

Tapas Españolas: Vocabulario y Juego de Rol

Una aventura gastronómica para aprender español

¿Qué son las tapas?

Definición oficial

"Pequeña porción de comida que se sirve acompañada de una bebida"

— Diccionario de la Real Academia Española

🍴 Ir de tapas

Costumbre social de **ir de bar en bar** bebiendo y comiendo cosas diferentes

👥 Características

- Actividad social entre amigos
- Variedad enorme de platos
- Diferente según la región
- Se puede pedir **ración** si nos gusta mucho



Tipos de Tapas Más Comunes



🥘 Tortilla Española

Huevo y patata

Plato tradicional español

Se come caliente o fría



🥓 Jamón Ibérico

Cerdo curado

Delicia española

Se sirve en lonchas finas



🍷 Croquetas

Béchamel con jamón o pollo

Rebozadas y fritas

Crujientes por fuera, cremosas por dentro



🔥 Patatas Bravas

Patatas fritas

Salsa "brava" picante

Una de las tapas más populares



🍤 Gambas al Ajillo

Gambas con ajo y aceite

Se sirven calientes

Se moja pan en el aceite



🍷 Pintxos

Pan con ingredientes encima

Típicos del País Vasco

Se pinchan con un palillo

Vocabulario Esencial del Restaurante

Personal



El camarero / La camarera

Waiter / Waitress



El cocinero / La cocinera

Chef



El cliente

Customer

Objetos en la mesa



El menú

Menu



El plato

Plate



Cuchillo, tenedor, cuchara

Knife, fork, spoon



La servilleta

Napkin

Términos básicos



La tapa

Small portion of food



La ración

Full portion



La media ración

Half portion



La cuenta

Bill / Check

Expresiones Útiles en el Restaurante



¿Qué me **recomienda**?

What do you recommend?



Me gustaría...

I would like...



¿Podría **traerme**...?

Could you bring me...?



¿Qué **lleva** este plato?

What does this dish contain?



La cuenta, por favor

The bill, please



¿Dónde están los **baños**?

Where are the restrooms?



El camarero toma nota



Los clientes piden comida

Vocabulario esencial (Parte 2)

🍴 Comidas y tapas típicas

- 🍴 **Tapas** (small dishes)
- 🍷 **Ración** (large portion)
- 🍷 **Media ración** (half portion)
- 🍞 **Pan** (bread)
- 🍟 **Patatas fritas** (fries)
- 🍳 **Tortilla española** (Spanish omelette)
- 🍤 **Croquetas** (croquettes)
- 🍲 **Gazpacho** (cold soup)



👤 Expresiones para pedir

- 😊 **Me gustaría...**
- 🚫 **Sin... por favor**
- ❓ **¿Viene con...?**
- ➕ **Una guarnición de...**
- 🔍 **¿Tenéis...?**
- ➕ **¿Podríamos tener más...?**
- 🍴 **El entrante**
- 🍴 **El plato principal**
- 🍰 **El postre**
- ✓ **Bien hecho**
- 🕒 **Al punto**
- 🔥 **Poco hecho**



Conclusión: Nuestra Ruta de Tapas

Próxima actividad

Ruta de Tapas : visita a diferentes bares

Probar **tapas variadas** en cada lugar

Practicar español en situaciones reales

Lo que hemos aprendido

- Vocabulario de **restaurantes**
- Expresiones para **pedir comida**
- Tipos de **tapas españolas**
- Interacción en un **contexto real**



Practica el
español



Descubre la
gastronomía



Comparte con
amigos




¡Prepárate para una aventura gastronómica!


Expresiones útiles


Frases para clientes


 ¿Cuál es el menú de hoy?

 Soy alérgico/a a...

 La comida está muy fría/caliente

 ¿Podría ver la carta de postres?

 ¿Dónde están los aseos, por favor?


 ¿Me podría traer la cuenta por favor?

Frases para camareros

 ¿Qué desean tomar?

 ¿Alguno alérgico a algo?

 ¿Les gusta la comida?

 ¿Desean algo más?

 ¿Algo más de beber?

 ¿En efectivo o con tarjeta?



Juego de Rol: En el Restaurante

👤 ¿Qué vamos a hacer?

Juego de rol en un restaurante de tapas

Algunos estudiantes serán **clientes**

Algunos estudiantes serán **camareros**

💡 Objetivos

- Practicar **vocabulario** de restaurantes
- Usar **expresiones útiles** para pedir comida
- Simular una situación real en español
- Prepararse para la **ruta de tapas**



El camarero atiende a los clientes

shutterstock.com · 572928385

▶ Desarrollo

1

Los **clientes**
entran al
restaurante

2

Piden **tapas** y
bebidas

3

Los
camareros
toman nota

4

Piden la
cuenta y
pagan



Los clientes piden comida y bebidas

shutterstock.com · 390488800

Vocabulario esencial (Parte 1)

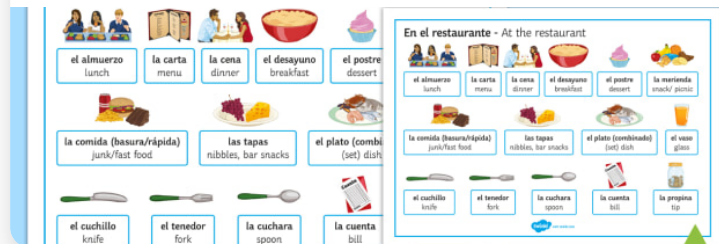
👤 Personal del restaurante

- 👤 El camarero / La camarera (waiter/waitress)
- 👨🍳 El cocinero / La cocinera (chef)
- 👥 Los clientes (customers)
- 👤 El camarero principal (head waiter)
- 🏢 El gerente (manager)



🔪 Objetos y utensilios

- 📖 El menú (menu)
- 🔪 El cuchillo (knife)
- 🍴 El tenedor (fork)
- 🥄 La cuchara (spoon)
- 🍽️ El plato (plate)
- 🍷 El vaso (glass)
- 🧻 La servilleta (napkin)



🍷 Bebidas

- 🍷 Una copa de vino (glass of wine)
- 💧 Una botella de agua (bottle of water)
- 🍺 Una cerveza (beer)
- 🍹 Una jarra de sangría (jug of sangria)
- 🍹 Un refresco (soft drink)
- 🍷 Tinto de verano (red wine with lemonade)



Tipos de tapas



🍴 Pintxos

Pequeña rebanada de pan con ingredientes encima

Típicos del **País Vasco**

Jamón, queso, tortilla, pimientos



🍴 Banderillas

Pequeños brochetas con diferentes ingredientes

Aceitunas, anchoas, pepinillos

Se sirven **frías** y se comen de un bocado



Montaditos

Pequeños bocadillos con ingredientes variados

Jamón serrano, tortilla, queso

Típicos de **Andalucía**

Cazuelitas

Pequeñas porciones de platos calientes

Gazpacho, croquetas, berenjenas

Se sirven en **cazuelas pequeñas**

Historia de las tapas

🕒 Origen

Nacieron en **Andalucía** en el **siglo XIX**

💡 Teorías sobre su origen

- 🍷 Prevenir **borracheras** de los clientes
- 🍴 Comida **salada** para aumentar el consumo de bebida
- 🐛 **Cubrir los vasos** para evitar insectos

📖 Leyenda del rey Alfonso X

- Médico le prescribió **vino** para recuperarse
- Lo acompañaba con **pequeños bocados**
- Ordenó servir vino siempre con comida



shutterstock.com • 2175525577

¿Qué son las tapas?

🍴 Definición

Pequeñas porciones de comida que acompañan una bebida

Normalmente vino, cerveza o refresco

Se sirven en bares y restaurantes

🕒 Historia

Nacen en **Andalucía** en el siglo XIX

Una leyenda: el rey Alfonso X las ordenó servir con vino

Originalmente para cubrir el vaso y evitar insectos

👥 Importancia social

"Ir de tapas" = actividad social con amigos

Visitar varios bares, probar diferentes tapas

Forma de conocer la cultura y gastronomía local

