

Máster Universitario en Diversidad Cultural: un enfoque
multidisciplinar y transfronterizo



Universidad de Granada

Curso 2016/2017

TRABAJO FIN DE MÁSTER

**ALIMENTACIÓN Y CULTURA:
ANÁLISIS DE TEXTOS GASTRONÓMICOS**

Autora: Laura Domínguez Rivas

Tutoras: Carmen Enrique Mirón y María José Molina García

Laura Domínguez Rivas

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

Agradecimientos

A mis tutoras María José Molina y a Carmen Enrique, por su idea, motivación y paciencia en todas las correcciones, este trabajo no sería posible sin vosotras; a Javi, por esas tardes interminables proponiendo nuevas acepciones de “qué es cultura”; a familiares y amigos, por apoyarme durante esta experiencia; y, por supuesto, a los restaurantes y usuarios de *TripAdvisor* por facilitarme los documentos para elaborar mi trabajo.

Laura Domínguez Rivas

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

ÍNDICE

1. Introducción	8
2. Marco teórico	10
2.1. El concepto de cultura	10
2.2. La alimentación y la gastronomía	17
2.3. Culturemas y elementos del lenguaje culinario	21
3. Objetivos	26
4. Metodología	27
4.1. Diseño de la investigación	27
4.2. Variables	27
4.3. Muestra	27
4.4. Instrumento	31
4.5. Análisis de datos	31
5. Resultados	32
5.1. Grafismo en la cartas de restaurantes	32
5.2. Referencias culturales en las cartas de restaurantes	33
5.3. Estilo, ortotipografía y léxico en las cartas de restaurante	37
5.4. Análisis morfológico culturales del apartado de la preparación de la receta	38
6. Discusión y conclusiones	41
7. Referencias bibliográficas	45
8. Webgrafía	52
ANEXOS	

Laura Domínguez Rivas

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

Resumen

Se presenta un estudio sobre la gastronomía y su importancia en la cultura realizado en torno al análisis de una selección de cartas de restaurantes y recetas culinarias de diferentes países. Los datos recogidos se han relacionado con el factor cultural del ámbito geográfico del que proceden esos textos, y así poder demostrar su relevancia respecto a la alimentación como elemento etnográfico, cultural y antropológico de los grupos humanos, sin olvidar su caracterización como tipología textual.

El marco teórico en el que se detallan los diferentes tratados antropológicos y lingüísticos sobre el tema ha orientado el análisis del material cuyos resultados evidencian la presencia de la identidad cultural de cada país a la hora de presentar sus platos tradicionales, manifestada por los culturemas propios, de otros lugares y con el uso de identificadores geográficos.

Abstract

We present a study about the gastronomy and its importance in the culture realized around the analysis of a selection of menu of restaurants and culinary recipes of different countries. The data collected have been related to the cultural factor of the geographical area from which these texts come, and thus to be able to demonstrate their relevance to food as an ethnographic, cultural and anthropological element of human groups, not forgetting their characterization as a textual typology.

The theoretical framework in which the different anthropological and linguistic treatises on the subject detail has oriented the analysis of the material whose results show the presence of the cultural identity of each country when presenting its traditional dishes, manifested by the own cultureme, from other places and with the use of geographic identifiers.

Palabras clave

Cultura – Gastronomía – Textos culinarios – Cartas de restaurante - Recetas

Key words

Culture – Gastronomy - Culinary texts – Restaurant's menu – Recipes

1. Introducción

La gastronomía es un factor cultural determinante en el día a día de los habitantes de diferentes puntos de la geografía mundial y se convierte en un hecho cotidiano en el que las personas comparten en su vida el momento de consumir alimentos, ya sea en lugares públicos como privados. En los primeros, los establecimientos ofrecen sus degustaciones a través del formato de cartas, un documento textual público para los clientes. En los segundos, se trata de documentos con un fin didáctico culinario, por lo que este hecho puede compararse con enseñanzas básicas como puede ser leer o escribir, ya que alimentarse es una de las prioridades de supervivencia humana.

Hoy en día encontramos en diferentes medios textuales y audiovisuales cómo la cocina trasciende este aspecto básico y se está convirtiendo más en una moda. Con el fenómeno de la globalización, la comunicación de millones de personas gracias a las redes sociales y la influencia de estas a los nuevos estilos de vida que se han creado, han conseguido un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para aprender sus elaboraciones. No obstante, una gran mayoría de esos platos tienen orígenes diferentes que se han desarrollado a lo largo del tiempo a partir de rituales de preparación transferidos a lo largo de muchas generaciones.

No es extraño ver cómo ha aumentado la demanda de programas de televisión enfocados a este fenómeno, como puede ser en la televisión española *Master Chef*, *Top Chef*, *Pesadilla en la cocina*, *Un país para comérselo...* Y las audiencias de estos desbancan a otro tipo de formatos exitosos hasta entonces. Tanto es así que se han adaptado a la participación de niños, como es el caso de *Master Chef Junior*. Además, todo esto se ha extendido al mundo editorial, con las publicaciones de libros de recetas en los que se enseña a hacer preparaciones que se han emitido o realizado por chefs de gran talla tanto nacional como internacional. Se podría afirmar que en España atravesamos una revolución gastronómica desde hace varios años que ha dado lugar a un incremento de la exaltación por la cocina y un eminente interés por el mundo que la rodea.

Por todo lo anteriormente dicho, puede considerarse que la alimentación se ha convertido en un elemento significativo ya no solo para la cultura española, sino

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

internacionalmente, ya que gracias a la nueva era la información sobre este interés se extiende y se adapta al estilo de vida de toda una sociedad.

En este trabajo llevaremos a cabo un recorrido por los principales pilares que nos permitirán estudiar y comprender mejor hechos como la cultura, la gastronomía y los productos referentes a ellas. Para ellos se han estudiado y se han analizado los diferentes textos culinarios ya mencionados y poder comprobar el aporte que realizan a los estudios de la cultura en los grupos sociales que las poseen. Para ello se ha realizado una minuciosa revisión por la bibliografía que trata tanto el tema de la alimentación, el de cultura y los aspectos lingüísticos que afectan de forma directa al análisis de textos. Tras ello, y gracias a el Parametrizador de Textos Morfológicos (Carreras-Riudavets, Santana-Herrera, Hernández-Figueroa y Rodríguez-Rodríguez 2011) y a la creación de un instrumento enfocado a las cartas, se han obtenido resultados que enriquecen el estudio de la gastronomía a través de diferentes medios de la cual es partícipe.

Tras esta introducción, pasaremos al cuerpo de este trabajo recomendando para los lectores tener cerca algún aperitivo gastronómico, ya que tal y como afirmó la poeta Mary Anne Evans “Nadie puede ser sensato con el estómago vacío”.

2. Marco teórico

2.1. El concepto de cultura

Basándonos en su etimología, cultura procede del latín *cultura*, que deriva a *cultus* y en su participio a *colere*. Segura Munguía (2010) atribuye a este verbo distintas acepciones: “habitar, residir, morar”, “cultivar, labrar, cuidar”, “cuidar, tratar”, “celebrar con reverencia, honrar, respetar y apreciar”.

Pérez Gago (2000:34) asigna “cultura” como origen etimológico a “cultivo de raíces”. En un sentido más metafórico, el cual también contempla el Diccionario de la Real Academia Española en su edición 22 (DRAE), se puede aludir a una cualidad como aquella que posee un incesante crecimiento (como las raíces). “Cultura” como adjetivo abstracto deriva de *colo-culto*, y con el sufijo “-ura”, tal y como indica el DRAE aporta “la cualidad relacionada con la palabra de la que deriva”. Por lo que, desde una perspectiva clásica atendiendo a su primer significado, está relacionada con el cultivo, desde un punto de vista agrícola. Quizás es con Cicerón cuando adquiere su significado más trascendente al escribir acerca de la *cultura animi*, es decir, de la cultivación del alma.

En un sentido sociológico procede del alemán *kultur* por el que se entiende no tanto como proceso de formación, sino las instituciones, los valores, los modelos de comportamiento que en una sociedad dada forman a los individuos. El término “cultura” se convierte entonces en sinónimo del término civilización. Una cultura se define, tal como afirmó Ralph Linton (1959) como “el modo de vida de una sociedad” (Estramiana, Garrido y Ramírez, 2013:36).

A partir de esta premisa son muchos los especialistas, sobre todo antropólogos, que se disponen a dar nuevas definiciones y mejorar las ya dadas. Cuando estos últimos hacen referencia a la cultura humana, hablan del estilo de vida que adquieren “de forma social” un grupo de personas en el que su comportamiento queda pautado. Este criterio procede de la definición que otorgó E.B. Tylor, uno de los primeros antropólogos que estudió este tema, quien considera en 1871 y que se recogió posteriormente Bonte e Izard (1991) un significado cercano a lo que es la cultura en general como “conjunto complejo que abarca todos los saberes, las creencias, el arte, las costumbres, el derecho, así como toda disposición o uso adquiridos por el hombre viviendo en sociedad”.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

En una revisión bibliográfica acerca de otras explicaciones de este vocablo la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) nos proporciona la siguiente (1982):

La cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden (p. 1).

En esta última, vemos cómo aún quedan influencias de la dada por Tylor en 1871 pero ahora mucho más completa refiriéndose a ella como una capacidad intrínsecamente racional de los seres humanos.

Teniendo en cuenta las definiciones anteriores más basadas en la etimología de la palabra y la definición de la que han partido muchos antropólogos, pasamos a reflejar de forma cronológica las modificaciones que ha ido experimentando el significado del término cultura durante varios siglos de mano de uno de los mayores expertos y teóricos de la antropología mundial: Marvin Harris, con su libro *Introducción a la antropología general* (2013) repasa la evolución de este vocablo de un forma extensa y detallada, tanto en su significación como en todas las modalidades y formas de entenderlo en diferentes momentos de la historia por cada uno de los expertos desde el siglo XVIII en adelante. Hay que tener en cuenta que este concepto lleva desarrollándose desde hace tiempo por lo que en la evolución que vamos a presentar se verán reflejadas obras clásicas que se han vuelto canónicas a lo largo de la historia de la antropología, y son de vital importancia para poder comprender y profundizar a la hora de crear este trabajo.

Es en el siglo XVIII, durante la Ilustración, cuando diferentes eruditos como Adam Smith, Adam Ferguson, Jean Turgot y Denis Diderot afirmaran que las culturas eran diferentes porque expresan diferentes niveles de conocimiento y logros racionales (recogido por Harris, 2013). Esto se explica con que su visión era más cuantitativa que cualitativa.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

Cuanto más saberes y habilidades adquiriese una persona, más cultura poseía. Por lo que los primeros estudios se alejan bastante de la definición que dio Tylor sobre “cultura”, tal y como se ha reflejado en el primer apartado, el cual es la base para la antropología cultural.

Más tarde, durante el siglo XIX, surgen diferentes teorías basadas en el evolucionismo biológico. Así autores como Wilhelm Friedrich Hegel describieron “cultura” como un movimiento que surge en una época en la que solo un hombre era libre (el tirano asiático), continuaba con otra en la que algunos eran libres (las ciudades-estado griegas) y finalizaba con la época en la que todos eran libres (las monarquías constitucionales europeas). De esta idea evolucionista surgen otras teorías basadas en la evolución desde el estatus (de esclavo a noble) hasta el contrato (de empleado y empresario como de comprador y vendedor). Asimismo el principal antropólogo de este movimiento, el americano Lewis Henry Morgan, en su libro *La sociedad primitiva* (1987), divide la evolución en tres etapas: salvajismo, barbarie y civilización. La primera hace referencia a cuando los hombres permanecían aún en los bosques tropicales o subtropicales y habitaban en los árboles; el progreso que se corresponde a esta etapa es la formación del lenguaje articulado. La segunda empieza con el surgimiento de la alfarería, sigue con la domesticación de animales y termina con el manejo de los metales. Por último, la civilización es a partir de la invención de la escritura, el desarrollo del gobierno civil y la aparición de la familia monógama.

Es en el mismo siglo cuando Charles Darwin publicó *El origen de las especies* en donde la idea de la selección natural se hizo muy popular entre los estudiosos. Así surge un nuevo movimiento conocido como darwinismo que basa su creencia en que los progresos culturales y biológicos dependen del libre juego de las fuerzas en la lucha del individuo contra individuo, nación contra nación y raza contra raza. De esta creencia, el autor más destacado fue el filósofo Herbert Spencer al que se deben el sistema capitalista de libre empresa que aún en el siglo XXI influye en partidarios del capitalismo sin límites en defensa de la supremacía blanca.

Durante este periodo, las ideas de Karl Marx eran opuestas a esta última teoría darwinista. El marxismo se apoya en que las culturas atraviesan diferentes etapas de comunismo primitivo, sociedad esclavista, capitalismo y comunismo con añadidura de la idea del papel de la lucha para conseguir el progreso y la evolución cultural. No es difícil averiguar el origen y la influencia de esta teoría tras la lectura de dos párrafos anteriores a este. Se basan en la teoría de Morgan pero con el componente de las clases sociales y la

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

justificación del “sistema de producción” como el causante de las diferentes etapas, en vez del factor evolucionista biológico.

Tras el estudio de diferentes teorías basadas en el evolucionismo, tanto el biológico de Morgan y sucesores como el social de Marx, aparecen a principios del siglo XX diversos antropólogos, liderados por Franz Boas cuyas palabras quedan recogidas en “Franz Boas: textos de antropología” (2008), donde se establece el movimiento llamado *particularismo histórico*, movimiento en contra a lo anteriormente afirmado. Estos estudiosos alegan que cada cultura tiene su larga y única historia (unicidad histórica) y consecuentemente se rechaza la posibilidad de la perspectiva de una ciencia de la cultura generalizadora. Boas repelerá contra la corriente evolutiva por incluir a toda la humanidad en una misma corriente de desarrollo. No existe una cultura general o global, cada cultura sigue un camino único y particular y para entenderla hay que estudiarla por separado, recalcando la importancia de llevar a cabo trabajos de campo etnográficos no occidentales, no como hicieron los anteriores a ellos. El hito de Boas fue demostrar que la raza, el lenguaje y la cultura eran aspectos independientes de la condición humana. Para este autor, cultura hace referencia a las manifestaciones de los hábitos sociales en una comunidad en la medida en que se ven afectadas por las prácticas del grupo en que vive y los productos de las actividades humanas en la medida en que se ven determinadas por dichas costumbres.

Es en Gran Bretaña, país en el que se desarrolla un desafío contra evolucionismo, en donde se partió de dos grupos de estudiosos de diferentes características. Uno de ellos fue Bronislaw Malinowski que trabajó en descubrir los orígenes de los factores culturales y su contribución al bienestar psicológico y biológico de los individuos. Por otra parte, Radcliffe-Brown y los estructural-funcionalistas se centraron en la contribución del bienestar biológico y psicológico de los individuos en el mantenimiento del sistema social, por lo que el término cultural lo entienden como una abstracción, ya que lo que observan son los seres humanos y las relaciones que establecen entre sí. Ambos se dedicaron al trabajo de campo intensivo y rechazaban las ideas generales y recurrentes de las diferencias culturales haciendo hincapié en las razones funcionales de las semejanzas (Harris, 2013).

En rechazo a las anteriores teorías fundamentadas en elementos más asociados a lo social y/o biológico, existen algunos antropólogos que basan el término cultura con interpretaciones desde el punto de vista psicológico influidos por los escritos de Sigmund Freud. Así sientan las bases para desarrollar el planteamiento conocido como *cultura y personalidad*. De la misma manera los discípulos de Boas, Ruth Benedict y Margaret Mead

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

desarrollan una hipótesis sustentada en que existe una relación entre las creencias y prácticas culturales con la personalidad del individuo, y la personalidad del individuo con las creencias y prácticas culturales. Por ejemplo, la influencia de factores como las experiencias vividas en la infancia, hábitos de higiene y aseo o el aprendizaje del sexo.

Tras la Segunda Guerra Mundial, seguían esos ánimos antievolucionistas y es de la mano de Leslie White surge la propuesta de volver a examinar esos trabajos del siglo XIX para una corrección minuciosa de los errores etnológicos que habían cometido así como identificar su contribución positiva al desarrollo de una ciencia de cultura. Estos teóricos, apodados neoevolucionistas, postulan que la dirección global de la evolución cultural estaba determinada por las grandes cantidades de energía que se podían captar y poner a trabajar por cada persona cada año. Por lo que para ellos “cultura” era sinónimo de una clase de cosas y acontecimientos que dependen del conceptualizar en el momento las cuales son consideradas en un contexto extrasomático. Así, Julian Steward estableció los principios para la perspectiva conocida como *ecología cultural*. La ecología cultural estudia las relaciones de las personas con su ambiente físico a través de niveles de integración desde lo local a lo internacional. Alega que los patrones de comportamiento culturales consienten en la adaptación del hombre al ambiente a través de una serie de interacciones dinámicas. Esta creencia centra su atención en las reacciones y respuestas expresadas por los seres humanos mediante lo que conocemos como “cultura”, la cual nos permite comprender y explicar los procesos de cambio social y las adaptaciones (Harris, 2013).

Tanto White como Steward, autores que se han citado en el párrafo anterior, estaban totalmente influidos por el evolucionismo social que desarrollaron Marx y Engels. Tras ello, apareció otro punto de vista conocido como *materialismo cultural*. Este movimiento sostiene que la principal tarea de la antropología es dar explicaciones a partir de causas de las diferencias y semejanzas que existen entre los grupos humanos, por tanto esto implica que esas personas se convierten en grupos culturales. Sustentan que la principal forma de llevar a cabo estas ideas es estudiando los imperativos materiales a los que la existencia humana está sujeta. Estos nacen de la necesidad de producir alimentos, refugios y máquinas, y de la reproducción de los seres humanos dentro de los límites que establece la biología y el contexto ambiental. Esta teoría nos viene dada de Marvin Harris, antropólogo estadounidense que, en sus propias palabras, se enmarca dentro de esta corriente con la siguiente afirmación en su libro *Bueno para comer* (2011a): “Dios otorgó a cada pueblo una taza, una taza de arcilla, y de esta taza bebieron su vida... Todos hundían las tazas en el agua, pero cada taza

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

era diferente”(p.11). Así lleva a cabo diferentes investigaciones realizando un estudio antropológico y científico en distintas culturas con respecto a distintas cosas, animales, elementos... como por ejemplo la importancia de las vacas en ciertos sitios del mundo o la del cerdo, pues en cada cultura estos animales son tratados y vistos de diferente manera (Harris, 2011a).

Por último, en este extenso recorrido, citaremos a los estructuralistas. Este movimiento nace en Francia de manos de Claude Lévi-Strauss, creado a partir de las ideas del método científico de Marx y en el protoestructuralismo lingüístico de Ferdinand de Saussure (con su diferenciación entre la *lengua* y el *habla*). Su definición de “cultura” se atañe a estas palabras expresadas en 1958 y recogidas por Marvin Harris (2009):

Llamamos cultura a todo fragmento de humanidad o conjunto etnográfico que desde el punto de vista de la investigación presenta por relaciones a otros conjuntos de variaciones significativas. De hecho, el término cultura se emplea para reagrupar un conjunto de variaciones significativas cuyos límites según prueba la experiencia coinciden aproximadamente. El que esta coincidencia no sea nunca absoluta ni se produzca jamás en todos los niveles al mismo tiempo no debe impedirnos el empleo de la noción de cultura que es fundamental en antropología y posee el mismo valor heurístico que el concepto de aislado en demografía que introduce la noción de discontinuidad (p. 631).

Afirma Strauss que lo que en realidad tiene relevancia son las uniformidades psicológicas que subyacen a las aparentes diferencias de las conductas y los pensamientos. Estas surgen desde la mente humana que tiene la tendencia a dicotomizar y luego transmitir un tercer concepto que servirá de base para otra oposición, por ejemplo “naturaleza” frente a “cultura”. Además afirma que cuanto más cambien y se modifiquen los factores culturales de cada grupo humano, más siguen siendo iguales ya que son simples variaciones sobre oposiciones recurrentes y sus resoluciones. En conclusión, esta teoría se centra en las semejanzas de las culturas, pero no en las diferencias (Harris, 2013).

Actualmente, el antropólogo Alejandro Grimson, tras haber realizado un minucioso estudio del recorrido por la historia de la palabra cultura, ha determinado algunos aspectos que ahora son los utilizados por los expertos en la materia. Alega que el primer concepto de cultura surgió para oponerse a la idea de que hay gente con “cultura” e “incultos”, los que tienen esa “Alta Cultura” que define un grupo en concreto de la gran masa “sin cultura”

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

(Grimson, 2008). Debemos recordar que las definiciones dadas en el siglo XVIII tienen la visión de que una persona “cultura”, es una persona instruida en las artes y que presenta la práctica de costumbres que le identifican con un grupo acaudalado. Además, este autor añade a la definición de Tylor, vista en párrafos anteriores, todas las actividades y pensamientos humanos dentro de la mencionada cultura, y que no existe base genética para poder explicar el diferente desarrollo de mitos, leyendas, creencias, ritos... que forman parte de la riqueza de cada cultura. En palabras del autor: “la variedad (cultural) no se lleva en la sangre [sino que] se aprende en la vida social” (Grimson, 2008, p. 48).

En conclusión, podemos afirmar apoyándonos en el planteamiento expresado por Wagner (1975) citado por Wright (2004) que el “acto mismo del trabajo de campo, los antropólogos “inventan” una “cultura” (en el viejo sentido) para un pueblo”. La observación de lo que nosotros entendemos por cultura en el enunciado recurrente de cada población. Un ejemplo lo encontramos en los Kayapó que realizaron ese constructo con la finalidad de que la cultura, que siempre se ha creído que era un impedimento, ahora surge como un recurso con la finalidad de negociar su coexistencia con la sociedad dominante.

Se ha podido apreciar el constante progreso (aunque a veces no de forma positiva) del concepto de cultura en sus diversos ámbitos y relaciones con otros significados y experiencias; desde su evolución histórica y uso por diferentes teorías simplificadas. Algo que resulta notable, y sobre todo atendiendo a las fuentes que se han utilizado, es que sobre todo han sido autores pertenecientes a Occidente a los que se les ha prestado mayor relevancia en el plano académico profesional, por lo que en ocasiones puede llevar a confusión si este escrito lo leyese algún profesional que pertenezca a las culturas pertenecientes a Oriente. Además, aunque existen diferentes movimientos y teorías cabe destacar que la aportación de Marvin Harris al tema resulta clave a la hora de poder profundizar en él, no solo para el ámbito antropológico ya que sus estudios traspasan y se hacen necesarios en diferentes ciencias. Esto se comprueba en que las aportaciones más contemporáneas vuelven a citarlo y apenas añaden particularidades a todos sus estudios. En este trabajo se pretende atender cada aporte, pero siempre alejado de estereotipos asociados al término e intentar que en el análisis que se va a llevar a cabo de diferentes cartas y recetas de determinados lugares geográficos (tanto en Occidente como en Oriente) se pueda asemejar más a lo que estableció Strauss, como se ha señalado anteriormente recogido por Harris (2009), acerca de que las semejanzas entre los grupos culturales son las que forman las verdaderas relaciones humanas.

2.2. La alimentación y la gastronomía

A la hora de tratar este punto, quizás esta cita de Brillant-Savarin en 1826 pueda ilustrar la idea que se va a intentar reflejar: “Dime lo que comes y te diré quién eres”. De esta frase podemos consultar en el refranero español otras como “de lo que se come se cría” o “somos lo que comemos”, aunque otros afirmen que “no somos lo que comemos sino lo que nuestro cuerpo asimila”.

Esta versión del ya conocido refrán español (“Dime con quién andas, y te diré quién eres”) ilustra cómo la comida llega a ser un factor fundamental en la personalidad de alguien, y por ende, acabar convirtiéndose en un elemento de un grupo cultural. Tal y como ya afirmó Igor de Garine (1987) los seres humanos se sienten emocionalmente ligados a las costumbres alimentarias de su infancia, generalmente marcadas por la cultura tradicional. Una persona se alimenta como lo hace la sociedad en la que es partícipe. Su cultura señala los alimentos que son comestibles y los que quedan excluidos por medio de prohibiciones que, de forma eventual, lo segrega respecto de otros grupos.

Específicamente hablando de alimentación humana como expresión sociocultural, la antropología trabaja sus características significativas, determinantes y determinadas, en el ámbito de los sistemas y procesos relacionados con el acto mismo de la alimentación en tanto conjunto de acciones sociales (Aguilar, 2013), por lo que existe una antropología de la alimentación como un campo disciplinario que trata de facilitar herramientas epistemológicas y comprensivas concretas.

El significado cultural de la alimentación en muchas ocasiones llega a contradecir al hecho biológico, sobre todo porque los alimentos tienen significados diferentes; están en cada una de las vidas humanas no solo por ingestión sino por otras muchas vías pero sobre todo por influjos externos. En estos tiempos se ha convertido en un objeto más globalizador gracias a la publicidad, los medios de comunicación y las redes sociales. La elección de la alimentación que ha escogido cada persona ha estado sujeta a la interpelación tecnológica o a la economía. Aunque el sentido del gusto influya en algunas ocasiones, la mayoría de las veces el componente clave son las creencias en cuanto a las buenas propiedades o a los malos efectos de los alimentos.

Los comestibles han sido parte o han estado relacionados con determinadas organizaciones de grupos humanos y no han sido creados por razones científicas y ni siquiera

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

racionales. Esto indica especial relevancia sobre la función que la alimentación tiene en la identidad individual o de grupo. Hablamos de alimentos tabú y alimentos santificados (Duch, 2010).

En la mayoría de los grupos culturales, la acción de comer cumple una función básicamente social. Todo lo que atañe a la comida se refuerza en un conjunto de normas que dan sentido e identidad a cada grupo. Pasando de la tradicional reunión familiar a la comida de trabajo, todo tiene su ritual con códigos que están ligados idiosincrásicamente a cada grupo. Comer supera copiosamente el ámbito de la vida cotidiana y se concreta con una serie de pensamientos, actos y emociones. Porque alimentarse –abarcando tanto el comer como beber-, trasciende la pura necesidad vital y tiene que ver más con una serie de conductas que con la mera actividad biológica. Comer es un signo que inscribe a circunstancias sociales y con ella determinados actos referentes a las ceremonias que se llevan a cabo. A veces cíclicos en el calendario, tales como la Navidad, Janucá, Ramadán, Diwali, etc. y, en otras ocasiones, para celebrar acontecimientos colectivos de mayor o menor envergadura, tal sea una boda, un cumpleaños, una graduación, etc.

Marvin Harris (2011b) analiza muchas curiosidades y tabúes alimentarios en diversas culturas. Por ejemplo, la adoración de los hindúes a la vaca porque simboliza la madre de la vida, por lo que queda prohibido matarlas. Cabe pararse a reflexionar cómo existen millones de personas en la India que pasan hambre y no puedan comérselas lo cual parece un disparate a los ojos de cualquier occidental. Sin embargo, según cuenta este autor, existe una gran cantidad de razones que apuntan a que muchos sectores de la vida cotidiana de la India obtienen un buen rendimiento de las vacas y no les conviene en absoluto que mueran. Los bueyes de tiro son imprescindibles para la agricultura y si los dedicaran a sementales supondría una pérdida en sus tareas agrícolas. Por eso aunque haya muchas vacas, la mayoría solo tiene un ternero o dos en toda su vida. Además los excrementos del ganado vacuno tienen multitud de propiedades útiles y, en los lugares más desfavorecidos, hay familias que se encargan del trabajo de seguir por todas partes a su propia vaca y de llevar a casa su producto petroquímico diario. En las ciudades, las orbes más poderosas de los barrenderos monopolizan el excremento depositado por animales perdidos y se ganan la vida vendiéndola a las amas de casa. Es decir, no es que la prohibición de matar vacas sea lo ideal en un país con tanta pobreza, pero hay razones que avalan que no es tan descabellado dejarlas transitar a sus anchas.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

En otra de las obras de Marvin, exactamente *Bueno para comer* (Harris, 2012), dedica un capítulo sobre la porcofilia y la porcofobia en la que afirma:

Todas las personas conocen ejemplos de hábitos alimenticios aparentemente irracionales. A los chinos les gusta la carne de perro, pero desdeñan la leche de vaca; a nosotros nos gusta la leche de vaca, pero nos negamos a comer la carne de perro; algunas tribus de Brasil se deleitan con las hormigas pero menosprecian la carne de venado. Y así sucesivamente en todo el mundo (p.25).

El hecho de que la Biblia y el Corán prohíban expresamente el consumo del cerdo ha sido objeto de estudio desde hace tiempo. Aunque no exista un consenso entre los expertos en esta materia, el producto más cercano a ese acuerdo es que la prohibición de comer cerdo tiene más que ver con que su cría constituía una amenaza a la integridad de los ecosistemas naturales y culturales del Oriente Medio. El cerdo es una criatura que habita en zonas de bosque. No proporciona leche y no tiene suficiente resistencia física para poder caminar en largas distancias y en periodos largos de tiempo. Conjuntamente, al ser omnívoro puede llegar a ser una amenaza a la alimentación humana. Por eso estos animales son ideales para criarlos en desiertos, oasis y tierras de secano, en donde habitan en su mayoría las culturas musulmanas y judías. Teniendo en cuenta estos factores, el agravio de su consumo se debe a un intento de impedir la tentación de consumirla de suculentas maneras y por tanto de criar cerdos atentando contra el ecosistema, por lo que se estableció que lo mejor fuese que estuviese prohibida.

En consecuencia con todo lo expresado anteriormente, es cierto que la literatura científica entorno al hecho culinario lo refleja como un hecho poliédrico de múltiples caras. Cada una de esas caras, tal y como señala Mabel Gracia (2010), responde a una visión o interés particular sobre la comida o el comer, sobre sus funciones y efectos. Por lo cual debe ser estudiado desde una perspectiva multidisciplinar en la que las ciencias sociales, experimentales y las humanas den cuenta de las dimensiones psicológicas, biológicas, nutricionales o económicas que este hecho subyace.

Y al ser ya la gastronomía un término que alude a la cultura, es necesario que se haga una serie de esfuerzos de carácter teórico y metodológico para construir lo que es conocido como la antropología de la alimentación. Esta disciplina estudia las prácticas de las

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

representaciones culinarias de los diferentes grupos humanos desde una perspectiva comparativa y holística, en donde se preste atención a las diferentes dimensiones ya mencionadas. Los estudios realizados en España sobre este tema se han centrado en los principales motivos, que ilustra Gracia (2002), por los que la antropología social ha ido tomando el hecho de la alimentación como objeto de estudio específico.

El primer motivo es el estudio de las prácticas alimentarias, a través de sus aspectos materiales, sociales e influencia simbólica, que constituye un medio para analizar otras cosas. La supervivencia de un grupo depende de la satisfacción de sus necesidades alimentarias, lo que supone que la búsqueda de comida sea uno de los factores más diferentes y comunes de cualquier cultura. De esta manera, la producción, distribución y consumo de alimentos y sus otros componentes del contexto han sido la base de numerosos estudios de antropología económica y ecológica, como por ejemplo el estudio de la selección cuidadosa de alimentos, la ofrenda sagrada de exquisiteces, las preferencias a ciertas comidas... todos han llenado capítulos de trabajos sobre religión y sistemas de creencias. Otros componentes analizados son cómo la comida puede llegar a establecer derechos y obligaciones entre la gente cercana al entorno de una persona a la hora de manifestar agradecimiento, compromiso, deuda o cariño que han sido temas trabajados por la antropología del parentesco. En consonancia con esto, el vocabulario alimentario, como los campos semánticos o las taxonomías culinarias, han sido atendidos desde la antropología cognitiva en su interés por demostrar ciertas relaciones entre lenguaje, pensamiento y realidad. Han sido objeto de estudio la ritualización y las fiestas, la comensalidad, los recetarios, los calendarios de actividades y comidas, como patrimonio cultural.

El segundo tiene una base biomédica, ya que distintas áreas ajenas a la antropología han demostrado en diversos ensayos cómo la producción, el consumo y la distribución de diferentes alimentos son objeto de interés científico por sus implicaciones en la salud y esto afecta a procesos afectivos y cognitivos que a la vez están en relación con el desarrollo económico de las poblaciones.

El tercero es debido al aumento del interés general mostrado por la población y con el hecho de que la alimentación se registre como un factor articulador de un buen número de prácticas y representaciones sociales. En los últimos años hemos podido observar en medios audiovisuales un crecimiento en el número de programas de cocina como concursos, secciones para dar consejos de salud, documentales en los que existe un apartado dedicado a

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

la gastronomía de cada lugar e incluso debate sobre las ventajas e inconvenientes del consumo de ciertos alimentos.

Por último, una de las razones es el propio cambio de la mentalidad de la antropología. Como hemos podido observar en el apartado anterior, muchos son los que han tratado el tema de la cultura pero no todos tienen en cuenta este tipo de características, como es el hecho culinario, a la hora de poder dar una definición que contenga a la realidad social en la que se desarrollan los grupos culturales.

Por estos motivos, y sobre todo apoyándonos en el primero, el estudio que se realiza en este trabajo atiende a esa necesidad, pero a la vez realidad, de cómo los alimentos han pasado de ser un simple elemento en la acción de comer a convertirse en una metafórica bandera o himno de ciertos puntos geográficos. Quizás, tanto las recetas como las cartas de los restaurantes son uno de los medios más cotidianos y simples en los que la gastronomía, por tanto la cultura, de cada grupo étnico puede demostrar todo el potencial de sus prácticas y creencias.

2.3. Culturemas y elementos del lenguaje culinario

Respecto al uso de la lengua, el cual es parte de esos elementos de la cultura, esta tiene vital importancia atendiendo al tipo de expresión utilizado a la hora de presentar y referirse a los alimentos y junto a estos, sus formas de cocción. Por ello, existen innumerables glosarios que recopilan todas las palabras utilizadas en diferentes partes del mundo a la hora de referirse a la comida y las cualidades que esto implica. Un ejemplo dentro del mundo de los hispanohablantes es el término “aguacate”, que en algunos lugares de Hispanoamérica es referido como “palta” (del quechua), cura (en Colombia y Venezuela) o avocado (utilizado en Filipinas).

En este campo los traductores han tenido un dificultoso camino que seguir para poder obtener la palabra exacta que refleje la realidad de ella fuera de su contexto, por lo que afecta también a las culturas. Conocer las literaturas del mundo a través de las traducciones, significa descubrir al “otro”, y ese mismo descubrimiento está manifiesto por un intenso interés y curiosidad intelectual y simboliza el proceso que garantiza preservar la identidad cultural (Ballard, 1998).

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

Muchos de los planteamientos socioculturales que se estudian en la traducción desde el punto de vista del lugar de donde proceden los grupos culturales, ponen de relieve el papel de los elementos culturales dentro del proceso de la traducción. Dentro de esta afirmación, Basil Hatim y Mason (1997) definen al traductor como un *mediador entre culturas*, dedicando una función especial a la dimensión semiótica.

Una de las problemáticas que se plantean a la hora de traducir es la creación de una tipología que destaque los principales rasgos diferenciadores de cada grupo étnico, agrupados según sus temas y naturaleza. Por ello, Nida (1975) crea el término de *culturema* que más tarde Veermer (1983) definirá como:

Un fenómeno social de una cultura A que es considerado relevante por los miembros de esta cultura y que, cuando se compara con un fenómeno social correspondiente en la cultura B, se encuentra que es específico de la Cultura A (p. 8).

Según Luque Durán (2009), los culturemas son unidades semióticas que abarcan ideas de carácter cultural con las cuales se embellece un texto y que por las cuales es viable construir discursos que entretengan estos con elementos argumentativos.

Según Molina Martínez (2006), este vocablo se identifica por demostrar una serie de rasgos comunes:

1. Los culturemas surgen en el seno de una transferencia cultural entre dos culturas concretas. Esta aserción puede dar cuenta de dos situaciones diferentes:
 - a. Los elementos culturales deben plantearse como la consecuencia de un trasvase cultural de estos.
 - b. Los culturemas lo son en el marco de dos culturas concretas. La palabra *chador*, que Newmark (2004) califica como palabra cultural, no funcionaría como tal si las lenguas en juego fueran por ejemplo el farsi y el urdu. Podríamos decir que la palabra X funciona como culturema entre las lenguas A y B, pero no necesariamente entre las lenguas A y C.
2. La actuación de una de estas palabras como tal depende del contexto en el que aparezca.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

Según Pamies Bertrán (2009), los culturemas son símbolos extralingüísticos culturalmente motivados, que sirven de modelo para que las lenguas generen expresiones figuradas, inicialmente como meras alusiones a dicho simbolismo.

Como resumen, podríamos definir este complejo término como un elemento simbólico específico cultural, simple o complejo, que corresponda a un objeto, idea, actividad o hecho, que sea destacado entre los individuos de una sociedad y que además contenga un valor simbólico y sirva como patrón de comportamiento para los miembros de dicha sociedad.

Este tipo de palabras aparecen y se reflejan en diferentes tipos de textos como pueden ser folletos turísticos, guías de lugares pertenecientes al patrimonio de un lugar determinado o, y es donde vamos a hacer hincapié en este trabajo, en cartas de restaurantes y recetas propias de diversos países.

Como se ha especificado antes, la gastronomía forma parte de cultura, por lo que sus productos conforman una base en la que diferentes grupos sociales ven reflejada su cultura. Atendiendo a la oferta alimentaria de diferentes establecimientos hosteleros y a las fórmulas que hacen posible su elaboración, podemos definir que un texto cultural como un sistema funcional, jerárquicamente organizado el cual representa la vida social y colectiva de los grupos humanos, principalmente, por la lengua y sus diferentes manifestaciones (Lotman, 1996), por lo que a los textos que vamos a tratar en este tema nos permiten establecer una interacción dialógica entre lo explícito y lo implícito, entre lo encubierto y lo revelado a partir de ciertos elementos.

Por ello debemos tener en cuenta que los elementos que conforman los menús y recetas de una gastronomía concreta de un país determinado guarda relación con la ciencia lingüística de la semiótica, la cual es definida por Saussure como "una ciencia que estudia la vida de los signos en el seno de la vida social" (2007). Así aludimos a la reflexión de "signo" que realiza Eco (1995) quien afirma que cada uno de ellos está constituido por elementos de un plano de la expresión, colocados convencionalmente en correlación con elementos de un plano de contenido.

Aunque en apartados anteriores se han dado diferentes nociones de "cultura" es pertinente en este momento citar a Geertz (2006) ya que en 1973 hace una re-definición del término que actualmente satisface a una amplia mayoría de estudiosos de diferentes círculos antropológicos. Según esta:

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

La cultura denota un patrón históricamente transmitido de significados incorporados en símbolos, un sistema de concepciones heredadas expresadas en formas simbólicas por medio de las cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento para, y actitudes hacia, la vida (p. 89).

Conforme a estos, una mayoría de antropólogos sociales están de acuerdo en que la cultura es un fenómeno semiótico. Pese a esta amplia consideración se hace difícil poder encontrar un documento o manual que concrete qué características tiene una investigación de este tipo y qué repercusiones se emanan de aceptar esta definición de la cultura.

Teniendo en cuenta estas afirmaciones, debemos contemplar dos tipos de semiótica que Greimas (1991) explica que son adaptables a los textos descriptivos que van a ser tratados. La primera, la semiótica narrativa aborda el estudio de la narrativa a partir del análisis de lo que denomina, con rigor, la estructura narrativa del texto. Esta se ha empleado más en textos literarios para proceder al análisis de los personajes, el tiempo de la acción y los parajes en los que los protagonistas realizan sus interacciones. En textos descriptivos, como son las cartas de restaurantes y recetas, afirma también el autor que estos son susceptibles de ser analizados por la perspectiva diacrónica de este tipo de Semiótica. Dentro de esta teoría desarrolla el concepto del “recorrido generativo”, entendido como una construcción teórica que intenta modelar el modo cómo se genera y se articula el sentido en un texto. Existirían dentro de este dos tipos: el nivel de las estructuras discursivas y el nivel de las estructuras semio-narrativas. El primero corresponde al grado de la manifestación textual, es decir, aquel con el que nos enfrentamos en la propia acción de la lectura del texto, por lo que se trata de un nivel analítico. El segundo, el de las estructuras semio-narrativas, es el más abstracto cuyos componentes no se manifiestan directamente en el documento, sino que son reconstruidos a través del análisis.

El segundo tipo de semiótica que establece el lingüista e investigador francés es la referente a la significación. Esta trata del proceso de las predicciones sociales del sentido en los diferentes textos que circulan en la sociedad. Hay que tener en cuenta que el uso social de los signos produce determinados efectos de sentido, que se organizan en distintos sistemas de significación: el sistema significativo de la arquitectura de un poema, el de un partido de fútbol o el de textos culturales de diferentes ámbitos. Este autor nos da la idea de que lo realmente importante es que el hecho semiótico llegue a trascender, al margen de la intención que tenga el emisor.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

A estas palabras es necesaria la aportación de Eco (1995) "que la cultura por entero es un fenómeno de significación y de comunicación y que humanidad y sociedad existen sólo cuando se establecen relaciones de significación y procesos de comunicación" (p. 44). Con esta concreción y tal como se ha estado dejando ver en todo este epígrafe y en relación al primer motivo de estudio que establece Gracia (2002) sobre la cultura y la antropología referente a los aspectos materiales, sociales e influencia simbólica, es relevante ver cómo esos textos descriptivos sobre la gastronomía de diferentes puntos del planeta establecen y completan la cultura gastronómica que los grupos culturales tratan en su vida cotidiana. Y es en este punto en el que autores como Alexander (2000) sostiene que el ámbito de la vida cotidiana puede, es y debería ser estudiado desde el punto de vista de las pequeñas teorías y a través de una síntesis de corte ecléctico. Esta "vida" es distinta de un sujeto a la de otros, no obstante es significativo indicar que debe haber un "puente" que permita entender ambas vidas. Este surge de las situaciones de forma directa, expresado de una forma coloquial es el cara a cara diario, y puede entenderse como un esquema que representa las valoraciones subjetivas que hacen los individuos de su propia realidad, de tal forma que estos son recíprocos. Por lo que respecta al comercio de la hostelería, donde su instrumento cotidiano para poder mostrar al propio grupo cultural y a otros la gastronomía del lugar y, por tanto, queda implícito el proceso que se lleva a cabo para realizarla, es pertinente para ser objeto de estudio dentro de el campo de la investigación antropológica en la rama de la cultura y la alimentación.

3. Objetivos

Tras plantear los fundamentos en los que este trabajo se ha basado, queda delimitar qué ha abarcado y cómo se ha procedido a ello. Por ello, en este apartado se formulan cuáles son los objetivos a los cuales se les da respuesta a lo largo de este documento.

El objetivo general y en el que se enfoca todo el trabajo es:

- Describir el aporte de los textos culinarios al elemento cultural de la gastronomía mediante el análisis de recetas y cartas de restaurantes de diferentes países.

A partir de este, se articulan los objetivos específicos en el que se enmarca este documento:

- Respecto a las cartas:
 - o Estudiar la utilización de la ortotipografía en estos textos
 - o Identificar las referencias culturales las cartas.
 - o Examinar el grafismo, estilo y léxico que presentan estas.
- Respecto a las recetas:
 - o Analizar morfológicamente el apartado de preparación de las recetas y sus elementos culturales.

4. Metodología

4.1. Diseño de la investigación

Tanto en el análisis de las cartas de restaurante como en el de las recetas, el diseño de investigación planteado es transversal, porque no hay seguimiento, las variables se miden solo una vez; exploratorio, supone un primer acercamiento científico a un problema, el cual no ha sido estudiado o no lo suficiente; descriptivo, dado que queremos describir, en todos sus componentes principales, una realidad (Rodríguez & Valldeoriola, 2009); y finalmente empírico-analítico de tipo ex-post-facto, ya que el investigador no varía el hecho de estudio y no interviene en él de ninguna forma (Bernardo & Caldero, 2000).

4.2. Variables

Las variables dependientes establecidas para el proceso de análisis son grafismo, referencias culturales, estilo, ortotipografía y léxico, en el caso de las cartas, y las categorías morfológicas, en el caso de las recetas. En ambos casos, como variable independiente se ha considerado la nacionalidad de la que proceden estos documentos para su estudio desde un punto de vista sociocultural y su aporte al fenómeno cultural de la gastronomía.

4.3. Muestra

Tanto en el caso de las cartas de restaurantes como en las recetas, las correspondientes muestras son no probabilísticas de tipo intencional basada en el criterio de accesibilidad. Para las cartas de restaurantes se han seleccionado un total de 20 cartas siendo este mismo número utilizado para las recetas de diferentes platos de distintas nacionalidades.

Las cartas de los restaurantes se han obtenido de la página *tripadvisor.es*, web de viajes que proporciona ayuda a los viajeros en alojamientos, aerolíneas, atracciones y restaurantes. Esta web permite la valoración de los usuarios a todos los servicios prestados por lo que nos ha proporcionado un criterio de selección. El acceso a las cartas ha sido posible gracias a las fotos realizadas por los comensales que estuvieron en los restaurantes seleccionados y que fueron subidas a esta página web. Los criterios a la hora de seleccionar cada restaurante fueron: gastronomía, local, tipo de comida adecuada al lugar (por ejemplo,

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

comida española, comida africana) y país de origen. Todas proceden del país de origen, excepto el menú etíope al que no se pudo acceder a ningún documento procedente de Etiopía, por lo que se optó por uno en España en donde se preparaba ese tipo de comida. En la tabla 1 se muestran todos los datos de identificación de las 20 cartas de restaurantes objeto de estudio, numerados siguiendo el orden de aparición en los anexos.

Tabla 1

Identificación de las cartas de restaurantes

Nº.	Nombre restaurante	Ubicación	Tipo de comida
1	Pecan lodge	Dalas, Texas, EEUU.	Americana, barbacoa.
2	Parrilla Peña	Buenos Aires, Argentina.	Asador, latina, barbacoa, argentina, sudamericana.
3	Fish At The Rocks	Sidney, Australia.	Australiana, marisco, menú vegetariano, menú para celíacos.
4	Mocoto	Sao Paulo, Brasil.	Brasileña, sudamericana, asador.
5	The Golden Chippy	Londres, Reino Unido.	Británica, marisco, comida rápida.
6	Sum Square	Hong Kong, China.	China, asiática, menús vegetarianos.
7	Taberna el Arco	Madrid, España.	Marisco, mediterránea, europea, española, menús vegetarianos, opciones veganas, menú para celíacos.
8	Nuria Restaurante Etíope	Madrid, España.	Africana, etíope, menús vegetarianos, opciones veganas, menú para celíacos.
9	L'auberge des 7 plats	Le Mans, Francia.	Francesa.
10	Cyceon	Elefsina, Grecia.	Griega.
11	Karim's Restaurant	Nueva Delhi, India.	India, menús vegetarianos, halal, opciones veganas.
12	La Tradizionale	Milán, Italia.	Italiana, pizza, marisco, mediterránea, menús vegetarianos, menú para celíacos, opciones veganas.
13	Kaikaya	Tokio, Japón.	Japonesa, marisco, sushi, asiática.
14	Manou ba shouk	Jerusalén, Israel.	Kosher, libanesa, mediterránea, de oriente medio, israelí, menús vegetarianos, opciones veganas, menú para celíacos.
15	Tajine Wa Tanjia	Rabat, Marruecos.	Africana, árabe, menú vegetarianos, halal.
16	Café Tacuba	Ciudad de México,	Mexicana, latina, menús vegetarianos, opciones

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

		México.	veganas.
17	Café Pushkin	Moscú, Rusia.	Europea, rusa, de Europa oriental, centroeuropea, menús vegetarianos, opciones veganas, menú para celíacos.
18	Moyo Melrose Arch	Johannesburgo, Sudáfrica.	Africana, menús vegetarianos, opciones veganas.
19	Jin Chieng Seng by Inn A Day	Bangkok, Tailandia.	Asiática, tailandesa, opciones veganas.
20	Constantine's Ark	Estambul, Turquía.	Mediterránea, europea, turca, de oriente medio, de Europa oriental, menús vegetarianos, opciones veganas, menú para celíacos.

Fuente: Elaboración propia.

El soporte en el que se han conseguido estas cartas, ha sido, un 65% en papel (idéntico al disponible en internet) facilitadas por los propios establecimientos; y un 35% a partir de una fotografía del documento original, proporcionada por los propios clientes que las han subido a la plataforma de *Tripadvisor*.

De los restaurantes recogidos en la Tabla 1, un 30% oferta en su menú desayunos; un 40% ofrece *brunch*¹; un 55% de estos tienen un horario flexible al cerrar hasta tarde; y todos ellos elaboran tanto almuerzos como cenas. De estos establecimientos, el 90% incluye en su carta de bebidas alcohol, solo el restaurante de India y de China no lo ofrecen.

Sobre la política de servicios que proponen estos locales, la mitad de ellos tiene la opción de poder pedir comida para llevar, mientras que la otra parte prescinde de esa prestación. Respecto al plan de accesibilidad establecido para clientes con discapacidad, un 60% de ellos dispone de él para este colectivo.

Por último, en este trabajo también se ha tenido en cuenta que esos restaurantes cumplieran un buen servicio hacia los clientes, que responde a su condición de oferta de comida locales y la experiencia que los usuarios de la página *TripAdvisor* han expresado a la hora de votarlos. Se puede comprobar que la selección ha sido acorde con lo anteriormente explicado ya que un 85% tienen una valoración de “excelente” y el 15% restante están puntuados con la apreciación “muy bueno”.

¹ Vocablo de origen anglosajón que procede de la combinación de las palabras *breakfast* y *lunch* y se trata una comida que se efectúa por la mañana entre el desayuno y el almuerzo.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

Con relación a las recetas, se escogieron atendiendo a las recomendaciones gastronómicas locales que las páginas web de turismo de cada país proporciona. Así como también se tuvo en cuenta que esas elaboraciones apareciesen en todas las cartas que se habían analizado.

Las recetas se han categorizado en tres grupos atendiendo a su importancia y orden dentro del acto de comer: primeros platos, segundos platos y postres. En la tabla 2 se muestran junto a ubicación y grupo. El orden viene dado por el establecido para las cartas de los restaurantes recogidas en la tabla 1.

Tabla 2*Identificación de las recetas del grupo*

Nº.	Nombre	Ubicación	Grupo
1	<i>Chicken fried steak</i>	EEUU	Primer plato
2	<i>Alfajores de Maicena</i>	Argentina	Postre
3	<i>Australian meat pie</i>	Australia	Segundo plato
4	<i>Vatapá</i>	Brasil	Segundo plato
5	<i>Haggis</i>	Reino Unido	Segundo plato
6	<i>Dim Sum</i>	China	Primer plato
7	<i>Paella</i>	España	Segundo plato
8	<i>Injera</i>	Etiopía	Postre
9	<i>Ratatouille</i>	Francia	Segundo plato
10	<i>Pollo gyros</i>	Grecia	Primer plato
11	<i>Saag Paneer</i>	India	Primer plato
12	<i>Carpaccio</i>	Italia	Primer plato
13	<i>Fideos Udon con pollo y vegetales</i>	Japón	Segundo plato
14	<i>Shakshuka</i>	Israel	Segundo plato
15	<i>Tajine de cordero</i>	Marruecos	Segundo plato
16	<i>Enfrijoladas</i>	México	Primer plato
17	<i>Ternera Stroganoff</i>	Rusia	Segundo plato
18	<i>Potjie de verduras</i>	Sudáfrica	Primer plato
19	<i>Pad Thai</i>	Tailandia	Segundo plato
20	<i>Kebab</i>	Turquía	Segundo plato

Fuente: Elaboración propia.

4.4. Instrumento

Para la recogida de datos y posterior análisis de las cartas de restaurante se ha diseñado un instrumento *ad hoc* (Anexo 1) que presenta un carácter tanto cuantitativo como cualitativo. De forma cuantitativa, el objetivo se centra en medir el tipo de servicios ofertados por los restaurantes, el tipo de comida, su horario, su puntuación respecto a la opinión de los usuarios de la web ya citada, la existencia de fotografías y de culturemas. De forma cualitativa, a través de la codificación se estudian las relaciones socioculturales que ese texto aporta.

Para el análisis de los textos de las recetas culinarias (en concreto, los procedimientos), se ha utilizado el *Parametrizador Morfológico de Textos* de Carreras-Riudavets, Santana-Herrera, Hernández-Figueroa y Rodríguez-Rodríguez (2011) creado para medir los elementos lingüísticos-morfológicos empleados en la redacción de textos lo cual nos ha facilitado la comparación y las relaciones culturales entre diferentes puntos gastronómicos geográficos.

4.5. Análisis de datos

El análisis cuantitativo de los datos correspondientes a las cartas de restaurantes se ha realizado con el paquete estadístico *SPSS Statistics 24.0* (versión para Windows).

En cuanto al análisis lingüístico-morfológico de los procedimientos indicados en las recetas se ha utilizado, como ya se ha comentado, el *Parametrizador Morfológico de Textos* de Carreras-Riudavets y *col.* (2011) que nos ha proporcionando información sobre número de verbos, sustantivos, adjetivos, adverbios, pronombres, preposiciones, artículos y conjunciones.

5. Resultados

En este apartado exponemos los resultados tras haber analizado ambas muestras con los diferentes instrumentos que con anterioridad se han presentado y explicado. En los anexos 2 a 21 se encuentran todas las cartas analizadas junto a sus respectivos datos y descripción. Asimismo, en los anexos 22 a 41, correspondientes a las recetas, se pueden consultar los datos correspondientes a las recetas seleccionadas.

5.1. Grafismo en la cartas de restaurantes

En este apartado hemos analizado la expresividad gráfica que estos documentos presentan en su formato. Los aspectos que se han indicado son la lengua en la que están escritos, la explicación de su formato, el tipo de letra y las imágenes que aparecen.

En orden de aparición comentaremos en primer lugar lo referente al idioma que aparece. El 60% vienen expresados en un lengua mientras que los restantes aparecen en dos, siendo mayoritariamente el inglés, tanto como primer idioma como traducción de este.

Respecto a la explicación de los formatos en sí, la mayoría de ellos cuenta con un solo documento excepto las cartas procedentes de EEUU (Anexo 2), la de Italia (Anexo 13) y la de Rusia (Anexo 18), que utilizan los establecimientos para ofrecer otro tipo de menú diferente al cotidiano, ya sea por especialidades (la carta gastronómica rusa y la de pizzas italianas) como el diferente uso del servicio (del tipo catering-buffet de EEUU).

El siguiente apartado se refiere al tipo de letra que utilizan. Todas ellas utilizan un tamaño adecuado y claro a la hora de visualizar, y todas ellas dentro de la gama cromática del negro utilizando otras para resaltar el nombre de las secciones, precios o partes del menú.

Por último, en cuanto a las imágenes, un 75% de los documentos las contiene. La gran mayoría de ellas utilizan este recurso para ilustrar los propios platos que ellos elaboran. El resto son imágenes que pueden ser parte del logo del restaurante o el uso de otro tipo de dibujos con fines decorativos. Todos estos aspectos pueden observarse en los correspondientes anexos.

5.2. Referencias culturales en las cartas de restaurantes

Utilizamos el término de “referencias culturales” teniendo en cuenta basándonos en el marco teórico presente de en este trabajo en el cual se exponen qué factores gastronómicos pasan a ser un *culturema* dentro de los textos, es decir, vocablos con ese origen para denominar alimentos o elaboraciones propias de una zona geográfica cultural concreta.

Se ha podido comprobar que todas las cartas presentan culturemas gastronómicos propios de su lugar de origen. A su vez, estos se combinan existiendo así una mezcla de diferentes términos gastronómicos en los documentos de distinta geografía. Igualmente, hay una tendencia a aludir al país de origen o sitios de ese mismo acompañando al nombre del alimento o de la elaboración.

En la tabla 3 se muestra la categorización de los culturemas y la presencia de las diferentes categorías en las cartas objeto de estudio. A su vez, en la tabla 4 se indica el número de culturemas, de cada una de estas categorías, presentes en las cartas.

Tabla 3

Categorías de los culturemas en relación a su presencia en las cartas

Categorización de culturemas	Número de carta
Propios de su cultura gastronómica	Todas
Diferentes de su cultura gastronómica	2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10 , 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20
Uso de identificadores geográficos	1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 4

Número de culturemas presentes en las cartas

Nº.	Propios de su cultura gastronómica	Diferentes de su cultura gastronómica	Uso de identificadores geográficos
1	6	0	3
2	4	13	0

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

3	3	6	4
4	4	1	3
5	2	4	0
6	5	0	4
7	10	4	4
8	2	3	2
9	13	2	3
10	4	2	3
11	23	0	0
12	5	3	9
13	6	5	3
14	5	5	1
15	16	1	4
16	17	5	4
17	7	11	5
18	6	9	10
19	6	4	1
20	8	22	2
TOTAL	150	100	650

Fuente: Elaboración propia.

A continuación, en la tabla 5, 6 y 7 se expone de forma textual cada uno de esos culturemas presentes en estos documentos dentro la categorización que se ha realizado en el análisis de las cartas seleccionadas.

Tabla 5

Culturemas categorizados como propios de su cultura gastronómica

Nº.	Culturemas
1	<i>West Texas pinto beans, Southern cole slaw, South Texas barbacoa, Southern fried chicken, Texas tumbleweed cookies, the pitmaster sandwich.</i>
2	<i>Dulce de leche, Sambayón, el asado argentino, almendrado.</i>
3	<i>Elaboración del pez barramundi, ostras al kilpatick, postre Pavlova.</i>
4	<i>Mocofova, Brazil nuts, tapiocas, arroz con habichuelas brasileño.</i>
5	<i>Fish&Chips, pastel de Cornualles.</i>

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

6	<i>Shangai dumplings, Shangai steamed, Xialongbao, Red dates layers cake.</i>
7	<i>Paella, patatas arrugadas con mojo picón, lacón gallego, pulpo a la gallega, callos a la madrileña, tortilla española de patatas, lubina a la bilbaína, bacalao braceado, goxua, crema catalana.</i>
8	<i>Injera, baklava etíope.</i>
9	<i>Salsas con queso roquefort, le café liégeois, moutarde à la ancienne, confit de pato, caracoles receta francesa, platos con foi gras, elaboración rossini, magret de pato, parmentier, salsa coulis, soufflé de limón y merengue, profiteroles, brioche pan perdu.</i>
10	<i>Yogur griego con miel, salchichas spetsofai, huevos a la strapatsada, la ensalada cretan dakos.</i>
11	<i>Salsa curry, pollo tandori, pollo/cordero burra, murgh musallam, pollo karahi, pollo mughlai, pollo jahangiri, qormo, kahari gosht, qeema, nahari, paya, gurda kaleji, nahiri kofta, biryani, nahiri kofta, seekh kebab, shami kebab, shashi paneer, aloo palak, naan, pratha, roti.</i>
12	<i>Queso pecorino, salsa milanese, carpaccio, salsa pesto.</i>
13	<i>Sushi, sake, noodle, tempura, sashimi, salsa ponzu.</i>
14	<i>Shakshuka, kubba, kebab, hummus, falafel.</i>
15	<i>Jarera, pinchitos morunos, kefta, briouates, pastela, aderezo de argan, mssemen, M'rouzia, berkok, T'mar, cervelle, té a la menta, pollo kamama, tajines, carne de camello, refisa.</i>
16	<i>Tamales, enchiladas, pambacitos, chalupas, panuchos, salsa de mole, cacahuazintle, tampiqueña, pozole, tinga, manchitos, enfrijolado, quesadilla, chilaquiles, topopos, frijoles, guacamole.</i>
17	<i>Salmón ruso, lampreas rusas, suguday, muskun, ternera strogonoff, pastel ust-sylsk.</i>
18	<i>Potjie, rabo de buey, carne de avestruz, boueri roll, chakalaka.</i>
19	<i>Pad thai, Gang Massaman Gai, Thom Kha Gai, Tom Yum Goong, Gang Phanaeng, Gang Keow Wan Gai.</i>
20	<i>Kebab, salsa de yogur, hummus, haydari, queso kashar, dolma, borek, ensalada pastor.</i>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 6

Culturemas categorizados como diferentes de su cultura gastronómica

Nº.	Culturemas
1	Ninguno.
2	<i>Straciatella (Italia), a la fugazeta (Italia), caprese (Italia), provoletta (Italia), quattirolo (Italia), grana padano (Italia), pesto (Italia), fileto (Italia), aglio e oglio (Italia), milanese, tartuffo (Italia), omelette (Francia), tortilla española de patatas (España).</i>
3	<i>Affogato (Italia), crème fraiche (Francia), singapore chill style (Singapur), panko (Japón), sashimi (Japón), japanese breadcrumbs (Japón).</i>
4	<i>Carpaccio (Italia).</i>
5	<i>Brioche (Francia), curry (India), rollitos de primavera (China), huevos de bacalao a la bilbaína (España).</i>
6	Ninguna.
7	<i>Espagueti (Italia), calamares alla romana (Italia), panqueques (EEUU), dulce de leche (Argentina).</i>

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

8	<i>Nuggets</i> (EEUU), <i>hamburguesas americanas</i> (EEUU), diferentes formas de elaboración de pizza (Italia).
9	<i>Panacotta</i> (Italia), <i>capuccino</i> (Italia).
10	<i>Croque-dam</i> (Italia), <i>schinitzel pork</i> (Italia).
11	Ninguna.
12	<i>Baguette</i> (Francia), <i>shashimi</i> (Japón), <i>salmón noruego</i> (Noruega).
13	<i>Carpaccio</i> (Italia), <i>rissotto</i> (Italia), <i>gorgonzola</i> (Italia), <i>kimcheepickles</i> , <i>té earl gray</i> .
14	<i>Fatuche</i> (Comida árabe), <i>cuscús</i> (Marruecos), <i>lahme bahangin</i> (Líbano), <i>Tabuléh</i> (Líbano), <i>bazbussa</i> (Líbano).
15	<i>Crepes</i> (Francia).
16	<i>Filete mignon</i> (Francia), <i>tortilla de patatas española</i> (España), <i>sopa de ajo</i> (España), <i>spaguettis</i> (Italia), <i>salsa curry</i> (India).
17	<i>Foie grass</i> (Francia), <i>éclair</i> , <i>crème-brulee</i> (Francia), <i>bistec de Chateaubriand</i> (Francia), <i>pancakes</i> (EEUU), <i>rucola</i> (Italia), <i>raviolis</i> (Italia), <i>rissotto</i> , <i>queso de cabra griego</i> (Grecia), <i>salsa especiada oriental india</i> (India).
18	<i>Injera</i> (Etiopía), <i>egyptian vegetables</i> (Egipto), <i>dukkah</i> (Egipto), <i>carpaccio</i> (Italia), <i>samoosas</i> (Comida asiática), <i>nhopi</i> (Zimbaue), <i>harissa</i> (Marruecos), <i>panko</i> (Japón), <i>cuscús</i> (Marruecos) .
19	<i>French chips</i> (Francia), <i>chili</i> (México), <i>pollo frito rebozado americano</i> (EEUU), <i>pesto</i> (Italia).
20	<i>Tortilinis</i> (Italia), <i>penne a la arrabiata</i> (Italia), <i>linguini</i> (Italia), <i>salsa napolitana</i> (Italia), <i>boloñesa</i> (Italia), <i>pesto</i> (Italia), <i>queso parmesano</i> (Italia), <i>filete New York</i> (EEUU), <i>filete Café de Paris</i> (Francia), <i>filete mignon</i> (Francia), <i>filete salsa picante mexicana</i> (México), <i>musaka</i> (Cultura otomana), <i>kavurma pastor</i> (Cultura otomana) , <i>pollo sultán</i> (Cultura otomana), <i>çökertme</i> (Cultura otomana), <i>sac kavurma</i> , <i>manti</i> (Cultura otomana).

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7

Culturemas categorizados con identificadores geográficos

Nº.	Culturemas
1	<i>West Texas pinto beans</i> , <i>South Texas barbacoa</i> , <i>Texas tumbleweed cookies</i> .
2	Ninguno.
3	<i>Sydney rock oysters</i> , <i>Moreton bay bug tails</i> , <i>local rock lobsters</i> , <i>tasmanian atlantic salmon</i> .
4	<i>Brazil nuts</i> , <i>Tapiocas classical the northeast Brazil</i> , <i>The famous Brazilian “rice and beans”</i> .
5	Ninguna.
6	<i>Shangai steamed dumplings</i> , <i>chinese chive</i> , <i>chinese yam</i> .
7	<i>Morcilla de Burgos</i> , <i>lacón a la gallega</i> , <i>pulpo a la gallega</i> .
8	<i>Ensalada etíope</i> , <i>plato etíope de pollo</i> .
9	<i>La grande salade Périgourdine</i> , <i>carne criada</i> en Francia.
10	<i>Greek salad</i> , <i>cretan dakos</i> , <i>dish with quality cheeses from th Greek countryside</i> .
11	Ninguna.
12	Alusión en varios platos de estas regiones: Napoli, San Marzano, Partenopea, Pienza, Castelmagno, Gaeta, Parma, Piamonte, Bronte.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

13	<i>Sashimi</i> de Okinawa y de Kagoshima, la bahía de Uruga&Sagami.
14	<i>Mezze</i> (especifica que es oriental).
15	Cerveza de Casablanca, <i>tajine</i> bereber, ensalada marroquí, cañones del <i>Sáhara</i> .
16	Alusión en varios platos al propio país (México) y a estas regiones: Oaxaca, Puebla, Veracruz.
17	Alusión en varios platos de estas regiones: Báltico, Kiev, Kamchatka, Moscú y al propio país.
18	Ushaka, Durban, Fish Hoek, KwaZulu-Natal, de la zona de la costa sur, Limpopo, Oudtshoorn, Estado Libre, a zonas como la costa oeste.
19	<i>Pad Thai</i> .
20	Alusiones con vocablos propios para indicar que es de su gastronomía: <i>ezme</i> y <i>hamsi</i> .

Fuente: Elaboración propia.

Se puede apuntar teniendo como referencia la tabla 6, que es la gastronomía italiana la que más influye apareciendo hasta en 33 veces como oferta en menús no autóctonos. Sobre la tabla 5 y 7 es evidente cómo las referencias a su propia cultura gastronómica se convierten en reseñas esenciales en todas las cartas de restaurante.

5.3. Estilo, ortotipografía y léxico en las cartas de restaurante

Respecto al estilo, la forma que utilizan a la hora de presentar gráficamente la carta, un 40% aplica diferentes gamas cromáticas coloridas y el restante apuesta por el básico negro sobre blanco. Excepto la carta de Reino Unido (Anexo 6), China (Anexo 7) y Tailandia (Anexo 20), en el resto de ellas predomina un estilo elegante y sofisticado ya que sus autores prestan más atención a detalles como el uso de las imágenes y los elementos ortotipográficos. Aún así, todas las cartas están adaptadas a un estilo llamativo para turistas y extranjeros residentes en esos países, gracias a la manera en la que presentan los platos más característicos de su gastronomía.

En el análisis de los usos y convenciones con las que se rige en cada lengua la escritura por medio de elementos tipográficos, podemos afirmar que en todas las cartas se alternan diferentes procedimientos con el fin de captar la atención en determinadas zonas del documento, ya sea por orden o por importancia de los elementos. Sobre todo destacamos las cartas de Japón (Anexo 14) y de Sudáfrica (Anexo 19) que, aunque son distintos estilos, utilizan diferentes tipologías, tamaños, colores y formas de letras, en especial el segundo ya que sus imágenes de fondo y el tipo de letra simulan un forma moderna pero en consonancia

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

con los estereotipos de su cultura, como pueden ser fotos de utensilios rurales de los nativos y de sus especias.

El uso de negrita y cursiva aparece en todos ellos, sobre todo a la hora de resaltar las secciones, el nombre de los platos o los ingredientes y la forma de preparación de lo ofertado. En ocasiones, las cartas son divididas en columnas para aprovechar el espacio y en la mayoría de veces en dos. Destaca la distribución de Israel (Anexo 15) que emplea cuatro columnas: el primer par escrito en inglés y el segundo en hebreo.

Sobre la tipografía utilizada, prevalecen estilos clásicos como *Arial*, *Avenir*, *Calibri*, *Century*, *Harrington*, *Helvetica* y *Times New Roman*. En la carta de EEUU (Anexo 2) predomina un estilo simulando al western, en la japonesa se ilustran tipologías imitando la escritura a mano y en tinta (Anexo 14) y la carta de Marruecos (Anexo 16) también emulan la forma de escritura árabe.

Por último hay que resaltar dos aspectos: primero, la presencia del precio de los platos del menú, excepto en la de Argentina (Anexo 3) con ausencia total de este. En la mayoría de casos aparece junto a ello el símbolo de la moneda de su país; segundo; el uso de imágenes con dibujos a la hora de decorar los documentos se hace evidente en cartas como la brasileña (Anexo 5) que lo hace con estrellitas, y la china (Anexo 7), la española (Anexo 8), la francesa (Anexo 10), la griega (Anexo 11), la india (Anexo 13), la japonesa (Anexo 14), la rusa (Anexo 18) y la sudafricana (Anexo 19), que lo hacen con diferentes medios.

Teniendo en cuenta que la mayoría de ellas están escritas en su idioma original o en una traducción al inglés o al español, el léxico sufre algunas erratas leves a la hora de cambio de idioma, como la ausencia de tildes en la carta de Turquía (Anexo 21); confusión en la escritura en la carta de Méjico (Anexo 17) y en la de Japón (Anexo 14); palabras que no se traducen, como en la carta americana del norte (Anexo 2), en la sudafricana (Anexo 19) y en la etíope (Anexo 9); y préstamos en la carta española (Anexo 8).

Aparte de estos casos, en todas las cartas se comprueba el uso de un léxico simple y con las debidas explicaciones de ingredientes y elaboraciones para que cualquier tipo de público no nativo de esa cultura pueda entender lo que va a degustar.

5.4. Análisis morfológico culturales del apartado de la preparación de la receta

En este apartado mostraremos el informe de datos en relación con el modo de preparación de recetas que son culturemas gastronómicos propios de diferentes puntos geográficos y

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

elementos que forman la morfología. Con ello se expondrá el tipo de escritura que las páginas webs oficiales de turismo de esas regiones emplean a la hora de exponer este tipo de texto culinario destinado a no nativos.

En la tabla 8 se indican los datos obtenidos al aplicar el Parametrizador Morfológico de Textos de Carreras-Riudavets y *col.* (2011), midiendo el número de verbos, sustantivos, adjetivos, adverbios, pronombres, preposiciones y conjunciones.

Tabla 8

Análisis morfológico de las recetas

Nº.	Verbos	Sustantivos	Adjetivos	Adverbios	Pronombres	Preposiciones	Conjunciones
1	120	250	89	51	54	78	55
2	68	132	50	24	34	44	27
3	50	96	30	16	14	30	16
4	84	153	52	29	29	38	28
5	59	99	35	16	19	23	17
6	127	258	98	31	55	91	36
7	72	154	50	36	64	35	36
8	62	111	36	19	30	32	24
9	60	152	43	37	37	37	39
10	151	301	111	59	65	104	59
11	98	188	69	48	62	49	43
12	112	201	91	36	55	67	37
13	60	124	43	32	31	40	37
14	117	209	83	44	78	56	49
15	56	41	38	20	29	39	24
16	71	147	53	25	31	41	28
17	45	101	29	22	27	34	23
18	69	162	46	33	31	44	33
19	35	60	22	15	10	19	17
20	50	115	39	20	15	31	19
Σ	1566	3054	1107	613	770	932	647

Fuente: Elaboración propia.

Se puede observar cómo la carta con mayor número de palabras es la número 6, con un total de 910, correspondiente a China, y en contraposición, la número 19 con un total de 190 caracteres que pertenece a Tailandia. Se comprueba que hay una mayor número de sustantivos, como texto descriptivo que es, así como una menor presencia de adverbios ya

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

que este tipo de discurso no atiende a expresar circunstancias, el modo, lugar, tiempo, cantidad, afirmación, duda, etc.

Además de estos datos en relación con la morfología, en un estudio minucioso sobre referencias culturales se han encontrado algunos aspectos referidos a este factor. En las cartas procedentes de países de Oriente, China (Anexo 26), India (Anexo 31), Israel (Anexo 34), Tailandia (Anexo 39), Turquía (Anexo 40) y países como Marruecos (Anexo 35), es habitual el uso de especias en todos los platos como peculiaridad ideosincrática de esta cocina.

La receta británica (Anexo 25) es elaborada con casquería, en concreto el estómago, algo que no se da en todas las culturas al ser considerado ese tipo de piezas de carne como no habituales en la alimentación. Se observa en ocasiones referencias a marcas concretas de alimentos como es la crema de cacao *Nutella* en la receta argentina (Anexo 23) y en la rusa (Anexo 37) con la salsa *Worcestershire*. Culturemas propios de la gastronomía como en el documento de España (Anexo 27) con el vocablo *sofrito* cuya elaboración es utilizada sobre todo en países hispano-hablantes, y el término *frijoles* que es un americanismo que vemos en la Mexicana (Anexo 36) y en la Italiana (Anexo 32).

Por último es necesario comentar que el 80% de ellas opta por numerar los pasos para seguir a la hora de la elaboración, y el 20% restante prefiere una narración en párrafos para expresar todas estas ideas. Habría que resaltar que tanto la que tiene un mayor número de palabras (China) como la que tiene menos (Tailandia), corresponde al sistema más usado.

6. Discusión y conclusiones

Este trabajo ha tenido como propósito describir la aportación de los textos culinarios que inciden en la gastronomía de los grupos culturales respecto a su lugar de origen. Principalmente, se ha pretendido analizar cuáles son aquellos factores que más se ha presentado en los documentos seleccionados, cómo se ha manifestado sus elementos y cuál era la presencia de lo cultural en este grupo. Igualmente, se ha identificado aquellos factores asociados a la forma en la que se presentan de forma gráfica y lingüística estos discursos.

Según nuestros resultados, se ha encontrado a lo largo de todo el análisis un número de variables asociadas al factor geográfico, el cual es un elemento de la “cultura”, y que podrían desempeñar un rol importante y significativo en el momento de hacer un estudio de corte antropológico-cultural, como este. Tal y como afirman Alexander (1997) y Gracia (2010), son las manifestaciones culinarias las pertinentes a ser estudiadas desde diferentes puntos de vista. Y es gracias a este tipo de aportes dentro de la antropología por los que este trabajo está sustentado ya que en los resultados se han encontrado razones evidentes para sostener esas afirmaciones.

En relación con lo obtenido al analizar diferentes elementos de las cartas se puede llegar a unos razonamientos que responden a cómo el factor de la identidad cultural está de manifiesto en todas ellas. Nos referimos con ese término a un sentido de pertenencia a un grupo socio-cultural con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. Esta no es una noción fija, sino que se manifiesta tanto en lo individual como de forma colectiva por lo que se va componiendo de forma continua con la influencia del exterior (Molano, 2007). Y es que en gran parte de las culturas, comer tiene una función esencialmente social, ya que en ese acto se consolida un conjunto de sistemas que dan sentido a cada grupo.

Al categorizar las referencias culturales en distintos usos de los culturemas (propios de la gastronomía, referencias a comidas extranjeras y el uso de identificadores geográficos) se hace consciente la importancia de la cultura dentro de un texto de dominio público. Es en el único caso en el que la carta no ha sido recogida de un restaurante de la zona de origen, como es la carta etíope (Anexo 9) como la importancia de reflejar esos términos locales culinarios es indispensable a la hora de ofrecer una verdadera comida local.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

También se aprecia la influencia de unos términos procedentes de diferentes lugares con el local. En casi todas, menos en la India (Anexo 12), se alude a otro tipo de ingredientes y elaboraciones no propias. Es reseñable el caso de Argentina, ya que su texto (Anexo 3) se convierte en un documento sobre la historia del país por el hecho de esa convivencia de recetas y elaboraciones tan locales como el dulce de leche en consonancia a los vestigios culinarios consecuencia de las expansiones territoriales Europeas, pero es esa mezcla la que se convierte en una seña de identidad de los propios argentinos. Tal y como afirma Bákula, “el patrimonio y la identidad cultural no son elementos estáticos, sino entidades sujetas a permanentes cambios, están condicionadas por factores externos y por la continua retroalimentación entre ambos” (recogido en Molano, 2007:74).

Siguiendo con la identidad, como se ha señalado en apartados anteriores, existe una intención clara de señalar que los productos que se están ofertando son propios del lugar de origen, es decir, de la gastronomía. Y es que el factor de la importancia del turismo se hace evidente tanto en el formato, claro y colorido en la mayoría de ocasiones, como en el lenguaje utilizado, muy básico, como este tipo de restaurantes anclan sus ganancias en la propia cultura. Es la promoción lo que motiva a que se redacte este tipo de textos, tanto en beneficio del establecimiento como del propio grupo cultural, a la hora de utilizar las palabras con el fin de atraer al público con los alimentos típicos de una región cuando ellos pasan a realizar la acción de comer algo en concreto de la tierra, y eso produce en los no nativos un sentimiento de pertenencia a esa cultura diferente. Ello justifica el uso de este tipo de *culturemas* abundante en las cartas.

Por último debemos comentar la universalización de la gastronomía italiana en los documentos de diferente origen. La cocina italiana se encuentra en la cocina griega, romana y árabe y se les conoce como la Madre de todas las cocinas Europeas latinas, por la influencia que ha tenido en ellos, sobre todo en la francesa (Dickie, 2014). Por ello, tal y como marcan los datos analizados en el instrumento, muchas de sus elaboraciones, sobre todo el *carpaccio*, han sido utilizadas y adaptadas por otras cocinas internacionales, como es el caso de la japonesa (Anexo 14) en la que equiparan su forma de hacer *sashimi* a esa preparación italiana.

Respecto a las cartas, con los datos del parametrizador y el análisis de estos documentos se puede establecer la importancia de los elementos lingüísticos propios de los textos descriptivos, como es el abundante uso de sustantivos, estos a su vez conforman sintagmas nominales ampliamente adjetivados y verbos en presente o imperfecto de

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

indicativo (Lamquíz, 1994). Con este perfil, las recetas son discursos que atienden a una forma de expresarse sujeta a la objetividad ya que representan una realidad. Es también en los resultados en donde encontramos que aunque sean textos que están dirigidos a un público con el objetivo claro de enseñar a cocinar este tipo de platos tradicionales, podemos observar de nuevo ese sentimiento de pertenencia a una cultura no propia con el fin individual o colectivo desde el punto de vista del extranjero para obtener una riqueza espiritual, y con ello poseer un inmenso patrimonio inmaterial, como es la gastronomía.

El reto de este trabajo reside en la falta de medios a la hora de encontrar los diferentes documentos. En el caso de las cartas de restaurantes, se han obtenido esos textos gracias a la amabilidad de usuarios y la de los propios locales en facilitar ese tipo de información en un dominio web público como en *TripAdvisor*, pero esto a su vez ha sido una dificultad ya que se han cribado otros al no poder obtener este tipo de información. En referencia a las recetas, el simple hecho de encontrarlas en las páginas oficiales de turismo marca un hecho cultural como el de la poca predisposición a mostrar estos elementos que forman parte de su cultura y son de interés público, ya que en el procedimiento de la búsqueda se encontraban en lugares ocultos de esa web o se redirigía a libros u otras páginas.

Para futuras investigaciones, pretendemos ampliar tanto el número como la ampliación a otras muestras de los mismos lugares, y así seguir indagando en la evidencia de que este tipo de textos aporta factores determinantes en el estudio de la gastronomía y de la cultura.

Se ha pretendido contribuir con este trabajo a testimoniar cómo textos de carácter cotidiano confirman la importancia de la identidad cultural dentro de la gastronomía. Al no tener antecedentes en el estudio de este tipo de discursos, se hace imposible poder comparar datos con otros autores, aún así este trabajo ha sido capaz de responder a los preceptos antropológicos de los canónicos de esta ciencia como el Marvin Harris y al primer motivo que ofrece Gracia (2010) para el estudio de las relaciones entre cultura y alimentación en el que gracias a estos resultados, la oferta de lo culinario de cada país se presenta como un símbolo reivindicativo de todo lo que atañe a la propia identidad cultural. Por otro lado, gracias al hecho de comer tanto en lugares públicos (restaurante, por ejemplo), como es en el propio hogar, las cartas y la elaboración de recetas generadas, respectivamente, se convierten en documentos que simbolizan un encuentro entre culturas, siendo un conjunto de elementos lingüísticos y gráficos un factor significativo dentro de la gastronomía.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

En conclusión, este tipo de textos culinarios enriquecen el estudio de la alimentación desde una perspectiva cultural al aportar diferentes aspectos que conforman todo el entramado por el que los grupos sociales se sienten identificados y comparten rasgos de sus vidas. Asimismo gracias a la combinación de culturemas que se han encontrado a la hora de presentar estos documentos se manifiesta que el proceso de globalización afecta también a la comida desde la perspectiva de enriquecimiento entre culturas.

Por último, no queremos dejar de destacar la idea expuesta con anterioridad acerca del hecho de que la acción de comer se aleja del mero significado denotativo para acercarse, cada vez más, a una percepción connotativa: la de un encuentro, no solo a nivel social físico, sino en diferentes aspectos que influyen de manera directa y se integran en el estilo de vida individual y colectivo de la Humanidad.

7. Referencias bibliográficas

- Aguilar, P. (2014). Cultura y Alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales De Antropología*, 48(1), 11-31.
[http://dx.doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70487-4](http://dx.doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70487-4)
- Alexander, J. C. (1997). *Las teorías sociológicas desde la segunda guerra mundial: Análisis multidimensional* (4th. ed.). Barcelona: Gedisa.
- Barrera, R. (2013). El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales. *Revista clases de historia*, 2, 1-24. ISSN 1989-4988
- Bernardo, J., & Caldero, J. F. (2000). Investigación cuantitativa (4); Métodos no experimentales. En J. Bernardo, y J.F. Caldero, *Aprendo a investigar en educación* (77- 93). Madrid: RIALP, S.A.
- Biscaia, J., Blanco, M. A., Blanco, M. J., Grille, M., Mohedano, R. & González, R. (2014). Análisis del contenido, posicionamiento y calidad de páginas web en español relacionadas con la nutrición y los trastornos de la conducta alimentaria. *Nutrición Hospitalaria*, 3(31), 1394-1402.
- Boas, Franz (2008), *Franz Boas: textos de antropología*. Madrid: Editorial Centro de Estudios Ramón Areces.
- Bonte, P. & Izard, M. (1991). *Diccionario Akal de Etnología y Antropología*. Madrid: Akal.
- Camarena, M. E. & Tunal, G. (2008). El estudio de la vida cotidiana como expresión de la cultura. *Revista del Centro de Investigación. Universidad La Salle*, 8, 95-107.
Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=34282910>

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

Carreras-Riudavets, F.; Santana-Herrera, J.C.; Hernández-Figueroa, Z.; Rodríguez-Rodríguez, G. (2011). Parametrizador morfológico de textos - ParamText TIP. Disponible en <http://tip.dis.ulpgc.es>

Contreras, J. & Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura*. Barcelona: Ariel.

Cruz, J. (2002). *Teoría elemental de la gastronomía*. Universidad de Navarra: Eunsa ediciones.

De Garine, I. (1987). Alimentación, cultura y sociedad. *El Correo de la Unesco*, 5, 4-7. Recuperado el 20 de marzo de 2017 de: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>

Duch, G. (2010). *Lo que hay que tragar: minienciclopedia política y alimentación*. Barcelona: Los libros del Lince.

Eagleton, T. (2001). *La idea de cultura*. Barcelona: Paidós.

Eco, U. (1995). *Tratado de semiótica general* (5th. ed.). Barcelona: Lumen.

Dickie, J. (2014) *Delizia!: la historia épica de la comida italiana*. Barcelona: Debate.

Engels, F. (2006). *El origen de la familia, la propiedad privada y el Estado*. Madrid: Fundación Federico Engels.

Estramiana, J.L.A., Garrido, A., & Ramirez, S. (2013). *Funcionamientos sociales del comportamiento humano*. Barcelona: Editorial UOC (Universitat Oberta de Catalunya).

Geertz, C. (2006). *La interpretación de las culturas* (1st. ed. , 11th. reimp.). Barcelona: Gedisa.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

- Gracia, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Physis. Revista De Saúde Coletiva*, 2(20), 357-386. Recuperado de <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf>
- Gracia, M. (coord.). (2002). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel: Barcelona.
- Greimas, A. J. (1991). *Semiótica: Diccionario razonado de la teoría del lenguaje*. Madrid: Gredos.
- Grimson, A. (2008) Diversidad y cultura: reificación y situacionalidad. *Tabula Rasa*, n.º. 8, 45-67.
- Harris, M. (2011a). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura* (3rd. edición, 1st. reimp. ed.). Madrid: Alianza Editorial.
- Harris, M. (2013). *Introducción a la antropología general* (7th. ed.). Madrid: Alianza Editorial.
- Harris, M. *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. (3rd ed.). Madrid: Alianza Editorial.
- Harris, M., & Jordn, S. (2004). *Teorías sobre la cultura en la era posmoderna* (2rd. Imp. ed.). Barcelona: Crítica.
- Harris, M., & Valds del Toro, R. (2009). *El desarrollo de la teoría antropológica: Historia de las teorías de la cultura* (17th. imp. ed.). Madrid: Siglo XXI.
- Harris, M., Bordoy, V., & Revuelta, F. (2011). *Antropología cultural* (3rd. ed.). Madrid: Alianza Editorial.
- Hatim, B. & Mason, I. (1997). *The Translator as Communicator*. Londres: Routledge.
- Lamquíz, V. (1994). *El enunciado textual. Análisis lingüístico del discurso*. Barcelona: Ariel.

- Lotman, I. (1996). *La semiosfera I. Semiótica de la cultura y el texto*. Madrid: Frónesis Cátedra, Universidad de Valencia.
- Luque Nadal, L. (2009). Los culturemas ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales?. *Language Design: Journal of Theoretical and Experimental Linguistics*, 11, 93-120.
- Luque, J.D.. (2009, mayo). Claves culturales e imaginológicas de los textos argumentativos. Asociación de Hispanistas de Rusia (Organizadores). *III Conferencia Internacional de Hispanistas de Rusia*. Ponencia realizada en Universidad Estatal Lingüística de Moscú, Moscú, Rusia.
- Malinowsky, B. (1981). *Una teoría científica de la cultura*. Barcelona: Edhasa.
- Matheu, E. (Agosto de 2014). Innovación, Cultura e Identidad de los Pueblos. En R. Correa (Presidencia) *V Foro Regional Esquipulas*. Congreso llevado a cabo en Ciudad de Guatemala, Guatemala.
- Molano, O.L.; (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, 7, 69-84.
- Molina, L. (2006): *El otoño del pingüino: análisis descriptivo de la traducción de los culturemas*. Castellón de la Plana: Publicaciones de la Universitat Jaume I.
- Morgan, L.H. (1987). *La sociedad primitiva*. Madrid: Ayuso.
- Munguía, S. (2010). *Nuevo diccionario etimológico latín-español*. Bilbao: Deusto.
- Newmark, P. (2004). *Manual de traducción*. Madrid: Cátedra.
- Nida, E.A. (1945) Linguistics and ethnology in translation-problems. *WORD*, 1(2), 194-208.
doi:10.1080/00437956.1945.11659254

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

- Pamies, A. (2007) El lenguaje de la lechuga. Apuntes para un diccionario intercultural, en: Luque J.d.D. & Pamies, A. (eds.): *Interculturalidad y lenguaje I. El significado como corolario cultural*. 3-18. Granada: Granada Lingüística.
- Perez, S. (2000). *Los Marino: hacia una biografía sinóptica de estética originaria: proceso de identidad e integridad personal estética*. Salamanca: Órbigo.
- Petrescu, O N; (2011). La traducción de los culturemas (Discusión al margen de la traducción de una novela de Guillermo Arriaga). *Valenciana*, 1, 139-172. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=360348273008>
- Radcliff-Brown, A. (1972). *Estructura y función en la sociedad primitiva*. Barcelona: Península.
- Real Academia Española. (2001). Diccionario de la lengua española (22^a. ed.). Consultado en <http://www.rae.es/rae.html>
- Rico, N., Galiana, M., & Bernabéu, J. (2014). Evaluación del contenido sobre educación alimentaria en páginas web de servicios de catering: estudio piloto en el ámbito escolar. *Revista Española De Nutrición Humana Y Dietética*, 18(2), 58. <http://dx.doi.org/10.14306/renhyd.18.2.37>
- Rodríguez, R.M. (2010). La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (Análisis de los folletos de TURESPAÑA). *Rivista Internazionale Di Tecnica Della Traduzione*, 10, 47-69.
- Rodríguez, D. & Valdeoriola, J. (2009). *Metodología de la investigación*. Barcelona: FUOC.
- Saussure, F., Alonso, D., Bally, C., Sechehaye, A., & Riedlinger, A. (2007). *Curso de lingüística general*. Buenos Aires: Losada.

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

UNESCO. (1982). Declaración de México sobre las políticas culturales. Archivo web UNESCO. Recuperado el 15 Mayo de 2017, desde <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>

Velkley, R. (2002). *Being after Rousseau: Philosophy and Culture in Question*. Chicago: University of Chicago Press, pp. 1-30.

Vermeer, Hans J. (1983): "Translation theory and linguistics". En P. Roinila, R. Orfanos & S. Tirkkonen-Condit, eds. *Häkökohtia kääntämisen tutkimuksesta*. Joensuu: University, pp. 1-10.

White, L. (1982). *La ciencia de la cultura: un estudio sobre el hombre y la civilización*. Barcelona: Paidós.

Wright, S. (2004). La politización de la cultura. *Anthropology Today*, 14 (1), 7-15. <http://dx.doi.org/10.2307/2783092>

Laura Domínguez Rivas

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

8. Webgrafía

Referente a las cartas de restaurante

[Café Pushkin] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g298484-d691623-Reviews-Cafe_Pushkin-Moscow_Central_Russia.html

[Café Tacuba] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g150800-d1006657-Reviews-Cafe_de_Tacuba-Mexico_City_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html

[Constantine's Ark] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g293974-d8646574-Reviews-Constantine_s_Ark-Istanbul.html

[Cyceon] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g189401-d4354160-Reviews-Cyceon-Elefsina_West_Attica_Region_Attica.html

[Dim Sum Square] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g294217-d2534180-Reviews-Dim_Sum_Square-Hong_Kong.html

[Taberna el Arco] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187514-d8424223-Reviews-Taberna_el_Arco-Madrid.html

[Fish At The Rocks] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g255060-d757102-Reviews-Fish_At_The_Rocks-Sydney_New_South_Wales.html

[Jin Chieng Seng by Inn A Day] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g293916-d5496411-Reviews-Jin_Chieng_Seng_by_Inn_A_Day-Bangkok.html

[Kaikaya] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g1066456-d1177947-Reviews-Kaikaya-Shibuya_Tokyo_Tokyo_Prefecture_Kanto.html

[Karim's Restaurant] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g304551-d815173-Reviews-Karim_s-New_Delhi_National_Capital_Territory_of_Delhi.html

[L'auberge des 7 plats] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187195-d809065-Reviews-L_auberge_des_7_plats-Le_Mans_Sarthe_Pays_de_la_Loire.html

[La Tradizionale] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187849-d790580-Reviews-La_Tradizionale-Milan_Lombardy.html

[Manou ba shouk] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g293983-d5313639-Reviews-Manou_ba_shouk-Jerusalem_Jerusalem_District.html

[Mocoto] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g303631-d2315788-Reviews-Mocoto-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html

[Moyo Melrose Arch] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g312578-d787207-Reviews-Moyo_Melrose_Arch-Johannesburg_Greater_Johannesburg_Gauteng.html

[Nuria Restaurante Etopé] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187514-d2370546-Reviews-Nuria_Restaurante_Etiopie-Madrid.html

[Parrilla peña] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g312741-d1067958-Reviews-Parrilla_Pena-Buenos_Aires_Capital_Federal_District.html

[Pecan Lodge] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g55711-d2640654-Reviews-Pecan_Lodge-Dallas_Texas.html

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

[Taberna el Arco] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187514-d8424223-Reviews-Taberna_el_Arco-Madrid.html

[Tajine Wa Tanjia] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g293736-d1631863-Reviews-Tajine_Wa_Tanjia-Rabat_Rabat_Sale_Zemmour_Zaer_Region.html

[The Golden Chippy] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g186338-d5244301-Reviews-The_Golden_Chippy-London_England.html

Referente a las recetas

[A Taste of Sochi: Russian Gastronomy] (s.f.) Recuperado de <https://www.soscuisine.com/blog/russian-gastronomy/>

[About thai food] (s.f.) Recuperado de <https://www.tourismthailand.org/About-Thailand/Food-Drink>

[Cuisine] (s.f.) Recuperado de <http://www.cnto.org/discover/culture/cuisine/>

[Cultural experiences. Eating&Drinking] (s.f.) Recuperado de <http://www.ethiopia.travel/things-to-do/cultural-experiences/eating-and-drinking>

[Disfruta de los productos británicos] (s.f.) Recuperado de <https://www.visitbritain.com/es/es/disfruta-de-los-productosbritanicos#PrvIMZE406XhFALB.99>

[Disfruta los sabores de Capulálpam] (s.f.) Recuperado de <https://www.visitmexico.com/es/actividades-principales/capulalpam/disfruta-los-sabores-de-capulalpam>

[Eating in France] (s.f.) Recuperado de <http://uk.france.fr/en/information/eating-france>

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

[Eating out in Cape Town] (s.f.) Recuperado de <http://www.southafrica.net/za/en/articles/entry/article-southafrica.net-eating-out-in-cape-town>

[Food friendly] (s.f.) Recuperado de <http://www.argentina.travel/>

[Gastronomía de Italia] (s.f.) Recuperado de <http://www.viajaraitalia.com/gastronomia-de-italia/>

[Gastronomy experiences] (s.f.) Recuperado de <https://www.visittheusa.com/>

[India Food Recipes Forever] (s.f.) Recuperado de <http://www.indianfoodforever.com/>

[Israeli breakfast] (s.f.) Recuperado de <http://www.goisrael.in/attraction/breakfast>

[Las mil y una delicias de Marruecos] (s.f.) Recuperado de <http://www.visitmorocco.com/es/gastronom%C3%ADa>

[Local flavours of the Greek cuisine!] (s.f.) Recuperado de <http://www.visitgreece.gr/en/gastronomy/recipes>

[Receta de alfajores de Maicena] (s.f.) Recuperado de <http://recetaalfajoresdemaicena.com/>

[Receta de paella] (s.f.) Recuperado de <http://www.spain.info/es/quieres/gastronomia/recetas/paella.html>

[Traditional dishes of Japan] (s.f.) Recuperado de http://www.jnto.go.jp/eng/attractions/dining/food/jfood_01.html

[Turkey's culinary culture] (s.f.) Recuperado de <http://www.goturkeytourism.com/about-turkey/turkish-culinary-culture.html>

Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos

[Gastronomía de Brasil] (s.f.) Recuperado de <http://www.turismobr.com/gastronomia-de-brasil/>

Santich, B. (2012). *Bold palates*. Kent Town, S. Aust.: Wakefield Press.

Shortridge, B., & Shortridge, J. (1998). *The taste of American place*. Lanham, Md.: Rowman
& Littlefield.

ANEXOS

Anexo 1: Instrumento para analizar las cartas.

IDENTIFICACIÓN

Nombre:

Dirección:

Ubicación:

Número de teléfono:

Tipo de cocina:

Modalidad:

Características:

Aconsejable para:

Soporte:

Valoración clientes de TripAdvisor:

Fuentes:

GRAFISMO

Idioma:

Explicación:

Letras:

Imágenes:

REFERENCIAS CULTURALES

ESTILO

ORTOTIPOGRAFÍA

LÉXICO

Anexo 2: Análisis carta EEUU

Ficha 1

Comida americana del norte (EEUU)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Pecan Lodge.

Dirección: 2702 Main St, Dallas, TX 75226-1412

Ubicación: Estados Unidos > Texas (TX) > Dallas.

Número de teléfono: 214-748-8900.

Tipo de cocina: Americana, barbacoa.

Modalidad: Comidas, cenas.

Características: Sirve alcohol, para llevar, terraza exterior, tronas disponibles, acceso para discapacitados, capacidad.

Aconsejable para: Familias con niños, niños, cocina local, grupos grandes.

Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).

Valoración clientes de TripAdvisor¹:

- Excelente: 666
- Muy bueno: 227
- Normal: 92
- Malo: 32
- Pésimo: 13

Fuentes:

[Pecan Lodge] (s.f.) Recuperado de

https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g55711-d2640654-Reviews-Pecan_Lodge-Dallas_Texas.html

GRAFISMO

Idioma: Inglés.

Explicación: Dos tipos de cartas:



PECAN LODGE CATERING



BBQ Catering Menu
Named Best BBQ in Dallas by O Magazine and the Dallas Observer and the #2 BBQ joint in Texas by the Dallas Morning News and Texas Monthly. Pecan Lodge has been featured on Food Network's Diners, Drive-ins and Dives, Southern Living, The New York Times, USA Today, WFF and CW.

How to Order

We offer two easy ways to order. Select a complete buffet package or mix and match from our A la Carte menu.

Buffet Package: 15 person minimum order. Charge is per person and includes the number of meals selected, plus 2 sides. Additional sides and desserts can be added.

A la Carte Order: List what you need (meat only, sides only, or any combination of meats and sides). Meats are sold in bulk (whole briskets, racks of ribs, etc.), sides and desserts are family style (quarts, half pails, full pans).

To Place An Order: Go to the "Catering" link on pecanlodge.com and submit your order via the catering form.

www.pecanlodge.com



Buffet Packages

Buffet Packages are intended for groups of 15 or more and are a package deal that includes the number of meals selected and two side items. Additional sides can be added for \$3 per person. 25 person minimum order.

Two Meat Buffet Brisket, Ribs, Pulled Pork, Sausage, or Chicken Choice of 2 Sides \$18 per person	Three Meat Buffet Brisket, Ribs, Pulled Pork, Sausage, or Chicken Choice of 2 Sides \$20 per person <i>Additional sides can be added for \$1 per person.</i>	Four Meat Buffet Brisket, Ribs, Pulled Pork, Sausage, or Chicken Choice of 2 Sides \$24 per person
---	---	--

SIDES

Located at the Dallas Farmer's Market, Pecan Lodge prides itself on using farm fresh vegetables and supports our local farmers and specialty food providers when sourcing our ingredients. 15 person minimum order.

West Texas Pinto Beans	Brined Collard Greens
Three Cheese Mac with Crumbled Bacon	Southern Cole Slaw
Fried Onions	

\$3 per person to add additional sides

DESSERTS

Peach Cobbler Made from scratch peach cobbler with cinnamon crumb topping \$40 half pan (serves ~12) \$80 full pan (serves ~24)	Aunt Polly's Banana Pudding Family recipe featuring vanilla custard (made from scratch), layered with fresh sliced bananas and soft waffles. \$40 small bowl (serves ~12) \$80 large bowl (serves ~24)
---	--

Texas Tumbleweed Cookies
Peanut butter cookie w/ crushed pretzels, chocolate chips, avoided coconut
\$20 per dozen



A la Carte

WHOLE SMOKED MEATS
Ordered and picked up whole (sliced at pickup upon request).

Whole Brisket
\$28
(serves ~12 people, no weight limit)

Rack of Pork Spare Ribs
\$48
12 ribs per rack
(not recommended to take per person. 2 recommended for 10-12 people. If it's the only meat served)

Rack of Beef Ribs
\$72
8 ribs per rack, longer weight ribs

Sausage
(Regular or Jalapeno-Chester)
\$4.50 per link
(if more than one meat is ordered we usually recommend half a side per person)

Pulled Pork
\$16
Order in 15 increments

FAMILY STYLE SIDES

Quart \$10 (serves 4), **Half Pan \$16** (serves 12-15), **Full Pan \$72** (serves 24-30)

West Texas Pinto Beans	Brined Collard Greens
Three Cheese Mac with Crumbled Bacon	Southern Cole Slaw
Fried Onions	



PECAN LODGE DEEP FELLOW TEXAS

TEXAS BBQ

SMOKED MEATS	HALF POUND	SANDWICHES	
BRISKET.....	10	CHOPPED BRISKET.....	10
BEEF RIBS (reg. 10 each).....	11	PULLED PORK.....	10
PORK RIBS.....	8.5	THE "PITMASTERS".....	10
PULLED PORK.....	8	Brisket+Pulled pork+ Sausage, topped with slow, bbq sauce & fresh sliced jalapenos	
HAND-MADE SAUSAGE (regular or jalapeno).....	4.5 per link		

PLATES
Choose from brisket, sausage, ribs or pulled pork. Includes one side.

TWO MEAT PLATE 15 + **THREE MEAT PLATE 17**

THE TROUGH
75 (Serves 4-5)
1 beef rib, 1lb of pork ribs, 1lb brisket, 1/2 lb of pulled pork & 3 sausage links

SOUTHERN COMFORT

THE "HOT MESS" * 9
Juniper sea salt-crusted sweet potato, South Texas barbecue (shredded brisket with southwestern seasoning), cheddar cream, cheese, butter & green onions.

SOUTHERN FRIED CHICKEN * 9
Two pieces of hand-battered chicken served with your choice of one side and a roll.

DESSERTS
AUNT POLLY'S BANANA PUDDING
TEXAS TUMBLEWEED COOKIES
HOMEMADE PEACH COBBLER

DAILY SPECIALS
Ask the Pit Master

OUR FIRE BURNS:
Tuesday/Thursday 11am-3pm - Friday and Saturday 11am-10pm - Sunday 11am-3pm or until we've sold out

2702 MAIN STREET DALLAS, TX 75226 PECANLODGE.COM

¹ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

Menú: Se trata de platos de carnes ahumadas, sándwiches, raciones, comida tradicional y postres.

Catering: Explicación de cómo funciona el servicio, diferentes elecciones del paquete de opciones de carne, raciones, postres y platos que pueden servirse a la carta.

Letras: Bien claras y con distintas técnicas tipográficas imitando al estilo “western”. Uso de diferentes colores en la gama cromática de marrón.

Imágenes: (Menú) Corchos y esqueleto de la cabeza de un toro; (Catering) Platos que sirven. En ambas el logo del restaurante.

REFERENCIAS CULTURALES

- **Referencias a comida local y estilo sureño:** expresiones como la referencia a la comida local llamada *southern confort* (“comodidad sureña”), alusiones al lugar de procedencia (Texas) en referencia a un tipo de forma de cocinar en expresiones como: *West Texas Pinto Beans* (judías/frijoles pintos tejanos), *Southern cole slaw* (ensalada de col sureña), *South Texas barbacoa* (Barbacoa estilo del sur de Texas), *Southern fried chicken* (“pollo frito sureño”) y *Texas Tumbleweed Cookies* [CULTUREMA]

(con el término de *Tumbleweed* se refiere a la planta rodadora y hace alusión a la forma de las galletas que sirven).

- **Uso de plantas típicas regionales:** la oca, de la cocina mejicana de origen africano.
- **Uso de referencias cotidianas y familiares:** *Aunt Polly’s Banana Pudding* (“El pudding de banana de la tía Polly”), en el que el mismo se afirma que es una receta familiar en la que se especifica que está hecha a mano (*made from scratch*) y el uso de una determinada marca de galletas para la preparación (*Nilla wafers*).
- **Uso de términos claves locales en gastronomía:** sándwich con nombre *The Pitmaster* que es un término de respeto para alguien experto en barbacoas. Importante este término en EEUU porque existe un *reality* de televisión en el que concursan para convertirse en el maestro de las barbacoas de EEUU.

- **Platos tradicionales:** *The “Hot Mess”* que puede traducirse como “el rancho caliente”, de nuevo con referencias al *western*.
- **Referencias comidas caseras:** *handmade, made from scratch*.
- **Conclusiones:** se puede resaltar el uso tanto de referencias en los nombres como en el diseño de la carta a la influencia del *western*, algo que este restaurante adopta este *culturema* de las adaptaciones cinematográficas de las películas de “indios y vaqueros”.

ESTILO

Solo hay una explicación de los platos referentes a *southern confort*, por lo demás solo los cita existiendo ambigüedad y desconocimiento de platos con nombre propio. Asimismo, como se ha referenciado en el apartado anterior, todo está diseñado en referencia con los estereotipos *western* cinematográficos.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Letra con texto centrado.
- Doble columna para presentar los platos.
- Uso de negrita y mayor tamaño de letra para resaltar el nombre de los platos.
- Distribución de las letras de diferentes tipografías alternando negrita y cursiva en la portada de la carta de catering. Asimismo, uso de formas geométricas con colores llamativos para explicar cómo funciona el sistema de pedido.
- Uso del logo propio del restaurante en todas las páginas de ambos menús.
- Utilización de una línea para separar las distintas opciones de comida en la carta de catering.
- Símbolo del dólar americano (\$) junto al precio de los platos.
- Uso de paréntesis para indicar el número de comensales y tipo de ración.
- Fuentes tipográficas estilo *western* en la carta de menú.

LÉXICO

Uso de términos para referenciar que es comida típica del sur de EEUU (*southern, Texas* y *West Texas*).

Anexo 3: Análisis carta Argentina

Comida argentina (Argentina)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Parrilla Peña.
Dirección: Rodriguez Peña 682 | Rodriguez Peña 682, 1020, Buenos Aires, Capital Federal District, Buenos Aires C1020ADN, Argentina.
Ubicación: América del Sur > Argentina > Distrito Capital Federal > Buenos Aires > > Barrio de San Nicolás.
Número de teléfono: +54 11 4371-5643
Tipo de cocina: Asador, latina, barbacoa, argentina, sudamericana.
Comidas: Comidas, cenas.
Características: Para llevar, sirve alcohol, capacidad, camareros, tronas disponibles, wifi gratuito.
Aconsejable para: Familias con niños, Cocina local.
Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).
Valoración clientes de TripAdvisor²:

- Excelente: 568
- Muy bueno: 315
- Normal: 78
- Malo: 18
- Pésimo: 6

Fuentes:
 [Parrilla peña] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g312741-d1067958-Reviews-Parrilla_Pena-Buenos_Aires_Capital_Federal_District.html

GRAFISMO

Idioma: Español e Inglés.
Explicación: Se trata de un solo documento de un total de 8 páginas con doble columna para la distinción de idiomas. Al principio del texto se especifica el horario y su política de reservas, forma de pago y el servicio. Incluye la bebida

² Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

BIENVENIDOS A PARRILLA PEÑA!

ALGUNAS INFORMACIONES ÚTILES

ABIERTOS DE LUNES A SÁBADOS DE 12:00 HS. A 10:00 HS. Y DE 20:00 HS. A 2:40 HS. DOMINGOS CERRADO.

NO SE EFECTÚAN RESERVAS

DURANTE EL SERVICIO NOCTURNO LOS CLIENTES CUENTAN CON ESTACIONAMIENTO SIN CARGO POR DOS HORAS (TUCUMÁN)

LA FORMA DE PAGO ES EXCLUSIVAMENTE EFECTIVO. EN CASO DE NECESITAR UNA FACTURA DE TIPO "A", LE ROGAMOS LA SOLICITE ANTES DE LA FACTURACIÓN (UNA VEZ FACTURADA NORMALMENTE NO SE ACEPTAN RECLAMOS).

SERVICIO DE MESA:

LA CASA SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN Y PERMANENCIA.

WELCOME TO PARRILLA PEÑA!

SOME USEFUL INFORMATION

OPEN MONDAY TO SATURDAY FROM 12:00 AM AT 4:00 PM AND 8:00 PM AT 12:00 PM. SUNDAY CLOSED.

WE DO NOT MAKE RESERVATIONS.

THROUGH THE NIGHT SERVICE, OUR CUSTOMERS HAVE A TWO-HOUR FREE PARKING SPACE IN TUCUMÁN (THE ONLY FORM OF PAYMENT IS CASH. NO RECEIPTS).

IF YOU NEED AN INVOICE OF "A" TYPE, REQUEST IT BEFORE BEING. SINCE THE BILL IS AGREED IN NORMAL HOURS, WE CAN NOT BE ACCEPTED.

TABLE SERVICE IS \$5

THE HOUSE RESERVES THE RIGHT TO REFUSE ADMISSION AND PERMANENCE.

ENTRADAS / STARTERS

ENSALADA CAPRESE (FRUIT, MOZZARELLA, CARAMELO) \$

CAFÉ SALADO (FRUIT, MOZZARELLA, CARAMELO) \$

PORCIÓN DE JAMÓN COCIDO \$

ARROZ BLANCO FORTISSIMO \$

MONTAÑILLA CON ACEITUNAS \$

MONTAÑILLA WITH OLIVES \$

SARDINAS CON CEROLLAS \$

SARDINE WITH ONIONS \$

SALICÓN DE ATÉN \$

TUNA SALAD \$

ACEITUNAS NEGRAS \$

BLACK OLIVES \$

MORRONES ASADOS \$

BONITO RED PEPPER \$

BERENJENAS A LA VINAIGRETA \$

HOME MADE PICKLED ALBUERRES \$

EMPANADAS DE CARNE (LA UNIDAD) \$

MINCED MEAT STUFFED PATTIES (UNIT PRICE) \$

QUESOS / CHEESES

PROVOLETA AL NATURAL \$

(AMERICAN MÜNSTER CHEESE-LIKE) \$

PROVOLETA ASADA \$

(CHELLED AMERICAN MÜNSTER CHEESE-LIKE) \$

Quesadilla (AMERICAN HAMBERG CHEESE-LIKE) \$

MAR DEL PLATA (EMMENTHAL CHEESE-LIKE) \$

SARDO (GRANA PADANO CHEESE-LIKE) \$

ROQUEFORT (BLUE CHEESE-LIKE) \$

COCINA / KITCHEN

MILANESA DE TERNERA (FILET MILANESE) \$

A LA NAPOLETANA (WITH TOMATO SAUCE, POTATOES) \$

COMPLETA (WITH FRENCH FRIES AND POTO FRIES) \$

A LA FUGAZETTA (WITH FRIES ONIONS AND CHEESE) \$

MILANESA O SUPREMA DE POLLO (GRAND MILANESE) \$

A LA FUGAZETTA (WITH FRIES ONIONS AND CHEESE) \$

PAPAS FRITAS (FRENCH FRIES) \$

A LA PROVENZAL (WITH GARLIC AND PARSLEY) \$

A CABALLO (WITH FRIES POTATO) \$

PAPAS AL NATURAL (DORLED POTATOES) \$

PURÉ DE PAPAS (SMOOTH POTATOES) \$

HUEVOS FRITOS (POUR UNIDAD) \$

TORTILLAS (3 UNIDAD) \$

OMLETTE'S (3 UNIDAD) \$

DE PAPAS (FRIES) (2 UNIDAD) \$

DE PAPAS Y CEROLLAS (FRIES POTATOES AND ONIONS) \$

A LA ESPAÑOLA \$

(FRIED POTATOES, ONIONS AND RED-PEPPER SAUCE) \$

DE ACELGA Y CEROLLAS (SHAD AND ONIONS) \$

OMELETTE'S (DISH SERVED 12:00)

DE JAMÓN Y QUESO (HAM AND CHEESE) \$

DE PERDIZ (PARROT) \$

DE ACELGA (TUNA) \$

DE ACELGA Y CEROLLA (SHAD AND ONIONS) \$

PASTAS / NOODLES & Co.

SALSAS (SAUCES)

MANTECA (BUTTER), FILETTO (TOMATO), PESTO, MIXTA (TOMATO AND PESTO), SALSA ROSA (TOMATO AND CREAM), AGLIO E OILIO (GARLIC FRIED IN OLIVE OIL)

VERMICELLI (BUCATINI) CON / WITH

SALSA PESTO O / OR FILETTO \$

SALSA ROSA \$

A LA MANTECA \$

AGLIO E OILIO \$

CINTAS CORTADAS A MANO CON (TAGLIATELLE) WITH

PESTO O / OR FILETTO \$

SALSA ROSA \$

A LA MANTECA \$

AGLIO E OILIO \$

ANGUJOTTI (MOZZARELLA Y / AND RICOTTA)

SALSA PESTO O / OR FILETTO \$

SALSA ROSA \$

A LA MANTECA \$

UN CUARTO / A QUARTER (BREAST OR THIGHS) \$

AGLIO E OILIO \$

PARRILLA / GRILL

CHORIZO / PORK SAUSAGE \$

MORCILLA / BLOOD SAUSAGE \$

RIÑONES / KIDNEYS \$

MOLLEJAS (FRYBREAD) \$

BIFE DE CHORIZO / BEMP STEAK \$

BIFE DE LOMO / TENDERLON \$

½ BIFE DE LOMO / HALF TENDERLON \$

COLITA DE CUADRIL / TAIL OF RUMP \$

PORCIÓN / PORTION \$

UNA TIRA / INDIVIDUAL PORTION \$

ASADO DE TIRA / THIN STEAK RIBS \$

PORCIÓN / PORTION \$

UNA TIRA / INDIVIDUAL PORTION \$

OJO DE BIFE CON GUARNICIÓN \$

RIB EYE STEAK WITH GARNISH \$

MEXAMBITO DE CERDO CON PAPAS FRITAS \$

PORK THIN FILET WITH FRENCH FRIES \$

ENTRAÑA / SHIRT STEAK \$

CHURRASQUITO DE ENTRANA CON GUARNICIÓN \$

SHIRT STEAK WITH GARNISH \$

POLLO ASADO / GRILLED CHICKEN \$

ENTERO / A WHOLE \$

MEDIO / A HALF \$

UN CUARTO / A QUARTER (BREAST OR THIGHS) \$

PARRILLADA MIXTA COMPLETA / MIXED GRILL \$

GUÍA DE CORTES ARGENTINOS ARGENTINE VEAL CUTTING SYSTEM

HELADOS / ICE CREAMS

- ALMENDRADO / ALMONDS ICE CREAM DESSERT \$
- BOMBÓN ESCOCÉS / TARTUFFO DESSERT \$
- HELADO (CADA BOCHA) ICE CREAM (EACH BALL) \$
- GUSTOS (TASTES)
- CHOCOLATE, CREMA AMERICANA (MILK CREAM), DULCE DE LECHE GRANIZADO (CARAMEL SAUCE WITH STRACCELLATA, SAMBAFÓN (NALLÓN) Y LIMÓN (LEMON).

BEBIDAS / DRINKS

- GASEOSAS / SOFT DRINKS
- (COCA-COLA, SPRITE, FANTA, NARANJA (ORANGE), AGUA TÓNICA (TONIC WATER), COCA-COLA LIGHT / AND SPRITE ZERO)
- AGUA MINERAL (CON O SIN GAS)
- MINISAL WATER (WITH / WITHOUT GAS)
- CERVEZA (LITRO)
- BEER (LITER)
- CERVEZA (PORCIÓN)
- BEER (A GLASS)

VINO DE LA CASA / TABLE WINE

- “VASO VIEJO” (TINTO O BLANCO)
- RED OR WHITE WINE “VASO VIEJO”
- ½ LITRO / LITER \$
- ¼ LITRO / LITER \$

Letras: Estilo tipográfico elegante en colores blanco y negro.

Imágenes: En la última página se nos representa una guía de cortes con una foto de carne de ternera especificando en color azul la parte que pueden elegir.

REFERENCIAS CULTURALES

- **Reflejo de la historia de Argentina:** aparece un tipo de menú en el que se combinan los típicos asados de carne argentina, dedicándole así incluso un dibujo para que el comensal elija la parte que desea consumir, como la influencia de la cultura gastronómica italiana al ofrecer recetas típicas como es la pasta, tipos de salsa que nombra en italiano (*a la fugazeeta*, *ensalada caprese*, *provoleta*, *quartirolo*, *grana padano*, *fileto*, *pesto*, *aglio e olio*, *milanesa*).
- **Referencias a distinto lugar de origen:** en la sección de tortillas, que utilizan 3 huevos, en la que especifica que son cocinadas al estilo español (es decir, con huevo y patatas); y la sección de *omelettes*, que se cocinan con 2 huevos, que al usar el término francés ya está aludiendo a ese mismo origen y tipo de elaboración (sin patatas).
- **Referencias a comida local:** en los postres: el primero que se nos presenta es el *almendrado*, que gracias a la traducción inglesa se explica que es un tipo de helado de almendras. Gracias a esta aclaración se puede saber que corresponde a un plato típico argentino por lo que se diferencia del dulce de origen español; el segundo postre es titulado como *bombón escocés*, y es su traducción al inglés alude al término italiano de *tartuffo*. Esta plato puede llevar a error sobre todo cuando se refiere en un mismo enunciado a diferentes usos culinarios gastronómicos diferentes; por último en la sección de sabores (en esta carta llamado *gustos*) de helados encontramos dos términos que son pertinentes a analizar. El primero es el típico dulce de leche que no puede faltar dentro de un menú italiano ya que para ellos es una de sus referencias gastronómicas principales, aunque el origen de esta aún no queda claro existiendo una disputa entre colombianos, chilenos, brasileños y uruguayos por la obtención del reconocimiento de este dulce. Además habría que reseñar que sirven este postre con un helado de procedencia italiana, la *stracciatella*, por lo que de nuevo la mezcla cultural reforzada por la historia del país se ve reflejada en su cocina. En segundo lugar, el sabor *sambayón* es de nuevo un tipo de receta que los argentinos y uruguayos otorgan como cocina tradicional local pero su origen es italiano.
- **Culturema:** en la sección de las carnes argentinas aparece un dibujo en la que se ilustra la pieza de carne de ternera en donde los diferentes cortes que los clientes

pueden pedir están resaltados en azul. Los argentinos aluden a su cultura alimenticia con sus típicos asados, como distinción del resto de lugares geográficos.

ESTILO

Al utilizar el blanco y el negro como colores predominantes da un estilo sobrio y elegante a lo que se le añade la transcendencia internacional al usar inglés, por lo que aunque no sea muy llamativa visualmente intenta con el estilo sofisticado llegar a todos los públicos.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Encabezado en las páginas en el que se especifica el nombre del restaurante, dirección, ubicación y número de teléfono.
- Uso de doble columna.
- Uso de mayor tamaño de letra y negrita para delimitar las secciones (Entrantes, Quesos, Cocina, Tortillas, Pastas, Parrilla, Helados y Bebidas).
- Uso de mayor tamaño de letra para denominación del plato en español y en menor (a veces en paréntesis) para la traducción inglesa, seguido de explicación de ingredientes.
- Utilización de Versalitas tanto para títulos como en el cuerpo del texto.
- No especifica en cantidad numérica el coste de cada plato pero sí aparece el símbolo de peso argentino (\$).

LÉXICO

- **Porrón:** es un término argentino que alude a una botella de vidrio que contiene 1 litro de cerveza en su interior.
- Como se la citado antes, léxico procedente del italiano para las distintas recetas de los platos.
- Vocablo *bife* en referencia al filete, más exactamente a la palabra francesa *bistec*. Esta palabra se ha formado por la combinación de la procedente de Francia y el término inglés *beef*, que tiene el mismo significado. La influencia anglosajona también se refleja en el léxico argentino.

Anexo 4: Análisis carta Australia

Ficha 3

Entrées	Plats	Entrées
Salad and pepper salmon in sesame flour with lime juice 18.00	Sea trout (filet) grilled over the grill medium, served with potato, olive oil, salsa verde 22.00	Roasted prawns with garlic butter, rocket, parmesan and parmesan oil 22.00
Roasted beef tenderloin with mushrooms, baby carrots and baby potatoes 22.00	Grilled salmon, medium, served with potato, olive oil, salsa verde 22.00	Grilled salmon, medium, served with potato, olive oil, salsa verde 22.00
Roasted beef tenderloin with mushrooms, baby carrots and baby potatoes 22.00	Grilled salmon, medium, served with potato, olive oil, salsa verde 22.00	Grilled salmon, medium, served with potato, olive oil, salsa verde 22.00
Roasted beef tenderloin with mushrooms, baby carrots and baby potatoes 22.00	Grilled salmon, medium, served with potato, olive oil, salsa verde 22.00	Grilled salmon, medium, served with potato, olive oil, salsa verde 22.00

Comida australiana (Australia)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Fish At The Rocks.
Dirección: 29 Kent St | The Rocks, Sidney, Nueva Gales del Sur 2000, Australia.
Ubicación: Pacífico Sur > Australia > Nueva Gales del Sur > Sidney.
Número de teléfono: +61 2 9252 4614
Tipo de cocina: Australiana, marisco, menús vegetarianos, menú para celíacos.
Comidas: Comidas, cenas, abierto hasta tarde.
Características: Sirve alcohol, bar completo, acceso para discapacitados, reservas, capacidad, camareros.
Aconsejable para: Ocasiones especiales, cocina local, romántico.
Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).
Valoración clientes de TripAdvisor³:

- Excelente: 544
- Muy bueno: 284
- Normal: 84
- Malo: 19
- Pésimo: 7

Fuentes:
 [Fish At The Rocks] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g255060-d757102-Reviews-Fish_At_The_Rocks-Sydney_New_South_Wales.html

Entrées	Plats	Wine	Wine
Roasted beef tenderloin with mushrooms, baby carrots and baby potatoes 22.00	Sea trout (filet) grilled over the grill medium, served with potato, olive oil, salsa verde 22.00	Chateau Chantal 2012 13.00	Chateau Chantal 2012 13.00
Roasted beef tenderloin with mushrooms, baby carrots and baby potatoes 22.00	Sea trout (filet) grilled over the grill medium, served with potato, olive oil, salsa verde 22.00	Chateau Chantal 2012 13.00	Chateau Chantal 2012 13.00
Roasted beef tenderloin with mushrooms, baby carrots and baby potatoes 22.00	Sea trout (filet) grilled over the grill medium, served with potato, olive oil, salsa verde 22.00	Chateau Chantal 2012 13.00	Chateau Chantal 2012 13.00

³ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

GRAFISMO

Idioma: Inglés

Explicación: Un solo documento de un total de 8 páginas. Sin portada. Incluye la bebida.

Letras: Estilo tipográfico elegante en colores blanco y negro.

Imágenes: Ninguna.

REFERENCIAS CULTURALES

- En general, una carta orientada a los productos marinos, ya que por la geografía, es lo que más puede interesar tanto a turistas como a autóctonos.
- **Marcado origen local de recetas:** el *Sydney rock oysters* (ostras de roca de Sydney), *Moreton Bay bug tails* (colas de langosta de la bahía de Moreton, lugar famoso por sus aguas ya que en ellas habitan una gran diversidad de especies de mariscos), *Tasmanian Atlantic salmon* (salmón atlántico de Tasmania). También aluden al adjetivo local para conseguir el mismo propósito (*local rock lobster* (langosta de roca local)).
- **Alusiones a origen diverso de sus ingredientes:** a Italia con el postre Affogato (tradicional receta italiana), a Francia sin traducir la crema fresca (*crème fraiche*), a Singapur aludiendo directamente al país (*Singapore chill style*, es decir, chili al estilo de Singapur) y, sobre todo, a Japón con el uso de diferentes técnicas de preparación del pescado (sashimi el tipo de rebozado *panko* (utilizado para preparar la tempura) y alusión directa al país (*Japanese breadcrumbs*, que significa pan rallado japonés)).
- **Platos típicos de origen australiano:** el primero es el tipo de preparado de las ostras al *kilpatick*, que es una envoltura de queso, salsa *Worcestershire* y bacón; el segundo se trata de una especie de pez, el barramundi típica de Nueva Guinea; y tercero, el postre *Pavlova*, con origen en Nueva Zelanda, elaborado de merengue denominado así en

honor de Anna Pávlova, que es una bailarina rusa, ya que dicen que la bailarina visitó Nueva Zelanda y en su honor surgió esta receta.

- Es significativo destacar el plato de queso para dos en la sección de postres, ya que se trata de una elaboración tradicional del País Vasco pero se ha expandido por el resto del mundo.

ESTILO

Al utilizar el blanco y el negro como colores predominantes da un estilo sobrio y elegante a lo que se le añade la transcendencia internacional al usar inglés, por lo que aunque no sea muy llamativa visualmente intenta con el estilo sofisticado llegar a todos los públicos.

ORTOTIPOGRAFÍA

- No hay encabezado ni pie de página excepto en la primera en la que se indica la hora de salida.
- Las secciones del menú no están resaltadas (*Entree* (entrantes), *Mains* (primeros), *Sides* (segundos), *Crustaceans* (crustáceos), *Desserts* (postres), *Sweet Wine* (vino dulce), *Tawny, Brandy, Whisky, Single Malts, Bourbon, Rum* (ron), *Liqueur Coffee* (licor de café), *Selection of teas* (selección de té), *Selection of house coffee* (selección de café de la casa)).
- Todas las palabras están en cursiva.
- Se indica el precio pero sin el símbolo de la moneda oficial, el dólar australiano (\$, A\$, AUD).
- En algunas ocasiones se marcan medidas entre paréntesis.

LÉXICO

Uso de términos para referenciar que es comida local (como hemos visto en el apartado de referencias culturales) y hecha a mano (*homemade profiteroles*).

Comida brasileña (Brasil)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Mocoto.

Dirección: Avenida Nossa Senhora do Loreto 1.100 | Vila Medeiros, Sao Paulo, Estado de Sao Paulo 02219-001, Brasil.

Ubicación: América del Sur > Brasil > Estado de Sao Paulo (SP) > Sao Paulo.

Número de teléfono: (11) 2951-3056

Tipo de cocina: Brasileña, sudamericana, asador.

Comidas: Comidas, cenas, abierto hasta tarde.

Características: Para llevar, sirve alcohol, bar completo, camareros, parking gratis/reducido con validación de ticket, acceso para discapacitados, aparcacoches, tronas disponibles, , capacidad.

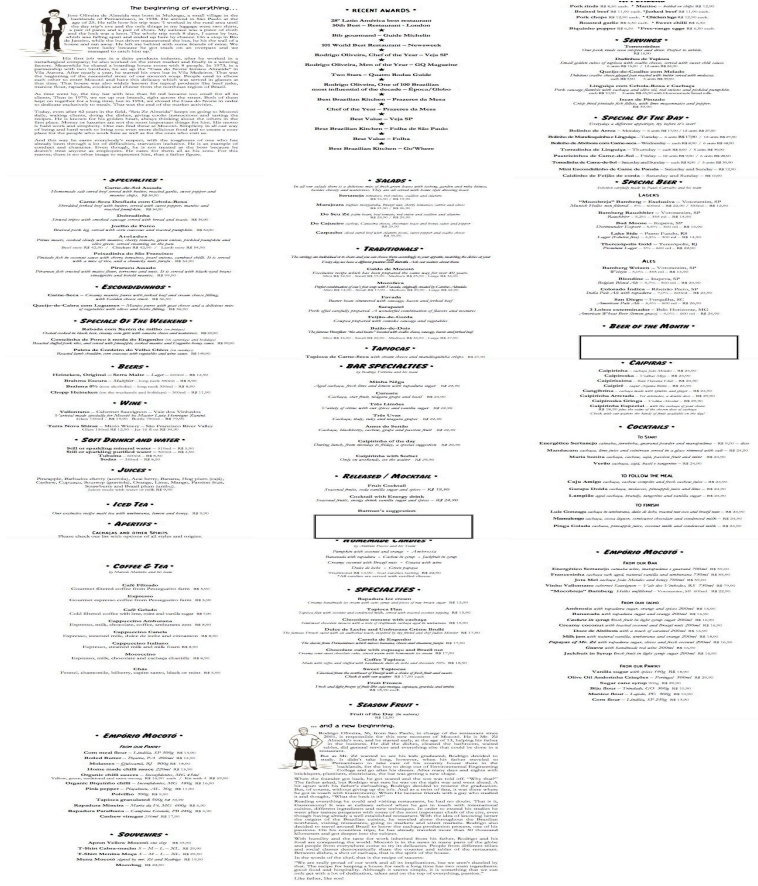
Aconsejable para: Ambiente de bar, familias con niños, ocasiones especiales, niños, cocina local, grupos grandes.

Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).

Valoración clientes de TripAdvisor⁴:

- Excelente: 1640
- Muy bueno: 571
- Normal: 128
- Malo: 22
- Pésimo: 16

Fuentes: [Mocoto] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g303631-d2315788-Reviews-Mocoto-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html



⁴ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

GRAFISMO

Idioma: Portugués brasileño e inglés.

Explicación: Un solo documento de un total de 14 páginas. Con una explicación al principio (en la portada) y al final sobre el origen del restaurantes y sus futuras aspiraciones. En la segunda página indica los premios recientes que ha recibido, tanto a mejor restaurante, mejor chef y mejores valoraciones. Incluye la bebida. En las páginas finales incluye los productos en venta de la propia tienda de alimentos y suvenires del restaurante.

Letras: Estilo tipográfico elegante en colores blanco y negro.

Imágenes: Dos dibujos en forma de autorretrato del fundador.

REFERENCIAS CULTURALES

- **Platos con nombres en relación al restaurante:** una de las ensaladas, *Do Seu Zé*, está dedicada al padre del actual propietaria, el que inició el negocio familiar; *Caldo de Mocotó* del cuál se dice que es una “receta exclusiva que se ha preparado de la misma manera durante más de 40 años”; la *Mocofava*, muy famosa en el restaurante y creada por Gecino Almeida, en donde combina la fabada con pata de vaca cocida.
- **Referencias al origen brasileño de elaboración:** *Brazil nuts* (nueces brasileñas), *Sweet Tapiocas*. *Classical from the northeast of Brazil* (tapiocas dulces, clásicas del noreste de Brasil) y *The famous Brazilian “rice and beans”* (el famoso arroz con habichuelas brasileño).
- **Platos de diferentes orígenes:** el *Carpacho* que sería el *carpaccio* italiano.

ESTILO

Al utilizar el blanco y el negro como colores predominantes da un estilo sobrio y elegante a lo que se le añade la transcendencia internacional al usar inglés, por lo que aunque no sea muy llamativa visualmente intenta con el estilo sofisticado llegar a todos los públicos.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Uso de negrita, cursiva, un tamaño de la letra superior, una tipología de letra diferente para las diferentes secciones del menú están además de acompañamiento de dos dibujos de estrellas. Las secciones son: Aperitivos, Raciones, Especiales del día, Especialidades, *Escondidinhos* (carne seca), Especiales de los fin de semana, Ensaladas, Platos tradicionales, Tapiocas, Cervezas especiales, Cervezas, Vino, Refrescos y agua, Zumos, Tés helados, Aperitivos, Especialidades del bar, Cocktails, Caipiriñas, Café y té, Caramelos hechos a mano, Especialidades (tienda), Fruta de temporada y secciones de la tienda de alimentos y suvenires.
- Dibujos de estrellas por toda la carta.
- Uso de negrita para la denominación del plato.
- Uso de cursiva para explicación de la composición del plato.
- Uso de paréntesis para indicación del número de comensales, días de la semana en la que están disponibles las recetas y medidas.
- Marca el precio de cada plato acompañado por el símbolo del Real Brasileño (R\$).

LÉXICO

En general no se abusa del portugués brasileño ya que es un restaurante bastante famoso e internacionalmente conocido, al igual que tampoco se encuentran tantos culturemas como en otros locales en los que hemos analizado sus cartas. Es un léxico sencillo y las recetas están bien explicadas al público.

Anexo 6: Análisis carta Reino Unido

Comida británica (Reino Unido)

Ficha 5

IDENTIFICACIÓN

Nombre: The Golden Chippy.

Dirección: 62 Greenwich High Road, Londres SE10 8LF, Inglaterra.

Ubicación: Europa > Reino Unido (UK) > Inglaterra > Londres.

Número de teléfono: +44 20 8692 4333

Tipo de cocina: Británica, marisco, comida rápida.

Comidas: Brunch, comidas, cenas, abierto hasta tarde.

Características: Para llevar, sirve alcohol, terraza exterior, acceso para discapacitados, capacidad, camareros.

Aconsejable para: Comer barato, familias con niños, cocina local, niños.

Soporte: Fotografía de la carta original.

Valoración clientes de TripAdvisor⁵:

- Excelente: 645
- Muy bueno: 106
- Normal: 21
- Malo: 9
- Pésimo: 4

Fuentes:

[The Golden Chippy) (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g186338-d5244301-Reviews-The_Golden_Chippy-London_England.html

Golden Chippy
Fresh Traditional English Fish & Chips
Telephone orders welcome to Collect
Tel:- 020 8692 4333
62, Greenwich high road Greenwich
London SE10 8LF
Now Fully Licensed

Extras
Coleslaw & Sweet corn £1.00
Mushy Peas or Peas £1.00
Baked Beans £1.00
Curry Sauce £1.00
Pot of Sauce £1.00

Drinks
Cans from £0.85
Bottles 500ml £1.50

Opening Times
Mon-Sat: 11.00am - 11.00pm
Sunday & Bank Holidays: 12noon - 11.00pm
We cater for Parties, Wedding, Funeral etc
(Prices correct at the time of printing)
Free Post 0172 66100 9440

Fish

	Standard	Large
Cod	£5.50	£6.50
Rock	£5.50	£6.50
Skate	£6.50	£7.50
Headstock	£7.00	£7.00
Plaice	£7.00	£7.00
Scampi	£5.50	£8.00
Chips	£1.80	£3.00
Cod Bites (5pcs)	£3.00	£3.00

All fish can be grilled, extra £2.00

Burgers

Quarter Pounder	£2.90
Quarter Pounder w/cheese	£3.10
Half Pounder	£4.10
Half Pounder w/cheese	£4.40
Spicy bean burger	£3.10
Chicken burger	£3.10
Chicken Fillet burger	£4.20
Cod burger	£3.10
Jumbo Sausage	£1.80
Jumbo Battered Sausage	£1.80
Saveloy	£1.80

Golden Fried Chicken

Southern Fried Chicken (1pc)	£1.30
Southern Fried Chicken (2pcs)	£2.40
Southern Fried Chicken (3pcs)	£3.50
Roast Chicken	£4.00
10 Chicken Nuggets	£3.50

Pies

Steak & Kidney Pie	£2.50
Chicken & Mushroom	£2.50
Minced Beef & Onion Pie	£2.50
Cornish Pasty	£2.00
Cheese & Onion Pasty	£2.00
Jamaican Patty	£2.00
Side Salad	£3.00

Jacket Potatoes

Jacket Potato with Butter	£2.50
Jacket Potato with Cheese	£3.50
Jacket Potato with Beans	£3.50
Jacket Potato with Sweet corn	£3.50
Jacket Potato with Tuna Mayo	£4.20
Jacket Potato with Coleslaw	£3.50
Extra Filling	£1.00

Others

Roll & Butter	0.50p
Pickled Gherkin	0.50p
Pickled Onion	0.50p
Pickled Egg	0.50p
Sachets (Heinz)	0.30p
Veggie Spring Roll	£1.80
Curry Spring Roll	£1.80
Cod Roe	£1.80
Fish Cake	£1.80
Garlic Mushrooms	£3.00
Onion Rings	£2.50

⁵ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

GRAFISMO

Idioma: Inglés.

Explicación: Documento formado por dos DIN A-4, doblados por la mitad por lo que hay 4 páginas de carta, una de ellas la portada. Incluye bebida.

Letras: Blanco sobre un color entre el magenta y el rojo vino tinto (la calidad de la foto no deja apreciarlo bien). Algunas letras están resaltadas en amarillo.

Imágenes: En la portada, un dibujo de un perro y una foto del local. En el cuerpo del documento 7 fotos en cada una de las secciones para mostrar algunos de sus platos. En la última página aparece de nuevo el dibujo pero en marca de agua.

REFERENCIAS CULTURALES

- El dibujo del perro está relleno con la bandera británica.
- En general, todos los platos tienen mucho en común con recetas americanas dentro de la categoría junk food (comida basura). Resalta la carta que venden el auténtico *fish&chips*, del cual muestran la foto. También venden la famosa receta del pastel de Cornualles, que es de origen británico. Excepto estas dos recetas, todas las demás son bastante comunes.
- **Platos de diferentes orígenes:** indio y chino con los rollitos de primavera con curry, danés con las huevas de bacalao, español con los champiñones salteados con ajo, francés con el famoso pan de leche o *brioche*.
- Dentro de la sección anterior se nos indica, en conjunto con todos los platos, que venden sobres de ketchup Heinz. Es bastante curioso que mezclen este tipo de objeto-alimento con los demás. Asimismo vemos como se tiene que pagar por ello, alguno que en otros lugares es gratis y no solo se ofrece con sobres sino también con el bote entero.

ESTILO

Apariencia de un restaurante de comida rápida, tanto por el formato de la carta que es la que se reparte para pedir a domicilio, como el estilo empleado para mostrar los alimentos. Las fotos de ellos no están muy cuidadas y pueden llegar a parecer seleccionadas desde buscadores web de imágenes ya que cada una tiene un

diferente enfoque, luz y fondo. En general se trata de un estilo más informal y no tan enfocado al turismo.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Tipología de letra diferente, un color dorado, en cursiva y con un tamaño mayor en la portada, el nombre del restaurante y en el número de teléfono.
- Organización de las secciones en dos columnas.
- Menor tamaño en los nombres de las secciones también aunque con menor tamaño. Estas son: Pescado, Hamburguesas, Pollo frito dorado, Tartas, Patatas asadas, Otros, Extras y Bebidas.
- Se incluye el precio de los platos junto al símbolo de la libra esterlina (£)

LÉXICO

En general se trata de un inglés básico, no requiere de un alto nivel para entender la cocción y preparación de cada alimento. Tampoco recurre a expresiones propias.

Anexo 7: Análisis carta China

Ficha 6

Comida china (China)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Dim Sum Square.

Dirección: 88 Jervois Street, Sheung wan, Hong Kong, China.

Ubicación: Asia > China > Hong Kong > Barrio de Sheung Wan.

Número de teléfono: 852-28518088

Tipo de cocina: China, asiática, menús vegetarianos.

Comidas: Brunch, comidas, cenas.

Características: Para llevar, capacidad, camareros.

Aconsejable para: Niños, familias con niños, cocina local.

Soporte: Fotografía de la carta original.

Valoración clientes de TripAdvisor⁶:

- Excelente: 165
- Muy bueno: 140
- Normal: 24
- Malo: 8
- Pésimo: 6

Fuentes:

[Dim Sum Square] (s.f.) Recuperado de

https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g294217-d2534180-Reviews-Dim_Sum_Square-Hong_Kong.html



⁶ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

GRAFISMO

Idioma: chino e inglés.

Explicación: se trata de un solo documento que además de ser la carta, se convierte en la comanda al marcar en él mismo los pedidos.

Letras: prevalece el negro sobre el blanco y el uso del rojo para remarcar las secciones

Imágenes: 10 fotografías a algunos de los platos del menú.

REFERENCIAS CULTURALES

- Llama la atención la elección del término *delicias* a la hora nombrar los platos del menú, es decir, no es como en otros documentos en los cuales se nombra directamente el nombre del alimento o la recetas, en esta se categoriza como que todas son delicias pero se especifica por su modo de elaboración (al vapor, de la freidora, dulces).
- **Referencias al lugar de procedencia local:** encontramos en *Shanghai Steamed Dumplings* (albóndigas al vapor estilo Shanghai), *Chinese chive* (cebollín chino), *Chinese Mushroom* (champiñones chinos), y *Chinese yam* (batata china).
- **Referencia a platos de la gastronomía china:** los famosos rollitos de primavera, el tradicional postre *Red dates layers cake* (pastel a capas de dátiles rojos), las diferentes formas de elaboración del arroz con diferentes ingredientes, uso de plantas autóctonas como el loto y el osmanthus en diferentes recetas, el uso de casquería en la elaboración de platos de forma molida y el plato *Xiaolongbao* (bollitos rellenos al vapor).
- Resulta curioso que aunque exista un apartado de dulces, en la sección de cesta al vapor encontremos el pastel que hemos mencionando antes con los demás platos salados.

ESTILO

Es una carta algo caótica aunque dentro de un orden. Es diferente a la visión occidental de cómo se debe pedir ya que se realiza el pedido en la misma carta y se entrega al camarero. Por ello, el estilo saturado ya que incluye todo el menú en una cara de un DIN A4. Gracias a las fotografías, el estilo se acerca más a lo que el turista necesita a la hora de comprender lo que va a ingerir.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Lugar gráfico específico para indicar número de comensales y de mesa
- Pictogramas chinos y debajo encuentra la explicación y traducción en inglés.
- Rectángulo rojo para macar las secciones. Son: Delicias de cesta de vapor, Rollos de arroz al vapor, Delicias de la freidora, Delicias dulces, Bollos, pasteles y buñuelos, Congees (tipo de sopa preparada con arroz) y otros.
- Un círculo rojo para marcar las recetas nuevas en la carta.
- Organización en tres columnas.
- Uso de paréntesis para señalar el precio, incluyendo el símbolo del dólar (\$) y no de la moneda china, el renminbi (¥).

LÉXICO

Las explicaciones en inglés son bastante escuetas y a veces no se corresponden con la receta original, por lo que el léxico es bastante básico para atraer la atención de turistas sin conocimientos del idioma chino.

Anexo 8: Análisis carta España



Comida española (España)

Ficha 7

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Taberna El Arco.

Dirección: Huertas 7, 28012 Madrid, España.

Ubicación: Europa > España > Comunidad de Madrid > Madrid > Barrio Huertas.

Número de teléfono: +34 917 56 89 14

Tipo de cocina: Marisco, mediterránea, europea, española, menús vegetarianos, opciones veganas, menú para celíacos.

Comidas: Comidas, cenas, bebidas

Características: Sirve alcohol, bar completo, vino y cerveza, acceso para discapacitados, reservas, camareros, televisión, acepta mastercard, acepta visa, pagos digitales, wifi gratuito, capacidad, acepta american express, acepta discover.

Aconsejable para: Cocina local, ocasiones especiales, familias con niños, ambiente de bar, niños, comer barato.

Soporte: Fotografía de la carta original.

Valoración clientes de TripAdvisor⁷:

- Excelente: 590
- Muy bueno: 230
- Normal: 52
- Malo: 14
- Pésimo: 15

Fuentes:

[Taberna el Arco] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187514-d8424223-Reviews-Taberna_el_Arco-Madrid.html

GRAFISMO

⁷ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

Idioma: Español.

Explicación: Documento de 6 páginas. Incluye portada. Incluye bebida.

Letras: Blanco sobre vino tinto y los precios en amarillo.

Imágenes: En la portada, foto de una paella identificativo de la cultura española, tras eso una página con 5 imágenes de platos que oferta, y en las demás páginas incluyen fotos de algunas de las recetas que mencionan.

REFERENCIAS CULTURALES

- En general, en toda la carta se alude a recetas tradicionales y típicas españolas, así que en este apartado señalaremos las más interesantes por secciones. Pero antes se debe apuntar que la selección gastronómica implica tanto el norte del país como el sur, incluidas recetas de las Islas Canarias.
- En la sección para compartir lo primero sería comentar el propio título. En otras cartas se ha definido como *entrantes* o *aperitivos*, pero con la expresión para compartir se manifiesta la cultura a la hora de la tradición de ir a un restaurante e ir siempre acompañado, y más en este tipo de lugares en los que la comida es bastante abundante. En España se tiende a ritualizar el acto de alimentarse en lugares públicos, llevándolo a situaciones como celebraciones o un acto repetido en determinado tiempo a causa de una creencia y tradición familiar, y en ese momento de degustación se procede a través de un acto más pausado que en otros lugares, por lo que la elección del verbo compartir no es casual sino que implica esas creencias culturales típicas españolas en la comida.
- Alusiones en las recetas del lugar de origen: *morcilla de Burgos*, *pulpo a la gallega* y *lacón a la gallega*. Otros de esa zona serían *chorizo a la sidra*, de Asturias, y del centro como los famosos *callos a la madrileña*. También como en los países asiáticos la casquería está incluida en esta gastronomía. Por
- **Platos de la gastronomía de España:** embutido *jamón serrano* en elaboraciones como las *croquetas*; la tortilla de patatas española; las *patatas arrugadas con mojo picón*, receta típica canaria; la *paella*; la *fideuá* con diferentes ingredientes, típica de la zona de levante; el *bacalao braceado* y la *lubina a la bilbaína*, que como ya adelanta el nombre, son de la zona del País Vasco; la *crema catalana*; y el postre de origen vasco *goxua*.
- **Referencias a otras gastronomías:** los *panqueques*, típicos de EEUU, pero que los acompaña la salsa de *dulce de leche*, procedente de Argentina; el *cake*, palabra inglesa, de *Maracuyá*, de la zona brasileña, por lo que se produce una mezcla de culturas a la hora de la preparación de estas recetas que ofertan; y *pasta del día*,

típica de Italia, y los *calamares a la romana*, cuyo nombre procede del italiano al apodar sus estilos de elaboración como *alla romana*.

- **Culturema:** se ofertan estos platos también como tapa. Esto es un hecho que culturalmente tiene gran significado ya que el hecho de *ir de tapas*, es una acción famosa internacionalmente y que tanto los habitantes locales como extranjeros demandan ya que pertenece de forma significativa a la gastronomía española.

ESTILO

Se trata de un estilo bastante cuidado, atendiendo a la combinación de colores y a la inclusión de las imágenes de una forma no muy cargada. Tanto es así, que en la página de recomendaciones los círculos que rodean las fotos hacen alusión a un plato.

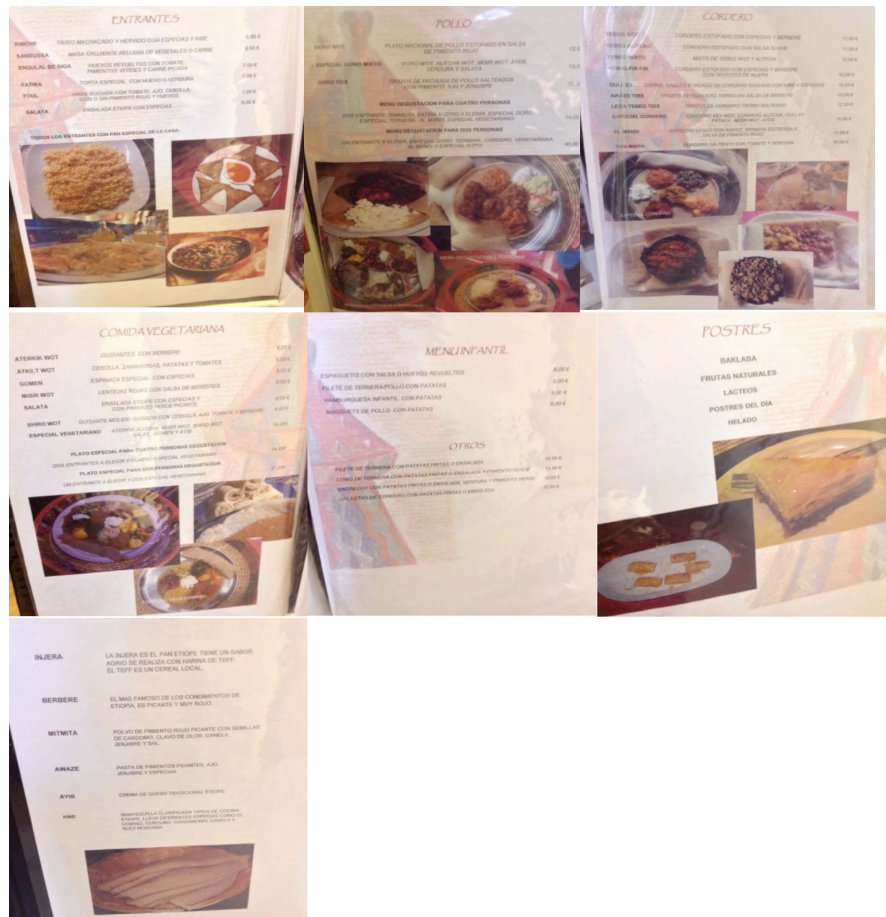
ORTOTIPOGRAFÍA

- En la portada, el nombre del restaurante resalta sobre todo ya que en el arco de la vocal “a” se ha utilizado para hacerlo el dibujo de un tenedor, que aporta originalidad. Esto se denomina ortografía ideovisual y se utiliza como método para la enseñanza de la ortografía en los primeros cursos de primaria
- La tipografía entre las secciones y los platos del menú es diferente. Las partes del menú son: Recomendaciones, Para compartir, Las tortillas, Nuestras especialidades, Ensaladas, Postres, Nuestros vinos.
- Dos de los postres, *Panqueque/dulce de leche* y *Cake de Maracuyá*, son acompañados por 5 dibujos de estrellas, en referencia a su calidad.
- No se explican los alimentos ni la preparación de las recetas.
- Uso de paréntesis para especificar el número de comensales para los que el plato está disponible.
- Se incluye el precio pero sin el símbolo del euro (€). En estos mismos, a través de una columna, se especifica lo que vale si se pide la tapa o una ración.

LÉXICO

Aunque la carta está escrita entera en español, el cual se debe conocer en profundidad su léxico gastronómico ya que no incluye explicación de los platos, puede resultar difícil la comprensión ya que incluye términos en otros idiomas que a la vez mezcla con este, sea el caso de *Cake de Maracuyá*, usando el inglés; el postre Goxua, escrito en euskera; el préstamo lingüístico *panqueque* de la lengua anglosajona *pancake*, en referencia a las tortitas.

Anexo 9: Análisis carta Etiopía



Comida etíope (Etiopía)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Nuria Restaurante Etíope.
Dirección: Calle Manuela Malasaña 6, 28004 Madrid, España.
Ubicación: Europa > España > Comunidad de Madrid > Madrid > Barrio Malasaña.
Número de teléfono: +34 915 91 63 27
Tipo de cocina: Africana, etíope, menús vegetarianos, opciones veganas, menú para celíacos.
Comidas: Comidas, cenas, abierto hasta tarde.
Características: Para llevar, sirve alcohol, acceso para discapacitados, reservas, capacidad, camareros, tronas disponibles.
Aconsejable para: Comer barato, familias con niños, ocasiones especiales, grupos grandes, niños.
Soporte: Fotografía de la carta original.
Valoración clientes de TripAdvisor⁸:

- Excelente: 213
- Muy bueno: 124
- Normal: 51
- Malo: 5
- Pésimo: 10

Fuentes: [Nuria Restaurante Etíope] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187514-d2370546-Reviews-Nuria_Restaurante_Etiopie-Madrid.html

GRAFISMO

⁸ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

Idioma: español.

Explicación: documento de 8 páginas. No incluye portada. No incluye bebida.

Letras: Negro sobre un fondo blanco crudo con imágenes en formato marca de agua.

Imágenes: En todas las páginas como marca de agua y un total de 24 fotografías de los platos que incluye el menú distribuidas en diferentes secciones.

REFERENCIAS CULTURALES

- Proliferación de referencias a la cultura etíope porque al ser un restaurante el cual promociona la gastronomía de un país en otro intenta convertir ese local en una embajada de la cocina etíope. Las referencias a esta procedencia la encontramos de dos formas, la primera al nombrar los platos en el idioma nacional, el amárico, y la segunda al añadir términos como *ensalada etíope* o *plato nacional de pollo*.
- División de los platos por el tipo de carne empleada
- Predominio de las especies, cebolla, verdura, jengibre y ajo, típicos de esta cocina.
- Todo acompañado con *pan de la casa* a diferencia de otras cartas. De nuevo se ve aquí el interés de ese tipo de cocina tradicional.
- Al ser una cultura en la que predomina la religión árabe, no se oferta carne de cerdo.
- Especificación de que la cocina es hecha a mano y totalmente natural puede verse como en este restaurante sí que gracias a sus fotografías uno puede comprobar como se tratan de que son comidas caseras, que a diferencia que en otras, eligen imágenes prediseñadas y editadas procedentes de internet, por lo que existe un matiz cultural respecto a este tema bastante significativo.
- Corrección en el postre “blaklaba”, que su escritura correcta es *baklava*, se trata de un postre turco pero quizás el tipo de ingredientes son extrapolables a la cultura alimenticia de Etiopía.
- **Diversidad de platos de diferentes gastronomías:** *espaguetis* (Italia), *nuggets* y *hamburguesa* (comida de procedencia anglosajona) y sobre todo piezas de carne sin una receta en la que su elaboración no incluye especias.

ESTILO

La gama cromática elegida hace una clara referencia a los parajes desérticos. Aunque se han preocupado en poner un fondo con marcas de agua de una imagen, a la hora de insertar las fotos en las páginas da un aspecto algo caótico en el cual no hay ningún orden ya que en muchas hay hasta 5 imágenes y en otra solo 1. En general, evoca a un restaurante típico que podría encontrarse perfectamente en Etiopía ya que resume en el estilo esas características culturales propias del país.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Diferente tipografía y son de color marrón rojizo en el nombre de las secciones tiene una. Estas secciones son: Entrantes, Pollo, Carne de ternera, Cordero, Comida vegetariana, Menú infantil, Otros, Postres.
- Todas las letras están en mayúscula.
- Uso de negrita para resaltar el nombre del plato se resalta en negrita
- Texto centrado para la explicación.
- Pie de página para algunas imágenes cuentan en que especifica su nombre.
- El precio viene señalado acompañado con el símbolo del euro (€).

LÉXICO

Al nombrar a los platos con un nombre en idioma amárico pero tras eso una explicación en el español nos hace ver que se trata de un local en el que se atienden a este tipo de detalles para la promoción de la gastronomía etíope, en este caso en España. Aún así quedan términos sin su traducción como *wot*, *aterkik*, *alitcha*, *misir*, *shiro*, *salat*, *ayib*, *comen*. El resto que no se detallan se encuentran en la página final donde han creado un pequeño glosario.

Anexo 10: Análisis carta Francia

Comida francesa (Francia)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: L'auberge des 7 plats
Dirección: 79 Grande rue, 72000, Le Mans, Francia.
Ubicación: Europa > Francia > Países del Loira > Sarthe > Le Mans.
Número de teléfono: +33 2 43 24 57 77
Tipo de cocina: Francesa.
Comidas: Comidas, cenas, abierto hasta tarde.
Características: Sirve alcohol, restaurante privado, reservas, capacidad, camareros, tronas disponibles.
Aconsejable para: Ocasiones especiales, familias con niños, cocina local, reuniones de negocios, romántico, comer barato.
Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).
Valoración clientes de TripAdvisor⁹:

- Excelente: 685
- Muy bueno: 265
- Normal: 57
- Malo: 18
- Pésimo: 10

Fuentes:
 [L'auberge des 7 plats] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187195-d809065-Reviews-L_auberge_des_7_plats-Le_Mans_Sarthe_Pays_de_la_Loire.html

GRAFISMO

Idioma: francés.
Explicación: Se trata de un único documento en el que encontramos una carta para los desayunos y otra para comidas y cenas. No tiene portada. Incluye bebida.

⁹ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

FORMULES Midi
 Pressé au pas, prenez ce qui vous plait!!!
 "Veuillez pas à le préciser aux serveurs"

FORMULE DÉJEUNER "Express": 10.90
 uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf fêtes
 1 PLAT AU CHOIX DANS LA FORMULE à 13.90 + 1 CAFE

FORMULE "DÉJEUNER": 13.90
 uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf fêtes
 1 PLAT AU CHOIX + 1 DESSERT AU CHOIX + 1 CAFE

Le Petit Pot de Bienvenue (Fromage Frais aux Herbes) 5€

LES 7 ENTRÉES "BISTROT"
 La Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés
 Les Incontournables Rillettes du Mans de Choeux Hervé Aumaillet, Farci au Foie Gras
 Le Marmite d'Escargots Culinaires à l'ail et au Persil
 La Salade Périgourdine, Oignons Croustis et Foie Gras
 Le Cappelletti d'œufs Mollets au Foie Gras "Comme en Périgord"
 Le Foie Gras de Canard Maloïn et son Pain Tosté (+3€)
 Les Incontournables Rillettes du Mans de Choeux Hervé Aumaillet, Farci au Foie Gras

LES 7 PLATS "GOURMANDS"
 L'Incontournable Pavé de Bœuf en Émincé Sauce Poivre au Furon Rosé (23€)
 Les Tendres Brochettes de Bœuf, Sauce Légère au Curry au Sauce Poivre au Raqueton
 Le Duet de Cabillaud Sauce "Bouquetière", Frome 7 Plats, Pommes Vapeur
 La Cuisse de Canard Fondante, Sauce à l'Anchoïnes aux Champignons
 Le Coq au Vin de Canard, Sauce à l'Anchoïnes, Culinaires à l'Anchoïnes
 Le Beurre Margot de Canard, Sauce au Poivre (+3€)

TOUS NOS DESSERTS
 La Salade de Raqueton aux Noix
 Notre Assiette de 3 Fromages
 La Faiselle ou Coulis de Fraîse
 "La Brioche Fagon Pain Perdu, Glace Vanille
 La Tarte Coco, Boule Coco et Caramel au Lait
 Le Glacé Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille
 Le Parfait Caramel au Coulis de Fraîse au Caramel au Lait
 Glacé 2 Boules Vanille, Café, Chocolat, Fraîse, Citron, Caramel, Coco, Chocolat Blanc
 Le Coupe Charlotte - Glace Chocolat Blanc, Coulis Chocolat Blanc, Chantilly
 Le Coupe Gel 7: Glace Menthe, arrosée de Peppermint
 Le Profiterol Géant: Glace Vanille, Chocolat Chaud
 Le Soufflé Glacé au Citron au cœur Meringué
 Le Calendrier Sorbet Citron arrosé de Vanille
 La Dame Blanche au Viel Chocolat Chaud
 Le Café Liégé à la Liqueur de Café

Dégusts (4 d): 7.90

NOTRE APERITIF MAISON 12d: 3.90
 Apéritifs Divers: 4.90 - Américain Maison: 7.50
 Whisky Citron Campbell (5d): 5.50 - Whisky Coca: 5.50
 Whisky Pure Malt 10 Ans Aberlath (5d): 3.50
 Eau Minérale Plate ou Gazeuse (1l): 4.50 (50cl): 3.50
 Coca (25cl), Jus de Fruits (20cl), etc.: 4.90
 Bières (33cl): Heineken 4.90, Leffe 5.90, Brune Chimay 6.90
 Café, Café crème 2.20 - Grand Café: 4.40 - Thé et Infusions: 3.50
 Cappuccino: 3.50 - Coupe de Crémant (12cl): 5.90

VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE
 née, élevée et abattue en France

Letras: blanco sobre fondo crema y detalles en burdeos.

Imágenes: No incluye.

REFERENCIAS CULTURALES

- Comienza con una expresión francesa *pressé ou pas, prenez ce qu'il vous plait* (“con prisa o sin prisa, elija lo que quiera”), que esto en contraposición a otros documentos que hemos analizado expresa cómo esa cultura culinaria francesa muchas veces se asocia al tiempo que se le llega a dedicar a ese acto, y en esta oración se da a entender que no siempre es un momento pausado en el que se pueda una persona deleitarse con la comida, sino que la sociedad francesa adapta sus hábitos a horarios determinados.
- Platos típicos de la comida francesa:** salsa de queso roquefort, *confit* de pato, mostaza antigua (*moutarde à la ancienne*), brioches, café al estilo de Lieja (*le café liégeois*), que aunque señale a la ciudad belga del mismo nombre parece ser que es típico de Francia. Resulta curiosos como ofertan tantos platos dulces como salados, y estos últimos con una mayor contundencia tal y como es un entrecot o el *confit* de pato, los caracoles y el *foie gras*, la forma de elaboración *rossini* que se compone de un *turnedó* de solomillo de carne de vacuno que se ha salteado en una sartén con *mantequilla*, y cubierto con una rodaja de *foie gras* pasada unos segundos por la sartén, *confit de pato* y *magret de pato*, el *parmentier* que es una especialidad gastronómica francesa y se trata de un gratinado a base de capas de puré de patatas intercaladas con carne picada de buey cruda o previamente guisada, la ensalada de roquefort con nueces, requesón con salsa *coulis* (preparación tradicional francesa), el brioche *pain perdu*, profiteroles, soufflé de limón con merengue.
- Referencias a la comida:** a la española, concretamente a la vasca, con la elaboración del bacalao (*Basquaise*), como de la cocina italiana con la *panacotta* y el *capuccino* de Tomates.
- Referencia al origen francés de sus recetas:** *La grande salade Périgourdine* (gran ensalada de Périgord, región francesa del suroeste).
- Aperitivo de bienvenida:** en la sección de menú gastronómico, cabe destacar que dan un con queso fresco de bienvenida de forma gratuita, como un primer obsequio antes de degustar la gastronomía típica del país.
- Uso del término entremeses, y no de entrantes, por lo que da un carácter individual al acto.
- Referencia clara al origen nacional de sus alimentos:** la carne bovina que se oferta en la carta se especifica que es nacida, criada y sacrificada en Francia.

- En la sección de bebidas no hay mención al vino, quizás haya una carta aparte ya que es elemento esencial de la gastronomía francesa.
- Conclusiones:** podemos destacar, tras analizar cada punto de este documento, que restaurantes como este llevan por bandera esa afirmación sobre que Francia es la cuna de la gastronomía, y es cierto viendo una carta tan sencilla en su formato como esta pero se observa la elegancia que tienen a la hora de ofertar sus exquisiteces culinarias por el trato y la relevancia que le dan cuando presentan los ingredientes y la preparación de ellos.

ESTILO

De forma visual es bastante sencillo, un mismo documentos dividido en tres partes en los que tanto la tipografía como la elección de colores no tienen un claro mensaje, simplemente son estéticamente correctos, excepto el color verde que desentona con la gama cromática elegida. En general es una carta que elige determinadas comidas por lo que es bastante breve ya que su fin es la oferta de comida típica de Francia.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Documento dividido en tres por medio de columnas.
- Uso de figuras geométricas en las secciones están. Estas son: Carta de desayunos, Nuestro famoso menú gastronómico y Carta de mediodía y tardes.
- Uso de negrita y color rojo para el nombre del plato y la explicación debajo estos en menor tamaño y en negro.
- Uso de algunas formas para resaltar el precio y las bebidas.
- El precio se incluye junto al símbolo del euro (€) entre la unidad y los decimales (7€90).

LÉXICO

- Empleo del vocablo *bistrot*, que se traduce en bar donde también se come, y es un tipo de establecimiento tradicional francés.

Anexo 11: Análisis carta Grecia

Ficha 10

Comida griega (Grecia)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Cyceon.
Dirección: Sotiriou Gkioka 2, Elefsina 192 00, Grecia.
Ubicación: Europa > Grecia > Attica > West Attica Region > Elefsina.
Número de teléfono: +30 21 0554 5401
Tipo de cocina: Griega.
Comidas: Comidas, cenas.
Características: Sirve alcohol, terraza exterior, aparcamiento en la calle, acceso para discapacitados, camareros, aparcamiento disponible, capacidad, reservas, acepta visa, wifi gratuito.
Aconsejable para: Familia con niños, cocina local.
Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).
Valoración clientes de TripAdvisor¹⁰:

- Excelente: 7
- Muy bueno: 11
- Normal: 7
- Malo: 1
- Pésimo: 0

Fuentes:
 [Cyceon] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g189401-d4354160-Reviews-Cyceon-Elefsina_West_Attica_Region_Attica.html

¹⁰ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

BARCAFE CYCEON

BARCAFE CYCEON

BARCAFE CYCEON

καφέ, ποτό, κρασί, φαγητό, βιβλία, πολιτισμός και άλλα: η υλοποίηση μιας ιδέας

πέρα που κοιά βν χοραειάει

ΚΥΚΛΙΟΝ

ΚΥΚΛΙΟΝ

ΚΥΚΛΙΟΝ

BARCAFE CYCEON

BARCAFE CYCEON

BARCAFE CYCEON

coffee, drinks, wine, food, books, culture and more : the implementation of an idea

a rolling stone gathers no mass

BARCAFE CYCEON

CYCEON (or KYKLION)

... (Detailed menu text in Greek) ...

ΠΙΝΕΥΜΑ - ΠΟΤΟ - BEVERAGE

... (Beverage menu items) ...

ΜΥΣΤΕΡΕ - ΒΙΒΛΙΟ - MYSTERY - BOOK

... (Mystery/Book menu items) ...

ΚΡΑΣΙ - ΚΑΡΤΑ - WINE - CARD

... (Wine menu items) ...

ΠΙΝΕΥΜΑ - ΠΟΤΟ - BEVERAGE

... (Beverage menu items) ...

ΜΥΣΤΕΡΕ - ΒΙΒΛΙΟ - MYSTERY - BOOK

... (Mystery/Book menu items) ...

ΚΡΑΣΙ - ΚΑΡΤΑ - WINE - CARD

... (Wine menu items) ...

GRAFISMO

Idioma: griego e inglés.

Explicación: documento de 8 páginas. Incluye portada. Incluye bebidas.

Letras: negro sobre blanco.

Imágenes: en la portada aparece un dibujo de un hombre en un barril pisando uvas para hacer vino. El nombre del restaurante también contiene cierto carácter artístico.

REFERENCIAS CULTURALES

- El vino es un elemento esencial en la oferta de este restaurante, como se puede observar en el dibujo de la portada como en los títulos de las secciones. Al contrario que otras, resalta la importancia de esa bebida a la hora de consumir los alimentos que ellos ofrecen a los comensales y es que la conocida “cultura del vino” es desde hace siglos un factor determinante en la gastronomía griega.
- La expresión *a rolling stone gathers no moss*, que aparece en la portada, literalmente significaría algo como “una piedra que rueda no junta musgo” y puede interpretarse en España, y en otros lugares hispano hablantes, se puede decir con la expresión cotidiana “ser un culo inquieto”, “un culo de mal asiento” o “El que mucho abarca poco aprieta”.
- A todas estas reflexiones se le añade una pequeña biografía sobre Cicerón, uno de los máximos representantes de la cultura clásica de la Humanidad. De nuevo vemos la importancia de trascender del propio establecimiento.
- **Referencias al origen de los platos:** nombrando al propio país (*Greek salad*, ensalada griega), lugares de su geografía (*Cretan dakos*, que es un tipo de ensalada tradicional griega) o en referencia a su origen (*Dish with quality cheeses from the Greek countryside* (Plato con quesos de calidad del campo griego))
- **Platos tradicionales griegos:** las salchichas “Spetsofai” y los huevos a la *Strapatsada*, ambas son tipos de preparación, ingredientes característicos

de la gastronomía griega como es el uso de vegetales propios de la zona mediterránea, el queso, los embutidos, algunos productos marinos, el yogurt con miel y sobre todo, el vino.

- **Referencias a platos de diferente origen:** a la alemana con *Schnitzel pork*, de la francesa con el sándwich *Croque-madam*

ESTILO

Al utilizar el blanco y el negro como colores predominantes da un estilo sobrio y elegante a lo que se le añade la transcendencia internacional al usar inglés, por lo que aunque no sea muy llamativa visualmente intenta con el estilo sofisticado llegar a todos los públicos. Por otra parte, resulta algo sorprendente cómo mezcla la bebida con el desayuno y los postres.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Aclaraciones en la contraportada, incluidas las referidas al propio restaurante
- Documento dividido a doble columna en la que se distinguen el idioma original y la traducción en inglés.
- Rectángulo gris para remarcar las secciones que contiene el nombre de ellas. Estas son: Comida, Vino espumoso, Desayuno, Cafés y bebidas, Cerveza, Alcohol destilado, Vino, Vino dulce, Refrescos, Zumos y fruta, Helados y pasteles, RTD/ED (sabemos su significado pero se oferta, *Red Bull*, cerveza con limón y un combinado con ginebra), Cócteles, Alcohol destilado griego.
- Igual tipografía para el documento escrito en griego y en inglés
- Breve biografía de Cicerón, en ambos idiomas, la cual tampoco está resaltada.
- Incluye el precio junto al símbolo del euro (€).

LÉXICO

Quizás el uso del vocablo “comida” para referirse a todo lo que ofertan no es el más adecuado y puede ser algo ambiguo. En general, es bastante básico a la hora de presentar los ingredientes y no se para demasiado a especificar su elaboración.

Anexo 12: Análisis carta India

	RATE (€) FULL	RATE (€) HALF		RATE (€) FULL	RATE (€) HALF
KABAB & ROLLS			NAAN/PRANTHA/ROTI		
35. SEEKH KABAB (1PC)	55.00	---	50. SHEERMAL	80.00	---
36. SHAMI KABAB (1PC)	55.00	---	51. BUTTER NAAN	95.00	---
37. CH. SEEKH KABAB (1PC)	60.00	---	52. PLAIN NAAN	75.00	---
38. KARIM ROLL (1PC)	150.00	---	53. QEEMA NAAN	150.00	---
39. MUTTON BOTI ROLL (1PC)	150.00	---	54. PANEER PRANTHA	110.00	---
40. CH. SEEKH ROLL (1PC)	150.00	---	55. PLAIN PRANTHA	90.00	---
41. CHICKEN BOTI ROTI ROLL (1PC)	145.00	---	56. TANDOORI ROTI	9.00	---
VEGETABLES			SOFT DRINK		
42. SHAHI PANEER	285.00	155.00	58. COCA COLA/PEPSI	39.00	---
43. PANEER TIKKA	275.00	150.00	59. PLAIN SODA	31.00	---
44. PALAK PANEER	285.00	155.00	SWEET		
45. ALOO PALAK	210.00	115.00	60. KHEER	31.00	---
46. ALOO MUTTER	220.00	120.00			
47. VEG. ROLL (1PC)	125.00	---			
48. DAL MAKHANI	255.00	130.00			
49. PLAIN DAAL	85.00	45.00			

	RATE (€) FULL	RATE (€) HALF		RATE (€) FULL	RATE (€) HALF
SOUPS			RICE & PULAO		
1. TOMATTO SOUP	75.00	---	14. KARAHÍ CHICKEN	385.00	205.00
2. CHICKEN SOUP	90.00	---	15. CHICKEN STEW	340.00	180.00
SHANE-TANDOOR			16. CHICKEN MUGHLAI	385.00	205.00
3. TANDOORI RAAN	990.00	---	17. CHICKEN JAHANGIRI	385.00	205.00
4. TANDOORI CHICKEN	440.00	---	18. MUTTON QORMA	320.00	170.00
5. CHICKEN TIKKA	450.00	245.00	19. MUTTON STEW	320.00	170.00
6. CHICKEN BURRA	470.00	255.00	20. KARAHÍ GOSHT	365.00	195.00
7. MUTTON BURRA	490.00	260.00	21. QEEMA	285.00	155.00
8. TANDOORI BAKRA	880.00	---	22. NAHARI (BREAKFAST)	275.00	150.00
9. TANDOORI FISH	485.00	---	23. PAYA (BREAKFAST)	275.00	150.00
CURRIES			24. GURDA KALEJI	285.00	155.00
10. MURGH MUSALLAM	915.00	---	25. BRAIN CURRY	320.00	170.00
11. CHICKEN SAAG	365.00	190.00	26. BADAM PASANDA	385.00	205.00
12. BUTTER CHICKEN	740.00	375.00	27. NARGISI KOFTA	365.00	195.00
13. CHICKEN CURRY	355.00	190.00	28. EGG CURRY	200.00	110.00
			29. MUTTON MUGHLAI	395.00	210.00
			30. MUTTON JAHANGIRI	395.00	210.00

Comida india (India)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Karim's Restaurant.

Dirección: G- 20, Vardhman Plaza, Sector 8 | Near Petrol Pump, Rohini, Nueva Delhi 110018, India.

Ubicación: Asia > India > Territorio Capital Nacional de Delhi > Nueva Delhi.

Número de teléfono: 011 23264981

Tipo de cocina: India, menús vegetarianos, halal, opciones veganas.

Comidas: Desayuno, Comidas, Cenas.

Características: Para llevar, capacidad, a domicilio, camareros.

Aconsejable para: Familias con niños, cocina local.

Soporte: Fotografía de la carta original.

Valoración clientes de TripAdvisor¹¹:

- Excelente: 13
- Muy bueno: 16
- Normal: 6
- Malo: 2
- Pésimo: 0

Fuentes:

[Karim's Restaurant] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g304551-d5903602-Reviews-Karims_Restaurant-New_Delhi_National_Capital_Territory_of_Delhi.html

GRAFISMO

¹¹ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

Idioma: inglés.

Explicación: Un solo documento con 2 páginas. No incluye portada. Incluye bebidas.

Letras: Blanco sobre diversos colores (verde, morado, celeste, naranja, rojo).

Imágenes: No incluye

REFERENCIAS CULTURALES

- **Ingredientes y maneras de elaboración tradicionales de la gastronomía de India:** *tandoori* (horno en el que se cocinan los alimentos empleando carbón vegetal), pollo *tikka* (plato de la cocina india elaborado con piezas de carne de pollo en el horno que previamente han sido marinadas en especias y yogur), pollo/cordero *burra* (carne marinada, pinchada, asada y carbonizada en el *tandoori*), *murgh musallam* (pollo entero cocinado al estilo indio), pollo *karahi* (una picante mezcla de especias con pollo en trozos), pollo *mughlai* (famoso curry de la zona Norte elaborado con pasas y almendras), pollo *jahangiri* (pollo con especias en una salsa de curry picante con tomates frescos, cebolla, ajo y arroz basmati), *qorma* (guiso hindú que es curry suave que se elabora con una base de yogur e incluso de nata), *Karahi Gosht* (una de las recetas más famosas de curry de la gastronomía india), *qeema* (un guiso de carne picada muy especiada, que se puede tomar como plato principal, acompañado de arroz, rellenando samosas o panes –keema parathas – en forma de kebab), *nahari* (n guiso que consiste de trozos de carne de vaca o cordero con especias y que se sirve acompañado de sesos o médula), *paya* (manitas al curry), *gurda kaleji* (curry agradable y picante hecha con riñones de cordero, hígado y carne picada), *nahiri kofta* (parecido a las albóndigas con salsa de curry), *biryani* (plato de arroz con una mezcla de especias así como arroz basmati, carne/vegetales y yogur), *seekh kebab* (brocheta de carne de cordero picada es originaria de Pakistán y de la India), *shami kebab* (s compone de una pequeña hamburguesa de carne picada –generalmente carne de vaca, pero ocasionalmente cordero o cordero también – con garbanzos molido, huevo para sostenerlo, y especias), *Shahi paneer* (es una preparación de *paneer* –queso fresco indio – en una salsa espesa a base de crema, tomates y especias), *aloo*

palak (curry indio hecho con patatas cocidas y espinacas), *naan*, *prantha* y *roti*, que son un tipo de elaboraciones de pan sin levadura y el *kheer* (receta de arroz con leche preparado con cardamomo, pasas de uva, azafrán, castañas de cajú, pistachos o almendras). Como se puede observar la mayoría de términos no están traducidos.

ESTILO

Es un estilo muy colorido, en el que no se atiende a la combinación de colores dentro de una gama cromática. Además, carece de imágenes o de ortotipografía que llame la atención, por lo que puede suponerse que no es un restaurante de lujo.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Las secciones están divididas en dos columnas. Estas son: Sopas, *Shan-e-tandoor* (tipo de preparación india), Curris, Arroz y *Pulao* (modo tradicional de cocinar el arroz), Kebab y rollos, Vegetales, *Naan*, *prantha* y *roti* (tipos de elaboración con panes indios), Refrescos, Dulces.
- Todas las letras son mayúsculas
- El precio está agrupado en dos columnas, una para media ración y otra para una entera.
- Uso de figuras geométricas para enmarcar el nombre de las secciones.
- Solo dos platos aparecen con su explicación, y esta se sitúa debajo en un tamaño de letra más pequeño.
- El precio va marcado junto al símbolo de las rupias (₹)

LÉXICO

Al no incluir descripción de los ingredientes y del modo de preparación en los platos, se hace bastante difícil la comunicación a la hora de elegir lo que se va a consumir. Además, muchas de esas comidas no tienen traducción en ningún idioma por lo que también puede llegar a ser un impedimento para las personas que no tengan conocimientos sobre la gastronomía de la India.

Anexo 13: Análisis carta Italia

Comida italiana (Italia)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: La Tradizionale.
Dirección: Via Bergognone 16, 20144 Milán, Italia.
Ubicación: Europa > Italia > Lombardía > Milán.
Número de teléfono: +39 02 4229 2026
Tipo de cocina: Italiana, pizza, marisco, mediterránea, menús vegetarianos, menú para celíacos, opciones veganas.
Comidas: Comidas, cenas.
Características: Para llevar, sirve alcohol, bar completo, buffet, terraza exterior, acceso para discapacitados, camareros, tronas disponibles, capacidad, acepta american express, acepta mastercard, acepta visa, wifi gratuito, reservas.
Aconsejable para: Romántico, ocasiones especiales, niños, grupos grandes, familias con niños.
Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).
Valoración clientes de TripAdvisor¹²:

- Excelente: 279
- Muy bueno: 482
- Normal: 285
- Malo: 19
- Péximo: 72

Fuentes: [La Tradizionale] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187849-d790580-Reviews-La_Tradizionale-Milan_Lombardy.html

GRAFISMO

¹² Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

ANTIPASTI		INSALATE	
Burrata di Bufala in foglio di pasta filo con pomodori secchi e salsa al basilico	9,50	CYPRIOTE	rucola, mozzarella di bufala, pomodori ramati e basilico
Bisciafó eccló a base de lampurata con pinelli cotti e aneto su crema di patata	10,00	PROVINCIALI	lattuga, rucola, tonno, arzoncotti, pomod. pachino, olive e maiz
Piovra arrotata con prosciutto informata e insalata di finocchi marinati al balsamico	10,50	GENOVESE	lattuga, cetrioli, pomodori, feta, cipolla rossa, olive e origano
Misto mare rapido su insalata di misticienza e dressing al pompelmo	11,50	CYPRIO	travisano, biete brava, polio, rucicola, ercotti e salsa allo yogurt
Salata di Fassona al eccló con maionese al lime e fiori ercotti	12,50	SOLE	scorano, patata, piovra, gambari, pomodori e cipollotto novello
Prosciutto crudo amilano eccló sulla brasa, con mozzarella di bufala campana e gnocco fritto insaporito con senape di Bigonza	13,50	ANTIPASTI	mozzarella, tonno rosso, branzino, pomodori, salmone, scampo nano
Carpaccio di rucicola e tonno rosso con gambari di Mazara e tartarini di salmone	13,50		gamberelli di vongole alla acia
PRIMI		SALUMI E FORMAGGI	
Bucatini all'arrabbiata con cipolla cotta, salsa al mango e granella di pistacchi	9,50	Mozzarella di bufala campana d. o. p.	9,00
Paccheri con gambari argantini e punte di asparagi in ristretto di ercotti	10,50	Piccorino di Phana e Castelmagno con mostarde di cipolla rossa di Tropan	10,00
Tagliatelle fresche con piovra rucicola al tonno e stracciatella tagliata	11,50	Crudo di Parma	10,00
Tortellini di bufala e fiori di zucca con calamari e vongole variati su crema di pinelli	11,50	Salame Felino e grana padano con mostarda di pomodori verdi su pan broccia	11,00
Ricotto alla ercotta con scampi norvegesi sfumati al brandy e fiori di zucca	12,50	Fiavette di formaggi misti (grana, gorgonzola, brie e piccorino stagionato)	11,00
Spaghetti selezione "Giardello" con frutti di mare e ercotti	13,50	Salumi misti (crudo di Parma, speck, salame nicotino e ricciatella di Biologia)	12,00
Langhina con salsiccia cacciata, pomodori informati e salsa al basilico	14,50		
<small>Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari * Nel caso di disponibilità del pranzo per esigenze di servizio, utilizziamo prodotti alternativi all'origano</small>			
<small>N.B. Tutti i primi piatti sono disponibili anche con pasta senza glutine</small>			
SECONDI			
Fritto di gambari, calamari e baccalà con julienne di verdurine ercotti	16,50		
Cubo di tonno rosso alla milanese con salsa allo zafferano e patata chips	17,50		
Ricciotto rucicola alla Veronese con dadolata di patata, olive di Gatte e profumata al finocchietto selvatico	18,50		
Pesce fritto fumé e patata rucicola alla paprika dolce su scampi alla parmigiana	19,50		
Medaglioni di filetto di vitello su ercotti di pan broccia agli ercotti con cipolla saltata e crema di fave	21,50		
Grigliata mista di pesce e ercotti *	22,50		
Piccorino di Black Angus su pietra lavica con verdure alla griglia min. x 2' cond.	22,50		
CONTORNI			
Patatine fritte	6,00		
Insalata mista	6,00		
Fiori di zucca farciti con ricotta di bufala e fritti in pastella	7,00		
Verdure miste alla griglia	7,00		
PIZZE		FOCACCIE	
MARINERITA	pomodoro, fior di latte, basilico	7,00	BIANCA / ROSSA
NEPOLI	pomodoro, fior di latte, acciughia, origano	8,00	sala, rosmarino e olio (pomodoro passato e olio
ROMANA	porod, fior di latte, acciughia, caprini, olive denese, origano	8,00	stracciatella, pomodori ramati, basilico e olio extravergine
BIANCA	pomodoro, fior di latte, salame piccante, olive denecolate	9,00	pomodori, verdure alla griglia, olive ed erbe di Provenza
TRADIZIONALE	porod, fior di latte, tonno, caprini, olive, arba cipollina	9,00	mozzarella di bufala dop e erodo di Parma
CALZONE NEPOLI	pomodoro, fior di latte, ricotta salame piccante	9,00	brusola, rucola, pomodori pachino e scoglie di grana
LOMBARDA	fior di latte, gorgonzola, granella di noci, maionese	9,00	lattuga, gambari, tonno, pomodori pachino, olive e maiz
BIANCA E GRAP	fior di latte, spinaci, ricotta, granella di noci	9,00	
CONTADINA	pomodoro, fior di latte, ercotti, funghi, pomodori, rucola	10,00	
BOSCARELLA	pomodoro, fior di latte, prosciutto, obamignon, panina	10,00	
CAPOLANA	pomodoro, fior di latte, zuccina, melanzane, peperoni	10,00	
FRANCON BIANCA	pomodoro, fior di latte, scirocco patatine fritte	10,00	
DI FORMAGGI	fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, grana	10,00	
CYRRETTICIA	fior di latte, saliccia partecopa, fionelli	11,00	
TRADIZIONALE	porod, fior di latte, moza, di bufala, peco, pachino, basilico	11,00	
CALZONE PARCO	pomodoro, fior di latte, prosciutto, ercotti, funghi	11,00	
CALZONE FUMÉ	fior di latte, pancetta, melanzane, scamorza affumicata	11,00	
MISERICORDIA	porod, fior di lat, saliccia, peperoni, funghi, erbe Provenza	11,00	
BIANCA DI PAVIA	porod, fior di latte, prosciutto, brie, asparagi	11,00	
PIRENESE	fior di latte, salame prosciutto, pomod. secchi, provolone, basilico	11,00	
IRLUNDESE	fior di latte, calamari, spinaci e zuccina	12,00	
PARMENSE	porod, fior di latte, erodo di Parma, rucola, scoglie di grana	12,00	
TIRRENESE	pomodoro, fior di latte, speck, brie, trivisano	12,00	
NOSTRANO	pomodoro, fior di latte, gambari, tonno, rucola	12,00	
BIORRE	porod, fior di lat, gambari, patata lessa, olive denese, pinoli	12,00	
VILBOSTANA	pomodoro, fior di latte, prosciutto eccló, fontina, porcini	13,00	
FRUITTI DI MARE	pomodoro, gambari, calamari, piovra, cozze, vongole	13,00	
<small>Pizza e ricciotto, con farina mista di Ramol integrale e ferro o senza glutine L.00</small>			

Idioma: italiano.

Explicación: dos documentos, uno para pizzas y otro para menú. No incluye portada ni bebidas.

Letras: Estilo tipográfico elegante en colores blanco y negro.

Imágenes: No incluye.

REFERENCIAS CULTURALES

- Referencia a *antipasti* que es un tipo de entrante propio de la gastronomía italiana.
- Advierte que si algún comensal es alérgico a algún ingrediente que informe antes de pedir.
- Resulta interesante cómo secciones de ensaladas y embutidos se encuentran al final del menú y no se ofrecen como entrantes, sino como platos principales.
- División entre primeros y segundos en vez de por ingredientes o elaboración.
- **Referencias a lugares italianos:** Napoli, Partenopea (napolitano), San Marzano (viñas del Monte Vesubio), Piamonte, Pistacho de Bronte (laderas de la localidad siciliana de Catania), jamón de Parma, hierbas de la Provenza, (queso) *pecorino* de Pienza y Castelmagno, aceite de Gaeta
- **Referencia a una marca de pasta específica:** Garofalo, la cual es tradicional de la cocina italiana por su buena calidad.
- **Referencias a otras localidades no italianas:** baguette Paris (típico pan francés), pizza noruega (porque lleva salmón), ensalada *shashimi*, es decir, referencia a la cultura japonesa porque lleva diversos tipos de pescado y salsa de soja, bogavantes canadienses, pimentón *paprika* que es de origen húngaro
- Una de las pizzas hace referencia a una serie animada japonesa, *Dragon Ball*, la cual lleva patatas fritas y salchichas alemanas, por lo que no se puede afirmar que sea una referencia cultural japonesa.
- **Elaboraciones tradicionales italianas:** la salsa pesto, la boloñesa, queso italiano *pecorino*, salsa milanesa, *carpaccio*.

- Aunque ofrezcan pasta, la especialidad gastronómica italiana se centra principalmente en las pizzas, las cuales describen minuciosamente y ensalzando el origen italiano de sus ingredientes.

ESTILO

Al utilizar el blanco y el negro como colores predominantes da un estilo sobrio y elegante a lo que se le añade la transcendencia internacional al usar inglés, por lo que “aunque no sea muy llamativa visualmente” intenta con el estilo sofisticado llegar a todos los públicos.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Tipografía *Harrington* en cursiva en todas las letras.
- El nombre de las secciones resaltado en mayúsculas y subrayada. Estas son: “Antipasti” (entrantes), “Primeros”, “Segundos”, “Suplementos”, “Ensaladas”, “Embutidos y quesos”. En la carta de pizzas: Pizza, *Focaccia*, *Pizzas gourmet*.
- Incluye el precio pero sin el símbolo del euro (€).

LÉXICO

La terminología italiana es bastante simple y conocida, ya que sus platos son mundialmente conocidos, sobre todo la preparación de salsas y tipos de pizzas. En general es una carta bastante sencilla de entender para extranjeros.

Anexo 14: Análisis carta Japón

Comida japonesa (Japón)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Kaikaya.
Dirección: 23-7 Maruyamacho, Shibuya, Prefectura de Tokio.
Ubicación: Asia > Japón > Kanto > Prefectura de Tokio > Tokio > Shibuya > Shibuya, Harajuku, Ebisu.
Número de teléfono: +81 3-3770-0878
Tipo de cocina: Japonesa, marisco, sushi, asiática.
Comidas: Comidas, cenas, abierto hasta tarde.
Características: Bar completo, reservas, capacidad, camareros, sirve alcohol.
Aconsejable para: Ocasiones especiales, cocina local.
Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).
Valoración clientes de TripAdvisor¹³:

- Excelente: 220
- Muy bueno: 74
- Normal: 12
- Malo: 8
- Pésimo: 3

Fuentes:
 [Kaikaya] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g1066456-d1177947-Reviews-Kaikaya-Shibuya_Tokyo_Tokyo_Prefecture_Kanto.html

GRAFISMO

Idioma: japonés e inglés.
Explicación: un solo documento. No incluye portada. Incluye bebida.



¹³ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

Letras: mayoritariamente negras, pero en ocasiones con diferentes tamaños y colores combinadas con los caracteres japoneses

Imágenes: existen algunos dibujos en la sección de bebidas, así como en la sección especial de estas, fotos de unas cervezas.

REFERENCIAS CULTURALES

- La frase con la que el propio restaurante propone en la carta antes de comer con *To start with... ITADAKIMASU!* que se traduciría como “para empezar... ¡Qué aproveche!”. El origen de la palabra ‘Itadakimasu’ es la forma humilde de decir ‘comer’ o ‘recibir’. Existen dos significados para la palabra ‘Itadakimasu’ para antes de empezar a comer.
- Al final de la carta de comida, indica de nuevo que esta ocasión debes decir *gochisou sama deshita* que se puede traducir como “gracias por lo que ya consumimos”. Estos significados nos transportan a un tiempo muy, muy antiguo donde el consumir alimentos era una actividad que se realizaba, normalmente, dentro de la intimidad del hogar. En este contexto, compartir alimentos te ponía en una posición vulnerable, por lo que estaba limitado a realizarse solamente con familia, amigos o personas de confianza.
- **Referencias culturales no japonesas:** la elaboración de un *sashimi* de *carpaccio* con aceite de Genovés, queso gorgonzola y el famoso *risotto*; otro tipo de este plato pero al estilo Vietnamita; una receta típica de la gastronomía coreana como es el *Kimcheepickles* que es un tipo de elaboración y conservación de alimentos para especiarlos; recetas al estilo Taiwanés; el té *Earl Gray*, que es un té negro típico de India; el *cheesecake* (tarta de queso) americano.
- **Referencias sobre la frescura de los alimentos:** tanto nombrándola como con frases hechas como “la sal de las rocas te puede saltar hasta en los ojos”, dando a entender que es totalmente pura. También en la sección del pescado indica que es comprado de la bahía de “Uruga&Sagami”, para que puedas comprobar su veracidad.
- **Referencias a comidas caseras:** el atún (MAGURO no “KAMA no SUPEARIBU”).
- **Referencias a localidades japonesas:** Kagoshima, a Okinawa o al propio país.
- **Platos típicos japoneses:** el *sashimi*; tipos de *sushi*; la *tempura*, diversos tipos de pescado crudos y marinados de diferentes maneras; la salsa *Ponzu*, soja, elaboraciones con rábano, algas, arroz como acompañante en casi todos los platos; pasta *noodle*, ciruela japonesa; salsa *terayaki*; la bebida *sake* que es licor hecho con arroz.

ESTILO

Aunque en principio es un fondo blanco y las letras mayoritariamente son negras, las diferentes formas de resaltar partes del texto (colores, tamaño de letra, uso de negrita o texto entre estrellas) logran un efecto visual muy llamativo y hace la carta muy interesante, aunque la gama cromática no es la más adecuada.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Color diferente, negrita y un tamaño muy superior al resto en las secciones. Estas son: “*Sashimi*”, “Ensaladas”, “Mariscos originales”, “De temporada”, “Platos calientes”, “Vegetales” y otros, Algo para combinar con *sake*, Sopa, Arroz, *noodles* y pan, postres, Cerveza y *cocktails*, Licores, Bebidas sin alcohol, Bebidas especiales, Lista de *shouchus* (Alcohol destilado hecho de granos), Lista de vinos.
- Tipografía simulando la escritura a mano en dos, que es donde presenta una selección de consumiciones específicas que ofrecen, estas son las secciones de “Bebidas especiales” y la llamada “Casa del vino”.
- Se enmarcan los menús para elegir del día, desde la página 11 a la 14. Estos tienen fondos de diferentes colores y vuelve a simular la escritura a mano e incluye caracteres japoneses.
- Tabla extensa, en la página 10, en la que ofertan los diferentes *sakes*, también resaltado el título de esa tabla en cursiva y con caracteres japoneses.
- Letras rojas, subrayadas y entre dos símbolos de estrella, debajo de algunos nombres de las secciones, algún tipo de explicación en relación a esos platos.
- En varias ocasiones, al lado de la traducción inglesa aparecen caracteres japoneses.
- Aparecen los precios pero sin el símbolo del yen (¥).

LÉXICO

- “Memu” en vez de Menu.

Anexo 15: Análisis carta Israel

Comida kosher (Israel)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Manou ba shouk.
Dirección: Ets Khaim Street 29 | Shuk Mahane Yehuda, Jerusalén, Israel.
Ubicación: Oriente Medio > Israel > Distrito de Jerusalén > Jerusalén.
Número de teléfono: +972 2-622-8675
Tipo de cocina: Kosher, libanesa, mediterránea, de oriente medio, israelí, menús vegetarianos, opciones veganas, menú para celíacos.
Comidas: Brunch, desayuno, comidas, cenas, abierto hasta tarde.
Características: Para llevar, sirve alcohol, terraza exterior, reservas, capacidad, camareros.
Aconsejable para: Niños, familias con niños, cocina local, comer barato.
Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).

Valoración clientes de TripAdvisor14:

- Excelente: 339
Muy bueno: 80
Normal: 25
Malo: 14
Pésimo: 3

Fuentes:
[Manou ba shouk] (s.f.) Recuperado de
https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g293983-d5313639-Reviews-Manou_ba_shouk-Jerusalem_Jerusalem_District.html

14 Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

Table with multiple columns listing menu items in Hebrew, Arabic, and English, including categories like Breakfast, Salade, Side Dishes, Main Dishes, Desert, Drinks, and Acharot Boker.

GRAFISMO

Idioma: inglés y hebreo.

Explicación: un solo documento en el que aparecen la original y la traducción de forma horizontal. No tiene portada. Incluye bebida

Letras: sobre un fondo beige, letras verdes y marrones, con algunos números de plato resaltados en rojo y celestes.

Imágenes: No incluye.

REFERENCIAS CULTURALES

- En esta carta encontramos cómo la oferta va desde los desayunos hasta comidas las cuales divide en principales y guarniciones. No diferencia entre tipos de alimentos o preparaciones, sino que es todo un conjunto.
- En desayunos, tienen una opción llamada *shakshuka*, es un plato de la comida de Oriente Medio preparado con tomates guisados, especias y huevos, que en principio parece bastante contundente, y uno de estos platos es acompañado de *merguez*, un chorizo fresco rojo y picante originario del Amazighnorte de África, popular también en Francia, Israel y el norte de Europa.
- **Referencia a platos tradicionales israelitas:** la ya mencionada *shakshuka*; la ensalada *mezze* que es de origen mediterráneo y de oriente medio; la *kubba* que aunque es una receta sirio-libanesa, es tradicional de esta gastronomía; los *kebab*, que es igual que el anterior, aunque sean de origen turco pertenecen también a esta zona; el *hummus* acompañado de diversos alimentos; el *falafel*, también de origen turco.
- **Referencia a recetas procedentes de otras culturas culinarias:** el *tabuleh* libanés; la ensalada *fatuche* que es originalmente de la cocina árabe; la pizza *lahme bahangin* también libanés; el *cuscús*, plato tradicional bereber; postres libaneses como el *malabi* y *bazbussa*.
- En general se aprecia la influencia de la comida árabe y libanesa en todos los platos, que al final conforman la gastronomía
- Referencias a su procedencia, como la ensalada *mezze* que especifica que es oriental, platos que especifica que son libaneses.

ESTILO

Bastante sobrio. Al ser un solo documento en el que aparece en hebreo y la traducción, las letras son de un tamaño bastante pequeño y da una sensación poco ordenada.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Letra en color marrón y en un tamaño superior de letra en las secciones están resaltadas en, el resto del texto en verde. Estas son: Desayuno, Ensaladas, Platos principales, Guarniciones, Postres y Bebidas.
- Uso de colores, en el número de plato, para especificar si es comida vegetariana (azul) y si no tiene gluten (rojo).
- En cuatro columnas se divide el documento, dos por cada idioma.
- Los precios sin incluyen pero sin el símbolo del nuevo shequel (₪)

LÉXICO

Al ser un documento tan simple y pequeño, el vocabulario es poco extenso y las explicaciones de las recetas son bastante sencillas. En general, dan por hecho muchas de sus preparaciones por su fama internacional como el *kebab* o el *falafel*, y no dicen su forma de preparación e ingredientes.

Anexo 16: Análisis carta Marruecos

Comida árabe (Marruecos)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Tajine Wa Tanjia.
Dirección: 9, rue de Baghdad, Rabat 10000, Marruecos.
Ubicación: África > Marruecos > Región de Rabat-Salé-Zemur-Zaer > Rabat.
Número de teléfono: +212 5377-29797
Tipo de cocina: Africana, marroquí, menús vegetarianos, halal.
Comidas: Comidas, cenas, abierto hasta tarde.
Características: Sirve alcohol, acceso para discapacitados, capacidad, reservas, camareros.
Aconsejable para: Ocasiones especiales, cocina local, reuniones de negocios, familias con niños, romántico, grupos grandes.
Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).
Valoración clientes de TripAdvisor¹⁵:

- Excelente: 111
- Muy bueno: 101
- Normal: 17
- Malo: 7
- Pésimo: 8

Fuentes: [Tajine Wa Tanjia] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g293736-d1631863-Reviews-Tajine_Wa_Tanjia-Rabat_Rabat_Sale_Zemmour_Zaer_Region.html

Desserts

- Touffes d'orange à la cannelle 30 Dh
- Côtes marocaines au miel (mille trous - baghris) 30 Dh
- Flan maison 30 Dh
- Flan « Tilouine » au Saffran naturel 52 Dh
- Salade de fruits frais 38 Dh
- Briouates casanoldes au fion naturel 40 Dh
- Assortiment de gâteaux marocains 45 Dh
- Les canons du Sahara (Boulettes fait maison-produits du terroir) 45 Dh

Boissons

- Café (L'arabica) 15 Dh
- Café (L'arabica Décaféiné) 18 Dh
- Café gourmand 45 Dh
- Eaux minérales (gazoues et plates) Petite 15 Dh Grande 20 Dh
- Limonades (soûas) 15 Dh
- Thé à la menthe (petit berrad) 15 Dh (grand berrad) 20 Dh
- Thé noir 18 Dh
- Novette 38 Dh
- Jus d'orange (naturel) 15 Dh

Entrées - Salades - Mmes en Boûche

- Salade du jour (tomates oignons) 38 Dh
- Assortiment de salades marocaines (trois variétés) 52 Dh
- Salade « Fergane » (salade verte, fromage blanc, raisins secs, abame, huile d'Argan) 62 Dh
- Briouates végétariennes (fromage et légumes) 45 Dh
- Briouates variées (fromage, viande hachée, poulet) 50 Dh
- Pastilla (farce au fillet de poulet et aux amandes) 58 Dh
- Pastilla fruits de mer (farce aux fruits de mer, poissons, calamars) 86 Dh

Assiette découverte

- Salades marocaines, dégustation de tajine, brochettes et briouates variées 125 Dh

Volailles

- Poulet aux olives et au citron confit 66 Dh
- Poulet kamama (raisins secs, amandes et miel) 85 Dh
- Rissa traditionnelle (Poulet, mssmen (côpe marocaine) oignons, gingembre, coriandre, safran, lentilles et fenugrec) - Au poulet 68 Dh - Au poulet fermier 98 Dh

Genilles

- Brochettes de poulet 62 Dh
- Brochettes de viande (fillet) 93 Dh
- Brochettes de Kefia 93 Dh
- Brochettes mixtes 93 Dh

Poissonnais (selon arrivage)

- Calamars à la « Tajine wa Tanja » (tomates, fines herbes, huile d'olive) 85 Dh
- Souffles de lotte façon maison (habib mélange de jus de lotte aux herbes de Provence, ail, huile d'olive) 98 Dh

Tajines (spécialité de la maison)

- Tajine aux « Jarrets de veau » 128 Dh
- Tajine à la viande de chameau (selon arrivage) 148 Dh

Tajines (viande au choix : veau ou agneau)

SALÉS :

- Végétarien (aux légumes) 65 Dh
- Berbre (viande aux légumes) 75 Dh
- Mis Lalla (viande aux olives concassées) 75 Dh
- Ketta aux oeufs 75 Dh
- Mokh m charmel (carvée aux fines herbes) 75 Dh
- Ketta agneau aux amandes (centré à l'ancienne) 79 Dh
- Hergma (pieds de veau aux pois chiches) 75 Dh
- Suprême de veau façon maison (subtile mélange de joutes et de langue de veau, citrons confits, pois chiches bio et sauce maison) 75 Dh

SUCRÉS :

- M'frouzia (agneau) (viande aux raisins secs, amandes et miel) 86 Dh
- Berbre (viande aux prunes d'été aux amandes) 86 Dh
- Timari (viande aux dattes farcies) 86 Dh
- Tajine aux poires 86 Dh

Couscous day (Vendredi)

- Couscous aux sept légumes 55 Dh
- Couscous Tlala (oignons, raisins secs) 65 Dh
- Couscous Mixte (mélange légumes-moisté tala) 65 Dh
- Couscous Royal 85 Dh
- Assiette accompagnement Tlala 25 Dh

¹⁵ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

GRAFISMO

Idioma: francés.

Explicación: un solo documento de cuatro páginas. Tiene portada. Incluye bebidas

Letras: blancas sobre fondo naranja imitando a la grafía árabe.

Imágenes: fotos de alguna de sus especialidades y recipientes para prepararlas.

REFERENCIAS CULTURALES

- En toda la carta utilizan culturemas e ingredientes típicos de la zona de Marruecos. A continuación se realizará un análisis de estos por secciones:
- **Referencias de la propia cultura:** surtido de ensaladas marroquíes, ensalada al argán (muy típica aderezada con aceite de argán); *pastela* (una clase de hojaldre hecho con masa filo rellena a base de cebolla, carne de paloma o de pollo, perejil y almendras); *briouates* (unos triángulos de masa *brick* rellenos de pollo); pollo con aceitunas y al limón confitado; pollo *kamama*, que lleva frutos secos y miel; la *Refisa* tradicional que lleva pollo, crepes marroquíes (*mssemen*) y especias; pinchitos morunos, destaca el de *kefta* (carne picada); cervelle (son sesos); cordero con almendras; los dulces, los cuales no están en postres, uno con cordero, pasas, miel y almendras (*M'rouzia*), carne con ciruelas secas y almendras (*Berkok*), carne con dátiles (*T'marr*); cous-cous
- **Referencia al propio origen:** “ensalada marroquí”, *crepe* marroquí con miel y cañones del Sahara (postre)
- **Bebida tradicional:** té a la menta (típico marroquí).
- **Vinos producidos en Marruecos:** cerveza *Casablanca* y la *Flag Especial*. También un aguardiente marroquí *Mahya*.
- **Referencia a gastronomías diferentes:** a la francesa elaboraciones con *crepes*.

- **Referencia a la cultura bereber:** *tajine* bereber.

ESTILO

No es especialmente llamativa pero tampoco se encuentra dentro de las cartas elegantes. Parece más de un restaurante medio el cual alude a tipografías emulando al escritura árabe como reclamo de su oferta de comida tradicional.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Mayor tamaño y con una tipografía simulando a la escritura árabe en las secciones. Estas son: Entrantes-Ensaladas-Aperitivos, Menú degustación, Aves, Platos al grill, Pescados, *Tajines* (especialidad de la casa y de carnes a elegir-salados y dulces), Día del *cous-cous*, Postres y Bebidas.
- Uso de paréntesis y en cursiva para la explicación e ingredientes.
- Uso de dos columnas para dividir el documento.
- Aparece el precio de los platos junto al símbolo de la moneda marroquí (Dh).

LÉXICO

Al ser toda la carta de culturemas con una explicación solo de los ingredientes, puede ser algo compleja para una persona no familiarizada con las formas de elaboración de la gastronomía marroquí.

Anexo 17: Análisis carta México



Comida mexicana (México)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Café de Tacuba.

Dirección: Calle Tacuba #28 col. Centro de la Ciudad de Mexico Area 2 del, Cuauhtemoc c.p. 06010 cdmx | Colonia Centro Historico, Ciudad de México 06010, México.

Ubicación: México > México Central y Costa del Golfo > Ciudad de México> > Centro Histórico.

Número de teléfono: +52 55 5518 4950

Tipo de cocina: Mexicana, latina, menús vegetarianos, opciones veganas.

Comidas: Brunch, desayuno, comidas, cenas, abierto hasta tarde.

Características: Sirve alcohol, bar completo, acceso para discapacitados, reservas, capacidad, camareros, tronas disponibles, wifi gratuito.

Aconsejable para: Ocasiones especiales, cocina local, grupos grandes, niños, familias con niños.

Soporte: Fotografía de la carta original.

Valoración clientes de TripAdvisor¹⁶:

- Excelente: 1235
- Muy bueno: 1026
- Normal: 434
- Malo: 133
- Pésimo: 64

Fuentes:

[Café Tacuba] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g150800-d1006657-Reviews-Cafe_de_Tacuba-Mexico_City_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html

¹⁶ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

GRAFISMO

Idioma: español e inglés.

Explicación: un documento de cuatro páginas. Tiene portada. Incluye bebida aunque no se vea en el documento ya que no se ha encontrado esa página.

Letras: negro sobre naranja.

Imágenes: en la portada, como marca de agua en las demás páginas, el dibujo del logo de su restaurante.

REFERENCIAS CULTURALES

- Las secciones están divididas por el tipo de preparación de la comida o su origen. Entre ellas destacan las tradicionales mejicanas como las enchiladas y las tortas.
- Resulta interesante que la sección de bebidas se llame “fuente de sodas”, y no solo ofertan refrescos, sino también cafés.
- Es destacable la presencia de platos tradicionales de la cultura gastronómica mejicana: los *tamales* (base de masa de maíz rellena de carnes, vegetales y envuelta en hojas vegetales); las *enchiladas* (se elabora con tortilla de maíz bañada en alguna salsa picante utilizando chile en su preparación); *tacos* (suelen contener algún aliño dentro de la tortilla); *pambacitos* (consiste en un pan completamente liso parecido a la telera rellena de patata y chorizo); *panuchos* (pequeña tortilla de maíz rellena de frijoles); *manchitos* (son las partes sensibles o reproductoras e intestinos del cabrito con salsa de mole); *chalupas* (están preparadas a base de tortilla, papa, pollo, queso, salsa verde, lechuga, cebolla y rábanos); *pozole* (una especie de caldo hecho a base de granos de maíz); *tinga* (guiso elaborado a base de carne deshebrada con chile, cebolla y especias); filete a la *tampiqueña* (filete o bistec de res marinado en ajos, jugo de limón y hierbas, asado en comal, se acompaña con chiles jalapeños, frijoles charros, ensalada de lechuga, crema y aguacate y trozos de tortilla); *enfrijolado* (guiso con carne desmenuzada.); *quesadilla* (consiste en una tortilla de maíz rellena de queso o de otros ingredientes y que se come caliente, ya sea frita o cocida); *chilaquiles* (se hace con trozos de tortilla de maíz fritos y cocido en salsa de chile y caldo); guacamole con *totopos*; y condimentos tradicionales como los frijoles y el guacamole.
- Referencias a lugares mejicanos:** al propio Méjico, Oaxaca, Puebla, Veracruz o referencias típicamente culturales como es “lo ranchero” que sería un equivalente de “pueblo”, es decir, comidas típicas de pueblo.

- Recetas pertenecientes a otras gastronomías:** a la francesa con el filete *mignon*, el consomé; a la española con la sopa de ajo y la tortilla española; a la italiana con los *spaguettis*; a la india con el curry.
- Conclusiones:** al no haber explicación de los platos y que los nombres de los platos son culturemas propios mejicanos, vemos como su cultura gastronómica está muy arraigada en la sociedad.

ESTILO

Aunque el naranja sea un color llamativo, es bastante sofisticada la carta. Al ser un restaurante mítico de Méjico, alabado durante años, su estética no es la convencional a los estereotipos mejicanos (la bandera mejicana, los mariachis, etc.), sino que se enfoca más a la elegancia.

ORTOTIPOGRAFÍA

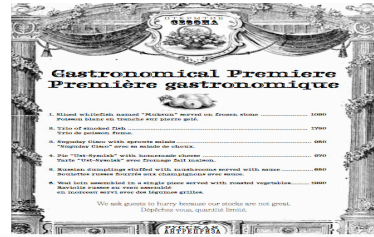
- Uso de negrita, cursiva y a mayor tamaño en las secciones con su traducción debajo a un tamaño menor pero mayor que el resto del texto. Estas son: Especialidades, Entradas, Carnes, Sopas, Pescados, Aves, Antojitos mexicanos, Enchiladas, Sándwiches o tortas, Tamales, Postres y panes, Desayunos especiales, Huevos, Fuente de sodas.
- No hay explicación de las recetas.
- Uso de dos columnas para dividir la carta.
- El precio va incluido y resaltado en negrita pero sin el símbolo del peso mejicano (₳).

LÉXICO

- A la sección de entrantes la denominan “entradas”.
- “Empanizados” en vez de empanados.
- “Papas” en vez de patatas.
- “Huachinango” en vez de pez pargo.
- Vocablo “botana” que no tiene traducción pero se refiere a cualquier comida que se toma fuera del desayuno, la comida o la cena.
- Uso del inglés para palabras como *cakes* (pasteles), *hot* (caliente).

Anexo 18: Análisis carta Rusia

Ficha 17



Menu table with columns for item name and price. Sections include Cold Appetizers, Cooked in Whole Dishes, and Desserts for your choice.

Menu table with columns for item name and price. Sections include Salads, Home-made Pickles, Home-made Baked Pies, Meat Dishes, and Home-made Jams.

Comida rusa (Rusia)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Café Pushkin.

Dirección: Tverskoi Blvd., 26A, Moscú 125009, Rusia.

Ubicación: Europa > Rusia > Rusia Central > Moscú > Barrio Tverskaya.

Número de teléfono: +7 495 739-00-33

Tipo de cocina: Europea, rusa, de europa oriental, centroeuropea, menús vegetarianos, opciones veganas, menú para celíacos.

Comidas: Brunch, desayuno, comidas, cenas, abierto hasta tarde.

Características: Sirve alcohol, bar completo, restaurante privado, reservas, capacidad, camareros, aparcacoches, tronas disponibles, wifi gratuito.

Aconsejable para: Ocasiones especiales, cocina local, reuniones de negocios, familias con niños, grupos grandes, romántico.

Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).

Valoración clientes de TripAdvisor17:

- Excelente: 3347
Muy bueno: 1358
Normal: 441
Malo: 138
Pésimo: 60

Fuentes: [Café Pushkin] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g298484-d691623-Reviews-Cafe_Pushkin-Moscow_Central_Russia.html

GRAFISMO

17 Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

Idioma: inglés.

Explicación: dos documentos: el menú y la carta gastronómica, esta última sí tiene portada. Ninguna de las dos incluye bebidas, exceptuando zumos en el menú.

Letras: negro sobre blanco.

Imágenes: solo en la carta gastronómica.

REFERENCIAS CULTURALES

- A la hora de analizar estos dos documentos debemos tener en cuenta la multiculturalidad y la gran extensión que tiene un país como Rusia.
- Empezaremos con la carta menú:
 - Destaca el uso de pepinos y pepinillos en todas las recetas, tanto es así que hay una sección en la que ofertan estos últimos elaborados de diversas formas.
 - **Recetas típicas rusas:** salmón en diversas elaboraciones, lampreas con diferentes aderezos, el arenque salado, el *suguday* (el pescado crudo que ha sido eviscerado y cortado en rodajas), caviar negro y rojo, elaboración del pez *muskun*, la carne estofada, los *russian dumplings* (son bolas de masa hervida que consisten en un relleno envuelto en masa fina, sin levadura). En general muchos tipos de pescado de diferentes formas cocinadas.
 - **Referencias a otras gastronomías:** la salsa oriental, de Italia la *ruccola* y el *rissotto*; los *raviolis*; el queso de cabra servido con miel muy típico de la cocina griega el foie-gras; de la francesa, la *crème-brulee*, el *éclair* y el bistec de Chateaubriand; y los *pancakes* americanos.
- De la carta gastronómica:
 - **Encontramos platos de su gastronomía:** el pescado *muksun* hecho a la piedra, tres pescados ahumados, el *suguday* que antes se ha referenciado, el pastel *Ust-Sysolsk* que está hecho con queso de elaboración propia, los *Russian dumplings* también ya analizados y el lomo de ternera con verduras

- Según esta carta estos son los platos que corresponden a una verdadera gastronomía rusa, por lo que en este restaurante se da valor a la comida como identidad de su cultura.

- **Referencias al lugar de origen ruso:** Báltico, Kiev, Kamchatka, Moscú y al propio país.

ESTILO

Al utilizar el blanco y el negro como colores predominantes da un estilo sobrio y elegante a lo que se le añade la transcendencia internacional al usar inglés, por lo que aunque no sea muy llamativa visualmente intenta con el estilo sofisticado llegar a todos los públicos.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Texto centrado, en mayúsculas y en negrita para resaltar las secciones de la carta menú. Estas son: Ensaladas, Aperitivos fríos, Pepinillos hechos en casa, Empanadas, Empanadas hechas en casa, Aperitivos calientes a su elección, Sopas a su elección, Platos principales a su elección, Cocinados enteros, Platos de pescado, Platos de carne, Postres a su elección, Bayas y frutas frescas, Mermeladas hechas en casa.
- En la carta de menú, se especifican en gramos las cantidades.
- Dibujos de siluetas para diferenciar secciones.
- En la gastronómica, los platos están numerados y todo dentro de un marco en estilo de arte zarista.
- Uso de negrita para los precios pero sin el símbolo del rublo ruso (₽).

LÉXICO

En general el léxico es muy sencillo y los platos pueden comprenderse gracias a las explicaciones que se dan. Es importante volver a reseñar el hecho del uso de la palabra “gastronomía” en una de las cartas porque ahí es donde resaltan sus recetas tradicionales.

Anexo 19: Análisis carta Sudáfrica

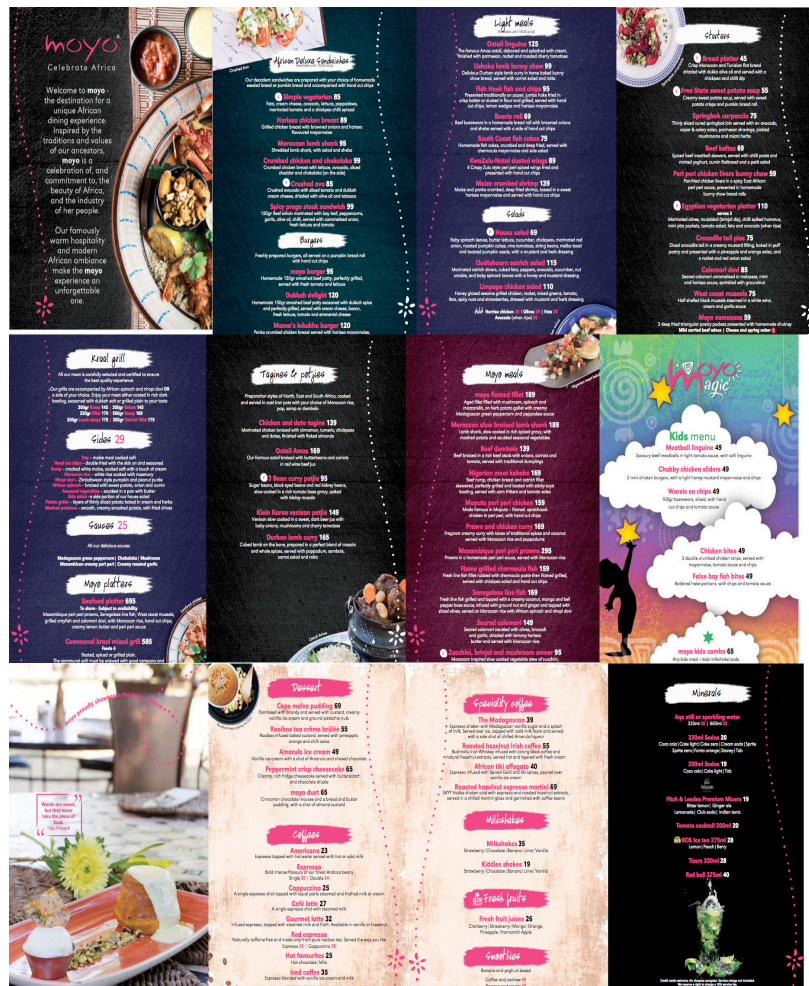
Comida africana (Sudáfrica)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Moyo Melrose Arch.
Dirección: The High Street | Shop 5, Melrose Arch, Johannesburg 2076, Sudáfrica.
Ubicación: África > Sudáfrica > Gauteng > Greater Johannesburg > Johannesburg.
Número de teléfono: +27 11 684 1477
Tipo de cocina: Africana, menús vegetarianos, opciones veganas.
Comidas: Brunch, desayuno, comidas, cenas, abierto hasta tarde.
Características: Sirve alcohol, bar completo, vino y cerveza, restaurante privado, terraza exterior, acceso para discapacitados, aparcamiento disponible, parking gratis/reducido con validación de ticket, capacidad, camareros, tronas disponibles, acepta american express, acepta mastercard, acepta visa, wifi gratuito, reservas.
Aconsejable para: Ambiente de bar, reuniones de negocios, niños, familias con niños, grupos grandes, ocasiones especiales, cocina local, romántico.
Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).
Valoración clientes de TripAdvisor¹⁸:

- Excelente: 416
- Muy bueno: 401
- Normal: 136
- Malo: 81
- Pésimo: 40

Fuentes: [Moyo Melrose Arch] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g312578-d787207-



¹⁸ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

[Reviews-Moyo Melrose Arch-Johannesburg Greater Johannesburg Gauteng.html](#)

GRAFISMO

Idioma: inglés.

Explicación: un solo documento de 12 páginas. Tiene portada. Incluye bebida

Letras: blanco y rosa sobre fondo negro, el cual simula un tejido parecido al cuero.

Imágenes: en la portada y en algunas páginas mostrando fotos de platos de su menú.

REFERENCIAS CULTURALES

- En la portada se afirma que en este restaurante los comensales vivirán una auténtica experiencia africana cenando, la cual está inspirada en las tradiciones y valores de sus antepasados. Explica el nombre del local, *moyo*, ya que se trata de una celebración y compromiso realzando la belleza de África, sus industrias y sus gentes. También aseguran que tienen fama de ser hospitalarios y modernos.
- **Referencia a ingredientes y recetas de otras culturas:** la salsa *harissa* (es una salsa picante, y constituye uno de los ingredientes más comunes en la gastronomía magrebí especialmente la de Túnez, así como la Gastronomía del Oriente Medio); de la cocina egipcia con el *dukkah* (una mezcla de frutos secos, semillas, especias y hierbas); , el empanado de *panko* típico japonés; pasta de calabaza de Zimbabue llamada *nhopi* con la que acompañan a las carnes; arroz y *tajines* marroquíes; calabaza al estilo de Zimbabue; a la italiana con el *carpaccio*; el *Egyptian vegetarian platter*, que como el propio nombre indica es de Egipto; y de la comida asiática con las *samosas* (es una empanadilla de forma triangular).
- **Recetas de su propia gastronomía:** *chakalaka* (platillo picante africano, sus ingredientes con verduras y especias); el rabo de buey y el *boeri roll* (una especie de perrito caliente de la cocina tradicional sudafricana que

se elabora a partir de carne picada y vegetales); la carne de avestruz; y : los *Cape Flats* son dulces y especiados

- **Referencias a lugares de Sudáfrica:** Ushaka, Durban, Fish Hoek, KwaZulu-Natal, de la zona de la costa sur, las provincias Limpopo, Oudtshoorn, la provincia del Estado Libre, a zonas como la costa oeste.
- Los cafés especiales son de procedencia africana.

ESTILO

Bastante moderno y bien elaborado. Es una carta con especial dedicación a cada una de sus secciones y atendiendo a la gama cromática. Además, las fotos que aparecen son de gran calidad por lo que suma a esa sensación de encontrarte en un buen restaurante. Una de las páginas elaboradas es la del menú infantil con unos colores y dibujo bastante llamativos y correctos.

ORTOTIPOGRAFÍA

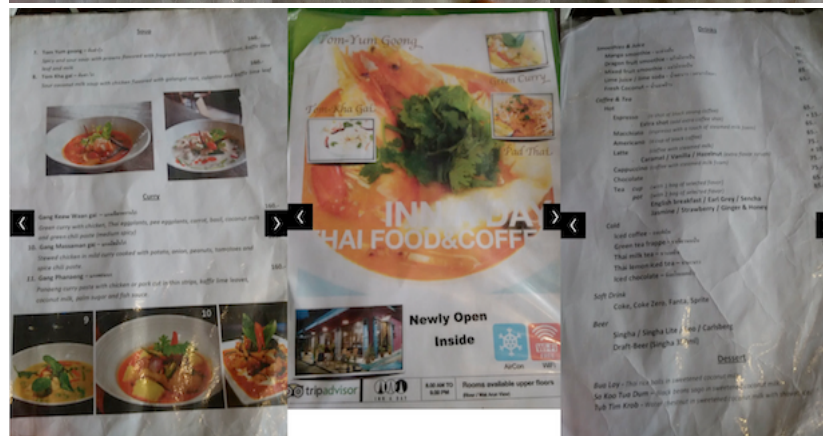
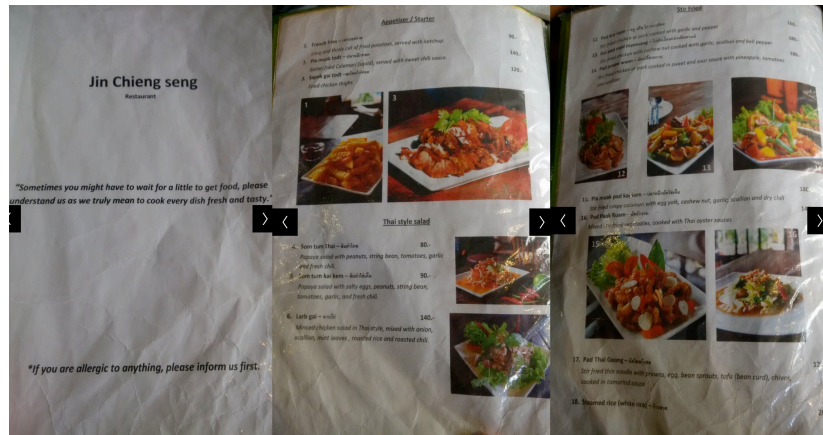
- Uso de cuadro con una forma simulando a un trazo de pintura y de una tipografía es diferente, en una letra más fina pero de mayor tamaño para resaltar las secciones se La. Estas son: Sándwiches africanos de lujo, Hamburguesas, Comidas ligeras, Ensaladas, Entrantes, Carne al grill, Segundos, Salsas, Platos del Moyo (de la casa), *Tajines* y *potjies* (ollas), Almuerzos del Moyo (de la casa), Menú infantil, Postres, Cafés, Cafés especiales, Batidos, Zumos de fruta fresca, *Smoothies* (zumos con hielo), Bebidas minerales.
- Uso de negrita, en un mayor tamaño y en rosa para resaltar el nombre de los platos.
- La sección del menú infantil está decorada simulando un arcoiris, con estrellas y un niño.
- Uso de color y textura en cada página en el fondo, incluyendo una foto en la parte del encabezado o del pie de página de algunos de sus platos.
- Con un círculo blanco y en su interior una “v” se marcan los platos vegetarianos.
- El precio se incluye resaltado en un tamaño mayor y en negrita pero sin el símbolo del rand sudafricano (R).

LÉXICO

- Palabra en zulú (*inkukhu*) que significa pollo.

Anexo 20: Análisis carta Tailandia

Ficha 19



Comida tailandesa (Tailandia)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Jin Chieng Seng by Inn A Day.

Dirección: 57 Maharat Road | Phra-Nakhon, Bangkok 10200, Tailandia.

Ubicación: Asia > Tailandia > Bangkok > Banglamphu.

Número de teléfono: +66 2 221 0577

Tipo de cocina: Asiática, tailandesa, opciones veganas.

Comidas: Comidas, cenas, brunch.

Características: Sirve alcohol, vino y cerveza, para llevar, capacidad, camareros, solo efectivo, wifi gratuito, reservas.

Aconsejable para: Familias con niños, romántico, niños, cocina local.

Soporte: Fotografía de la carta original.

Valoración clientes de TripAdvisor¹⁹:

- Excelente: 227
- Muy bueno: 58
- Normal: 15
- Malo: 3
- Pésimo: 4

Fuentes:

[Jin Chieng Seng by Inn A Day] (s.f). Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g293916-d5496411-Reviews-Jin_Chieng_Seng_by_Inn_A_Day-Bangkok.html

GRAFISMO

Idioma: tailandés e inglés.

¹⁹ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.

Explicación: un solo documento con siete páginas. Tiene portada. Incluye bebida.

Letras: Estilo tipográfico elegante en colores blanco y negro.

Imágenes: fotos de algunos platos que se ofertan. En la portada encontrados, como marca de agua, una sopa acompañada por tres fotos de otros platos con el nombre de ellos y más abajo una foto del exterior del restaurante.

REFERENCIAS CULTURALES

- En general, los platos son bastante comunes de la tradicional gastronomía tailandesa, pero destacamos algunas más significativas.
- En la contraportada aparece una frase para recibir a los comensales a los cuales se dirige directamente diciendo “*Sometimes you might have to wait for a little to get food, please understand us as we truly mean to cook every dish fresh and tasty*”, que significa “A veces es posible que tenga que esperar un poco para que te sirvan la comida, por favor entiéndanos como realmente queremos cocinar cada plato fresco y sabroso.
- **Referencias a gastronomías de diferentes culturas:** a la francesa con las *french chips* que son como patatas fritas pero cortadas de una forma más gruesa y dándoles forma; a la mejicana con salsas elaboradas con chili; a la americana con los rebozados fritos de pollo; de la italiana, el uso de hierbas como la albahaca.
- **Referencias a la frescura de sus alimentos:** *fresh chili*.
- **Platos tradicionales de la gastronomía tailandesa:** la famosa sopa *Tom Yum goong* (elaborada con gambas y picante por el uso del jengibre azul y leche); la sopa *Tom Kha gai* (Esta sopa se hace con leche de coco, hierba de limón, hojas de lima kaffir, pollo y jengibre azul); en la sección de currys, todos son típicos tailandeses: *Gang Keow Wan Gai* (curry verde con pollo, berenjenas, zanahorias, albahaca, leche de coco y pasta de chili verde), *Gang Massaman Gai*, esta sopa aunque es tradicional de esta cultura su origen remonta al siglo XIX cuando se empezó a hacer en Tailandia y el vocablo *massaman* era una referencia a los *muslim* (musulmanes) que vivían en el sur del país (lleva curry, estofado de pollo con patatas, cebolla, cacahuets, tomate y pasta de chili picante); *Gang Phanaeng* (una variedad de curry rojo y es uno de los más conocidos y típicos con leche de coco, pollo o cerdo, lima, azúcar de palma y caldo de

pescado); las famosas elaboraciones Pad Thai con noodles; y la fruta pitaya.

- **Referencia al lugar de origen:** *thai oysters* (ostras tailandesas), bolas de arroz tailandés, té de leche tailandés y té helado de limón tailandés.
- Oferta de cervezas locales.

ESTILO

Al utilizar el blanco y el negro como colores predominantes da un estilo sobrio y elegante a lo que se le añade la transcendencia internacional al usar inglés, por lo que aunque no sea muy llamativa visualmente intenta con el estilo sofisticado llegar a todos los públicos.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Uso texto centrado, negrita, subrayado y de un mayor tamaño de para resaltar las secciones. Estas son: Aperitivos/Entrantes, Ensalada estilo tailandés (Thai), Sopas, Currys, Revueltos fritos, Bebidas (estas a su vez divididas en Frías, Calientes, Cervezas y *Smoothies*, que son zumos con hielo, y Refrescos) y Postres.
- El nombre de los platos aparece en ambos idiomas.
- Uso de números para ordenar los platos.
- El precio aparece junto al símbolo “.-“ y no junto al del baht tailandés (฿)

LÉXICO

No siempre se corresponde a el nombre original tailandés (*Gang* por *Gaeng*) pero en general al detallar de forma tan minuciosa los ingredientes es una carta bastante accesible para personas que no están acostumbradas a esa cultura gastronómica.

Comida turca (Turquía)

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Constantine's Ark.

Dirección: Hoca Pasa Mah. Ibn-i Kemal Cad. No: 13, Estambul 34112, Turquía.

Ubicación: Europa > Turquía > Estambul > Barrio Sultanahmet.

Número de teléfono: +90 212 522 3421

Tipo de cocina: Mediterránea, europea, turca, de oriente medio, de europa oriental, menús vegetarianos, opciones veganas, menú para celíacos.

Comidas: Comidas, cenas, brunch, desayuno.

Características: Sirve alcohol, bar completo, terraza exterior, acceso para discapacitados, capacidad, camareros, aparcamiento en la calle, parking gratis/reducido con validación de ticket, reservas, estacionamiento gratuito en la calle, tronas disponibles, acepta mastercard, acepta visa, wifi gratuito.

Aconsejable para: Familias con niños, ocasiones especiales, niños, reuniones de negocios, cocina local, grupos grandes, romántico.

Soporte: Papel (idéntico al disponible en internet).

Valoración clientes de TripAdvisor²⁰:

- Excelente: 629
- Muy bueno: 61
- Normal: 15
- Malo: 5
- Pésimo: 4

Fuentes:

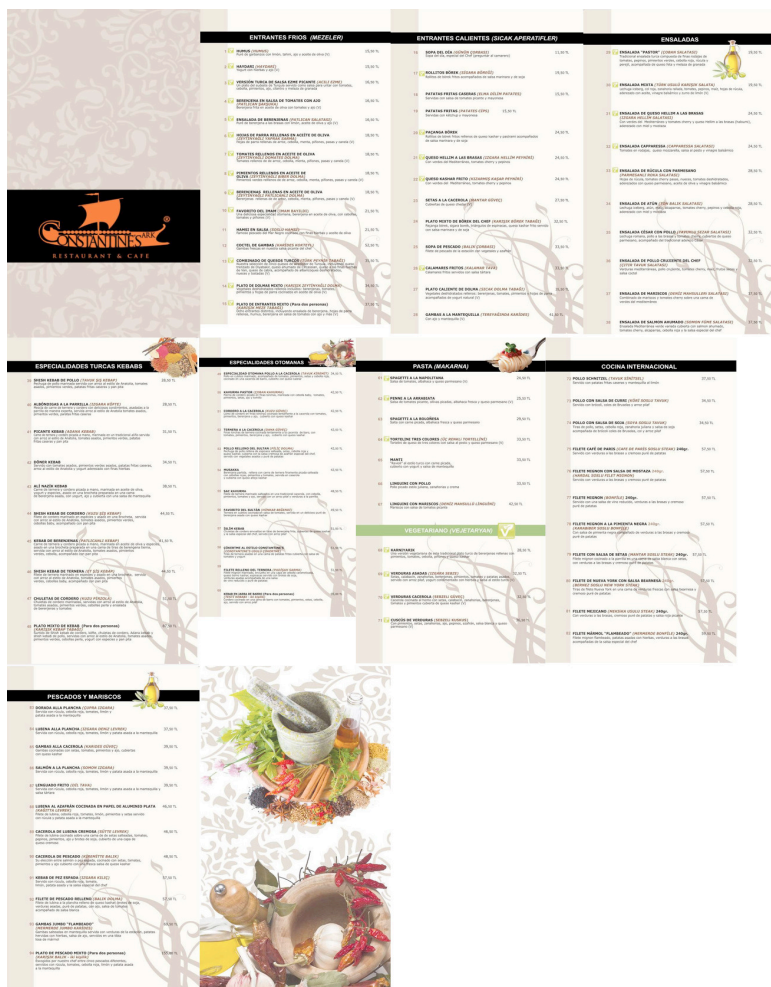
[Constantine's Ark] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g293974-d8646574-Reviews-Constantine_s_Ark-Istanbul.html

GRAFISMO

Idioma: español.

Explicación: un solo documento con 11 páginas. Tiene portada. No incluye bebida.

²⁰ Los números indicados corresponde al total de votos que los clientes/usuarios han determinado para valorar su experiencia.



Letras: negro sobre un fondo decorado con un estilo moderno.

Imágenes: En la portada, el símbolo del restaurante es un barco. En cada sección aparece una imagen representativa de lo que ofertan. En la penúltima página, dos fotos que representan el uso de especias.

REFERENCIAS CULTURALES

- **Referencias al propio origen local:** versión turca de la salsa *ezme* (esta en la explicación vuelve a decir que es tradicional de esta gastronomía); *hamsi* en salsa que es pescado del Mar Negro, y lo indica así; combinado de quesos turcos.
- **Oferta de platos tradicionales turcos:** *Hummus* (pasta de garbanzos), *Haydari* (yogur con hierbas y ajo); rollitos *borek* (reellenos de queso *kashar*); el queso *kashar*; salsa de yogur; el *dolma* (hoja de parra rellena de arroz, con cebollas, carne picada, piñones y distintas especias); la ensalada “pastor” que es como una ensalada de verano; oferta de diferentes platos de kebab.
- **Oferta de platos tradicionales otomanos:** *musaka* (berenjena partida rellena de carne); pollo a la cacerola; *kavurma pastor* (pierna de cordero picado); pollo relleno del sultán (pechuga de pollo rellena de espinacas, setas, cebolla roja y queso *kashar* cubierta con salsa cremosa de azafrán servido con vegetales asados y puré de patatas); favorito del sultán (ternera en cubitos con salsa de tomate); *sac kavurma* (filete de ternera marinado, salteado en una tradicional cacerola); *çökertme* (tiras de ternera asada en una cama de patatas fritas cubierta con salsa de tomate y yogur); distintos tipos de kebab.
- **Platos de gastronomías diferentes:** de origen italiano, la napolitana y a la boloñesa y *tortelinis* con salsa de pesto y queso parmesano; platos escritos en italiano (*penne a la arrabiata*, *linguini* con pollo o marisco); una especialidad turca (*manti*) que son como *tortelinis*; a Francia, “filete café de Paris” y “el filete *mignon*” con cuatro tipos de salsa; a EEUU, “filete de Nueva York” que lleva una salsa francesa (salsa bearnesa que lleva mantequilla, crema de huevo, estragón y chalotas); y a Méjico con el “filete mejicano” que lo distingue de los demás porque lleva salsa roja picante; de Grecia, el cóctel de gambas; de Chipre el queso *hellim*; de Italia la ensalada *capressa*, ensalada César, la ensalada de *rúcula* con parmesano que lleva vinagre balsámico; a Francia, con el estilo de filete *mignon*.

ESTILO

Al utilizar el blanco y el negro como colores predominantes da un estilo sobrio y elegante a lo que se le añade la transcendencia internacional al usar inglés, por lo que aunque no sea muy llamativa visualmente intenta con el estilo sofisticado llegar a todos los públicos.

ORTOTIPOGRAFÍA

- Símbolo de una “v” en un cuadro verde para marcar los platos vegetarianos.
- Uso de mayúsculas dentro de un rectángulo negro para resaltar las secciones las cuales van acompañadas con una imagen que representa el tipo de alimento que se oferta. Estas son: Entrantes fríos, Entrantes calientes, Ensaladas, Especialidades turcas kebabs, Especialidades otomanas, Pasta (*Makarna*), Cocina internacional, Pescados y Mariscos.
- Uso de negrita y mayúsculas para resaltar el nombre de los platos y a continuación aparece en turco su nombre original entre paréntesis. Debajo aparece la explicación de los ingredientes y la elaboración.
- Algunos platos vienen especificados su peso en gramos.
- El precio va incluido junto al símbolo de la lira turca (TL)

LÉXICO

- Faltas de ortografía: ausencia de tildes en “sultán”; confusión s-z (*caserola* en vez de cacerola).

Anexo 22: Receta americana del norte (EEUU)

Chicken fried steak



Fuente: Bosuel, J. (s.f.) [How to Make the Most Beefy, Tender, and Crispy Chicken-Fried Steak]. Recuperado de <http://www.serious-eats.com/2015/02/how-to-make-the-best-chicken-fried-steak.html>

Modo de preparación:

1. Coloque un trozo de carne entre 2 piezas de envoltura de plástico y utilice un mazo de carne para golpear a alrededor de 1/4 de pulgada de espesor. Repita con el resto de los filetes. Cortar los filetes en dos si son demasiado grandes para una porción. Sazonar con sal y pimienta y reservar.
2. Coloque la harina en un tazón grande y sazone bien con sal y pimienta. Añadir los huevos a otro tazón grande y batir bien.
3. Coloque una chuleta en la harina y espolvoree para cubrir ambos lados, sacudiendo el exceso de harina. Sumerja la chuleta enharinada en el huevo y luego regrese a la harina para cubrirla una segunda vez. Coloque la chuleta enharinada en un plato grande y repita con las chuletas restantes.
4. Caliente alrededor de 1/2 pulgada de aceite en una sartén grande de hierro fundido o horno holandés hasta que esté brillando, alrededor de 370°F en un termómetro de freír. Freír los filetes en lotes durante unos 3 o 4 minutos en cada lado, o hasta que esté bien dorado.
5. Crema de Salsa: Retire todos menos 1/4 taza del aceite, manteniendo los trozos dorados de harina. Agregue aproximadamente 1/4 taza del resto de la harina condimentada y cocine a fuego medio durante 2 o 3 minutos. Batir la leche y el agua, batir bien para eliminar los grumos. Llevar a ebullición, a continuación, reducir el calor a baja y cocine a fuego lento hasta ligeramente espeso, de 5 a 8 minutos.
6. Ajustar el condimento de la salsa con sal y pimienta negra y servir sobre los filetes de pollo-fritos calientes.

Anexo 23: Receta argentina (Argentina)

Alfajores de Maicena



Fuente: [Alfajores de maicena, se deshacen en tu boca] (s.f.) Recuperado de <http://postresrapidos.net/alfajores-de-maicena-se-deshacen-en-tu-boca/>

Modo de preparación:

En un bowl , batir la manteca a punto pomada junto con el azúcar. Incorporar los huevos de a uno y la esencia de vainilla. Tamizar la maicena junto con la harina leudante y el polvo de hornear. Formar una masa lisa y dejarla descansar en la heladera durante al menos 2 horas envuelta en un papel film. Estirar la masa sobre una mesada espolvoreada con harina y cortar las tapitas con un cortante redondo de la medida que te guste (yo usé un cortante de 5 centímetros de diámetro).

Colocar sobre una placa enmantecada y enharinada. Precalentar el horno a temperatura media (180° C) Cocinar las tapitas de alfajores durante 8 a 10 minutos (dependiendo de tu horno). Retirar y dejar enfriar. Tomar una tapita colocar más o menos una cucharadita de té de dulce de leche y tapar con otra tapita. En un plato colocamos un poco de coco rallado y hacemos girar los alfajores de maicena para que nos queden los bordes untados de dulce de leche cubiertos por el coco.

Nota: si no te gusta el coco rallado se puede reemplazar por, granas de colores o de chocolate, a los nenes les encanta, así como también el dulce de leche se puede reemplaza por Nutella (crema de avellanas y cacao).

Anexo 24: Receta australiana (Australia)

Australian meat pie



Fuente: [Australian Meat Pie] (s.f.) Recuperado de <http://www.readersdigest.co.nz/recipes/australian-meat-pie.asp>

Modo de preparación:

1. Precaliente el horno a 220 grados Celsius.
2. Carne de ternera y cebolla.
3. Agregue 3/4 de taza de agua, cubitos de caldo, salsa de ketchup y salsa Worcestershire, pimienta, orégano y nuez moscada.
4. Hervir y cubrir durante 15 minutos.
5. Mezcle la harina con el 1/4 taza restante de agua hasta que se convierta en una pasta suave; Agregar a la mezcla de carne.
6. Dejar enfriar.
7. Engrase un plato de pastel y la línea con hojaldre.
8. Añadir la mezcla de relleno enfriada; Cepille los bordes de los pasteles con leche o huevo batido; Poner la parte superior de pastelería; Presione los bordes hacia abajo con un tenedor.
9. Recortar los bordes y tapa de esmalte con leche o huevo batido.
10. Hornear en un horno muy caliente, 220 grados Celsius durante 15 minutos.
11. Reducir el calor a 180 grados Celsius y hornear durante 25 minutos más, o hasta que estén doradas.
12. Servir con verduras, papas fritas o ensalada.

Anexo 25: Receta brasileña (Brasil)

Vatapá



Fuente: [Reciceta vatapá baiano] (s.f.) Recuperado de <http://receitasdecomidas.com.br/vatapa-baiano.html>

Modo de preparación:

Parte un diente de ajo en dos y dóralo en una cazuela con un chorrito de aceite. Agrega el arroz y sofríelo. Vierte el doble de agua y un poco más que de arroz y espolvorea la mitad del cilantro picado. Añade unas bolas de pimienta y sazona. Cocina el conjunto durante 20 minutos. Reserva caliente.

Para el majado, pon unos pocos anacardos en un mortero y maja bien hasta conseguir una pasta fina. Sazona, vierte un buen chorro de aceite y diluye bien. Incorpora las gambas peladas y mezcla.

Parte el otro ajo en dos y dóralo en una cazuela con un chorrito de aceite. Añade la cebolla y el tomate troceados y deja que se pochen. Retira las venas y las semillas a la guindilla verde, trocea y agrégala. Salpimienta las pechugas y los muslos de pollo e incorpóralos. Guisa. Retira el pollo y trocea. Pasa la salsa por el pasapurés.

Pon a calentar la salsa en una tartera. Agrega el pollo y el majado con gambas. Vierte la leche de coco y condimenta con el resto del cilantro picado, unas bolas de pimienta y el aceite de palma. Agrega el resto de anacardos y las almendras fritas. Cocina el conjunto durante 5 minutos. Incorpora un poco de harina de arroz diluida en agua fría y liga bien el guiso.

Anexo 26: Receta británica (Reino Unido)

Haggis



Fuente: [Bung Haggis] (s.f.) Recuperado de <http://www.gallowayfamilybutchers.co.uk/product-category/haggis-puddings/>

Modo de preparación:

1. Enjuague bien el estómago y séquelo durante la noche con agua salada fría.
2. Enjuague el hígado, el corazón y la lengua. En una olla grande de agua hirviendo y salada, cocine estas partes a fuego medio durante 2 horas. Retirar y picar. Quite cualquier cartílago o piel y deséchelo.
3. En un tazón grande, combine el hígado picado, el corazón, la lengua, el sebo, las cebollas y la avena tostada. Sazone con sal, pimienta y hierbas secas. Humedezca con un poco de agua de cocción para que la mezcla se una. Retire el estómago del agua salada fría y llene 2/3 con la mezcla. Coser o atar el estómago cerrado. Utilice un tenedor giratorio para perforar el estómago varias veces. Esto evitará que el haggis estalle.
4. En una olla grande de agua hirviendo, coloque suavemente el estómago lleno, teniendo cuidado de no salpicar. Cocine a fuego alto durante 3 horas.
5. Servir con puré de patatas, si se sirve entero.

Anexo 27: Receta china (China)

Dim Sum



Fuente: [Hong Kong's best dim sum: How to yum cha like a Cantonese] (s.f.) Recuperado de <http://edition.cnn.com/travel/article/best-hong-kong-dim-sum/index.html>

Modo de preparación:

1. Corte la grasa del cerdo hasta que queden 10 onzas de carne de cerdo. Cortar el cerdo en trozos pequeños.
2. Frote el cerdo con 1 cucharada de polvo de especias chinas 5, 1 diente de ajo rallado y 1 cucharada de jengibre rallado.
3. Mezcle bien la acelga picada, 2 dientes de ajo rallados, 2 cucharadas de jengibre rallado, 1 cucharada de polvo de especias 5 de China, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 huevo batido y 1 onza de vinagre de Chinkiang.
4. Cocine la mezcla en un molde de calor medio-alto hasta que las verduras estén suaves, revolviendo con frecuencia para romperlo y cocinar uniformemente. Retire del fuego y drene los jugos.
5. Cocinar en una cacerola de media-alta durante unos 30 segundos, luego voltear y cocinar durante otros 30 segundos. Usted sólo quiere broncear un poco (el vapor terminará el proceso de cocción).
6. Mezcle el cerdo con las verduras escurridas y enfríelo en el refrigerador mientras prepara las envolturas de wonton.
7. Cortar las esquinas de los envoltorios wonton, apilando varios a la vez. Si usted tiene un molde de círculo, esto hará las cosas más fáciles.
8. Separe las envolturas wonton y coloque varias en un momento en una superficie seca. Moje los bordes de cada envoltura. Recoger 1 cucharadita de mezcla de cerdo en el centro de cada envoltura. Doble la envoltura de manera que los bordes se toquen. Humedezca el exterior de la bola de masa a lo largo de la costura. Comenzando en un extremo de la bola de masa hervida, pellizque el borde en un patrón de abanico.
9. Coloque una hoja de papel pergamino sobre los orificios de un vaporizador. Organizar los bolas de masa hervida en el vapor para que ninguno se toquen entre sí. Ponga las albóndigas al vapor durante 15 minutos. Repita el proceso con todas las bolas de masa restantes.

Anexo 28: Receta española (España)

Paella



Fuente: [Photo Gallery of Dream – Paella] (s.f.) Recuperado de <http://weknowyourdreams.com/paella.html>

Modo de preparación:

Se pone la paella al fuego con el aceite y, cuando esté muy caliente, se añade el pollo y el conejo que se ha troceado previamente. Se sofríe la carne hasta que quede ligeramente dorada. Se pela, se desepita y se tritura el tomate y luego se fríe, a fuego lento, junto con los trozos de pimiento durante 7 u 8 minutos. Cuando el sofrito esté casi terminado se añaden una pizca de sal, las carnes y el pimentón y se sofríe todo de nuevo sin que se queme. Agregamos agua hasta cubrir el sofrito y dejamos cocer. El tiempo depende de la consistencia de las carnes. Si el ave o el conejo son de corral, se calcula 30 ó 35 minutos. Diez minutos antes de que termine el tiempo que hemos calculado para la cocción de las carnes, se añaden las judías; de esta manera quedan en su punto. También podemos echar los caracoles, purgados anteriormente. Al finalizar el tiempo de cocción se añade más agua caliente y se deja continuar la ebullición otros 3 ó 4 minutos más. Se agregan las hebras de azafrán y la ramita de romero, se rectifica de sal y se mantiene la ebullición 5 minutos más. Después se añade el arroz de forma igualada y se deja que cueza otros 5 ó 6 minutos a fuego alto, que se irá bajando paulatinamente. Una vez finalizada la cocción se deja que repose durante unos minutos para que el arroz termine de absorber el caldo. Otra variedad es la paella mixta, que se puede servir con ingredientes como mejillones, gambas, langostinos, cigalas o calamares.

- Presentación

Se sirve en la propia paellera y es conveniente que repose 5 ó 6 minutos.

Anexo 29: Receta etíope (Etiopía)

Injera



Fuente: [Authentic Injera (ETHiopian Flatbread)] (s.f.) Recuperado de <http://www.daringgourmet.com/authentic-injera-ethiopian-flatbread/>

Modo de preparación:

1. Ponga la harina de teff en el fondo de un tazón de mezcla, y tamizar en la harina de uso múltiple.
2. Añada lentamente el agua, revolviendo para evitar grumos.
3. Ponga la masa a un lado por un día o más (hasta tres días) para permitir que fermente. En este tiempo, el injera comenzará a burbujear y adquirir el ligero sabor intenso para el que se le conoce.
Nota: Si usted encuentra que su masa de injera no fermenta por su cuenta, trate de agregar una cucharadita de levadura.
4. Agregue la sal.
5. Caliente una sartén antiadherente o una sartén de hierro fundido ligeramente engrasada. Asegúrese de que la superficie de la cacerola es lisa, de lo contrario, su injera podría desmoronarse cuando intente quitarlo.
6. Cubra la cacerola con una fina capa de masa. Injera debe ser más gruesa que un crêpe, pero no tan gruesa como un tradicional panqueque. Subirá levemente cuando caliente.
7. Cocine hasta que aparezcan agujeros en la superficie del pan. Una vez que la superficie esté seca, retire el pan de la sartén y déjelo enfriar.

Anexo 30: Receta francesa (Francia)

Ratatouille



Fuente: [Ratatouille] (s.f.) Recuperado de <https://unareceta.com/ratatouille/>

Modo de preparación:

1. Prepara los ingredientes antes de empezar - pelar y cortar las cebollas en cuñas, luego pelar y cortar finamente el ajo. Recortar las berenjenas y los calabacines, escurrir los pimientos y picarlos en trozos de 2,5 cm. Cortar los tomates. Escoger las hojas de albahaca y dejar de lado, luego cortar finamente los tallos.
2. Caliente 2 cucharadas de aceite en una sartén grande o una cacerola a fuego medio, agregue las berenjenas picadas, los calabacines y los pimientos (puede que necesite hacerlo en lotes) y fría durante unos 5 minutos, o hasta que estén dorados y suavizados, pero no cocinado. Coloque los vegetales cocidos en un tazón grande.
3. A la sartén, agregue la cebolla, el ajo, los tallos de la albahaca y las hojas del tomillo con otra llovizna del aceite, si es necesario. Freír durante 10 a 15 minutos, o hasta que estén blandas y doradas.
4. Regrese los vegetales cocidos a la sartén y revuelva los tomates frescos y enlatados, la balsámica y una buena pizca de sal marina y pimienta negra.
5. Mezclar bien, romper los tomates con la parte posterior de una cuchara. Cubra la cacerola y cocine a fuego lento durante 30 a 35 minutos, o hasta que esté reducida, pegajosa y dulce.
6. Parte las hojas de albahaca y rallar finamente en la cáscara de limón y ajustar el condimento, si es necesario. Servir con un trozo de pan o arroz al vapor.

Anexo 31: Receta griega (Grecia)

Pollo gyros



Fuente: [Piato gyros di pollo] (s.f.) Recuperado de https://www.tripadvisor.co.nz/LocationPhotoDirectLink-g187855-d10165305-i186201646-Greek_Passion_Gyrosteria-Turin_Province_of_Turin_Piedmont.html

Modo de preparación:

1. Meta el pollo en un tazón grande y agregue los ingredientes de la marinada, junto con 1 cucharadita de sal y un montón de pimienta negra. Mezclar bien, asegurando que cada muslo esté bien cubierto. Cubra y enfríe durante al menos 3 horas, o hasta 48 horas si tiene tiempo.
2. Para hacer el tzatziki, reducir a la mitad el pepino a lo largo y recoger las semillas. Picar finamente, luego combinar con los ingredientes restantes, junto con una pizca de sal. Enfriar hasta que esté listo para servir.
3. Caliente la parrilla a su nivel más alto. Línea de una lata de tostado con papel de aluminio y encontrar 4 pinchos de metal el tiempo suficiente para sentarse en la parte superior con un poco de espacio por debajo. Retire el pollo de la nevera, tomar un muslo y el hilo de más de 2 pinchos, por lo que tiene un pincho a través de ambos lados. Meta otro pedazo de pollo en la parte superior, dejando un pequeño espacio entre cada pieza; Usted debe caber 6 muslos en cada par de pinchos. Coloque los pinchos en la parte superior de la lata de tostado y dejar de lado mientras se terminan las pittas.
4. Caliente una sartén grande (o dos si las tiene) a fuego medio-alto y cepille los panes con aceite. Suavemente levante uno en la sartén. Debe chisporrotear, y las burbujas deben aparecer en la superficie después de 1-2 minutos. Cuando la parte inferior esté dorada, voltear y cocinar por otros 2-3 minutos. Continúe hasta que todos los panes estén cocidos, envolviéndolos en papel de aluminio a medida que avanza. Mantenga el pan caliente en la parte inferior del horno mientras se cocina el pollo. Alternativamente, cocinar en la barbacoa durante 5-8 minutos, girando de vez en cuando.
5. Coloque el pollo bajo la parrilla caliente y cocine durante 15-20 minutos, cepillando con aceite y cualquier jugos de la parte inferior de la lata regularmente, y girando a mitad de cocción. Una vez cocido, retirar del horno y reposar durante 5 minutos.
6. Cortar cada par de pinchos para hacer cuatro kebabs y servir en el pan caliente, con lechuga, tomate, cebolla roja, cuñas de limón y tzatziki.

Anexo 32: Receta india (India)

Saag paneer



Fuente: [Chard Saag paneer] (s.f.) Recuperado de <http://bojongourmet.com/2013/01/chard-saag-paneer/>

Modo de preparación:

1. En un tazón grande, batir juntos la cúrcuma, pimienta, 1 cucharadita de sal y 3 cucharadas de aceite. Suavemente, échelo en los cubos de *paneer* y suavemente tirar, teniendo cuidado de no romper los cubos si está usando el utensilio casero. Deje que los cubos marinar mientras que usted prepara el resto de sus ingredientes juntos y preparado.
2. Descongele las espinacas en el microondas en un plato de microondas, 5 minutos en la alta, luego puré en un procesador de alimentos hasta que esté suave. Alternativamente, puede cortar muy finamente con su cuchillo.
3. Coloque una sartén antiadherente grande sobre fuego medio, y agregue el *paneer* mientras que la cacerola calienta. En un par de minutos dar a la cacerola un lanzamiento; Cada pieza de *paneer* debe ser dorada en un lado. Freír otro minuto más o menos, y luego quitar el *paneer* de la sartén en un plato.
4. Agregue el restante 1 1/2 cucharadas de aceite a la sartén. Agregue la cebolla, el jengibre, el ajo y el chile. Ahora aquí está la parte importante: saltear la mezcla hasta que esté uniformemente color caramelo, lo que debería tomar unos 15 minutos. No se salte este paso, ¡esta es la base del plato! Si usted siente que la mezcla se está secando y ardiendo, agregue un par de cucharadas de agua.
5. Añadir el *garam masala*, el cilantro y el comino. Si aún no lo ha hecho, eche un poco de agua para evitar que las especias arden. Cocine, removiendo a menudo, hasta que el aroma crudo de las especias se cocine, y todo huele un poco más melodioso, de 3 a 5 minutos.
6. Agregue la espinaca y mezcle bien, incorporando la mezcla de cebolla especiada en la espinaca. Agregue un poco de sal y 1/2 taza de agua, revuelva y cocine unos 5 minutos con la tapa apagada.
7. Apague el fuego. Agregue el yogur, un poco a la vez para evitar que se cuaje. Una vez que el yogur se mezcla bien en la espinaca, agregue el *paneer*. Vuelva a encender el calor, cubra y cocine hasta que todo se caliente, aproximadamente 5 minutos. Servir.

Anexo 33: Receta italiana (Italia)

Carpaccio



Fuentes: [Receta de Carpaccio con rúcula] (s.f.) Recuperado de <https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/ensaladas-verduras/201512/carpaccio-rucula-31209.html>

Modo de preparación:

1. Usted no necesita muchos gramos de carne para esto, sólo un par de filetes por persona, lo que le permitirá usar un poco más en una pieza de buena calidad de carne de vacuno.
2. Traiga una olla grande de agua salada a ebullición. Dejar caer los frijoles y cocinar durante unos 5 minutos. Cuando esté perfectamente hecho, escúrralos en un colador.
3. Para hacer el marinado, mezcle la cebolla picada en un tazón con las hierbas, mostaza, vinagre y 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Sazone con sal y pimienta al gusto, luego agregue los frijoles calientes cocidos y mezcle. Poner a un lado para permitir que los frijoles se enfríen y tomar en todos los sabores fantásticos.
4. Coloque el filete de ternera en una tabla de cortar y sazone todo con sal y pimienta. Meter los ramitas de tomillo bajo agua caliente durante unos segundos (esto ayudará a liberar sus aceites fragantes). Quite las hojas de los tallos y cortarlos. Espolvorear el tomillo sobre el filete, luego estirar la carne sobre de la tabla de cortar para quitar cualquier exceso de condimento y hierbas se adhieren a ella.
5. Coger una sartén grande muy caliente y añadir un toque de aceite, seguido por el filete de res. Freír durante 1 minuto solamente, girándolo cada pocos segundos para chamuscar e incrustar todos los sabores deliciosos sobre él. Saque la carne de la sartén y póngala en un plato para descansar un minuto. (Una vez que enfríe, se puede servir de inmediato o se puede mantener la carne cubierta en un plato hasta que sea necesario. Prefiero no guardarlo en la nevera.)
6. Cortar el filete cocido con un cuchillo afilado. Coloque cada rebanada en una tabla y aplanar tanto como usted puede preionarlo con un cuchillo. Coloque dos o tres rebanadas en cada placa. Sazonar de nuevo ligeramente y colocar un montón de frijoles en la parte superior, cuchara sobre algunos de la marinada. Espolvorear cualquier hoja de hierba sobrante y aliñar con un buen aceite de oliva virgen extra.

Anexo 34: Receta japonesa (Japón)

Fideos Udon con pollo y vegetales



Fuente: [Fideos japoneses (Udon Noodle) con pollo al curry] (s.f.) Recuperado de <http://www.recetasderechupete.com/receta-de-fideos-japoneses-udon-noodle-con-pollo-al-curry/509/>

Modo de preparación:

1. Cubra una sartén grande, de cara recta a fuego medio con el aceite de cacahuete y mezcle el pollo y 1 cucharada de la salsa de soja. Cocine hasta que el pollo esté cocido, luego retire y reserve para uso posterior.
2. Añadir en trozos la cebolleta, el ajo, el jengibre y los jalapeños. Añadir en un chorrito más del aceite y cocinar a fuego medio, de 1 a 2 minutos. Mezcle las zanahorias y cocine hasta que se ablande, aproximadamente 2 minutos. Mezcle los champiñones y cocine hasta que se ablande, de 2 a 3 minutos. Añadir las 2 cucharadas restantes de salsa de soja y el vinagre, y luego agregar la col, edamame y el pollo reservado, y cocinar 1 minuto más. Espolvorear en las cebolletas verdes.
3. Traiga una olla grande de agua salada a ebullición. Mezcle los fideos, revolviéndolos con un par de tenazas para que no se peguen y cocine hasta que estén suaves, unos 30 segundos.
4. Agregue los fideos a la cacerola, revuelva para combinar y cocinar hasta que los tallarines estén calientes y estén bien cubiertos. Añadir una gota de aceite de sésamo, luego transferir a un plato de servir y espolvorear con los cacahuetes y el cilantro para servir.

Anexo 35: Receta kosher (Israel)

Shakshuka



Fuente: [Shakshuka] (s.f.) Recuperado de <http://toriavey.com/toris-kitchen/2010/07/summer-2010-travel-blog-shakshuka/>

Modo de preparación:

1. Caliente una sartén grande o una sartén grande en un recipiente mediano. Lentamente caliente aceite de oliva en la sartén. Añadir la cebolla picada, saltear durante unos minutos hasta que la cebolla comienza a ablandarse. Agregue el ajo y continúe a saltear hasta que la mezcla esté fragante.
2. Añadir el pimiento, saltear durante 5-7 minutos sobre el medio hasta que se ablande.
3. Agregue los tomates y la pasta de tomate a la sartén, revuelva hasta mezclar. Agregue las especias y el azúcar, mezcle bien y deje que la mezcla hierva a fuego medio durante 5-7 minutos hasta que empiece a reducir. En este punto, usted puede probar la mezcla y condimentarla según sus preferencias. Agregue la sal y la pimienta al gusto, más azúcar para una salsa más dulce, o más pimienta de cayena para un shakshuka picante (tenga cuidado con la cayena... ¡es extremadamente picante!).
4. Rompe los huevos, uno a la vez, directamente sobre la mezcla de tomate, asegurándose de que los espacios uniformemente sobre la salsa. Normalmente se echan 4-5 huevos alrededor del borde exterior y 1 en el centro. Los huevos se cocinan estilo "más fácil" en la parte superior de la salsa de tomate.
5. Cubra la cacerola. Deje que la mezcla hierva durante 10-15 minutos, o hasta que los huevos estén cocidos y la salsa se haya reducido ligeramente. Mantenga un ojo en la sartén para asegurarse de que la salsa no reduce demasiado, lo que puede conducir a la quemadura.
6. Algunas personas prefieren sus huevos *shakshuka* más crudos. Si esta es su preferencia, deje que la salsa se reduzca durante unos minutos antes de agrietar los huevos en la parte superior. Luego, cubra la cacerola y cocine los huevos a gusto.

Decorar con el perejil picado, si lo desea. *Shakshuka* se puede comer para el desayuno, el almuerzo o la cena. Para el desayuno, sirva con pan crujiente caliente o pita que se puede sumergir en la salsa (si eres intolerante al gluten o va a celebrar la Pascua, saltar el pan). Para la cena, sirva con una ensalada verde para una comida ligera y fácil.

Anexo 37: Receta árabe (Marroquí)

Tajine de cordero



Fuente: [Tajine de cordero con pasas - Tajine Mrouzia] (s.f.) recuperado de <http://www.sherry.wine/es/gastronomia/maridajes-y-recetas/amontillado/tajine-de-cordero-con-pasas-tajine-mrouzia>

Modo de preparación:

1. Coloque la pimienta, la pimienta negra, el pimentón, el jengibre, la cúrcuma y la canela en un tazón pequeño y mezcle para combinar. Coloque el cordero en un tazón grande y mezcle con la mitad de la mezcla de especias. Cubrir y dejar durante la noche en la nevera.
2. Precaliente el horno a 150C / 300F / Gas2.
3. Caliente 1 cucharada de aceite de oliva y 1 cucharada de aceite de argán en una cazuela grande. Añadir la cebolla rallada y el resto de la mezcla de especias y cocinar sobre un suave calor durante 10 minutos para que las cebollas son suaves, pero no de color. Añadir el ajo machacado durante los últimos 3 minutos.
4. En una sartén aparte, calentar el aceite restante y dorar los cubos del cordero en todos los lados entonces agregar la carne dorada a la cacerola plato. Luego echar el ¼ de jugo de tomate..
5. Añada el resto del jugo de tomate, los tomates picados, los albaricoques, las pasas o sultanas, las almendras en escamas, el azafrán, el cordero y la miel. Llevar a ebullición, cubrir con una tapa ajustada, colocar en el horno y cocinar durante 2-2 ½ horas o hasta que la carne esté tiernamente tierna.
6. Coloque el cordero en un tajine o gran plato de servir y espolvorear las hierbas picadas. Servir.

Anexo 38: Receta mexicana (México)

Enfrijoladas



Fuente: [Enfrijolada] (s.f.) Recuperado de <https://www.kiwilimon.com/receta/desayunos/enfrijoladas>

Modo de preparación:

1. En un cuenco mezcle las hojas de aguacate y pimientos con los frijoles cocidos su caldo. Mezcle hasta que esté lisa, si es demasiado gruesa añadir agua o caldo de pollo hasta que tenga la consistencia de una salsa.
2. Caliente las 2 cucharadas de aceite en una sartén y agregue el puré de frijol; Cocine a fuego lento durante unos 3 minutos y sazone con sal si es necesario. Ponga a un lado y mantenga caliente.
3. Calentar el resto del aceite en una sartén y freír brevemente cada tortilla, uno por uno en ambos lados. Escurrir y colocar en un plato caliente. (Este paso se hace rápidamente). Cubrir con una hoja de aluminio si lo desea.
4. Ahora tienes dos opciones para ensamblar las Enfrijoladas:

Opción 1: Usted puede sumergir cada tortilla en el puré de frijol. Cambiar a otro plato y separar el pollo o el chorizo y doblarlo por la mitad. Superponga cada tortilla, cucharada de crema, espolvorear el queso y decorar con cebolla picada y cilantro.

Opción dos: Separe una fina capa de puré de frijol en el centro de cada tortilla y agregue el relleno de su elección; Doblar la tortilla por la mitad y colocar 2 en cada plato; Vierta un poco de puré de frijol sobre las tortillas. Adorne una cuchara de crema, algunas rociadas de queso, cebolla picada y cilantro. Servir inmediatamente.

Anexo 39: Receta rusa (Rusia)

Ternera Strogonoff



Fuente: [Cómo cocinar ternera strogonoff] (s.f.) Recuperado de <http://comida-y-bebida.practicopedia.lainformacion.com/carne/como-cocinar-ternera-strogonoff-20553>

Modo de preparación:

1. Cortar la carne en tiras de 1 x 5 cm, luego cubrir con harina.
2. Calentar el aceite en una sartén a fuego medio. Saltee la cebolla finamente picada unos minutos hasta que se doren, luego sacarlo de la sartén y dejar a un lado en un plato pequeño.
3. Poner el fuego en alto, agregar la mantequilla y dorar los trozos de carne en la misma sartén, hasta que estén bien coloreados, unos 5 min. Para grandes cantidades, evite la aglomeración de la carne en la sartén y el trabajo en lotes. Agregue el caldo caliente en la sartén. Vuelva a poner la cebolla y sazone con sal y pimienta. Comience a cocinar suavemente, cubierto, por unos 20-25 min.
4. Añadir las setas en rodajas finas, y luego continuar cocinando un adicional de 10 minutos.
5. En un tazón pequeño, mezcle la pasta de tomate con la crema y la salsa Worcestershire. Añadir a la cacerola y cocinar a fuego muy bajo 3-5 min, teniendo cuidado de no dejar hervir. Servir en los platos antes de que se enfríe.

Anexo 40: Receta africana (Sudáfrica)

Potjie de verduras



Fuente: [Potjie] (s.f.) Recuperado de <https://es.pinterest.com/pin/173670129359695287/>

Modo de preparación:

Utensilio especial: una olla de potjie (olla de hierro fundido redondo de tres patas) u otra bandeja pesada de hierro fundido

1. Preparar un fuego de carbón o madera en una parrilla.
2. En un tazón grande, mezcle el condimento de harina, cilantro, comino, ajo y romero y pimentón. Mezclar el cuello de cordero con la harina y las especias para cubrir, luego dejar de lado.
3. Coloque la olla *potjie* o sartén de hierro fundido directamente sobre el fuego. Calentar el aceite de canola en la olla, añadir el cordero y dorar la carne durante 4 minutos. Añadir la mitad del ajo, el apio, las cebollas y los pimientos verdes y saltear durante 5 minutos. Agregue cualquiera de los restantes harina condimentada de la carne y cocinar por un minuto - esto ayudará a espesar el estofado. Agregue los tomates en conserva y la pasta de tomate. Verter en la acción sólo para cubrir y sazonar con sal y pimienta. Llevar la mezcla a fuego lento. Cubra con la tapa y cocine a fuego lento, revolviendo cada 20 a 30 minutos y rellenando con agua si es necesario, hasta que la carne esté tierna, aproximadamente 2 horas. A lo largo del tiempo de cocción, compruebe que el calor no es demasiado alto y ajuste según sea necesario.

Añadir las zanahorias, las patatas y el resto del ajo y cocinar hasta que las verduras estén cocidas, pero todavía firme, otros 20 minutos. Servir con pan crujiente y espolvorear con perejil.

Anexo 41: Receta tailandesa (Tailandia)

Pad Thai



Fuente: [Chicken pad thai] (s.f.) Recuperado de <http://www.taste.com.au/recipes/chicken-pad-thai/e7b9fa7c-d055-4526-9122-723d354a0fb8>

Modo de preparación:

1. Remoje los tallarines de arroz en agua fría de 30 a 50 minutos, o hasta que estén suaves. Escurrir y reservar.
2. Caliente la mantequilla en un wok o una sartén grande y pesada.
3. Saltear el pollo hasta dorar. Retirar y dejar a un lado.
4. Caliente el aceite en wok a fuego medio-alto. Huele los huevos en aceite caliente y cocine hasta que estén firmes.
5. Agregue el pollo y cocine durante 5 minutos. Agregue fideos suavizados y vinagre, salsa de pescado, azúcar y pimienta roja. Ajuste los condimentos al gusto.
6. Mezcle mientras cocina, hasta que los fideos estén tiernos.
7. Agregue los brotes de frijol y mezcle durante 3 minutos.

Anexo 41: Receta turca (Turquía)

Kebab



Fuente: [Turkey kebabs with mint yogurt dip] (s.f.) Recuperado de <http://realhealthyrecipes.com/2012/10/29/turkey-kebabs-with-mint-yogurt-dip/>

Modo de preparación:

1. Precaliente el horno a 180 C / Gas 4.
2. En un tazón grande, combine la harina, orégano, hierbas italianas, ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta de Cayena, sal y pimienta negra.
3. Añadir el cordero picado y mezclar bien a través de todos los ingredientes secos. Utilizando un método de amasado para alrededor de 3 minutos se asegurará que el cordero es suave y todos los ingredientes secos se combinan uniformemente.
4. Formar el cordero picado picadillo y lugar en una lata de hojaldre y colocar en una bandeja para hornear.
5. Hornear en el horno durante aproximadamente 1 hora y 20 minutos. Gire el pan a la mitad del tiempo de cocción para asegurar un dorado uniforme.
6. Una vez cocido, envolver la carne de kebab en papel de aluminio y dejar reposar durante 10 minutos. Cortar la carne kebab tan finamente como sea posible y servir con pan *Pitta* caliente y ensalada.
7. Servir con pan caliente (tostado ligeramente). Salsa de chile y una ensalada de repollo rallado, zanahoria, cebolla y pepino en rodajas.