

The background image shows a warm, rustic restaurant interior. In the foreground, a wooden table is laden with various Portuguese dishes: a large bowl of caldo verde (broth with potatoes and cabbage), a plate of bacalhau (salted cod) with potatoes, a plate of feijão branco (white bean soup) with hard-boiled eggs, a plate of fried fish, and a plate of fried bread. There are also glasses of wine and a glass of water. In the background, several groups of people are seated at tables, enjoying their meals. The walls are decorated with colorful tiles, and the floor has a black and white checkered pattern.

SEMINARIO PORTUGUÉS

¡Sabores Inolvidables!
El Portugués de la
Gastronomía Portuguesa

*Hoje vamos
cantar um
Fado*

Vídeo

Imagina que estás num restaurante típico de Lisboa ou do Porto a ouvir “Uma Casa Portuguesa” de Amália Rodrigues.



01

Comidas tradicionales.

02

Vocabulario de menús: restaurantes y cafeterías.

03

Uso de los adjetivos para describir comidas y bebidas.

04

Pronunciación.

05

Verbos regulares. Presente de indicativo.

¿Hoy qué vamos a ver?

BLOQUE 1

Comidas tradicionales



**“Uma açorda
alentejana, se faz
favor!” - Platos típicos
por regiones**

Cada região de Portugal tem a sua **própria identidade gastronómica**, influenciada pela sua geografia, clima e história. Hoje vamos conhecer alguns. Vamos fazer uma viagem por:

- Norte.
- Alentejo.
- Centro.
- Algarve.

Curiosidade cultural

¿Sabías que en Portugal hay más de 365 recetas de bacalao, una para cada día del año? ¡Sí, los portugueses realmente aman el bacalao! Así que, si viajas a Portugal, prepárate para probarlo de muchas maneras diferentes.

**“Tripas à Moda do Porto” -
Platos típicos del
Norte de Portugal**

Plato típico	Descripción
Francesinha	Inspirada en el croque-monsieur francés, fue adaptada en Oporto en la década de 1950. Se trata de un sándwich relleno de carne, embutidos y queso, cubierto con una salsa espesa a base de tomate y cerveza.
Tripas à Moda do Porto	Estofado de callos con frijoles blancos, zanahoria y embutidos. Su origen se remonta a la época de los descubrimientos cuando los ciudadanos de Oporto enviaban la mejor carne a los marineros, quedándose solo con las vísceras.
Bacalhau à Braga	Creado en la ciudad de Braga, este plato resalta el amor portugués por el bacalao, combinándolo con cebolla, ajo, pimientos y patatas fritas.
Rojões à Minhota	Plato rústico del Minho, donde los trozos de cerdo se marinan y fríen con especias locales, servidos con papas y castañas.
Arroz de Sarrabulho	Arroz con carne de cerdo, sangre y especias. Plato típico del invierno, surgió como una forma de aprovechar la sangre del cerdo en las matanzas tradicionales.



“Tripas à Moda do Porto”

Platos típicos del Norte de Portugal

Plato típico	Descripción
Papas de Sarrabulho	Gachas de sangre de cerdo con pan y especias. Variante más espesa del arroz de sarrabulho, se popularizó en celebraciones rurales.
Lampreia à Bordalesa	Receta introducida por los romanos, aprovecha la lamprea que nada por los ríos del norte. Guisada con vino tinto y especias.
Caldo Verde	Creado en la región de Minho, esta sopa de col rizada y chorizo es un plato básico de las festividades populares.
Broa de Milho	Pan de maíz con raíces en la cocina campesina, común en el norte y centro de Portugal.
Vinha d'Alhos	Marinada originaria de la tradición colonial portuguesa, usada para conservar la carne en vinagre y ajo.



“Tripas à Moda do Porto”

Platos típicos del Norte de Portugal

Exercício de Pronúncia

Diálogo

Pedir a ementa e fazer recomendações

Personagens: João, Marta, Empregado de mesa

João: Boa tarde! Pode trazer-nos a ementa, por favor?

Empregado de mesa: Claro! Aqui está a ementa.
Recomendamos o bacalhau à Braga, é muito saboroso.

Marta: Parece delicioso! Também tem pratos vegetarianos?

Empregado de mesa: Sim, temos a sopa do dia e uma
salada mista com queijo fresco.

João: Ótimo, vou querer o bacalhau à Braga!

Marta: E eu vou querer a sopa do dia.

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The room is a sunlit corner with a large arched window that looks out onto a courtyard with a red-tiled building. The walls are decorated with blue and white patterned tiles. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is on the right side of the image.

SONDEO 1

“Chanfana”
Platos típicos del
Centro de Portugal

“**Chanfana**” - Platos típicos del Centro de Portugal

Plato típico	Descripción
Leitão à Bairrada	Asado en hornos de leña, este cochinillo con piel crujiente ha sido un emblema de la región de Bairrada desde tiempos medievales.
Chanfana	Se cree que nació en conventos de Coimbra como una solución para cocinar la dura carne de cabra con vino tinto, ajo y laurel.
Sopa de Pedra	Sopa espesa con frijoles, embutidos y carne de cerdo. Basada en una leyenda en la que un monje astuto engañó a un aldeano para que compartiera sus ingredientes.
Tigelada	Postre tradicional de huevos, leche y azúcar, horneado en cazuelas de barro, con raíces en la repostería conventual.
Brisas do Lis	Dulce de Leiria, yema de huevo y azúcar, popularizado en los conventos de la región.
Queijo da Serra	Queso de leche de oveja con Denominación de Origen Protegida, producido en la Serra da Estrela.
Morcela de Arroz	Embutido de arroz y sangre de cerdo. Se remonta a las matanzas del cerdo en el centro de Portugal, donde se usaba arroz para hacer embutidos.
Bacalhau com Natas	Variante del bacalao surgida en Lisboa en el siglo XX, con una cremosa salsa de nata.
Pão de Ló de Ovar	Bizcocho esponjoso, considerado un legado de la repostería conventual del siglo XVIII.

Exercício de Pronúncia

Diálogo

Reclamação educada

Personagens: Tiago, Carla, Gerente

Tiago: Com licença, temos um problema com o nosso pedido.

Gerente: Claro, em que posso ajudar?

Carla: Pedimos um bacalhau com natas e trouxeram um bacalhau à lagareiro.

Gerente: Peço desculpa pelo engano! Já vamos corrigir e trazer o prato certo.

Tiago: Obrigado pela atenção!

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white floral tiles. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 2

“Carne de Porco
à Alentejana”
Platos típicos del
Alentejo

Plato típico	Descripción
Açorda Alentejana	Sopa de pan con cilantro, ajo y huevo escalfado, data de la época romana, típica en los hogares humildes del Alentejo.
Carne de Porco à Alentejana	Creado en el siglo XV, este plato combina cerdo con almejas en una fusión de tierra y mar.
Ensopado de Borrego	Guiso de cordero con pan y especias, originario de la zona costera del Alentejo.
Migas Alentejanas	Pan triturado con ajo y acompaña con carne de cerdo, derivado de las tradiciones agrícolas.
Migas de Espargos	Variante de las migas alentejanas, adaptada con espárragos en el Alentejo.
Sopas de Cação	Plato medieval con cazón/tiburón, especias y pan.
Sopas de Tomate	Sopa de tomate con pan y huevo escalfado, un clásico de la cocina alentejana.

“Carne de Porco à Alentejana” Platos típicos del Alentejo



Plato típico	Descripción
Feijão com Abóbora	Estofado de frijoles con calabaza, inspirado en las costumbres agrícolas de la región.
Sericaia con Ameixas de Elvas	Postre introducido por monjas conventuales, servido con ciruelas de Elvas.
Queijadas de Évora	Dulces creados en conventos, hechos con queso de cabra.
Ensopado de Enguias	Guiso con raíces árabes, típico en las zonas cercanas a los ríos.
Bolo Rançoso	Pastel hecho con almendras y especias, popular en festividades religiosas.
Torresmos do Alentejo	Chicharrones de cerdo tradicionales de la región.
Pão Alentejano	Pan rústico, base de la dieta alentejana.

“Carne de Porco à Alentejana” Platos típicos del Alentejo



Exercício de Pronúncia

Diálogo

Pedir a conta e elogiar o serviço

Personagens: Miguel, Rita, Empregado de mesa

Miguel: Pode trazer-nos a conta, por favor?

Empregado de mesa: Claro, aqui está. Gostaram da refeição?

Rita: Sim, estava tudo delicioso! A açorda estava ótima e a carne alentejana do melhor!

Miguel: Certo, e o vinho uma delícia! O serviço foi muito simpático, também! Obrigado!

Empregado de mesa: Agradecemos muito! Voltem sempre!

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white floral tiles. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 3

***Arroz de
marisco***
**Esta semana
vamos cozinhar**

[Vídeo](#)

Vamos aprender a fazer arroz de marisco à portuguesa.

Vamos aprender a fazer **arroz de marisco à portuguesa**.

[Vídeo](#)

1. Em quanto tempo se faz esta receita de arroz de marisco?
2. Que nome dá a cozinheira a este arroz?
3. Que ingredientes leva o arroz de marisco?
4. Que ingrediente típico leva o arroz antes de servir?

“Vamos praticar!”



Solução:

1. Em quanto tempo se faz esta receita de arroz de marisco?

10 minutos.

2. Que nome dá a cozinheira a este arroz?

Arroz da pressa.

3. Que ingredientes leva o arroz de marisco?

**Cebola, pimento, tomate, sal (pimenta opcional)
marisco, coentros, arroz, polpa de tomate.**

4. Que ingrediente típico leva o arroz antes de servir?

Coentros.



**“Arroz de
Marisco”**
Platos típicos de
Algarve

Plato típico	Descripción
Arroz de Marisco	Plato influenciado por la cercanía de la costa, donde los mariscos frescos se combinan con arroz caldoso y cilantro. Lo podemos encontrar en cualquier parte de Portugal.
Ameijoas à Bulhão Pato	Almejas con ajo y vino blanco, plato tradicional de la costa.
Cataplana de Marisco	Guiso de mariscos con tomate y pimientos. Plato de origen árabe que refleja la influencia morisca en la cocina algarvía. Se destaca por su recipiente, una olla tipo concha.
Caldeirada de Peixe	Guiso de pescado con papas y tomates, influenciado por la cocina mediterránea.
Percebes	Mariscos recogidos en los acantilados de la costa, consumidos desde tiempos prehistóricos.
Xarém com Conquilhas	Gachas de maíz con coquinas, legado de la cocina rural.
Dobrada com Grão	Versión local del estofado de callos con garbanzos.



Plato típico	Descripción
Sardinhas assadas	Sardinas al carbón.
Arroz de Lingueirão	Especialidad de la costa, basado en el arroz con navajas.
Carapaus Alimados	Jurel marinado en vinagre y especias.
Batata Doce Assada	Boniato asado, típico en festividades de invierno.
Sapateira Recheada	Buey de mar relleno con su propia carne y especias.
Estupeta de Atum	Ensalada de atún seco con cebolla y pimientos.
Dom Rodrigo	Postre de almendras y yema de huevo, creado en conventos del Algarve.
Figos Cheios	Higos secos rellenos de almendras y miel, tradicional de Tavira.



Exercício de Pronúncia

Diálogo

Fazer um pedido detalhado

Personagens: Luís, Sofia, Empregado de mesa

Luís: Boa noite! Queríamos fazer o pedido.

Empregado de mesa: Claro! O que vão querer?

Sofia: Eu gostaria de uma sopa de legumes e um arroz de marisco.

Luís: Para mim, um bife de atum com batatas assadas. Como vem o prato?

Empregado de mesa: O bife vem mal passado, mas podemos cozinhá-lo ao seu gosto.

Luís: Ótimo, pode ser bem passado. Obrigado!

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white floral tiles. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 4



Exercício: Partilha no chat

Portugal é um país com uma gastronomia muito rica, e cada região tem algo especial para oferecer. Qual destes pratos gostaria de experimentar primeiro?

Portugal es un país con una gastronomía riquísima, y cada región tiene algo especial que ofrecer. ¿Cuál de estos platos te gustaría probar primero?



BLOQUE 2

Vocabulario de menús: restaurante y cafeterías



El Menú y sus partes

Un menú en Portugal generalmente incluye las siguientes secciones:

Portugués	Español	Ejemplo
Entradas	Entrantes	<i>Gostaria de uma entrada antes do prato principal.</i> (Me gustaría un entrante antes del plato principal.)
Prato principal	Plato principal	<i>O bacalhau é um prato principal muito popular em Portugal.</i> (El bacalao es un plato principal muy popular en Portugal.)
Sobremesas	Postres	<i>A minha sobremesa favorita é o pastel de nata.</i> (Mi postre favorito es el pastel de nata.)
Bebidas	Bebidas	<i>Que bebidas você tem?</i> (¿Qué bebidas tienen?)
Pratos do dia	Platos del día	<i>Hoje o prato do dia é arroz de marisco.</i> (Hoy el plato del día es arroz de marisco.)
Couvert	Aperitivos	<i>O couvert inclui pão, azeitonas e queijo.</i> (El aperitivo incluye pan, aceitunas y queso.)
Ementa / Cardápio	Menú	<i>O cardápio tem muitas opções de pratos típicos.</i> (El menú tiene muchas opciones de platos típicos.)



El Menú y sus partes

Curiosidade cultural

En los restaurantes portugueses, es común que te sirvan el "**couver**" sin pedirlo. Incluye pan, aceitunas y queso, pero si no lo quieres, puedes rechazarlo para que no te lo cobren. ¡Ahora ya sabes cómo desenvolverte en un restaurante en Portugal como un experto!

Português	Español	Ejemplo
Carne	Carne	<i>O prato principal tem carne grelhada.</i> (El plato principal tiene carne a la parrilla.)
Peixe	Pescado	<i>O peixe do dia é dourada grelhada.</i> (El pescado del día es dorada a la parrilla.)
Marisco	Mariscos	<i>O arroz de marisco tem camarões e amêijoas.</i> (El arroz de marisco tiene camarones y almejas.)
Legumes	Verduras	<i>O prato acompanha legumes cozidos.</i> (El plato viene con verduras cocidas.)
Arroz	Arroz	<i>Este prato vem com arroz de acompanhamento.</i> (Este plato viene con arroz como guarnición.)
Batatas	Papas / Patatas	<i>As batatas fritas são crocantes.</i> (Las papas fritas están crujientes.)
Salada	Ensalada	<i>O prato principal vem com uma salada fresca.</i> (El plato principal viene con una ensalada fresca.)





Bebidas en el restaurante

Português	Español	Ejemplo
Cerveja (imperial ou fino)	Cerveza (caña)	<i>Uma imperial, por favor.</i> (Una caña, por favor.)
Cerveja (caneca)	Cerveza (jarra)	<i>Gostaria de uma caneca de cerveja.</i> (Me gustaría una jarra de cerveza.)
Garrafa de vinho	Botella de vino	<i>Uma garrafa de vinho tinto, por favor.</i> (Una botella de vino tinto, por favor.)
Copo de vinho	Copa de vino	<i>Prefiro um copo de vinho branco.</i> (Prefiero una copa de vino blanco.)
Água	Agua	<i>Gostaria de uma garrafa de água sem gás.</i> (Me gustaría una botella de agua sin gas.)
Refrigerante	Refresco	<i>Tem refrigerantes sem açúcar?</i> (¿Tienen refrescos sin azúcar?)
Café	Café	<i>Um café expresso, por favor.</i> (Un café expreso, por favor.)
Chá	Té	<i>Vou querer um chá de camomila.</i> (Voy a querer un té de manzanilla.)

Em Portugal, é comum pedir um café depois da refeição e passar um tempo conversando na mesa.

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white floral tiles. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 5

Los trabajadores que podemos encontrar en un restaurante y sus funciones:

Portugués	Español	Ejemplo
Garçom / Empregado de mesa	Camarero	<i>O garçom traz a conta no final da refeição.</i> (El camarero trae la cuenta al final de la comida.)
Cozinheiro	Cocinero	<i>O cozinheiro prepara os pratos do menu.</i> (El cocinero prepara los platos del menú.)
Chefe de cozinha	Chef de cocina	<i>O chefe de cozinha cria as receitas do restaurante.</i> (El chef de cocina crea las recetas del restaurante.)
Gerente	Gerente	<i>O gerente supervisiona o funcionamento do restaurante.</i> (El gerente supervisa el funcionamiento del restaurante.)



El personal del Restaurante



Mobiliario y elementos del restaurante

Portugués	Español	Ejemplo
Mesa	Mesa	<i>A mesa está reservada para dois.</i> (La mesa está reservada para dos.)
Cadeira	Silla	<i>Preciso de uma cadeira extra para uma criança.</i> (Necesito una silla extra para un niño.)
Guardanapo	Servilleta	<i>Pode trazer mais guardanapos, por favor?</i> (¿Puede traer más servilletas, por favor?)
Toalha de mesa	Mantel	<i>A toalha de mesa é branca e limpa.</i> (El mantel es blanco y limpio.)
Menu	Menú	<i>Gostaria de ver o menu, por favor.</i> (Me gustaría ver el menú, por favor.)
Conta	Cuenta	<i>Pode trazer a conta, por favor?</i> (¿Puede traer la cuenta, por favor?)

Portugués	Español	Ejemplo
Prato de sopa	Plato hondo	<i>A sopa é servida num prato de sopa.</i> (La sopa se sirve en un plato hondo.)
Prato raso	Plato llano	<i>O prato principal é servido num prato raso.</i> (El plato principal se sirve en un plato llano.)
Travessa	Fuente	<i>A travessa está cheia de bacalhau.</i> (La fuente está llena de bacalao.)
Tigela	Tazón	<i>Eu gosto de comer cereais numa tigela.</i> (Me gusta comer cereales en un tazón.)
Olla / Panela	Olla	<i>A panela está no fogão.</i> (La olla está en la vitro)
Copo	Vaso	<i>Um copo de água, por favor.</i> (Un vaso de agua, por favor.)
Taça/Copo	Copa	<i>A taça de vinho está cheia.</i> (La copa de vino está llena.)
Talheres	Cubiertos	<i>Os talheres estão no lado direito do prato.</i> (Los cubiertos están al lado derecho del plato.)
Faca	Cuchillo	<i>Preciso de uma faca para cortar a carne.</i> (Necesito un cuchillo para cortar la carne.)
Garfo	Tenedor	<i>O garfo é de metal e bem afiado.</i> (El tenedor es de metal y bien afilado.)
Colher	Cuchara	<i>A sopa é comida com uma colher.</i> (La sopa se come con una cuchara.)

Vajilla y utensilios



Diálogo

Problemas no restaurante

Personagens: André, Mariana, Empregado de mesa

André: Com licença, acho que falta alguma coisa na mesa.

Empregado de mesa: Ah, sim? Em que posso ajudar?

Mariana: Sim, só temos um guardanapo e estamos em dois. Poderia trazer mais um, por favor?

Empregado de mesa: Claro, já volto com isso.

(Empregado de mesa retorna com os guardanapos.)

André: Muito obrigado. Além disso, reparei que a minha taça de vinho está um pouco suja.

Empregado de mesa: Oh, peço imensa desculpa! Já vou trazer uma taça limpa para si.

Mariana: Aproveitando, poderiam trazer uma colher para a sobremesa? Vamos dividir um bolo de arroz.

Empregado de mesa: Claro! Já volto com a taça e a colher de sobremesa.

(Empregado de mesa retorna com os pedidos.)

Empregado de mesa: Aqui está, uma taça limpa e a colher de sobremesa. Mais alguma coisa?

André: Agora está tudo certo! Muito obrigado!

Mariana: Sim, obrigada! Pelo menos o atendimento é bom!

Empregado de mesa: Fico feliz em saber! Aproveitem a refeição.

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white tiled patterns. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 6

Relacione os conceitos com as descrições:

Conceito	Nº	Descrição
1. Conta	4	Pequeno copo de cerveja, popularmente chamado de "fino" em algumas regiões.
2. Faca		Pessoa que serve os clientes no restaurante.
3. Talheres		Última parte de uma refeição, geralmente doce.
4. Imperial		Lista de pratos disponíveis no restaurante.
5. Guardanapo		Documento com o valor total a pagar no restaurante.
6. Empregado de mesa		Pequenos aperitivos servidos antes da refeição, geralmente incluídos sem serem pedidos.
7. Sobremesa		Ingredientes vegetais usados na refeição, como cenoura, alface e tomate.
8. Couvert		Utensílio usado para cortar comida.
9. Menu		Conjunto de objetos usados para comer, como garfo, faca e colher.
10. Salada		Objeto usado para limpar a boca durante a refeição.

“Vamos praticar!”



Solução:

Conceito	Nº	Descrição
1. Conta	4	Pequeno copo de cerveja, popularmente chamado de "fino" em algumas regiões.
2. Faca	6	Pessoa que serve os clientes no restaurante.
3. Talheres	7	Última parte de uma refeição, geralmente doce.
4. Imperial	9	Lista de pratos disponíveis no restaurante.
5. Guardanapo	1	Documento com o valor total a pagar no restaurante.
6. Empregado de mesa	8	Pequenos aperitivos servidos antes da refeição, geralmente incluídos sem serem pedidos.
7. Sobremesa	10	Ingredientes vegetais usados na refeição, como cenoura, alface e tomate.
8. Couvert	2	Utensílio usado para cortar comida.
9. Menu	3	Conjunto de objetos usados para comer, como garfo, faca e colher.
10. Salada	5	Objeto usado para limpar a boca durante a refeição.





Comida típica en una cafetería portuguesa (1)

Sandes (Bocadillos)

Portugués	Español	Ejemplo
Sandes de fiambre	Bocadillo de jamón	<i>Quero uma sandes de fiambre e queijo.</i> (Quiero un bocadillo de jamón y queso.)
Sandes de queijo	Bocadillo de queso	<i>Prefiro uma sandes de queijo simples.</i> (Prefiero un bocadillo de queso simple.)
Sandes de atum	Bocadillo de atún	<i>Uma sandes de atum, por favor.</i> (Un bocadillo de atún, por favor.)
Sandes mista	Bocadillo mixto	<i>A sandes mista tem fiambre e queijo.</i> (El bocadillo mixto tiene jamón y queso.)

O **paposeco** é um pão típico de Portugal que usamos para fazer sandes.

Comida típica en una cafetería portuguesa (2)



Tostas (Tostadas o sándwiches calientes)		
Portugués	Español	Ejemplo
Tosta mista	Sándwich mixto caliente	<i>A tosta mista é muito popular no pequeno-almoço.</i> (El sándwich mixto caliente es muy popular en el desayuno.)
Tosta de frango	Sándwich de pollo	<i>Prefiro uma tosta de frango grelhado.</i> (Prefiero un sándwich de pollo a la plancha.)
Tosta de queijo e tomate	Tostada de queso y tomate	<i>A tosta de queijo e tomate é deliciosa.</i> (La tostada de queso y tomate es deliciosa.)



Comida típica en una cafetería portuguesa (3)

Bolos (Pasteles y dulces típicos)

Portugués	Español	Ejemplo
Pastel de nata	Pastel de nata	<i>O pastel de nata é um dos doces mais famosos de Portugal.</i> (El pastel de nata es uno de los dulces más famosos de Portugal.)
Bolo de arroz	Bizcocho de arroz	<i>Vou querer um bolo de arroz com o café.</i> (Voy a querer un bizcocho de arroz con el café.)
Pão de Deus	Pan dulce con coco	<i>O Pão de Deus tem uma cobertura de coco deliciosa.</i> (El Pan de Dios tiene una cobertura de coco deliciosa.)
Travesseiro de Sintra	Hojaldre relleno de almendra	<i>Os travesseiros de Sintra são muito populares.</i> (Los travesseiros de Sintra son muy populares.)



Comida típica en una cafetería portuguesa (4)

Salgados (Aperitivos salados típicos)

Português	Español	Ejemplo
Rissóis de camarão	Empanadilla de camarón	<i>Os rissóis de camarão são muito saborosos.</i> (Las empanadillas de camarón son muy sabrosas.)
Croquetes de carne	Croquetas de carne	<i>Os croquetes de carne são uma ótima opção para lanche.</i> (Las croquetas de carne son una gran opción para merendar.)
Pastel de bacalhau	Buñuelo de bacalao	<i>Um pastel de bacalhau e um café, por favor.</i> (Un buñuelo de bacalao y un café, por favor.)
Empada de frango	Empanadilla de pollo	<i>As empadas de frango são muito populares.</i> (Las empanadillas de pollo son muy populares.)

Curiosidade cultural

"Em Portugal, é comum ir a uma pastelaria para tomar um café acompanhado de um doce ou um salgado. A próxima vez que visitares Portugal, já saberás exatamente o que pedir!"

Portugués	Español	Ejemplo
Café expresso/ Bica/Cimbalino/ Carioca	Café solo/espresso	<i>Vou querer um café expresso.</i> (Voy a querer un café solo.)
Galão	Café con leche en vaso grande	<i>Um galão, por favor.</i> (Un café con leche en vaso grande, por favor.)
Meia de leite Garoto/Pingado	Café con leche	<i>Prefiro uma meia de leite.</i> (Prefiero un café con leche.)
Chá Carioca de limão	Té	<i>Gostaria de um chá de camomila.</i> (Me gustaría un té de manzanilla.)
Sumo de laranja natural	Zumo de naranja natural	<i>Tem sumo de laranja natural?</i> (¿Tienen zumo de naranja natural?)
Água com/sem gás	Agua con/sin gas	<i>Prefiro água com gás ao invés de refrigerante.</i> (Prefiero agua con gas en lugar de refresco.)

Bebidas comunes en una cafetería portuguesa



Exercício de Pronúncia

Diálogo

Na pastelaria

Personagens: Pedro, Ana, Empregado de mesa

Empregado de mesa: Bom dia! O que vão querer?

Pedro: Quero um café expresso e um pastel de nata.

Ana: Para mim, um galão e um bolo de arroz.

Empregado de mesa: Perfeito! Já trago tudo.

Pedro: Obrigado!

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The room is filled with natural light from a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room's walls are also decorated with blue and white tiles, and there are balconies with black railings. A stack of books is on the floor next to the desk, and a small potted plant is on the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 7

Complete o diálogo com as palavras corretas.

Um grupo de amigos chega a uma cafeteria em Lisboa e faz um pedido.
Complete os espaços em branco com as palavras adequadas relacionadas
com a cafeteria e a comida.

Personagens: João, Sofia, Miguel, Empregado de mesa

Empregado de mesa: Bom dia! Bem-vindos à nossa pastelaria. O que vão
querer?

João: Bom dia! Eu gostaria de um _____ e um _____. (*bebida caliente
oscura y dulce típico portugués*)

Sofia: Para mim, pode ser um _____ e um _____. (*bebida con leche y
bizcocho tradicional*)

Miguel: Eu quero uma _____ de _____ e um _____ natural.
(*bocadillo con ingrediente y zumo de fruta*)

Empregado de mesa: Perfeito! Algo mais?

Sofia: Ah! Pode trazer também uma _____? (*utensilio para mezclar el
café*)

Empregado de mesa: Claro! Já trago tudo.

João: Obrigado! Adoro as pastelarias de Lisboa!

Sofia: Sim! A comida aqui é sempre muito _____. (*adjetivo positivo sobre
la comida*)

Miguel: Concordo! Mal posso esperar para experimentar o meu pedido!

Empregado de mesa: Aqui está! Aproveitem a refeição!



“Vamos
praticar!”

Solução:

Um grupo de amigos chega a uma cafeteria em Lisboa e faz um pedido. Complete os espaços em branco com as palavras adequadas relacionadas com a cafeteria e a comida.

Personagens: João, Sofia, Miguel, Empregado de mesa

Empregado de mesa: Bom dia! Bem-vindos à nossa pastelaria. O que vão querer?

João: Bom dia! Eu gostaria de um **chá** e um **pastel de nata**. (*bebida caliente oscura y dulce típico portugués*)

Sofia: Para mim, pode ser um **galão** e um **bolo de arroz**. (*bebida con leche y bizcocho tradicional*)

Miguel: Eu quero uma **sandes** de **queijo** e um **sumo de laranja** natural. (*bocadillo con ingrediente y zumo de fruta*)

Empregado de mesa: Perfeito! Algo mais?

Sofia: Ah! Pode trazer também uma **colher**? (*utensilio para mezclar el café*)

Empregado de mesa: Claro! Já trago tudo.

João: Obrigado! Adoro as pastelarias de Lisboa!

Sofia: Sim! A comida aqui é sempre muito **bom**! (*adjetivo positivo sobre la comida*)

Miguel: Concordo! Mal posso esperar para experimentar o meu pedido!

Empregado de mesa: Aqui está! Aproveitem a refeição!



Complete o diálogo com as palavras corretas.

Diálogo entre turistas e empregado de mesa.

Personagens: Carla, Tiago, Luís, Empregado de mesa

Empregado de mesa: Boa tarde! Bem-vindos! Já sabem o que vão pedir?

Carla: Ainda estamos a decidir. Qual é o bolo mais típico desta pastelaria?

Empregado de mesa: Recomendamos o _____ e o _____, ambos são muito populares. (*dulces tradicionales portugueses*)

Tiago: Ótimo! Vou querer um _____ e um _____. (*bebida caliente y dulce típico portugués*)

Luís: Eu prefiro algo salgado. Tem _____? (*aperitivo salgado típico*)

Empregado de mesa: Sim, temos _____ e _____, são muito saborosos! (*opciones de salgados*)

Carla: Parece delicioso! Vou querer um _____ também. (*otro dulce típico*)

Tiago: E para beber, um _____, por favor. (*bebida refrescante*)

Empregado de mesa: Muito bem! Já volto com os vossos pedidos!

Luís: Obrigado! Adoro experimentar coisas novas!

“Vamos praticar!”



Solução:

Diálogo entre turistas e empregado de mesa.

Personagens: Carla, Tiago, Luís, Empregado de mesa

Empregado de mesa: Boa tarde! Bem-vindos! Já sabem o que vão pedir?

Carla: Ainda estamos a decidir. Qual é o bolo mais típico desta pastelaria?

Empregado de mesa: Recomendamos o **pastel de nata** e o **pão de deus**, ambos são muito populares. *(dulces tradicionales portugueses)*

Tiago: Ótimo! Vou querer um **café expresso** e um **pão de deus**. *(bebida caliente y dulce típico portugués)*

Luís: Eu prefiro algo salgado. Tem **pastel de bacalhao**? *(aperitivo salgado típico)*

Empregado de mesa: Sim, temos **pastel de bacalhao** e **croquetes de carne**, são muito saborosos! *(opciones de salgados)*

Carla: Parece delicioso! Vou querer um **pão de deus** também. *(otro dulce típico)*

Tiago: E para beber, um **água com gás**, por favor. *(bebida refrescante)*

Empregado de mesa: Muito bem! Já volto com os vossos pedidos!

Luís: Obrigado! Adoro experimentar coisas novas!



A man and a woman are seated at a wooden table in a traditional Turkish cafe. They are both holding small, ornate metal cups to their lips and drinking. The cafe has a rustic interior with wooden beams, large arched windows, and warm lighting. In the background, other patrons are visible, and a display case filled with pastries is on the right. The text 'BLOQUE 3' is overlaid on the image.

BLOQUE 3

Uso de los adjetivos para
describir comidas y bebidas

Portugués	Español	Ejemplo
Doce	Dulce	<i>O bolo é muito doce.</i> (El pastel es muy dulce.)
Salgado	Salado	<i>O queijo é um pouco salgado.</i> (El queso es un poco salado.)
Picante	Picante	<i>O prato é muito picante para mim.</i> (El plato es muy picante para mí.)
Crocante	Crujiente	<i>As batatas estão crocantes.</i> (Las papas están crujientes.)
Mole/duro	blando/duro	<i>O pão está mole.</i> (El pan está blando.)
Amargo	Amargo	<i>O café está muito amargo.</i> (El café está muy amargo.)
Azedo	Ácido	<i>O sumo de limão está bem azedo.</i> (El jugo de limón está bien ácido.)
Cremoso	Cremoso	<i>O molho é muito cremoso.</i> (La salsa es muy cremosa.)



Portugués	Español	Ejemplo
Leve	Ligero	<i>Essa sobremesa é bem leve.</i> (Ese postre es bastante ligero.)
Encorpado	Con cuerpo	<i>Este vinho é muito encorpado.</i> (Este vino tiene mucho cuerpo.)
Mal passado	Poco hecho	<i>Eu gosto do bife mal passado.</i> (Me gusta el bistec poco hecho.)
Bem passado	Bien hecho	<i>Prefiro a carne bem passada.</i> (Prefiero la carne bien hecha.)
Frio	Frío	<i>A bebida está muito fria.</i> (La bebida está muy fría.)
Gelado	Helado	<i>O sorvete está bem gelado.</i> (El helado está muy frío.)
Quente	Caliente	<i>O café está muito quente.</i> (El café está muy caliente.)



Rellena los espacios en blanco con los adjetivos adecuados en portugués.

1. O bolo de chocolate é muito _____. (*dulce*)
2. A sopa está muito _____, preciso esperar esfriar. (*caliente*)
3. As batatas fritas estão bem _____. (*crujientes*)
4. Esse café não tem açúcar, está muito _____. (*amargo*)
5. O vinho do Porto é muito _____. (*con cuerpo*)
6. O limão tem um sabor muito _____. (*ácido*)
7. O sorvete de baunilha está _____, perfeito para o verão! (*helado*)
8. Prefiro minha carne _____, não gosto dela muito cozida. (*poco hecha*)
9. Essa sobremesa é bem _____, ótima para depois do almoço. (*ligera*)
10. O queijo parmesão tem um sabor ligeiramente _____. (*salado*)



“Vamos praticar!”

Solução:

1. O bolo de chocolate é muito **doce**. (*dulce*)
2. A sopa está muito **quente**, preciso esperar esfriar. (*caliente*)
3. As batatas fritas estão bem **crocantes**. (*crujientes*)
4. Esse café não tem açúcar, está muito **amargo**. (*amargo*)
5. O vinho do Porto é muito **encorpado**. (*con cuerpo*)
6. O limão tem um sabor muito **azedo**. (*ácido*)
7. O sorvete de baunilha está **gelado**, perfeito para o verão! (*helado*)
8. Prefiro minha carne **mal passada**, não gosto dela muito cozida. (*poco hecha*)
9. Essa sobremesa é bem **leve**, ótima para depois do almoço. (*ligera*)
10. O queijo parmesão tem um sabor ligeiramente **salgado**. (*salado*)



A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The room is bright and airy, with a large arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room's walls are also decorated with blue and white tiles, and there are balconies with black railings. A stack of books is on the floor next to the desk, and a small potted plant is on the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 8



BLOQUE 4

Pronunciación



Pronunciación de la "R" en portugués

El sonido de la letra "**R**" en portugués **varía según su posición** dentro de la palabra y puede diferenciarse en tres casos principales:

"R" al inicio de la palabra o después de "N"

Cuando el "R" aparece al comienzo de la palabra o después de "N", se pronuncia como una **vibración fuerte** similar a la "j" en español de "jardín".

Ejemplos: Rápido, Rico, Enrolar, Honra.

"RR" en medio de la palabra

Cuando hay dos "R" en medio de una palabra, el sonido también es **fuerte**, similar a la "j" en español.

Ejemplos: Carro, Terra, Cachorro.

"R" simple en medio de la palabra

Cuando hay una sola "R" entre vocales, entre vocal y consonante, y al final suena como una "r" **suave** en español, como en "caro" o "pero".

Ejemplos: Para, Amor, Fruta.



Exercício de Pronúncia

Repete as seguintes palavras em voz alta, prestando atenção à pronúncia do “R”:

R al inicio:

- Rato
- Rio
- Rua

RR en medio:

- Barro
- Serra
- Ferro

R en medio y final:

- Maria
- Barata
- Fraco / Forte

A woman with dark hair in a ponytail is sitting in a red office chair at a wooden desk, working on a computer. The desk is positioned in front of a large, arched window that looks out onto a courtyard. The courtyard features a building with a red-tiled roof and blue and white tiled walls. The room has a wooden floor and a low wall with blue and white floral tiles. A stack of books is on the floor next to the desk. A yellow semi-transparent box is overlaid on the right side of the image.

SONDEO 9



BLOQUE 5

Verbos regulares Presente de indicativo

Los **verbos regulares** en portugués se dividen en **tres grupos** según su terminación:

-AR (Brindar)	-ER (Comer)	-IR (Decidir)
Eu brindo	Eu como	Eu decido
Tu brindas	Tu comes	Tu decides
Ele/Ela brinda	Ele/Ela come	Ele/Ela decide
Nós brindamos	Nós comemos	Nós decidimos
Vós brindais	Vós comeis	Vós decidís
Eles/Elas brindam	Eles/Elas comem	Eles/Elas decidem



Verbos regulares Presente de indicativo



Verbos regulares

Relacionados con la comida

Ejemplos de verbos regulares en presente de indicativo:

Verbos -AR

almoçar (almorzar), **jantar** (cenar), **preparar** (preparar), **cozinhar** (cocinar), **temperar** (sazonar), **misturar** (mezclar), **provar** (probar)

Verbos -ER

beber (beber), **comer** (comer), **escolher** (escoger), **oferecer** (ofrecer), **entender** (entender), **morder** (morder)

Verbos -IR

dividir (dividir), **servir** (servir) *, **engolir** (tragar), **abrir** (abrir), **cobrir** (cubrir) *, **ingerir** (ingerir) *, **permitir** (permitir)

(*) En la primera persona del singular (**eu**), estos verbos tienen una ligera irregularidad: **Servir** → Eu **sirvo**, **Cobrir** → Eu **cubro**, **Ingerir** → Eu **ingiro**

Completa las siguientes frases con la forma correcta del verbo en presente de indicativo:

1. Eu _____ vinho tinto com o jantar. (**beber**)
2. Nós _____ juntos na mesa da cozinha. (**jantar**)
3. Tu _____ um prato típico de Portugal. (**escolher**)
4. Eles _____ o almoço na varanda. (**comer**)
5. Ela _____ um brinde ao aniversariante. (**brindar**)
6. Nós _____ os ingredientes para a receita. (**misturar**)
7. Ele _____ a sopa para ver se está quente. (**provar**)
8. Eu _____ a comida antes de servir. (**temperar**)
9. Tu _____ a tampa da panela com cuidado. (**abrir**)
10. Elas _____ água para acompanhar a refeição. (**beber**)



**“Vamos
praticar!”**

Solução:

1. Eu **bebo** vinho tinto com o jantar. (**beber**)
2. Nós **jantamos** juntos na mesa da cozinha. (**jantar**)
3. Tu **escolhes** um prato típico de Portugal. (**escolher**)
4. Eles **comem** o almoço na varanda. (**comer**)
5. Ela **brinda** um brinde ao aniversariante. (**brindar**)
6. Nós **misturamos** os ingredientes para a receita. (**misturar**)
7. Ele **prova** a sopa para ver se está quente. (**provar**)
8. Eu **tempero** a comida antes de servir. (**temperar**)
9. Tu **abres** a tampa da panela com cuidado. (**abrir**)
10. Elas **bebem** água para acompanhar a refeição. (**beber**)





Agora que sabemos os nomes dos pratos e como pedir num restaurante português, podemos apreciar a comida sem problemas. Não nos esqueçamos que a comida é também uma forma de conhecer a cultura de um país - da próxima vez que visitar Portugal, pode pedir a sua comida como um verdadeiro português!

The background image shows a lively restaurant interior. In the foreground, a wooden table is laden with various dishes: a large bowl of yellow soup, a plate of chickpeas with hard-boiled eggs, a plate of fried fish, a plate of fried bread, and several small bowls of condiments. In the background, several groups of people are seated at tables, enjoying their meals and drinks. The restaurant has a warm, rustic feel with tiled walls and large windows.

OBRIGADA

Até para a semana!