CENTRO	PAZ DE ZIGANDA IKASTOLA		
TÍTULO	*TAPAS Y BRUNCH*	CURSO	4º CURSO
PROFESORES	I. Senosiain, M. Lamberto	ASIGNATURA	LENGUA

Plan de mejora de las competencias lectoras en la ESO.

PISTAS GASTRONÓMICAS

Tapas y 'brunch'

EL ATELIER D'ENRICH
Estafeta, 2. Plaza de la Moraleja. La Moraleja (Madrid). **Teléfono:** 916 50 29 32.

J. C. Capel

El Atelier d'Enrich, en La Moraleja (Madrid). / Santi Burgos

En un claro gesto de aproximación a los negocios en franquicia del francés Joël Robuchon, el propio Víctor Enrich y su esposa, María Vega de Seoane, propietarios del elegante restaurante Enrich, acaban de inaugurar un bar anexo concebido para tapear o comer de manera informal a precios moderados. Especialidades que respiran el mismo aire del establecimiento anexo, pero con un estilo más popular. Un lugar con cocinas a la vista donde la brigada evoluciona delante de los clientes —puro *show-cooking*— mientras prepara raciones y platos en pequeñas porciones para degustarse a pie de barra en taburetes altos o en las mesitas que la circundan.

En el listado, raciones de jamón ibérico, tostadas de pan con tomate, cecina del Bierzo, corte de *foie-gras mi-cuit*, albóndigas caseras, muslitos de pollo al ajillo, carrilleras de cerdo ibérico y hasta bocaditos de merluza en versión *fish and chips*. Sugerencias con un nivel medio aceptable, cuyos precios medios basculan entre los dos y los siete euros. Aparte están las raciones, pensadas para compartir. Son reconfortantes sus callos a pesar de que les falte algo de fuerza; sugerente el pan tostado con porciones de tuétano, que ganaría sin el toque de mostaza; mejorables las patatas bravas; recomendable el *steak tartar*, y desconcertante el sándwich club, en una versión muy particular. Y sobre la barra, una gigantesca cubitera de hielo picado atiborrada de las famosas ostras *gillardeau* (3,42 euros).

Los postres, bastante cuidados, como su famoso *tatin* de manzana, el bizcocho fluido de chocolate al estilo del francés Michel Bras o la sopa fría de mango y maracuyá. De acuerdo con la moda imperante, los horarios son largos: mantiene sus cocinas abiertas a partir de las 12.00 y concluye de madrugada sirviendo copas. Los domingos, de 12.00 a 15.45, un interesante *brunch*.

14 EL PAÍS **EL VIAJERO** 21.11.09

CENTRO	PAZ DE ZIGANDA IKASTOLA		
TÍTULO	*TAPAS Y BRUNCH*	CURSO	4º CURSO
PROFESORES	I. Senosiain, M. Lamberto	ASIGNATURA	LENGUA

FUENTE	
AUTOR	J.C. Capel
TÍTULO	*Tapas y "brunch"*
EDITORIAL/WEB	El País
AÑO	21 noviembre 2009
PÁGINA	
ISBN	
TIPOLOGÍA	
SOPORTE	IMPRESO
FORMATO	CONTINUO
TIPO	DESCRIPTIVO
USO	PÚBLICO

PROCESOS LECTORES

1. RECUPERAR – OBTENER INFORMACIÓN
1.1 Pregunta
¿Cuál es el nombre del nuevo establecimiento inaugurado por Víctor Enrich y su esposa?
1.1 Respuesta
El Atelier D´Enrich.
1.2 Pregunta
¿Entre qué precios oscilan las sugerencias que ofrece este establecimiento?
1.2 Respuesta
2. COMPRESIÓN GLOBAL
2.1 Pregunta
1.- Teniendo el texto en cuenta ¿cuáles de estas afirmaciones se pueden considerar verdaderas? - Los dos restaurantes son iguales - Se diferencian por el precio - Se diferencian por el estilo - Se diferencian por la decoración - Se diferencian por la lengua que hablan los camareros y camareras
2.1 Respuesta

El precio, el estilo y la decoración.

2.2 Pregunta

¿Con qué intención ha escrito el autor este artículo?

- Dar instrucciones
- Valorar
- Entretener

2.2 Respuesta

Valorar

3. INTERPRETACIÓN INFERENCIAS

3.1 Pregunta

¿Dónde está situado el nuevo restaurante respecto al anterior?

3.1 Respuesta

Está junto al otro.

3.2 Pregunta

¿Qué particularidad tiene la cocina?

- Los cocineros trabajan delante de los clientes.
- La cocina no se ve desde la barra.
- Los clientes pueden entrar en la cocina.

3.2 Respuesta

- Los cocineros trabajan delante de los clientes.

4. VALORACIÓN – REFLEXIÓN CONTENIDO

4.1 Pregunta

¿Qué tipo de cocina hacen? Razona tu respuesta.

4.1 Respuesta

Hacen cocina moderna, porque los platos que aparecen no son los tradicionales, los que podemos encontrar en cualquier lugar. Por ejemplo: foie-gras mi-cuit, bocaditos de merluza en versión fish and chips...

4.2 Pregunta

¿El autor emite la información de manera objetiva o subjetiva? Razona la respuesta

4.2 Respuesta

Emite la información de manera subjetiva. Ello se ve en :

1.- Abundancia de adjetivos valorativos: elegante restaurante, desconcertante el sándwich club, reconfortantes sus callos, gigantesca cubitera, atiborrada de las famosas ostras, etc.

2.- Verbos que aportan valoración: ganaría sin el toque de mostaza, falte algo de fuerza…

5. VALORACIÓN – REFLEXIÓN FORMA

5.1 Pregunta

¿Por qué irá entre comillas la palabra "brunch"?

5.1 Respuesta

Porque es un extranjerismo.

5.2 Pregunta

¿Crees que la fotografía ayuda a la comprensión global del texto? Razona tu respuesta.

5.2 Respuesta

Respuesta libre.

5.3 Pregunta

La dificultad de este texto radica en:

1.- La utilización de muchos adjetivos

2.- Los tecnicismos gastronómicos

3.- La mezcla del castellano, francés e inglés

5.3 Respuesta

Los tecnicismos gastronómicos y la mezcla de idiomas