



Tomar nota del pedido

Expresiones para ofrecer mesa, preguntar cuántos sois, indicar menú, tomar nota de platos y bebidas, y repasar el pedido antes de ir a cocina.

1. Introducción

En cualquier establecimiento de hostelería —bares, cafeterías, pubs o restaurantes— la primera interacción tras acomodar al cliente consiste en tomar nota de su pedido. Un proceso fluido, preciso y amistoso marca la diferencia: evita confusiones en la cocina, acelera el servicio y mejora la experiencia del comensal. Para un camarero hispanohablante, disponer de un repertorio sólido de expresiones en inglés es fundamental. En esta lección abordaremos en detalle:

- **Cómo ofrecer mesa** al llegar al local.
- **Cómo preguntar cuántos sois** para asignar espacio adecuadamente.
- **Cómo presentar el menú** y destacar especiales del día.
- **Cómo tomar nota** de platos, acompañamientos, bebidas y preferencias de cocción.
- **Cómo repasar el pedido** antes de enviarlo a cocina, confirmando cada elemento.

2. Explicación básica

1. Ofrecer mesa

- “Table for two?”
- “Do you have a reservation?”
- “Right this way, please.”

2. **Preguntar por número de comensales**
 - “How many are in your party?”
 - “Party of four?”
3. **Presentar el menú**
 - “Here are our menus.”
 - “Our specials today are...”
4. **Tomar nota de platos**
 - “Are you ready to order?”
 - “What would you like to start with?”
 - “I have: Caesar salad, steak medium-rare, and a glass of red wine. Anything else?”
5. **Tomar nota de bebidas**
 - “What would you like to drink?”
 - “Red or white wine?”
 - “How would you like your coffee?”
6. **Confirmar detalles**
 - “How would you like your steak cooked?”
 - “Would you like fries or a side salad?”
7. **Repasar el pedido**
 - “Let me repeat your order: two burgers, fries, and three cokes. Correct?”
 - “Anything else I can get for you?”

Estas frases se apoyan en estructuras sencillas de presente simple, preguntas wh- y modales de cortesía (can/could/would), reforzadas con “please” y “thank you” para mantener un tono amable.

3. Explicación extendida

1. **Ofrecer mesa y acomodar**
 - **Formal:** “Good evening. Do you have a reservation under your name?”
 - **Informal:** “Hi there! Table for three tonight?”
 - **Variante de ubicación:** “Would you like to sit inside or on the terrace?”
 - **Preferencias:** “Non-smoking section or would you prefer a booth?”
2. **Número de comensales**
 - “How many in your party today?”
 - “Party of five? Please follow me.”
 - **Reservas de grupo grande:** “For parties over six, we’ll need a pre-order.”
3. **Presentación del menú y recomendaciones**
 - “These are our menus; please note today’s specials at the top.”
 - “Our chef recommends the lamb shank.”
 - “If you have allergies, let me know and I’ll guide you.”
4. **Tomar nota con precisión**
 - **Confirmar guarniciones:** “One grilled salmon—would you like rice or potatoes?”
 - **Bebidas personalizadas:** “Two cappuccinos—one with oat milk, one with soy milk?”
 - **Platos compuestos:** “Three tacos—one beef, one chicken, and one vegetarian, correct?”
5. **Detalles avanzados**
 - “Would you prefer your steak rare, medium-rare, medium, or well-done?”
 - “Our fish is fresh—grilled, pan-seared, or baked?”
 - “We have sourdough and multigrain bread—any preference?”
6. **Repaso y cierre**
 - “To recap: two ribeye steaks medium-rare, Caesar salad, and four draft beers. Anything to add?”

- “I’ll send that to the kitchen now; should be out in about 15 minutes.”

La versión extendida añade matices de formalidad, variedad de opciones y confirmaciones para garantizar la máxima precisión.

4. Ejemplos de uso en contexto

- **Restaurante familiar**
 1. *Camero*: “Good afternoon, table for five?”
 2. *Comensales*: “Yes, please.”
 3. *Camero*: “Right this way. Here are your menus; special today is chicken parmigiana.”
 4. *Camero*: “Are you ready to order?”
 5. *Comensales*: “We’ll have two chicken parmigianas, one lasagna, and two spaghetti carbonara.”
 6. *Camero*: “Any starters to share?”
- **Cafetería local**
 1. *Camero*: “Morning! One or two today?”
 2. *Cliente*: “Two, please.”
 3. *Camero*: “What can I get you?”
 4. *Cliente*: “A large latte, one flat white, and two croissants.”
 5. *Camero*: “Anything else? Water?”
 6. *Cliente*: “No, thanks.”
- **Pub británico**
 1. *Camero*: “Evening—party of three?”
 2. *Comensales*: “Yes.”
 3. *Camero*: “Here are the menus; fish and chips special is £9.50.”
 4. *Comensales*: “Three fish and chips, please.”
 5. *Camero*: “And to drink?”
 6. *Comensales*: “Three pints of ale.”
- **Restaurante de alta cocina**
 1. *Sommelier (camero)*: “Good evening, may I interest you in a wine pairing?”
 2. *Cliente*: “Yes, please. What do you recommend for the lamb?”
 3. *Sommelier*: “Our 2016 Malbec complements the richness beautifully.”

Estos escenarios muestran adaptaciones según tipo de local y nivel de formalidad.

5. Diálogos modelo

Diálogo 1: Restaurante formal

Camero: Good evening, welcome to The Panorama. Table for two?

Cliente: Yes, thank you.

Camero: Right this way. Here are your menus. Tonight’s specials are sea bass with fennel and truffle risotto.

Cliente: I’ll have the sea bass, please—grilled.

Camero: Grilled sea bass. Would you like asparagus or mashed potatoes on the side?

Cliente: Mashed potatoes. And a glass of Chardonnay.

Camero: Excellent. To recap: one grilled sea bass with mashed potatoes, and a glass of Chardonnay. Anything else?

Diálogo 2: Café de barrio

Camero: Hey there! Table for one?

Cliente: Yes.

Camero: What can I get you today?

Cliente: A medium americano and a cheese scone.

Camero: Medium americano and cheese scone—anything else?

Cliente: That's it. Thanks.

Camero: Perfect. I'll have that ready soon.

Diálogo 3: Pub informal

Camero: All right, folks—what'll it be tonight?

Cliente: I'll have the burger and fries, please.

Camero: Medium-cooked burger?

Cliente: Yes, medium.

Camero: And for drink?

Cliente: A pint of lager.

Camero: Gotcha—one medium burger, fries, and a lager. Give me a moment.

Estos diálogos cubren distintos entornos y muestran la confirmación final del pedido.

6. Notas culturales

- **España y Latinoamérica:** el comensal espera que el camarero anote en papel y confirme el pedido; es común el small talk mínimo (“¿Qué tal hoy?”). El refill de agua se ofrece gratis, no así los refrescos.
 - **Estados Unidos:** en diners y cadenas, el pedido se toma con tablet o app; el camarero ofrece refill de refrescos y café sin coste adicional. Pregunta “How's everything?” tras servir para comprobar satisfacción.
 - **Reino Unido:** el pedido se toma con notebook o PDA; no se ofrecen refills de bebidas gratis, y las guarniciones se especifican claramente (chips vs fries vs crisps). Los pubs instan a “order at the bar” en locales informales.
 - **Europa continental:** en Francia e Italia, el camarero usa términos locales (“entrée”, “antipasti”) y a veces repite el pedido sin pregunta global de confirmación; los menús se explican en pizarras o coloquialmente. Conocer el uso de propinas (inclusa o no) es clave: en España 5–10 %; en UK alrededor del 10 % incluido.
-

7. Errores frecuentes

1. “Table two?” en vez de “Table for two?”.
2. “What do you want?” en lugar de la forma cortés “What would you like?”.
3. **Omitir confirmación final:** no repetir el pedido, lo que genera errores.
4. **Confundir “fries” y “chips”:** en EE. UU. “fries”, en UK “chips”; “chips” en EE. UU. significa “crisps” británicas.
5. **Pronunciar mal “menu”** (/ˈmenju:/ vs /meˈnu/).

Reconocer estos fallos y aplicar la corrección ayuda a transmitir profesionalidad.

8. Vocabulario

Inglés	Español	Función
Table for [number]?	Mesa para [número]?	Ofrecer mesa
Reservation	Reserva	Confirmar booking
Party of [number]	Grupo de [número]	Número de comensales
Menu / Specials	Menú / Especialidades	Carta y platos destacados
Starter / Appetizer	Entrante	Primeros platos
Main course / Entrée	Plato principal	Segundo plato
Side dish / Side order	Guarnición	Complemento del plato
Drinks / Beverages	Bebidas	Líquidos
Fries (US) / Chips (UK)	Patatas fritas	Varía según región
Soda / Soft drink	Refresco	Bebida carbonatada
Draft beer / Draught beer	Cerveza de barril	Terminología US/UK
Would you like...?	¿Le gustaría...?	Oferta cortesía
Anything else?	¿Algo más?	Pregunta adicional
To recap...	Para recapitular...	Confirmar pedido
Send to the kitchen	Enviar a cocina	Acción de remitir orden
How would you like your steak?	¿Cómo le gustaría su bistec?	Preguntar punto de cocción
Ice / Lemon / Bottled water	Hielo / Limón / Agua embotellada	Opciones de bebida

9. Notas gramaticales

- **Presente simple en preguntas:**
 - “How many **are** in your party?”
 - “What **would** you **like** to drink?”
- **Condicional de cortesía:**
 - “**Could** I **get** you anything else?”
 - “**Would** you **prefer** fries or salad?”
- **Futuro con “will”:**
 - “I **will** send that to the kitchen immediately.”
- **Imperativo suave:**
 - “**Please** follow me.”
 - “**Let me** get that for you.”
- **Estructuras de recapitulación:**
 - “**To recap**, two steaks, one salmon, and three beers.”

Estas reglas ayudan a construir oraciones claras y educadas para el servicio.

10. Pronunciación

Término / Frase	IPA	Nota clave
Table for two?	/ˈteɪ.bəl fɔːr tuː/	/eɪ/ en table, /uː/ en two

Término / Frase	IPA	Nota clave
How many are in your party?	/haʊ 'meni a:r in jɔ:r 'pɑ:r.ti/	/haʊ/ diptongo; UK/US en /a:r/ vs /ɔ:r/
Would you like fries or salad?	/wʊd ju: laɪk fraɪz ɔ:r 'sæl.əd/	/aɪ/ en like; /æ/ en salad
Anything else?	/'eniθɪŋ els/	/θ/ en thing; /ɛ/ en else
I will send that to the kitchen.	/aɪ wɪl send ðæt tu: ðə 'kɪtʃ.ən/	/ə/ schwa en the; /ɪtʃ/ en kitchen
Let me get that for you.	/let mi get ðæt fɔ:r ju:/	/ju:/ larga en you

11. Semejanzas y diferencias con el español y costumbres

- **Semejanzas**
 - Ambos idiomas usan cortesía con “please”/“por favor” y “thank you”/“gracias”.
 - Se pregunta “¿Algo más?”/“Anything else?” al cerrar el pedido.
- **Diferencias**
 - En español, “¿Listos para pedir?” equivale a “Are you ready to order?”, pero la respuesta en inglés requiere “Yes, we are” o “Not yet”.
 - El pedido en inglés se repite íntegro (“To recap...”), paso poco habitual en España.
 - Las guarniciones se confirman explícitamente en inglés: “Fries or salad?”; en español se suele asumir.
- **Costumbres**
 - **España:** el cliente debe señalar guarnición; no hay refill de refrescos; se agradece con “¡Buen provecho!” tras anotar.
 - **EE. UU.:** refills gratuitos de bebidas, se pregunta “Refill?” proactivamente; el sistema POS envía el pedido automáticamente.
 - **Reino Unido:** la toma de pedidos puede hacerse en la barra en pubs informales; no se repite el pedido tan detallado.
 - **Europa continental:** en Italia y Francia el menú se explica con gestos y términos locales; a veces se omite la recapitulación formal, confiando en la memoria del camarero.

1) Vocabulario y frases en inglés

A continuación se recopilan las expresiones clave para ofrecer mesa, preguntar el número de comensales, indicar el menú, anotar platos y bebidas, y repasar el pedido antes de enviarlo a cocina. Cada ítem incluye traducción al español, transcripción en AFI (Alfabeto Fonético Internacional) y una breve explicación de su uso.

Inglés	Pronunciación AFI	Español	Explicación
Table for how many?	/'teɪbəl fɔ:r haʊ 'meni/	¿Mesa para cuántos?	Fórmula corta y directa para conocer el número de comensales.
How many in your party?	/haʊ 'meni in jɔ:r 'pɑ:rti/	¿Cuántos sois?	Otra forma, ligeramente más formal; “party” = grupo/familia.
Please follow me.	/pli:z 'fɑ:ləʊ mi/	Por favor, síganme.	Invitación a acompañar al cliente hasta la mesa.
Here is your table.	/hɪər ɪz jɔ:r 'teɪbəl/	Aquí tienen su mesa.	Frase de ubicación junto al acomodo de los comensales.
Here's the menu.	/hɪəz ðə 'menju:/	Aquí tiene el menú.	Entrega de la carta; se puede acompañar de “Please take your time.”

Inglés	Pronunciación AFI	Español	Explicación
Take your time.	/teɪk jɔːr taɪm/	Tómense su tiempo.	Fórmula de cortesía tras entregar el menú.
Are you ready to order?	/ɑːr ju ˈrɛdi tu ˈɔːrdər/	¿Están listos para pedir?	Pregunta para iniciar la toma de nota del pedido.
Can I start your order with any drinks?	/kæn aɪ stɑːrt jɔːr ˈɔːrdər wɪð ˈeni drɪŋks/	¿Empezamos con las bebidas?	Opcional: dividir bebida y comida.
I'll be right with you.	/aɪl bi raɪt wɪð ju/	Ahora mismo les atiendo.	Atención: útil si el cliente responde "give us a minute".
What would you like to start with?	/wʊt wʊd ju laɪk tu stɑːrt wɪð/	¿Con qué quieren empezar?	Alternativa para ordenar entrantes o bebidas.
One moment, please.	/wʌn ˈmoʊmənt, pliːz/	Un momento, por favor.	Indicar que va a anotar o repasar antes de confirmar el pedido.
I have: [número] [plato/bebida]. Is that correct?	/aɪ hæv: [ˈnʌmbər] [pleɪt/bɪˈvɪdʒ]. ɪz ðæt kəˈrɛkt/	Tengo: [número] [plato/bebida]. ¿Es correcto?	Fórmula para repasar cada línea del pedido y confirmar.
Anything else?	/ˈɛnɪθɪŋ ɛls/	¿Algo más?	Pregunta de seguimiento antes de finalizar la toma de nota.
Let me repeat your order.	/lɛt mi rɪˈpiːt jɔːr ˈɔːrdər/	Permítanme repetir su pedido.	Introducción a la revisión global del pedido.
I'll send this to the kitchen right away.	/aɪl sɛnd ðɪs tu ðə ˈkɪtʃɪn raɪt əˈweɪ/	Lo envío a cocina enseguida.	Cierre tras la confirmación final.
Enjoy your meal!	/ɪnˈdʒɔɪ jɔːr miːl/	¡Que disfruten de la comida!	Fórmula de cortesía tras registrar el pedido y marcharse.

Explicación del vocabulario y frases:

- Las preguntas abiertas **"How many..."** o **"Table for how many?"** son imprescindibles al llegar, para organizar el espacio.
- "Please follow me"** y **"Here is your table"** facilitan el recorrido tranquilo.
- Frases como **"Are you ready to order?"** y **"Can I start your order with any drinks?"** marcan el inicio del servicio de pedidos.
- Durante la toma de nota, **"One moment, please"** gana tiempo para registrar con claridad.
- Es fundamental **revisar línea a línea** con **"I have..."** y concluir con un **"Let me repeat your order"** para evitar errores.

2) Particularidades de la pronunciación

1. Entonación en preguntas cortas vs. largas:

- En preguntas de sí/no (**"Are you ready?"**) la entonación final suele ser ascendente.
- En preguntas informativas (**"How many in your party?"**) la entonación desciende al final.

2. Tonicidad de los números:

- Al enumerar platos o bebidas, enfatizar ligeramente el número: **"I have: ONE pasta, TWO coffees."**

3. Sonidos /v/ y /b/:

- **“Beverage”** /'bevərɪdʒ/: la “v” de “beverage” es labiodental sonora, distinta de la “b” de “ball” /bɔ:l/.
- 4. **Conexión de palabras (linking):**
 - **“send this to the kitchen”** suena como /sɛn ðɪs tə ðə 'kɪtʃɪn/, donde “to the” se enlaza en /təðə/. Practicar para fluidez.
- 5. **Reducción de “you” a /jə/ en “with you”:**
 - **“with you”** /wɪð jə/, no /wɪð ju:/. Permite hablar más rápido y sonar natural.

3) Recomendaciones y consideraciones al dirigirse al cliente

- **Escucha activa y contacto visual:**
 - Asentir con leve inclinación al anotar el pedido demuestra atención.
- **Uso del bloc y bolígrafo:**
 - Colocar el bloc en la mano no obstruye visión; anotar con trazos claros y legibles.
- **Evitar interrupciones:**
 - Si el cliente añade algo mientras escribes, decir brevemente **“One moment, please”**, anotar y volver a **“Anything else?”**.
- **Claridad y ritmo:**
 - Hablar despacio y modular el volumen para que el cliente escuche cada plato y bebida al repasar.
- **Verificación constante:**
 - Siempre confirmar cada línea: **“I have two cappuccinos”** ◇ cliente: “Yes, please.”
- **Amabilidad constante:**
 - Saludar y sonreír al volver después de enviar el pedido a cocina: **“Your order is on its way”**.
- **Adaptación al entorno:**
 - En un restaurante muy concurrido, el tono debe elevarse ligeramente; en un café tranquilo, bajar la voz.
- **Manejo de imprevistos:**
 - Si un plato está agotado: **“I’m sorry, we’re out of the salmon today. May I suggest the grilled chicken instead?”**.
- **Empoderar al cliente:**
 - Ofrecer alternativas si duda o indecisión: **“If you like something lighter, our soup of the day is very popular.”**

4) Posibles preguntas del cliente y respuestas

Pregunta del cliente	Comprensión y claves	Respuesta en inglés	Traducción
“Can we split the check?”	“split the check” = dividir la cuenta.	“Certainly. Would you like it split evenly or by items?”	“Por supuesto. ¿Quieren dividirla por igual o por ítems?”
“Do you have any gluten-free options?”	Petición de opciones sin gluten.	“Yes, our risotto and quinoa salad are gluten-free. Would you like more details?”	“Sí, nuestro risotto y la ensalada de quinoa son sin gluten. ¿Quiere más detalles?”
“Could I order an extra side of fries?”	“extra side” = guarnición adicional.	“Of course. One extra side of fries. Anything else?”	“Claro. Una guarnición extra de patatas fritas. ¿Algo más?”
“What is the soup	“soup of the day” =	“Today’s soup is tomato basil.	“La sopa de hoy es de tomate

Pregunta del cliente	Comprensión y claves	Respuesta en inglés	Traducción
of the day?"	plato del día.	It's served with croutons and a touch of cream."	albahaca. Se sirve con picatostes y un toque de nata."
"Can I change my steak to medium-well?"	Modificar punto de cocción.	"No problem. Medium-well it is. Any other changes?"	"Ningún problema. Medio-hecho estará. ¿Algún otro cambio?"
"Is there a vegetarian version of this dish?"	Versión vegetariana.	"Yes, we can replace the chicken with grilled vegetables. Does that work for you?"	"Sí, podemos sustituir el pollo por verduras a la parrilla. ¿Le parece bien?"
"Do you offer decaf coffee?"	Petición de café descafeinado.	"Yes, we have decaf espresso and decaf drip coffee. Which would you prefer?"	"Sí, tenemos expreso descafeinado y café de goteo descafeinado. ¿Cuál prefiere?"
"Could you make it less spicy?"	Menos picante.	"Certainly. I'll ask the kitchen to reduce the spice level."	"Claro. Pediré a cocina que reduzcan el nivel de picante."
"What sides come with the burger?"	Información sobre guarniciones.	"The burger comes with fries and a side salad. Would you like to substitute anything?"	"La hamburguesa viene con patatas fritas y ensalada. ¿Quiere sustituir algo?"
"How long will it take?"	Tiempo de espera aproximado.	"It should be about 10–15 minutes. I'll let you know if there's any delay."	"Serán unos 10–15 minutos. Le avisaré si hay algún retraso."

Cómo entenderlas correctamente:

- Identificar sustantivos clave: **"check"**, **"gluten-free"**, **"side"**, **"soup of the day"**, **"medium-well"**, **"decaf"**, **"spicy"**, **"sides"**, **"time"**.
- Prestar atención a condicionales y cortesías **"Could I...?"**, **"Can we...?"**, que indican preguntas formales y nunca deben contestarse con brusquedad.

Cómo responder en inglés con precisión:

1. **Reafirmar la petición:** **"Certainly," "Of course," "No problem."**
2. **Ofrecer la información o acción:** **"One extra side of fries," "Today's soup is...," "Medium-well it is."**
3. **Verificar si queda algo pendiente:** **"Anything else?" / "Does that work for you?"**