



La Mansión
del Inglés

CURSO DE INGLÉS

BÁSICO

Lección 5

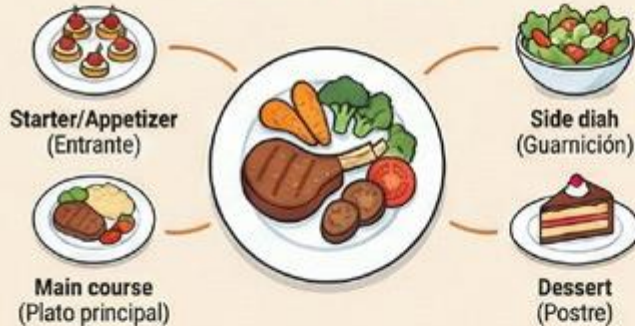


Guía Rápida para Comer Fuera en Inglés



Paso 1: Entender el Menú y Preguntar

Vocabulario Clave de la Carta



Cómo Pedir Recomendaciones



¿What do you recommend?

Usa para preguntar por el plato más popular o la sugerencia del chef.

¿Qué son los 'Specials'?



Son platos individuales del día, no un menú completo con bebida como el 'menú del día' en España.



Paso 2: Hacer y Modificar tu Pedido

Las Frases Más Educadas para Pedir



Pide Cambios en tu Plato



El Secreto de la Cortesía

Usar 'could' y 'would' para hacer peticiones es más común y esperado que en español.



Paso 3: Pagar la Cuenta y la Propina

¿Bill o Check?



Pide en Reino Unido



Pide en Estados Unidos para solicitar la cuenta

La Propina (Tip / Gratuity)



EE.UU. Casi obligatoria (15-20%)

Reino Unido y Europa Más discrecional (10-15%)



Revisa el 'Service Charge'

Pregunta 'Is service charge included?' para saber si el servicio ya está incluido en la factura.



Tu Aventura Gastronómica en Inglés

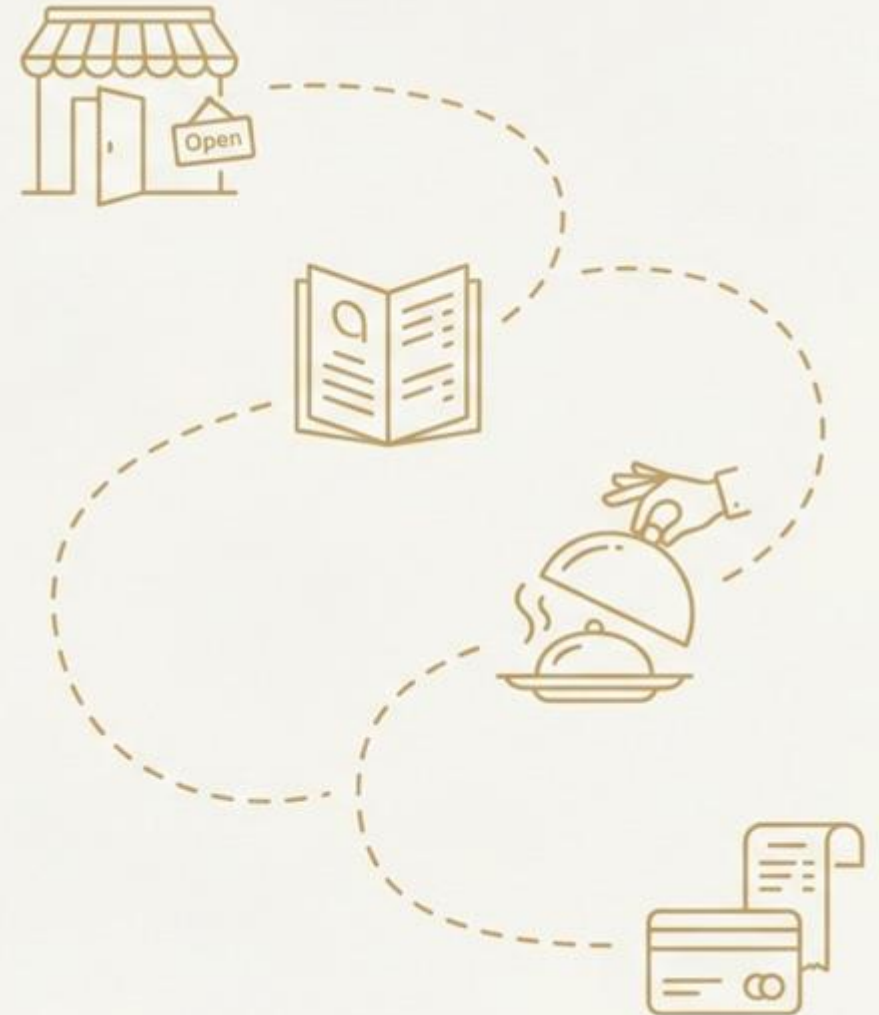
Una guía para desenvolverte con confianza y
soltura en cualquier restaurante.

De 'Hello' a 'Check, please'.

Estás a punto de empezar un viaje.

Olvida las listas de vocabulario aburridas. Esta no es una lección tradicional. Es una guía paso a paso que te llevará a través de la experiencia completa de cenar en un restaurante de habla inglesa. Desde que cruzas la puerta hasta que dejas la propina.

En cada etapa, ***tú*** serás el protagonista. Te daremos las frases, los consejos culturales y los trucos gramaticales justo cuando los necesites para que te sientas seguro en cada interacción.



El Lenguaje del Menú: Las Partes de una Comida

Término en Inglés y Ejemplo



Starter / Appetizer

"May I start with a soup appetizer?"



Main course / Entrée

"The main course today is grilled fish."



Side dish

"Would you like fries as a side dish?"



Dessert / Pudding

"For dessert, we have apple pie or ice cream."

Traducción y Notas Culturales

Entrante / Aperitivo

💡 'Appetizer' es más común en EE.UU., 'starter' en Reino Unido.

Plato principal

💡 ¡Ojo! En EE.UU., 'entrée' es el plato principal, no el entrante como en francés.

Guarnición / Acompañamiento

El acompañamiento que puedes elegir.

Postre

El dulce final de tu comida.

Preparando el Terreno: Personas y Objetos Clave

Para la mesa



Utensils

(fork, knife, spoon) - tenedor, cuchillo, cuchara



Napkin

Servilleta



Tablecloth

Mantel

Para la comida



Menu / Bill of fare

Menú / carta



Specials

Platos especiales del día



Dish

Plato (la unidad de comida).
"This dish is delicious"

Para la interacción



Waiter / Waitress

Camarero / camarera



Host / Hostess

Anfitrión/a (quien te recibe y asigna mesa)



Reservation

Reserva

Diferencias con el español

- En los menús en inglés, los platos no suelen llevar artículo ('Grilled Salmon' vs 'El salmón a la parrilla').
- El lenguaje es más directo, sin diminutivos como 'cafecito'.

ETAPA 1: LA LLEGADA Y LA CARTA

Cómo pedir el menú con cortesía.

"May I see the menu, please?"

(¿Puedo ver el menú, por favor?)

"Could you bring me the wine list?"

(¿Podría traerme la carta de vinos?)

"Do you have a lunch menu/children's menu?"

(¿Tienen menú de mediodía/menú infantil?)

G El Poder de la Cortesía

Usar **May** o **Could** suaviza la petición y es mucho más común que en español. 'Please' casi siempre va al final de la frase. Omitirlo puede sonar brusco.



ETAPA 2: DESCIFRANDO EL MENÚ

Pidiendo recomendaciones como un experto.

Pedir Sugerencias

What do you recommend? (¿Qué recomienda?)

What is the chef's recommendation today? (¿Cuál es la recomendación del chef hoy?)

Which dish is the most popular? (¿Cuál es el plato más popular?)

Preguntar por los Especiales

Are there any specials today? (¿Hay especiales de hoy?)

What's the soup of the day? (¿Cuál es la sopa del día?)



'Specials' vs. 'Menú del Día'

En el mundo anglosajón, un "special" suele ser un plato individual que no está en la carta, no un menú completo a precio fijo como en España.

Las tres formas clave para ordenar tu comida.



1. La Forma más Educada: "I would like..."

I would like the grilled salmon, please. (Quisiera el salmón a la parrilla, por favor.)

También su contracción: *I'd like...* o *We'd like...*



2. La Forma Directa y Cortés: "Can I have..."

Can I have a cup of coffee? (¿Puedo tomar un café?)

Perfecta para peticiones sencillas.



3. La Forma Decidida: "I'll have..."

I'll have the steak medium-rare. (Tomaré el filete término medio.)

Se usa para comunicar tu elección final.

Adapta el plato a tu gusto: Cómo modificar tu orden.



Peticiones y Sustituciones

- ****Could I have the salad without onions?**** (¿Podría traerme la ensalada sin cebolla?)
- ****Can you substitute fries for a side salad?**** (¿Puede sustituir las patatas fritas por una ensalada?)
- ****I'd like my burger well done, please.**** (Quisiera mi hamburguesa bien hecha, por favor.)



Phrasal Verbs Imprescindibles

- **Hold the...:** Para omitir un ingrediente. (*Hold the tomatoes, please.*)
- **On the side:** Para pedir algo aparte. (*I'd like the sauce on the side.*)
- **Top with:** Para añadir algo encima. (*Top the pasta with cheese.*)

El Secreto de la Máxima Cortesía: El Condicional

En inglés, el uso sistemático de 'would' y 'could' es la marca de un hablante educado. Domínalos para sonar siempre respetuoso.

Petición Suave

Inglés

Would you mind bringing us some water?
(Sigue la estructura: *Would you mind* + gerundio)

Español

¿Le importaría traernos agua?
(Sigue la estructura: ¿Le importaría? + infinitivo)

Petición Muy Formal

Would you be able to explain today's special?

¿Podría usted explicar el especial de hoy?

Sugerencia sobre el Pasado

I would have liked a table by the window.

Me habría gustado una mesa junto a la ventana.

Consejo final: En un contexto formal, sustituye siempre 'Can you...?' por 'Could you...?'.

El Ritmo de la Mesa: Diferencias Culturales en el Servicio

Estilo Anglosajón



- **Interacción:** El camarero es proactivo. Pregunta “¿Is everything alright?” durante la comida.
- **Ritmo:** Sincronizado y respetuoso. No presionan para que te vayas.
- **Reservas:** La puntualidad es clave. Llegar tarde puede significar perder la mesa.
- **Comunicación:** Se valora la sonrisa profesional y el contacto visual breve.

Estilo Español



- **Interacción:** Saludo más directo. La charla puede ser más coloquial.
- **Ritmo:** Esperas más largas son comunes, especialmente para la sobremesa.
- **Reservas:** La puntualidad es más flexible.
- **Comunicación:** El contacto visual puede ser más prolongado; el humor forma parte del servicio.

ETAPA 4: EL ACTO FINAL

Cómo pedir la cuenta (The Bill / The Check).

Frases Clave

Could we have the **bill**, please? (Uso principal en Reino Unido)

Can I get the **check**, please? (Uso principal en EE.UU.)

We'd like to settle the **bill**. (Una forma más formal de decir que quieres pagar).

Could you split the **bill** between us? (Frase fija para dividir la cuenta).



De nuevo, el uso de 'could' suaviza la petición. En español, 'La cuenta, por favor' es suficiente, pero en inglés sonarías demasiado directo.



El Momento de la Propina: Una Guía Cultural

La propina (tip or gratuity) no es universal. Lo que es normal en un país puede ser excesivo o insuficiente en otro.

USA Receipt	
Item	\$12.00
Item	\$15.30
Item	\$17.75

TOTAL:	\$85.00
Tip: 15% (\$12.75)	
18% (\$15.30)	
✓ 20% (\$17.00)	

UK Receipt	
Item	£12.00
Item	£12.75
Item	£11.35
Item	£10.63

Service Charge: 12.5%	£10.63

TOTAL:	£95.63

Spain Receipt	
-----	6.50
-----	5.00
-----	6.00
-----	7.50

TOTAL:	78.50€



En EE.UU: Es socialmente esperado dejar entre un 15-20%. No hacerlo se considera muy descortés. Las terminales de pago suelen sugerir el porcentaje.

En Reino Unido: Suele ser del 10-15%, pero solo si no hay un 'service charge' (cargo por servicio) ya incluido en la cuenta.

En España/Europa: Es más discrecional, a menudo se redondea la cuenta o se deja un 5-10%.

Frases Útiles

- ***Is service charge included?*** (¿Está incluido el cargo por servicio?)
- ***Could you add a 15% gratuity?*** (¿Podría añadir un 15% de propina?)
- ***Keep the change.*** (Quédese con el cambio.)

Tu Viaje de un Vistazo: La Conversación Completa



1. La Llegada

May I see the menu, please?



3. La Orden

I would like the grilled salmon, please.



5. El Pago

Could we have the bill/check, please?



2. La Decisión

What do you recommend?



4. La Personalización

Could I have the sauce on the side?



6. La Propina

Is service charge included?

A group of diverse people, including men and women of various ethnicities, are sitting around a wooden table outdoors. They are smiling and looking at each other, appearing to be in a social setting like a restaurant or cafe. The background shows some greenery and a building with windows. The overall atmosphere is warm and friendly.

Has completado el viaje.

Más que un idioma, una experiencia.

Ahora tienes las herramientas no solo para pedir comida, sino para navegar con confianza, entender los matices culturales y, lo más importante, disfrutar plenamente de tu aventura gastronómica en cualquier parte del mundo.

Introducción

En esta lección, aprenderás a desenvolverte con soltura en el contexto de un restaurante o cafetería de habla inglesa. Veremos de forma amplia y detallada:

- **Vocabulario** para alimentos, bebidas y platos comunes.
- Cómo **preguntar por el menú**, pedir recomendaciones y conocer los **platos especiales**.
- **Expresiones para hacer pedidos** y modificar la orden: “Can I have...”, “I’d like...”, así como pedir variaciones o sustituciones.
- Maneras de **pedir la cuenta** y comentar sobre la **propina**.
- **Diferencias culturales** en el servicio de mesa entre países anglosajones y de habla hispana.
- El uso del **condicional** para formular pedidos educados.

Cada punto incluye explicaciones gramaticales, comparaciones detalladas con el español, ejemplos en inglés con su traducción, matices culturales y sugerencias prácticas para que interiorices no solo el “qué” sino el “por qué” y el “cómo” de cada estructura.

1. Vocabulario para alimentos, bebidas y platos comunes

Dominar el léxico básico es esencial antes de abrir la carta. A continuación encontrarás palabras y expresiones organizadas por categorías, con ejemplos de uso y notas comparativas con el español.

1.1 Comidas y platos frecuentes

- **Starter / Appetizer** – Entrante / Aperitivo

May I start with a soup appetizer?

¿Puedo comenzar con una sopa de entrante?

- En español “entrante” es literal, pero en muchos menús vemos “primer plato”. En inglés “starter” y “appetizer” son sinónimos; “appetizer” es más frecuente en EE.UU., “starter” en Reino Unido.

- **Main course / Entrée** – Plato principal

The main course today is grilled fish.

El plato principal de hoy es pescado a la parrilla.

- Ojo: en EE.UU. “entrée” equivale al plato principal, mientras que en francés o en español “entree” (adaptado) a veces se confunde con “entrante”.

- **Side dish** – Guarnición / acompañamiento

Would you like fries as a side dish?

¿Le gustaría patatas fritas de acompañamiento?

- **Dessert / Pudding** – Postre

For dessert, we have apple pie or ice cream.

De postre tenemos tarta de manzana o helado.

- **Soup** – Sopa
- **Salad** – Ensalada
- **Steak** – Filete / chuleta (dependiendo del corte)
- **Grilled chicken** – Pollo a la parrilla
- **Pasta / Spaghetti / Lasagne** – Pasta / espaguetis / lasaña
- **Seafood** – Mariscos
- **Vegetarian option** – Opción vegetariana

1.2 Bebidas

- **Water** – Agua
 - *Still water / Sparkling water* – Agua sin gas / con gas.
- **Soft drink / Soda** – Refresco
- **Juice** – Zumo / jugo
- **Coffee / Tea** – Café / té
 - *Black coffee* – Café solo.
 - *Latte* – Café con leche.
- **Beer** – Cerveza
- **Wine** – Vino
 - *Red wine / White wine* – Vino tinto / blanco.
- **Cocktail** – Cóctel
 - *Margarita, Mojito, etc.*

1.3 Términos adicionales

- **Menu / Bill of fare** – Menú / carta
- **Specials** – Platos especiales del día
- **Chef's recommendation** – Recomendación del chef
- **Dish** – Plato (como unidad de comida)
- **Utensils** – Utensilios (fork, knife, spoon: tenedor, cuchillo, cuchara)
- **Napkin** – Servilleta
- **Tablecloth** – Mantel
- **Reservation** – Reserva
- **Waiter / Waitress** – Camarero / camarera (en inglés británico: waiter/waitress, en EE.UU. igual)

- **Host / Hostess** – Anfitrión/a (quien recibe y acompaña al cliente)

Comparación con el español:

- En inglés los nombres de los platos suelen venir sin artículo en menús: *Grilled Salmon* en lugar de “El salmón a la parrilla”.
 - No existe el uso de diminutivos (“cafecito”) ni aumentativos; el lenguaje de menú es más directo y sobrio.
 - “Dish” se emplea tanto para referirse al plato en sí como a la unidad de comida servida: “This dish is delicious”.
-

2. Preguntar por el menú, recomendaciones y platos especiales

Saber cómo solicitar el menú, preguntar si hay sugerencias o propuestas del día te ayudará a elegir mejor y mostrar interés.

2.1 Solicitar el menú y preguntar por opciones

- **May I see the menu, please?** – ¿Puedo ver el menú, por favor?
- **Could you bring me the wine list?** – ¿Podría traerme la carta de vinos?
- **Do you have a lunch menu/children’s menu?** – ¿Tienen menú de mediodía/menú infantil?

Gramática y cortesía:

- El uso de **may** o **could** añade cortesía; en España muchas veces se omiten, pero en inglés es habitual suavizar la petición.
- Se incluye “please” al final de la frase, contrario al español donde “por favor” puede ir al inicio o al final.

2.2 Pedir recomendaciones

- **What do you recommend?** – ¿Qué recomienda?
- **What is the chef's recommendation today?** – ¿Cuál es la recomendación del chef hoy?
- **Which dish is the most popular?** – ¿Cuál es el plato más popular?
- **Do you have any signature dishes?** – ¿Tienen algún plato estrella?

Comparación:

- En español a menudo se dice “¿Qué me sugiere?”; en inglés se prefiere “recommend” para todas las recomendaciones, sin distinción de “sugerir” vs “recomendar”.

2.3 Platos especiales y del día

- **Are there any specials today?** – ¿Hay especiales de hoy?
- **What's the soup of the day?** – ¿Cuál es la sopa del día?
- **Do you have a daily special?** – ¿Tienen un especial diario?

Nota cultural:

- En muchos restaurantes anglosajones existe el concepto de “daily special” o “soup of the day” que no figura en el menú regular.
- En España este concepto se asemeja al “plato del día” o “menú del día”, pero se suele ofrecer un menú completo a precio fijo. En inglés, los “specials” pueden ser un plato individual sin bebida incluida.

3. Expresiones para hacer pedidos y modificar órdenes

Una vez decidido qué comerás, debes saber cómo formular tu pedido y, si es necesario, pedir cambios o sustituciones.

3.1 Frases básicas para pedir la comida

- **I would like the grilled salmon, please.** – Quisiera el salmón a la parrilla, por favor.
- **Can I have a cup of coffee?** – ¿Puedo tomar un café?
- **I'll have the steak medium-rare.** – Tomaré el filete término medio.
- **We'd like two glasses of red wine.** – Nos gustaría dos copas de vino tinto.

Gramática:

- **“Would like”** (I would like / we would like) y su contracción **“I'd like”** son la forma más educada de pedir.
- **“Can I have”** se emplea para solicitar algo de manera directa pero aún cortés.
- **“I'll have”** (“tomaré”) se usa en restaurantes para indicar la elección definitiva.

3.2 Modificar la orden

- **Could I have the salad without onions?** – ¿Podría traerme la ensalada sin cebolla?
- **Can you substitute fries for a side salad?** – ¿Puede sustituir las patatas fritas por una ensalada de acompañamiento?
- **I'd like my burger well done, please.** – Quisiera mi hamburguesa bien hecha, por favor.
- **Please go easy on the salt.** – Por favor, que tenga poca sal.

Comparación con el español:

- En español se dice “sin cebolla” sin cambiar la estructura del sustantivo. En inglés la subordinada “without onions” coloca la preposición antes del sustantivo.
- Para sustituciones, en español “¿puede cambiar... por...?”; en inglés el verbo “substitute” + objeto directo + “for” + nuevo objeto.

3.3 Phrasal verbs útiles en el restaurante

- **Hold the (something)** – Omitir un ingrediente: *Hold the tomatoes, please.* – Sin tomates, por favor.
 - **Top with** – Añadir algo encima: *Top the pasta with cheese.* – Pon queso encima de la pasta.
 - **On the side** – Aparte: *I'd like the sauce on the side.* – Me gustaría la salsa aparte.
 - **Toss** – Mezclar: *Toss the salad in olive oil.* – Mezcla la ensalada con aceite de oliva.
-

4. Cómo pedir la cuenta y dejar propina

Terminar la comida implica solicitar la cuenta y entender el protocolo de la propina.

4.1 Formas de pedir la cuenta

- **Could we have the bill, please?** – ¿Podríamos tener la cuenta, por favor?
- **Can I get the check, please?** (EE.UU.) – ¿Me trae la cuenta, por favor?
- **We'd like to settle the bill.** – Nos gustaría pagar la cuenta.
- **Could you split the bill between us?** – ¿Podría dividir la cuenta entre nosotros?

Gramática y diferencias regionales:

- En Reino Unido se suele decir “bill”, en EE.UU. “check”.
- El uso de “could” suaviza la solicitud, contrario al español donde “la cuenta, por favor” bastaría.
- “Split the bill” es una frase fija para “dividir la cuenta”; en español “¿nos la pueden separar?” usa verbo distinto.

4.2 Entendiendo el sistema de propinas

- **Tip / Gratuity** – Propina
- **Standard tip** (EE.UU.): entre el 15 % y el 20 % del total antes de impuestos.
- **In the UK**, la propina suele rondar el 10 %–15 % si el servicio no incluye un “service charge”.
- **Service charge included** – Cargo por servicio incluido (factura no requiere propina adicional).

Frases para ofrecer o preguntar por propina

- *Is service charge included?* – ¿Está incluido el cargo por servicio?
- *Could you add a 15% gratuity?* – ¿Podría añadir un 15 % de propina?
- *Keep the change.* – Quédese con el cambio.

Comparación cultural:

- En España y gran parte de Europa la propina es discrecional y suele ser menor (5 %–10 %), muchas veces se redondea la cuenta.
- En EE.UU. es socialmente esperado dejar una propina generosa; no hacerlo se considera descortés.
- La introducción de terminales de pago con opción de porcentaje para propina es común en Estados Unidos.

5. Diferencias culturales en el servicio de mesa

Saber qué esperar en la interacción con el camarero o camarera te ayudará a sentirte cómodo y a comportarte de forma adecuada.

5.1 Nivel de atención y protocolo

- **Anglosajón:**
 - El camarero suele preguntar “How are you today?” o “Is everything alright?” incluso antes de traerte la bebida.
 - Las visitas al restaurante son ocasiones sociales moderadas; no es habitual comentar mucho mientras comes.
 - Se agradece cuando el cliente expresa su satisfacción y utiliza frases como *“Thank you, everything is wonderful.”*
- **Español:**
 - El saludo es más breve: “Buenas tardes, ¿qué van a tomar?” inmediatamente.
 - Se establece una charla más coloquial entre cliente y camarero.
 - Es normal que el camarero comparta comentarios sobre ingredientes o procedencia del plato.

5.2 Tiempo de servicio

- **Anglosajón:** la cocina y el servicio trabajan con sincronía, pero se respeta el ritmo del cliente: no presionan para terminar rápido.
- **Español:** puede haber momentos de espera más largos, especialmente antes de la sobremesa, donde es frecuente quedarte más tiempo.

5.3 Reservas y espera

- **Booking:** en restaurantes de cierto nivel en el mundo anglosajón es habitual reservar con antelación y llegar puntual. Si llegas tarde, pueden perder tu mesa.
- **España:** la puntualidad es más flexible; llegar 10–15 minutos tarde rara vez penaliza, y en restaurantes informales no se reserva.

5.4 Contacto visual y sonrisa

- En inglés se valora la sonrisa profesional y el contacto visual breve al tomar la orden; en España el contacto puede prolongarse más y el humor del camarero forma parte del servicio.

6. Uso del condicional para hacer pedidos educados

El **condicional** en inglés permite formular peticiones con el tono más cortés y educado posible.

6.1 Formas con “would”

- **Would you mind...?**
 - *Would you mind bringing us some water?*
 - ¿Le importaría traernos un poco de agua?
 - Sigue la estructura “Would you mind + gerundio” para solicitar favores, muy suave.
- **I would like...**
 - *I would like another spoon, please.*
 - Me gustaría otra cuchara, por favor.

- **Would you be able to...?**

- *Would you be able to explain today's special?*
- ¿Podría explicarnos el especial de hoy?
- Muy formal, se usa en restaurantes de alta categoría o al hablar con supervisores.

6.2 Condicional perfecto y cortesía extrema

- **I would have liked...** (para expresar desde un pasado hipotético)

- *I would have liked a table by the window.*
- Me habría gustado una mesa junto a la ventana.
- Se emplea tras el servicio para sugerir cómo podría haber sido la experiencia.

6.3 Comparaciones con estructuras en español

En inglés	En español
Would you mind...? + gerundio	¿Le importaría...? + infinitivo
I would like...	Me gustaría...
Would you be able to...?	¿Podría usted...?
I would have liked...	Me habría gustado...

Nota:

- Mientras en español la cortesía a veces se expresa con el condicional (“¿Podría traerme...?”, “Me gustaría...”), en inglés el uso sistemático de “would” y “could” es aún más marcado.
- Evita “Can you...?” con desconocidos en contextos muy formales; sustituye por “Could you...?” o “Would you mind...?”.