C(*Salieron conchas y cuernitos de chocolate recién horneados*)
- 4.F(*Pide un cuernito de chocolate para compartir, no conchas*)
- 5.C(*Los describe calientitos, mantequillosos y hojaldrados*)

Track 02: Egg Temps & Dietary Modifications

- 1.F(*Tiene alergia grave al gluten, no a los cacahuates*)
- 2.C(*Tienen opción de sustituir por pan sin gluten*)
- 3.F(*Pide huevos estrellados con yema término medio / over medium*)
- 4.C(*Elige fruta fresca como guarnición*)
- 5.C(*Pide explícitamente ambas bebidas servidas en vaso de vidrio / glass*)

Track 03: Starters, Salads & Light Bites

- 1.C(*Piden un té helado y un agua mineral*)
- 2.C(*Sugiere ensalada de la casa y guacamole con totopos*)
- 3.F(*La vinagreta viene servida a un lado / on the side*)
- 4.F(*Pide agregar pollo a la parrilla, no camarones*)
- 5.C(*Piden guacamole suave porque un comensal no come picante*)

Track 04: Main Entrées & Side Substitutions

- 1.F(*El salmón viene con arroz blanco y verduras al vapor*)
- 2.C(*Ordena el corte ribeye*)
- 3.C(*Se permite el cambio de papas fritas por papas al horno*)
- 4.C(*Sustituye verduras por ensalada con aderezo a un lado*)
- 5.F(*Pide el corte término tres cuartos / medium-rare*)

Track 05: Signature Cocktails & Flavor Profiles

- 1.F(*Aclara que no le gustan las bebidas dulces*)
- 2.C(*Lo describe como fresco, cítrico y ligeramente ahumado*)
- 3.C(*Vaso corto con hielo y escarchado de sal con chile*)
- 4.F(*Pide una rodaja de pepino / cucumber*)
- 5.C(*Lleva las bebidas mientras el cliente lee el menú de la cena*)

Track 06: Dinner Specials & Cooking Temperatures

- 1.C(*Pescado del día: huachinango a la parrilla con arroz con cilantro*)
- 2.C(*Especial de carne: rib eye con hueso y mantequilla de ajo*)
- 3.F(*Es un corte de 16 onzas, no de 8 oz*)
4. C (*Recomienda medium-rare para mantener suavidad y jugosidad*)
5. F (*Acepta la sugerencia y lo pide en término medium-rare*)