

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES  
ESCUELA DE POSGRADO



**TÍTULO:**

**“LA IMPORTANCIA DE LA CALIDAD DE LAS TRADUCCIONES EN MENÚS  
OFERTADOS POR LOS RESTAURANTES UBICADOS EN EL COMPLEJO  
TURÍSTICO DEL PUERTO DE LA LIBERTAD”**

**PRESENTADO POR:**

MARÍA JOSÉ LÓPEZ AGUIRRE

LA22038

ELDY YANIRA PACHECO GONZÁLEZ

PG01001

**TRABAJO FINAL PARA OPTAR AL TÍTULO DE MAESTRA EN:**

**TRADUCCIÓN INGLÉS-ESPAÑOL / ESPAÑOL-INGLÉS**

**ASESOR:**

**MAESTRO JOSÉ RICARDO GAMERO ORTÍZ**

**CIUDAD UNIVERSITARIA, DR. FABIO CASTILLO FIGUEROA, SAN SALVADOR**

**CENTRO, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA, NOVIEMBRE DEL 2024**

**AUTORIDADES UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**

INGENIERO JUAN ROSA QUINTANILLA

RECTOR

DOCTORA EVELYN BEATRIZ FARFÁN

VICERRECTOR ACADÉMICO

MAESTRO RÓGER ARMANDO ARIAS ALVARADO

VICERRECTOR ADMINISTRATIVO

LICENCIADO PEDRO ROSALÍO ESCOBAR CASTANEDA

SECRETARIO GENERAL

LICENCIADA ANA RUTH AVELAR

DEFENSORA DE LOS DERECHOS UNIVERSITARIOS

LICENCIADO CARLOS AMÍLCAR SERRANO RIVERA

FISCAL GENERAL

**AUTORIDADES FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES**

MAESTRO JULIO CÉSAR GRANDE RIVERA

DECANO

MAESTRA MARÍA BLAS CRUZ JURADO

VICEDECANA

MAESTRA NATIVIDAD TESHÉ PADILLA

SECRETARIO

MAESTRA SANDRA LORENA BENAVIDES DE SERRANO

DIRECTORA ESCUELA DE POSGRADO

## **Agradecimientos**

Anhelamos que estas líneas transmitan nuestra más sincera gratitud a todas aquellas personas que con su vigor y apoyo hicieron posible la realización de esta investigación.

Primeramente, queremos agradecer a Dios, cuya bendición diaria en nuestras vidas y en la de nuestros seres queridos nos ha dado la fuerza para seguir adelante. Sin Su infinita sabiduría y amor no habríamos podido superar los desafíos y alcanzar este logro.

A nuestros seres queridos, quienes son nuestro principal motivo e impulso para crecer y realizarnos como profesionales, les agradecemos profundamente. Su apoyo incondicional y amor han sido el faro que nos ha guiado en los momentos de duda y cansancio. Sin su presencia constante y sus palabras de aliento, este logro no habría sido posible.

Asimismo, expresamos nuestra gratitud a nuestros profesores y asesor de tesis de la Universidad de El Salvador, quienes con su sabiduría, paciencia y conocimientos nos han brindado las herramientas necesarias para crecer académica y personalmente. Su dedicación y compromiso han dejado una huella imborrable en nuestro camino.

Por otra parte, agradecemos a los encargados de los restaurantes objeto de este estudio, por su valiosa disposición y colaboración con la recolección de datos, quienes no dudaron en facilitarnos copias de los menús y brindarnos tiempo para realizar las entrevistas.

Extendemos también nuestro agradecimiento a nuestros amigos, por creer en nosotros y por estar siempre presentes, compartiendo risas y aliviando tensiones. Su compañía ha sido un pilar fundamental durante este proceso.

Finalmente, a todos aquellos que, de una u otra manera, han contribuido a que este sueño se haga realidad, les agradecemos profundamente todo su apoyo.

## **Dedicatoria**

Dedicamos la presente investigación a Dios, por ser nuestra guía y fortaleza; a nuestros seres queridos, por su apoyo incondicional y amor; a nuestros profesores y asesores, por su sabiduría y dedicación; y a nuestros amigos, por creer en nosotros y estar siempre presentes. A todos aquellos que han contribuido a este logro, les dedicamos este trabajo con profunda gratitud y aprecio.

## Tabla de Contenido

Autoridades Universidad de El Salvador .....	2
Autoridades Facultad de Ciencias y Humanidades.....	3
Agradecimientos .....	4
Dedicatoria .....	5
Tabla de Contenido .....	6
Índice de Tablas .....	7
Índice de Gráficos .....	7
Índice de Anexos.....	8
Siglas y Acrónimos .....	9
Resumen.....	10
Abstract .....	11
1. Introducción .....	12
<b>CAPÍTULO I</b> .....	<b>15</b>
2. Justificación .....	15
3. Planteamiento del Problema .....	17
4. Fundamento Teórico .....	19
5. Hipótesis .....	25
6. Objetivos.....	26
<b>CAPÍTULO II</b> .....	<b>27</b>
7. Metodología de la Investigación.....	27
<b>CAPÍTULO III</b> .....	<b>32</b>
8. Análisis de los Resultados .....	32
9. Conclusiones .....	120
10. Recomendaciones .....	122
11. Referencias.....	123
12. Anexos .....	126

## **Índice de Tablas**

Tabla 1. Variables y operacionalización .....	28
Tabla 2. Tabla de cuantificación de errores de traducción.....	94
Tabla 3. Rúbrica de evaluación del menú de Neto’s Restaurante.....	96
Tabla 4. Rúbrica de evaluación del menú del restaurante Pargos .....	98
Tabla 5. Rúbrica de evaluación del menú del restaurante Café Sunzal .....	101

## **Índice de Gráficos**

Gráfico 1. Comprensión de los nombres de los platillos.....	103
Gráfico 2. Claridad y precisión en la descripción de los métodos de preparación.....	104
Gráfico 3. Claridad sobre los ingredientes y potenciales alérgenos.....	105
Gráfico 4. Claridad en el listado de ingredientes principales .....	106
Gráfico 5. Explicación de ingredientes únicos o poco comunes.....	107
Gráfico 6. Concordancia del sabor descrito con el sabor real .....	108
Gráfico 7. Precisión en la indicación del nivel de picante u otras intensidades de sabor .....	109
Gráfico 8. Descripciones adecuadas de los sabores .....	110
Gráfico 9. Información sobre los métodos de cocción.....	111
Gráfico 10. Indicaciones sobre factores dietéticos.....	112
Gráfico 11. Claridad en la descripción del estilo de preparación .....	113
Gráfico 12. Coherencia del aspecto visual con la descripción o las imágenes del menú.....	114
Gráfico 13. Consistencia en la presentación de los platos .....	115
Gráfico 14. Precisión en la descripción del tamaño de las porciones .....	116
Gráfico 15. Satisfacción con la cantidad en relación a las expectativas del menú .....	117
Gráfico 16. Probabilidad de regresar o recomendar el restaurante basado en la claridad y precisión del menú .....	118

## Índice de Anexos

Anexo A. Glosario de términos.....	126
Anexo B. Ejemplares de instrumentos de recolección de datos.....	128
Anexo C. Transcripciones de las entrevistas con los encargados de los restaurantes.....	134
Anexo D. Fotografías de los menús .....	143
Anexo E. Glosario de terminología gastronómica Español-Inglés .....	157
Anexo F. Fotografías de la visita de campo .....	158

## **Siglas y Acrónimos**

CA: Corrección de las Autoras

MITUR: Ministerio de Turismo

RAE: Real Academia Española

TM: Texto Meta

TO: Texto Origen

## Resumen

La presente investigación titulada: La importancia de la calidad de las traducciones en menús ofertados por los restaurantes ubicados en el Complejo Turístico del Puerto de la Libertad, se llevó a cabo con el fin de analizar la calidad de las traducciones del español al inglés en los menús. Se realizó un estudio exhaustivo de los menús disponibles en una muestra representativa de tres restaurantes dentro del complejo turístico. La investigación se centró en evaluar la calidad de las traducciones para identificar posibles errores en lo referente a fidelidad, omisión y adición, terminología, errores morfosintácticos y ortotipográficos. Para esta investigación se empleó un método mixto que combinó el análisis cualitativo y cuantitativo. Se llevó a cabo un análisis lingüístico de las traducciones para identificar posibles errores, incoherencias o malentendidos en los menús. Además, se utilizó un estudio descriptivo mediante la aplicación de diversos instrumentos de investigación; para la recolección de datos, se realizaron encuestas con turistas angloparlantes para recopilar información sobre la percepción de la calidad de las traducciones y el impacto en la experiencia gastronómica y su satisfacción como consumidores. Los resultados obtenidos confirman las hipótesis planteadas sobre la presencia de errores en la traducción de los menús de los restaurantes de este estudio. Los errores más frecuentes son de terminología inadecuada, gramaticales, omisiones y adiciones innecesarias. Por tal motivo, se pretende apoyar a los restaurantes a mejorar sus traducciones, proporcionando un pequeño glosario de términos gastronómicos más comunes, con el objetivo de contribuir al desarrollo de estándares de calidad en la traducción en el ámbito gastronómico en El Salvador.

**Palabras clave:** traducción de menús, terminología gastronómica, turismo, errores de traducción, El Salvador, angloparlante, restaurante

### Abstract

The present research entitled: The importance of the quality of translations in menus of the restaurants located at *El Complejo Turístico del Puerto de la Libertad* was conducted to analyze the quality of translations from Spanish to English in the menus. An exhaustive study of the available menus in a representative sample of three restaurants of the aforementioned tourist destination was carried out. The research focused on evaluating the quality of translations to identify possible errors in terms of fidelity, omission and addition, terminology, morphosyntactic and orthotypographic errors. For this research, a mixed method combining qualitative and quantitative analysis was used. A linguistic analysis of the translations was conducted to identify possible errors, inconsistencies or misunderstandings in the menus. In addition, a descriptive study was used through the implementation of various research instruments; for data collection, surveys with English-speaking tourists were conducted to gather information on the insight of the quality of translations and the impact on the dining experience and customer satisfaction. The results obtained confirm the stated hypotheses about the presence of errors in the translation of the menus of the restaurants of this study. The most common errors are inadequate terminology, grammatical errors, omissions and unnecessary additions. Therefore, it is intended to support the restaurants in improving the translations by providing a short glossary of the most common gastronomic terms, to contribute to the development of quality translation standards in the gastronomic field in El Salvador.

**Keywords:** translation of menus, gastronomic terminology, tourism, translation errors, El Salvador, English-speaker, restaurant

## 1. Introducción

En la actualidad, cada vez más personas de todo el mundo tienen la oportunidad de viajar y conocer nuevas culturas, nuevos territorios, nuevas personas y sobre todo la gastronomía de otras naciones. El Salvador no es una excepción a esta situación, según el Ministerio de Turismo (MITUR), uno de los destinos turísticos más visitados en la temporada vacacional de Semana Santa del 2024 fue el Complejo Turístico del Puerto de La Libertad. La llegada de turistas internacionales superó las expectativas proyectadas, es decir, se experimenta un crecimiento increíble en el desarrollo del sector turístico y gastronómico del país. La imagen del país más violento del mundo ha quedado atrás, y poco a poco el país se ha abierto paso hacia un panorama tranquilo en el que los turistas se sienten más seguros.

En las últimas décadas, el turismo gastronómico ha incrementado considerablemente, lo que ha generado una gran demanda e interés por parte de empresas, restaurantes y otros actores del sector para ofrecer al turista un servicio de calidad. Los turistas buscan vivir experiencias inolvidables en lugares donde la biodiversidad y la gastronomía preserven la esencia cultural. Asimismo, están dispuestos a emprender una aventura culinaria, explorando sabores y probando comidas nuevas. El Salvador, en particular, ofrece una gran variedad de tradiciones culinarias y sabores únicos.

Por consiguiente, el servicio al cliente de calidad es fundamental, y se debe tomar en cuenta desde los más mínimos detalles como, por ejemplo, el menú de presentación de los platillos culinarios. Dado que muchos turistas no dominan el idioma español, la traducción de los menús se vuelve esencial. Esto permite que los turistas disfruten plenamente de la gastronomía de El Salvador sin restricciones. Cada vez más restaurantes se ven en la necesidad de traducir sus menús para evitar que los clientes extranjeros se limiten a pedir ciertos platos simplemente

porque no entienden los ingredientes y las restricciones sobre posibles alérgenos en los alimentos.

En consecuencia, la traducción gastronómica es fundamental para los restaurantes; sin embargo, hoy en día no se le da la importancia debida, y son pocos los establecimientos que encargan la traducción de sus menús a traductores profesionales especializados en el sector. En su lugar, la mayoría de los restaurantes optan por traducir sus menús utilizando herramientas como Google Translate, con el objetivo de ahorrar costos.

Si bien es cierto que muchas personas hoy en día tienen un dominio en el inglés, el traductor debe recurrir a su sentido común para tomar decisiones terminológicas en todo momento, especialmente en el ámbito de la traducción gastronómica. La traducción no es una tarea fácil, es más compleja de lo que parece y requiere de un traductor especializado que utilice una terminología precisa y adecuada, especialmente en la traducción gastronómica, siendo un rubro muy particular donde cada término puede influir significativamente en la comprensión y la satisfacción del servicio por parte de los turistas.

El objetivo general de esta investigación fue evaluar la calidad de las traducciones del español al inglés en los menús ofrecidos por los restaurantes ubicados en el Complejo Turístico del Puerto de La Libertad. Para lograr este objetivo se utilizaron rúbricas con criterios de evaluación específicos que permitieron identificar errores de traducción en lo referente a fidelidad, omisión y adición, terminología, errores morfosintácticos y ortotipográficos. Esta evaluación permitió proporcionar a los propietarios de los restaurantes una guía detallada para mejorar sus traducciones, contribuyendo así a una experiencia más satisfactoria para sus clientes.

Finalmente, se elaboró un pequeño glosario de términos específicos del ámbito gastronómico en español e inglés. Este glosario servirá como herramienta de apoyo esencial para

los propietarios de restaurantes, garantizando consistencia y precisión en las futuras traducciones de sus menús. Al evaluar y corregir las traducciones existentes, y al proporcionar el glosario bilingüe, se contribuirá significativamente a la satisfacción de los turistas y al éxito de los establecimientos gastronómicos de la región.

## CAPÍTULO I

### 2. Justificación

En un sector tan competitivo como la gastronomía, la experiencia del cliente en los restaurantes no solo depende de la calidad de los platillos y el servicio, sino también de la claridad y precisión en la traducción de los menús. En el Complejo Turístico del Puerto de La Libertad, una zona turística con mucha demanda, es fundamental que los menús de los restaurantes estén traducidos apropiadamente al idioma inglés para satisfacer las expectativas de los turistas angloparlantes. Sin embargo, se ha observado que las traducciones de los menús frecuentemente presentan errores que pueden afectar negativamente la comunicación y la experiencia del cliente.

La traducción de menús es una tarea que va más allá de un simple cambio de palabras de un idioma a otro, implica transmitir de manera precisa los significados y connotaciones culturales de los platos ofrecidos. Una traducción precisa y comprensible puede mejorar significativamente la experiencia del cliente; mientras que, una traducción deficiente puede llevar a malentendidos, insatisfacción y una percepción negativa del restaurante. Por tal razón, la labor del traductor se hace necesaria para lograr una traducción de calidad en los menús de los restaurantes. Esta es una de las principales razones que justifica el desarrollo de este estudio.

La presente investigación es relevante debido a que las traducciones de alta calidad aumentan el intercambio cultural y el turismo, atrayendo a visitantes internacionales. Es posible que muchos turistas no dominen el español y para entender la oferta del menú requieran de traducciones precisas. Al garantizar traducciones de alta calidad, estos restaurantes pueden facilitar un intercambio cultural más fluido y ofrecer una impresión positiva de la cocina local, impulsando en gran medida el desarrollo del turismo.

En resumen, al abordar las deficiencias en las traducciones de los menús y ofrecer soluciones prácticas se contribuirá significativamente al desarrollo económico y gastronómico de la región.

### 3. Planteamiento del Problema

Pese a la importancia de las traducciones de los menús, muchos restaurantes del Complejo Turístico del Puerto de La Libertad presentan errores significativos en sus versiones en inglés; observando en estos, diversos tipos de errores de fidelidad al Texto Origen (TO), omisiones y adiciones, terminología inadecuada y errores morfosintácticos y ortográficos. Estos problemas no solo afectan la comprensión del menú por parte de los turistas, sino que también pueden llevar a experiencias negativas que afecten en la reputación del restaurante.

Por lo anterior, la calidad de estas traducciones es vital, ya que una traducción inadecuada puede llevar a malentendidos, insatisfacción del cliente y una percepción negativa del restaurante. En este contexto, evaluar la calidad de las traducciones de los menús se convierte en una tarea esencial para garantizar una experiencia satisfactoria para los turistas y para el éxito económico de los restaurantes.

Al analizar este problema, pueden surgir las siguientes interrogantes:

1. ¿Cuáles son los errores más comunes en las traducciones de los menús de los restaurantes del Complejo Turístico del Puerto de La Libertad?
2. ¿Qué impacto tienen estos errores en la comprensión y satisfacción de los turistas angloparlantes?
3. ¿Cómo pueden clasificarse estos errores según los criterios de fidelidad, omisión y adición, terminología, y errores morfosintácticos y ortotipográficos?
4. ¿Qué recomendaciones específicas pueden hacerse para mejorar la calidad de las traducciones de los menús?

A través de esta investigación se abordaron de manera integral los desafíos actuales en la traducción de menús y se proporcionaron soluciones prácticas que beneficien tanto a los

propietarios o administradores de los restaurantes como a los turistas que visitan el Complejo Turístico del Puerto de La Libertad.

#### **4. Fundamento Teórico**

El auge en la industria gastronómica ha sido notable en los últimos años, impulsado en gran medida por el incremento de turistas que visitan establecimientos gastronómicos. El Complejo Turístico del Puerto de La Libertad no es una excepción, este es un sitio de mucha atracción para turistas angloparlantes que desean degustar los platillos locales. Para que los restaurantes ubicados en este complejo puedan ofrecer un servicio de calidad a los turistas que no dominan el idioma local, es esencial contar con una versión en inglés de sus menús pero que a su vez sea una traducción precisa y de calidad para garantizar una comunicación efectiva y una experiencia satisfactoria para los visitantes.

Dada la importancia de este tema, se vuelve necesario evaluar la calidad de las traducciones del español al inglés en los menús de los restaurantes para identificar posibles errores de traducción en lo referente a fidelidad, omisión y adición, terminología, errores morfosintácticos y ortotipográficos, a fin de mejorar las traducciones de estos establecimientos gastronómicos.

Para la presente investigación, es necesario tener un conocimiento amplio sobre conceptos que son fundamentales para la realización de este proyecto, en áreas como:

##### **4.1 El Proceso de Traducción**

Según Ortiz (2016), la traducción es una actividad que solo el ser humano es capaz de realizar; esto nos conlleva a afirmar que es un proceso cognitivo y complejo, que tiene como objetivo reproducir un mensaje de una lengua a otra para un receptor determinado. Hurtado (2001), define la traducción como una actividad comunicativa, un proceso mental interpretativo que se desarrolla en un contexto social con un objetivo definido. Por tal razón, la traducción implica un impacto social en otras culturas a través de la aplicación de conocimientos, la

investigación, el dominio de las habilidades lingüísticas, el contexto cultural y el manejo de la terminología especializada; asimismo, se deben considerar elementos esenciales como son coherencia y cohesión, fidelidad en las ideas que el autor intenta transmitir en sus textos. En dicho proceso el profesional en traducción desarrolla sus capacidades cognitivas, interpretativas, investigativas e implementa técnicas y estrategias para realizar esta tarea; así también, el experto hace uso de las herramientas tecnológicas que le sirven de apoyo para facilitar dicho proceso.

En un encargo de traducción de terminología especializada, el traductor debe ejercer esta labor con ahínco, sin perder de vista la ética que lo rige, es decir no puede aceptar una traducción para la cual no se está capacitado. Por consiguiente, no es suficiente ser “bilingüe”, es decir, dominar dos lenguas para realizar o aceptar una traducción que requiere de experticia en un área particular como la gastronomía (Botero, 2023). Por otra parte, cuando hablamos de traducción de terminología especializada nos referimos a la traducción de textos con un contenido especial para un área en particular.

Tomando como referencia los aspectos fundamentales en toda traducción, se puede decir que uno de los elementos esenciales en la traducción especializada que destaca es el conocimiento de terminología especializada. Por tal razón, en el rubro de la gastronomía la traducción de los menús debe ser precisa y de calidad, para que el restaurante tenga un impacto positivo en el turista y que también satisfaga las necesidades de los clientes.

#### **4.2 La Calidad de La Traducción**

La calidad en la traducción es uno de los factores fundamentales en el que el traductor no solo debe dominar la terminología tanto de la lengua origen como de la lengua meta, sino también debe tomar en cuenta los aspectos culturales, encontrar las equivalencias adecuadas para expresar esas ideas al momento de traducir. House (como se citó Calvo, 2007), plantea que la

calidad de la traducción se refiere a que en una traducción se debe plasmar con exactitud el contenido, el significado y la función del TO. Por otra parte, la calidad en la traducción es un concepto muy amplio que abarca la precisión, fluidez, y adecuación cultural del Texto Meta (TM).

La calidad en la traducción es fundamental para garantizar una comunicación efectiva y precisa entre distintos idiomas y culturas. Esto implica la capacidad que debe poseer un traductor para transmitir fielmente el mensaje del TO al idioma de destino, considerando no solo el significado literal de las palabras, sino también su contexto, intención y tono.

La calidad de la traducción se evalúa en términos de varios factores críticos, entre los que se incluyen:

#### **4.2.1 Fidelidad**

Es fundamental para una traducción de calidad que el TM sea fiel al TO tanto en su connotación como en su denotación. A pesar de las adaptaciones necesarias durante el proceso de traducción, el mensaje debe mantenerse intacto y sin distorsiones.

Hurtado (2001), afirma: “La fidelidad en traducción es una *fidelidad al sentido* del texto original, que se materializa en una fidelidad del traductor respecto a tres principios: *el «querer decir» del autor, la lengua de llegada y el destinatario de la traducción*”. Es decir, el traductor debe ser leal a la intención del autor expresada en sus palabras, pero también debe ser fiel a las características del idioma de destino y al público receptor de la traducción, considerando lo que este último puede y no puede entender.

En el contexto de los menús, una traducción fiel asegura que la información sobre los platillos se transmita correctamente, evitando malentendidos que podrían afectar la satisfacción del cliente. La comprensibilidad, por otro lado, está estrechamente relacionada con la claridad y

la facilidad con que el TM puede ser entendido por el lector objetivo, en este caso, los turistas angloparlantes.

#### **4.2.2 Omisión y Adición**

Para Mayoral (1998), la omisión es la desestimación de alguna información del TO que no se llega a transmitir en el TM. De acuerdo con el autor, se refiere a la correcta gestión de la información en el proceso de traducción, asegurando que no se omitan detalles importantes del TO ni se añadan elementos innecesarios que puedan distorsionar el mensaje original. La omisión puede llevar a la pérdida de matices importantes, mientras que la adición puede introducir información que no estaba presente en el TO, afectando la precisión y la fidelidad de la traducción.

#### **4.2.3 Terminología en la Traducción Gastronómica**

La traducción de términos gastronómicos presenta desafíos específicos debido a las diferencias culturales y lingüísticas. La terminología apropiada es esencial para asegurar que los nombres de los platillos y sus descripciones sean reconocibles y atractivos para los turistas. La creación de un glosario bilingüe puede ser una herramienta útil para los propietarios de restaurantes, proporcionando términos estandarizados que faciliten la traducción y mejoren la coherencia y calidad de los menús traducidos.

Nida (1964), introdujo el concepto de equivalencia dinámica, que busca que la traducción logre el mismo efecto en el receptor de la lengua meta que el TO en el receptor de la lengua fuente. En la traducción gastronómica, esto implica no solo traducir los términos literalmente, sino también considerar las expectativas y conocimientos culturales de los turistas angloparlantes. Es decir, plasmar una equivalencia significativa que brinde más seguridad a los turistas en la selección del platillo.

#### **4.2.4 Corrección Morfosintáctica y Ortotipográfica**

En un estudio de Hoyle (2018) sobre los errores morfológicos, sintácticos y ortotipográficos presentes en las traducciones del español al inglés, el autor enfatiza que la mayoría de los errores identificados en traducciones por estudiantes en las asignaturas de Inversa I y II<sup>1</sup> están relacionados con falsos cognados, el uso incorrecto de preposiciones, omisiones de preposiciones, falta de concordancia, el uso inadecuado de artículos, adverbios, mayúsculas y la puntuación; por lo que, es fundamental que las traducciones de los menús estén libres de errores de este tipo. La corrección morfosintáctica y ortotipográfica es crucial para mejorar significativamente la calidad de las traducciones de los menús.

En el contexto de los menús, la revisión de aspectos como la fidelidad, la omisión y adición de información, así como la terminología y la corrección morfosintáctica y ortotipográfica, son cruciales para garantizar que los clientes comprendan correctamente las opciones y características de los platillos ofrecidos. Una traducción de alta calidad en este ámbito no solo asegura una interpretación precisa de los ingredientes y preparaciones, sino que también puede influir en la percepción del cliente sobre la profesionalidad y el cuidado del establecimiento.

#### **4.3 Evaluación de Traducciones**

La evaluación de traducciones puede realizarse mediante diferentes métodos, entre los cuales las rúbricas de evaluación se destacan por su capacidad para proporcionar criterios claros y sistemáticos. Las rúbricas permiten identificar y clasificar errores específicos, como errores de comprensión, «transmisión de significado» y los errores de expresión «gramática» (Íñiguez,

---

<sup>1</sup> Facultad de Humanidades y Lenguas Modernas, Universidad Ricardo Palma. Perú

2015). Este enfoque facilita la detección de problemas recurrentes y la formulación de recomendaciones precisas para mejorar la calidad de las traducciones.

En la evaluación de la calidad de la traducción, se destacan varios modelos y enfoques teóricos. Uno de ellos es el modelo de evaluación de calidad de la traducción de House, que distingue entre errores ocultos y manifiestos, y entre errores de traducción y fallos de interpretación (House, 1997). Los errores ocultos son aquellos que afectan la función del TM, mientras que los errores manifiestos son fácilmente identificables y afectan la comprensión del lector.

En el marco de esta investigación, se han abordado los elementos esenciales del proceso de traducción y la importancia de la calidad en la traducción especializada, sobre todo en el ámbito gastronómico. La traducción es una actividad compleja que requiere un profundo conocimiento lingüístico y cultural, así como también la precisión terminológica en los menús. La calidad de la traducción, evaluada por la fidelidad al texto original, la gestión adecuada de omisiones y adiciones, y la corrección gramatical y ortotipográfica, es vital para asegurar una comunicación efectiva y satisfactoria para los turistas. En conclusión, una traducción de alta calidad no solo transmite información, sino que también refleja la profesionalidad del establecimiento, mejorando la experiencia del cliente.

## 5. Hipótesis

- 1) ¿Presentan las traducciones de los menús del español al inglés en los restaurantes del Complejo Turístico del Puerto de La Libertad errores morfosintácticos y ortotipográficos que afectan la precisión del contenido, generando confusión sobre los ingredientes y métodos de preparación de los platos?
- 2) ¿Contienen las traducciones de los menús omisiones de información importante o adiciones innecesarias que alteran la comprensión del texto original para los turistas angloparlantes?
- 3) ¿Es inconsistente e imprecisa la terminología utilizada en las traducciones de los menús, lo que dificulta la comprensión de los términos gastronómicos específicos para los turistas angloparlantes?
- 4) ¿En qué medida la implementación de rúbricas de evaluación específicas ayudará a identificar y corregir los errores en los menús para mejorar la calidad de las traducciones, la percepción de profesionalismo y la satisfacción de los clientes?
- 5) ¿En qué medida la implementación de un glosario de términos español-inglés, específico del ámbito gastronómico apoyará a los propietarios de los restaurantes en la producción de traducciones más precisas y coherentes para reducir la incidencia de errores de traducción en los menús?

## 6. Objetivos

### 6.1 Objetivo General

Evaluar la calidad de las traducciones del español al inglés en los menús ofertados de tres restaurantes ubicados en el Complejo Turístico del Puerto de La Libertad, mediante el uso de rúbricas con criterios de evaluación que permitieron identificar posibles errores de traducción en lo referente a fidelidad, omisión y adición, terminología, errores morfosintácticos y ortotipográficos, para ayudar a los propietarios de los restaurantes a mejorar sus traducciones y ofrecer una experiencia más satisfactoria a los clientes.

### 6.2 Objetivos Específicos

- 1) Determinar los errores gramaticales, sintácticos, ortográficos, omisión de información o adición innecesaria en las traducciones de los menús, a través de una rúbrica de evaluación y el análisis de las traducciones de los menús.
- 2) Evaluar la precisión de las traducciones en términos de fidelidad al contenido original, terminología apropiada y su comprensibilidad para los turistas angloparlantes, a través de rúbricas y encuestas a los turistas.
- 3) Proponer un glosario de términos español-inglés sobre vocabulario del rubro gastronómico para apoyar a los propietarios de los restaurantes en la traducción de los menús.

## **CAPÍTULO II**

### **7. Metodología de la Investigación**

#### **7.1 Enfoque de Investigación**

Esta investigación se llevó a cabo mediante un método cualitativo-cuantitativo y con un propósito descriptivo. El objetivo fue evaluar la calidad de las traducciones en los menús de los restaurantes del Complejo Turístico del Puerto de La Libertad. Para ello, se realizaron las siguientes acciones: análisis de los menús, revisión de las traducciones por traductores profesionales, encuestas a los clientes y entrevistas con los propietarios de los restaurantes. Los datos recopilados fueron analizados de manera descriptiva para proporcionar una visión integral de la calidad de las traducciones y ofrecer recomendaciones para su mejora; así como también proponer un glosario de términos gastronómicos.

#### **7.2 Diseño de Investigación**

El diseño de la investigación fue descriptivo y evaluativo, utilizando métodos de recolección de datos cualitativos-cuantitativos. La investigación se desarrolló en tres fases principales: evaluación de menús mediante una rúbrica, entrevistas a propietarios de los restaurantes, y encuestas a turistas angloparlantes.

### 7.3 Variables y Operacionalización

**Tabla 1**

*Variables y operacionalización*

<b>Categoría</b>	<b>Definición de la Categoría</b>	<b>Definición de los Procedimientos</b>	<b>Criterios de Evaluación</b>	<b>Aspectos</b>	<b>Instrumentos</b>
Calidad de las traducciones de menús de los restaurantes del Complejo Turístico del Puerto de La Libertad.	Una traducción de calidad es aquella que transfiere completamente el mensaje del TO al TM, incluyendo la denotación, connotación, tono y estilo. El TM debe utilizar una gramática correcta y un orden de palabras adecuado, produciendo un texto culturalmente apropiado que, en la mayoría de los casos, se lea como si hubiera sido escrito originalmente por un hablante nativo del idioma meta.	Verificar los criterios de calidad mediante una rúbrica de evaluación para los menús de los restaurantes del Complejo Turístico del Puerto de La Libertad.	Fidelidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cultura</li> <li>- Destinatario</li> <li>- Texto fiel</li> </ul>	Rúbrica de evaluación
			Adición y omisión	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No Omitir</li> <li>- No Añadir</li> </ul>	
			Terminología	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Falsos amigos</li> <li>- Vocabulario</li> </ul>	
			Errores Ortotipográficos y Morfosintácticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puntuación</li> <li>- Naturalidad</li> <li>- Incongruencias</li> <li>- Gramática</li> <li>- Ortografía</li> </ul>	

## 7.4 Población y Muestra

### 7.4.1 Población

Restaurantes del Complejo Turístico del Puerto de La Libertad que ofrecen menús traducidos al inglés.

### 7.4.2 Muestra

Se realizó una visita al Complejo Turístico del Puerto de La Libertad para entrevistar a los responsables de cinco restaurantes. Se seleccionaron como muestra tres restaurantes que ofrecen sus menús traducidos del español al inglés (“Neto’s Restaurante”, “Pargos” y “Café Sunzal”).

**Extracción de menús.** Para la entrevista se solicitó autorización para hacer fotos de los menús y así poder analizar posteriormente sus traducciones.

## 7.5 Instrumentos de Recolección de Datos

### 7.5.1 Evaluación de la Traducción de los Menús

Para evaluar la calidad de las traducciones, se utilizó un enfoque cualitativo basado en el análisis de contenido y se aplicaron las rúbricas de evaluación desarrolladas específicamente para este estudio. Estas rúbricas incluyen los siguientes criterios:

**Fidelidad.** Evaluar si la traducción refleja fielmente el contenido y el significado del original en español.

**Omisión y adición.** Identificar si hay información omitida o añadida que pueda alterar el significado original del menú.

**Terminología.** Verificar el uso adecuado de términos gastronómicos en inglés, considerando las convenciones y expectativas culturales de los hablantes nativos de inglés.

**Errores morfosintácticos.** Analizar la estructura gramatical y la coherencia sintáctica de las traducciones.

**Errores Ortotipográficos.** Revisar la ortografía y el uso correcto de mayúsculas, puntuación y otros aspectos tipográficos.

### ***7.5.2 Análisis Comparativo***

Se comparó la calidad de las traducciones entre los tres restaurantes seleccionados. Este análisis sirvió para revelar qué restaurante tiene la traducción más precisa y culturalmente apropiada, proporcionando información sobre las mejores prácticas y las áreas de mejora.

### ***7.5.3 Entrevistas***

Se realizaron entrevistas semiestructuradas con los propietarios o responsables de los restaurantes con el fin de obtener más información para entender el proceso de traducción de sus menús y las dificultades encontradas. Las preguntas exploraron cualquier posibilidad de cambiar la traducción o mejorarla a partir de nuestras sugerencias. Estas entrevistas se grabaron y transcribieron para su análisis.

### ***7.5.4 Encuestas a Clientes***

A pesar de que el enfoque principal de este estudio era la revisión de los errores de las traducciones, también fue necesario hacer un pequeño sondeo sobre la opinión de los turistas; por tal razón, se realizaron encuestas a los turistas angloparlantes que consumen en los restaurantes. El objetivo de estas encuestas fue evaluar las percepciones, experiencias y comprensión de los clientes en relación con la traducción de los menús al idioma inglés.

Las encuestas se elaboraron de forma virtual a través de plataformas como SurveyMonkey, ya que muchos turistas utilizan teléfonos inteligentes y optaban por completar la encuesta de forma digital. Además, se realizaron encuestas en formato impreso para los turistas que decidieran rellenarlas a mano.

### **7.5.5 Público Objetivo**

Turistas angloparlantes que visitan el Complejo Turístico del Puerto de La Libertad y se tomó en consideración las siguientes características:

**Nacionalidad.** Los turistas que son originarios de distintos países, cada uno con su propia lengua y cultura. Comprender su nacionalidad aportó información sobre las preferencias lingüísticas y las sensibilidades culturales que ayudaron a la investigación y resultados.

**Idioma:** Los turistas pueden tener distintos niveles de dominio de la lengua inglesa. Algunos lo hablan con fluidez, mientras que otros tienen conocimientos limitados.

### **7.6 Comentarios y Recomendaciones**

Una vez analizados los datos, se proporcionaron las sugerencias a los restaurantes seleccionados; en la cual se ofrecieron recomendaciones de mejora basadas en los resultados de la investigación; así como también se les proporcionó un glosario de términos gastronómicos.

## CAPÍTULO III

### 8. Análisis de los Resultados

Este capítulo ofrece una exposición detallada de los resultados tangibles de este estudio, centrado en una evaluación minuciosa de las traducciones de los menús, impulsada por la preocupación de la calidad en términos de fidelidad, omisión y adición, terminología, morfosintaxis y ortotipografía. Para esto se ha llevado a cabo un análisis sistemático que culmina con la presentación de un cuadro comparativo, correcciones y sugerencias de cambios.

Asimismo, se evaluó la percepción de los turistas angloparlantes, para indagar si la traducción de los menús era comprensible, y para realizar el análisis se crearon gráficos por cada pregunta efectuada.

Por otra parte, se entrevistó a los administradores de los restaurantes para explorar sobre la necesidad de contar con la traducción de los menús, la experiencia de los turistas sobre las traducciones de los platillos. Finalmente, se indagó sobre el interés por contar con un glosario de terminología traducida al inglés, de términos propios de la cultura salvadoreña y que además se encontraron con dificultad al momento de traducirlos.

#### 8.1 Análisis de los Menús

Para este estudio, se organizó el análisis en tablas comparativas. En la siguiente sección, se presenta una visión general del análisis de la traducción de los menús en tablas que incluyen tres columnas: el «Texto Origen» (TO), que representa las descripciones originales de los menús en español; la «Traducción del Restaurante» (TR), que muestra las traducciones iniciales proporcionadas por los restaurantes; y la «Corrección de las Autoras» (CA), que presenta las recomendaciones realizadas por las autoras de este estudio. Los datos presentados en las distintas tablas son fundamentales para comprender el error específico identificado y las mejoras

propuestas, contribuyendo a un análisis más amplio de la calidad de la traducción en el contexto de los menús de los restaurantes.

### 8.1.1 Análisis del Menú de Neto's Restaurante

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Menú	El texto no estaba traducido.	<b>Menu</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> No se encontró traducción del término “Menú”. El término “Menú” en español se traduce directamente como “Menu” en inglés. Es importante traducir este término para mantener la consistencia y profesionalidad en un menú destinado a hablantes de inglés. La traducción de las autoras ayuda a mejorar la presentación del menú en inglés</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Cocteles y Ceviches	El texto no estaba traducido.	<b>Cocktail and Ceviches (A dish made by marinating raw fish and seafood in lemon juice, along with ingredients like onions, tomatoes and cilantro)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> No se encontró traducción del título “Cocteles y Ceviches”. Esta versión asegura que el texto sea comprensible y profesional, manteniendo la coherencia en el idioma del menú.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
<p>Trozos frescos de pescado, mezcla de pimientos, cebolla morada y cilantro con un especial toque ahumado acompañado con chips de camote. (Tiempo de preparación 20 min)</p>	<p>El texto no estaba traducido.</p>	<p><b>Fresh fish chunks with a mix of peppers, red onion, cilantro and a special pinch of smoked flavor, served with sweet potato chips</b>  <b>(Preparation time 20 minutes)</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> No se encontró la traducción del platillo. La traducción debe incluir todos los componentes del platillo para mantener la consistencia y facilitar la comprensión del cliente. Una traducción completa y detallada asegura que los clientes angloparlantes comprendan la descripción del platillo de manera clara y precisa.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
<p><b>CEVICHE MAYA</b> Mezclamos sabores nativos como el mani y la pepitoria en una especial salsa con la q aderezamos frescos trozos de pescado y mix de vegetales. (tiempo de preparación. 20 minutos)</p>	<p>El texto no estaba traducido.</p>	<p><b>CEVICHE MAYA</b> <b>Fresh fish pieces seasoned with a special sauce made of a mix of native flavors such as peanuts and pumpkin seeds, served with vegetables</b> <b>(Preparation time 20 minutes)</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> El restaurante no proporciona una traducción del platillo. Una traducción completa y detallada asegura que los clientes angloparlantes comprendan claramente la descripción del platillo, manteniendo la coherencia y profesionalidad del menú.</li> </ul>
--

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Cocktail de camarón jumbo. Natural salsa rosada o salsa roja	Jumbo Shrimp Cocktail: Natural, <b>pink sauce</b> or red sauce.	Jumbo Shrimp Cocktail <b>Choices:</b> natural <b>sauce</b> , <b>cocktail sauce</b> or red sauce

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de terminología:</b> La traducción “pink sauce” no es precisa en el rubro gastronómico. Utilizar “cocktail sauce” mejora la claridad y consistencia en la traducción, asegurando que el lector comprenda de qué tipo de salsa se trata.</li> <li>• <b>Error gramatical:</b> Se omite el punto final, ya que según la gramática solo las oraciones llevan punto final.</li> </ul>
--

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Especialidades en mariscos	El texto no estaba traducido.	<b>Seafood Specialties</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> No se encontró traducción del título “Especialidades en mariscos”. La CA asegura que la traducción del título sea profesional y fácil de entender para los clientes.</li> </ul>
---

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Entradas	El texto no estaba traducido.	<b>Appetizers</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> No se encontró traducción del término “Entradas”. “Appetizers” es la traducción correcta y comúnmente utilizada para el término “Entradas” en los menús.</li> </ul>
---

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
3 tacos de camarón o pescado empanizado, lechuga, repollo morado, chimol, salsa de aguacate y cilantro	El texto no estaba traducido.	<b>3 tacos of breaded fish or shrimp, served with lettuce, red cabbage, avocado sauce, cilantro and chirmol (a mix of diced tomatoes, onions, cilantro and lemon juice)</b>

- **Error de omisión:** No se encontró traducción de la descripción del platillo. Una traducción completa y detallada asegura que los clientes angloparlantes comprendan claramente la descripción del platillo, manteniendo la coherencia y profesionalidad del menú.
- **Error de terminología:** Se agregó la descripción del término “chirmol” para que sea más comprensible para el lector angloparlante.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
4 tostones de plátano con chimol y fresco ceviche mixto	4 plantain tostones with chimol and fresh mixed ceviche.	<b>4 plantain tostones with chirmol (a mix of diced tomatoes, onions, cilantro and lemon juice) and fresh mixed ceviche (a dish made by marinating raw fish and seafood in lemon juice, along with ingredients like onions, tomatoes and cilantro)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> No aclarar que el “ceviche mixto” es una mezcla de mariscos. La CA mejora la claridad y proporciona información adicional que</li> </ul>		

puede ser útil para los clientes que no estén familiarizados con el ceviche mixto.

- **Error de terminología:** Se agregó la descripción de los términos “ceviche” y “chirmol” para que sean más comprensibles para el lector angloparlante.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Docena de conchas servidas en su caparazón acompañadas de un especial curtido de cebolla y rábano	Dozen <b>Shells</b> , served in <b>their</b> shell with a special pickled onion and radish.	A dozen <b>black clams</b> served in <b>the</b> shell with special pickled onion and radish
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La propuesta de las autoras consiste en cambiar el término “shells” y utilizar “black clams” en minúscula.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> “The shell” es más natural y claro que el uso de “their shell”; lo cual genera una ambigüedad.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Coctél de camarón en salsa rosada, aceitunas verdes y manzana verde	Shrimp, <b>pink sauce</b> , green olives and green apple.	Shrimp <b>cocktail sauce with</b> green olives and green apple
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La traducción de “pink sauce” no es precisa en el rubro gastronómico. Utilizar “cocktail sauce” mejora la claridad y consistencia en la traducción, asegurando que el lector comprenda de qué tipo de salsa se trata.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Ceviche mixto (sin conchas), maní,	Mixed ceviche ( <b>without shells</b> ) peanuts, green olives	Mixed ceviche ( <b>a dish made by marinating raw</b>

aceitunas verdes, y maíz amarillo	and yellow corn.	<b>fish and seafood in lemon juice along with ingredients like onions, tomatoes and cilantro) with</b> peanuts, green olives and yellow corn <b>Black clams are not included</b>
--------------------------------------	------------------	---

- **Error semántico:** Uso de una explicación menos clara (“without shells”) en lugar de una más directa y entendible “black clams are not included”. El uso de la preposición “without” confunde al lector. La CA es clara, profesional y utiliza una explicación directa y correcta puntuación para mejorar la comprensión del platillo.
- **Error de terminología:** La propuesta de las autoras consiste en cambiar el término “shells” y utilizar “black clams” para referirse a conchas. Además, se agregó la descripción del término “ceviche” para que sea más comprensible para el lector angloparlante.

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Coctel de conchas	<b>Black shell cocktail</b>	<b>Black Clam Cocktail</b>

- **Error de terminología:** La propuesta de las autoras consiste en cambiar el término “black shell” y utilizar “black clam”. Mantener la traducción más cercana al TO sin agregar detalles innecesarios o no mencionados asegura la precisión y fidelidad en la traducción.

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Coctel de camarones Natural: chimol,	Natural: Chimol, shrimp and tomato juice.	<b>Shrimp Cocktail</b> Natural sauce: chirmol ( <b>a</b>

camarones y jugo de tomate. Salsa rosada: chimol, camarones y salsa rosada	<b>Pink sauce:</b> Chimol, shrimp and <b>pink sauce</b> .	<b>mix of diced tomatoes, onions, cilantro and lemon juice),</b> shrimp, and tomato juice <b>Cocktail sauce:</b> chirmol, shrimp and <b>cocktail sauce</b>
---	---	---

- **Error de terminología:** La traducción de “pink sauce” no es precisa en el rubro gastronómico. Utilizar “cocktail sauce” mejora la claridad y consistencia en la traducción, asegurando que el lector comprenda de qué tipo de salsa se trata. Además, se agregó la descripción del término “chirmol” para que sea más comprensible para el lector angloparlante.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Coctel mixto con caracol	El texto no estaba traducido.	<b>Mixed Seafood Cocktail with Snail</b>

- **Error de omisión:** No se encontró la traducción del platillo. Una traducción completa y detallada asegura que los clientes angloparlantes comprendan claramente la descripción del platillo, manteniendo la coherencia y profesionalidad del menú.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Ceviche de pescado, trozos de pescado, cebolla morada, zanahoria, chile verde, cilantro y apio	Fish ceviche, <b>Chimol, chunks of fish, purple onion,</b> carrot, green pepper, coriander and celery.	Fish ceviche ( <b>a dish made by marinating raw fish and seafood in lemon juice, along with ingredients like onions, tomatoes and cilantro</b> ) with <b>fish pieces, red onion,</b>

		carrot, cilantro and celery
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> Inconsistencia de términos en la traducción. “Coriander” es correcto, pero “cilantro” es más común en el contexto culinario estadounidense. Además, se agregó la descripción del término “ceviche” para que sea más comprensible para el lector angloparlante.</li> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> La palabra “carriot” está mal escrita; la escritura correcta es “carrot”.</li> <li>● <b>Error de adición:</b> En la TR agregaron el término “chimol”; sin embargo, no está dentro del TO. La propuesta de las autoras es eliminar ese término para respetar la fidelidad.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Ceviche mixto chimol, ceviche, camarón, calamar y conchas	Mixed ceviche: <b>Chimol, ceviche, shrip</b> , squid and shells.	Mixed ceviche ( <b>a dish made by marinating raw fish and seafood in lemon juice, along with ingredients like onions, tomatoes and cilantro</b> ) with <b>chirmol (a mix of diced tomatoes, onions, cilantro and lemon juice)</b> , <b>shrimp</b> , calamari and black clams
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se agregó la descripción de los términos “ceviche” y “chirmol” para que la traducción sea más comprensible para el lector angloparlante. Además, las autoras proponen cambiar el término “squid” por “calamari” y “shells” por “black clams”.</li> <li>● <b>Error de adición:</b> “Ceviche” es redundante; no es necesario incluirlo dos veces.</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> El término “shrimp” está mal escrito.</li> </ul>
---

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Especialidades en Mariscos	El texto no estaba traducido	<b>Seafood Specialties</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> No se encontró traducción del título “Especialidades en Mariscos”. Una traducción completa y detallada asegura que los clientes angloparlantes comprendan claramente las especialidades, manteniendo la coherencia y profesionalidad del menú.</li> </ul>
---

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
4 camarones jumbo al ajo, a la plancha o empanizados	4 jumbo shrimp <b>with garlic</b> , grilled or breaded	4 jumbo shrimp <b>Choices: seasoned</b> with garlic, grilled or breaded

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error semántico:</b> La traducción “with garlic” confunde al lector, es necesario aclarar que es “al ajo”. La CA utiliza la frase “seasoned with garlic” que proporciona una traducción más clara.</li> <li>● <b>Error de terminología.</b> Se agregó el término “choices” que sirve para aclarar que el platillo se puede ordenar en tres diferentes opciones.</li> </ul>
--

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
4 camarones jumbo, rellenos de queso y envueltos en tocino	4 jumbo <b>shrimps</b> , stuffed with cheese and wrapped <b>in</b> bacon.	4 jumbo <b>shrimp</b> stuffed with cheese and wrapped <b>with</b> bacon

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error gramatical:</b> Uso incorrecto del plural (“shrimps” en lugar de “shrimp”). En inglés, el término “shrimp” se utiliza tanto en singular como en plural.</li> </ul>
--

- **Error sintáctico:** El uso de la preposición “in” es incorrecto, usando “with” se comprende mejor la idea.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pescado frito boca colorada (consultar el precio)	Fried red snapper <b>fish</b> (ask price)	Fried red snapper ( <b>price upon request</b> )
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error sintáctico:</b> El uso del término “fish” es redundante, ya que “red snapper” es una especie de pescado.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Calamares Disfrutalos a la plancha o empanizados	Squids: <b>Enjoy it</b> with garlic, <b>pan fried</b> or breaded.	<b>Calamari</b> <b>Enjoy them</b> grilled or breaded
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La traducción “a la plancha” en un texto lo traducen como “pan fried” y en otros “grilled”. El término “grilled” es más apropiado en el rubro gastronómico para referirse a un platillo preparado a la plancha.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> El pronombre “it” está mal usado, ya que el término “calamari” es plural en este contexto, por lo tanto, lo correcto es usar “them”.</li> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Se eliminó los dos puntos después del término “calamari” porque la puntuación es innecesaria.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Langosta (consultar el precio) Disfrútala al ajo, a la plancha o a la veracruzana.	Lobster ( <b>ask price</b> ) <b>Enjoy it with</b> garlic, grilled or veracruzana style.	Lobster ( <b>price upon request</b> ) Enjoy it seasoned with garlic, grilled or Veracruz style
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error semántico:</b> La traducción “with garlic” confunde al lector, es necesario aclarar que es “al ajo” no “con ajo”; la traducción “seasoned with garlic” proporciona una traducción más clara.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Langosta rellena (consultar precio) Langosta rellena con camarones ligeramente cremosos con un toque de eneldo, gratinada con queso mozzarella.	Stuffed Lobster ( <b>ask price</b> ) Lobster stuffed with slightly creamy shrimp with <b>a touch of dill, gratin</b> with mozzarella cheese.	Stuffed Lobster ( <b>price upon request</b> ) Lobster stuffed with <b>mildly</b> creamy shrimp, <b>a pinch of dill and gratinéed</b> mozzarella cheese
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La frase “ask price” es incorrecta gramaticalmente. La expresión “price upon request” es más precisa y técnica en el rubro de la gastronomía. La traducción literal del término “touch” es menos precisa, “pinch” es más apropiado. En la CA se propone cambiar “slightly” por “mildly” debido a que es más apropiado. También, se agregó el término “melted” para especificar la preparación del platillo.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pescado deshuesado con 8 onzas de camarones y quesillo o crema de cebollas	Boneless fish stuffed with <b>8 oz</b> shrimp and <b>quesillo cheese</b> or onion cream.	Boneless fish stuffed with <b>8 oz. of</b> shrimp and <b>quesillo (a fresh, soft cheese that is made from cow's milk and has a slightly salty taste)</b> or onion cream
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de adición:</b> Hay una adición innecesaria del término redundante “cheese”, ya que “quesillo” es un tipo de queso. Para sustituirlo, se le agrega una breve explicación del término anterior.</li> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Falta de espacio en “8oz”. La escritura correcta debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> Se utiliza la preposición “of” antes del sustantivo “shrimp” para que la estructura sea más completa.</li> </ul>		
Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pescado deshuesado con 4 oz de camarones y 4 oz de calamar con crema de cebollas	Boneless fish stuffed with <b>4oz</b> shrimp and <b>4oz</b> squid with onion cream.	Boneless fish stuffed with 4 <b>oz. of</b> shrimp and 4 <b>oz. of</b> calamari with onion cream
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Falta de espacio en “8oz”. La escritura correcta debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> Se utiliza la preposición “of” antes del sustantivo “shrimp” para que la estructura sea más completa.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se corrigió el término “squid” por “calamari”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Filete de pescado relleno con camarones y queso, envuelto con tocino, aderezado con salsa cremosa de cebolla	Fish fillet stuffed with shrimp and cheese, wrapped in bacon, seasoned with creamy onion <b>cauce</b>	Fish fillet stuffed with shrimp and cheese, wrapped in bacon and seasoned with creamy onion <b>sauce</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Se corrigió la palabra mal escrita “cause” a “sauce”, ya que puede causar confusión.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
8 oz. de filete (al ajo, empanizado o a la plancha)	<b>8oz</b> fish fillet (with garlic, breaded or grilled)	<b>8 oz. of</b> fish fillet seasoned with garlic, breaded or grilled
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error semántico:</b> La traducción “with garlic” confunde al lector, es necesario aclarar que es “al ajo”; la CA “seasoned with garlic” proporciona una traducción más precisa.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> Se utiliza la preposición “of” antes del sustantivo “fish” para que la estructura sea más completa.</li> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Falta de espacio en “8oz”. Debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
8 oz de filete bañado con crema de champiñones	<b>8oz</b> fish fillet <b>bathed</b> with cream of mushrooms.	<b>8 oz. of</b> fish fillet <b>topped</b> with cream of mushrooms
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Falta de espacio en “8oz”. Debe ser “8 oz.” para seguir</li> </ul>		

<p>la convención estándar en inglés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error gramatical:</b> Se utiliza la preposición “of” antes del sustantivo “fish” para que la estructura sea más completa.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> La traducción literal del término “bathed” es menos precisa en terminología gastronómica, “topped” es más apropiada.</li> </ul>
---

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
<p>Filete de pescado a la toscana</p> <p>8oz de filete, crema, espinaca y tomate deshidratado, con un toque de ajo y albahaca.</p>	<p>Tuscan fish fillet: <b>8oz Fish</b> fillet, cream, spinach and dried tomatoes in thin strips, with a touch of garlic and basil.</p>	<p>Tuscan Fish Fillet</p> <p><b>8 oz. of fish fillet with</b> cream, spinach, and <b>sun-dried</b> tomatoes, with a pinch of garlic and basil</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Falta de espacio en “8oz”. Debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> Se utiliza la preposición “of” antes del sustantivo “fish” para que la estructura sea más completa. Se agrega “with” antes de “cream” para mejorar la fluidez y naturalidad de la frase en inglés.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> La traducción literal “dried tomatoes in thin strips” es correcta, pero “sun-dried tomatoes” es más común y natural en inglés.</li> </ul> <p>La traducción literal realizada por el restaurante del término “touch” para referirse a una “pizca” es menos precisa, en donde el término “pinch” es más técnico y específico en el ámbito gastronómico.</p>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
<p>FILETE DE PESCADO AL VAPOR</p>	<p>El texto no estaba traducido</p>	<p><b>STEAMED FISH FILLET</b></p> <p><b>8 oz. of fillet stuffed with</b></p>

8oz de filete relleno con pimientos de colores, un toque de romero y cocinado en hoja de huerta		<b>bell peppers, a pinch of rosemary and cooked in a leaf wrap</b>
---	--	--

- **Error de omisión:** El texto no estaba traducido en el menú.  
La traducción de las autoras ayuda a una mejor presentación del menú en inglés.

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
*todos acompañados de arroz, ensalada de papa, vegetales al vapor y tortillas.	El texto no estaba traducido.	<b>All dishes are served with rice, potato salad, steamed vegetables and tortillas</b>

- **Error de omisión:** Es necesaria la traducción del texto a fin de aclarar sobre los acompañamientos de los platillos.

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Informa al mesero con anticipación si eres alérgico a algún ingrediente de nuestro menú	El texto no estaba traducido.	<b>Please inform your waiter/waitress in advance if you have any allergies to ingredients on our menu</b>

- **Error de omisión:** Es muy importante hacer la traducción de esta advertencia, para prevenir cualquier reacción alérgica o intoxicación del cliente.

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Se hará el cargo del	El texto no estaba traducido.	<b>A 10% of service charge</b>

10% de propina al total de su factura		<b>will be added to your total bill</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> La traducción de las autoras asegura que el mensaje sobre el cargo por servicio sea claro y comprensible para los clientes de habla inglesa.</li> </ul>		

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Carnes y Aves	El texto no estaba traducido.	<b>Meats and Poultry</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> El título “Meats and Poultry” proporciona una traducción precisa y completa de “Carnes y Aves” usando términos estándar en inglés que son comunes en menús.</li> </ul>		

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
CARNE ASADA O A LA PLANCHA 8oz de carne, chimol, casamiento, vegetales al vapor, ensalada de papa, aguacate y tortilla frita.	<b>Pan fried</b> or grilled meat: <b>8oz</b> of <b>meat</b> , chimol, <b>beans</b> , steamed vegetables, potato salad, avocado and fried tortilla.	<b>GRILLED STEAK</b> <b>8 oz.</b> of <b>steak</b> served with chirmol ( <b>a mix of diced tomatoes, onions, cilantro and lemon juice</b> ), <b>Casamiento (Salvadoran Rice and Beans)</b> , steamed vegetables, potato salad, avocado and fried tortilla
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> El restaurante utiliza la traducción “pan fried or grilled meat” en lugar de “grilled steak” que son términos más apropiados en el rubro gastronómico. Además, se agregó la descripción del término “chirmol” para que sea más comprensible para el lector angloparlante.</li> <li>● <b>Error de fidelidad:</b> La traducción “rice and beans” no transmite completamente el significado cultural del término “casamiento”. En la CA este término se amplía agregando una explicación del platillo entre paréntesis para</li> </ul>		

aquellos que no están familiarizados con el término.

- **Error ortotipográfico:** Falta de espacio en “8oz”. Debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
BEEFSTEAK EN SALSA JALAPEÑA 8oz de carne con cremosa salsa jalapeña.	Beefsteak in <b>jalapeña</b> sauce: <b>8oz</b> with creamy <b>jalapeña</b> sauce.	BEEFSTEAK IN <b>JALAPEÑO SAUCE</b> <b>8 oz. of beef</b> with creamy <b>jalapeño</b> sauce

- **Error de omisión:** La frase “8oz with creamy jalapeña sauce” no especifica que se refiere a carne, por lo que es necesario agregar el término “beef”.
- **Error ortotipográfico:** Falta de espacio en “8oz”. Debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.
- **Error gramatical:** Se utiliza la preposición “of” antes del sustantivo “beef”.
- **Error de terminología:** Uso incorrecto del término “jalapeña”. El término correcto en inglés es “jalapeño”.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
CHURRASCO 8 oz de carne, 1 chorizo argentino, casamiento.	<b>8oz</b> of steak, 1 <b>argentine</b> sausage, rice and beans.	<b>CHURRASCO</b> <b>8 oz. of steak</b> served with 1 Argentine sausage and <b>Casamiento (Salvadoran Rice and Beans)</b>

- **Error de fidelidad:** La traducción “rice and beans” no transmite completamente el significado cultural del término “casamiento”. En la CA este término se amplía agregando una explicación del platillo entre paréntesis para aquellos que no están familiarizados con el término.

- **Error ortotipográfico:** Falta de espacio en “8oz”. Debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés. Además, el término “argentine” debería ser con mayúscula inicial, ya que es un gentilicio.
- **Error de terminología:** Se agregó el término “served with” para aclarar que el plato se sirve acompañado de guarniciones.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
POLLO EN CREMA DE CEBOLLA ¼ de pollo con crema de cebolla y cilantro.	¼ chicken with <b>onion cream and cilantro.</b>	<b>CHICKEN WITH ONION CHOWDER</b> ¼ chicken with <b>onion and cilantro chowder</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error semántico:</b> La TR “onion cream and cilantro” no es lo suficientemente clara y puede inducir a error, sugiriendo que hay dos elementos separados. La CA mantiene la fidelidad al TO, especificando claramente “onion and cilantro”</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> El término “chowder” es el más adecuado y estándar en el rubro gastronómico para referirse a “crema”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
PECHUGA DESHUESADA A LA PLANCHA 8oz de pechuga deshuesada.	<b>8oz</b> grilled boneless <b>bresast.</b>	<b>GRILLED BONELESS BREAST</b> <b>8 oz. of boneless chicken breast</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> La TR omitió la traducción del nombre del platillo, por lo que la CA propone agregar la traducción “Grilled boneless breast”.</li> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Falta de espacio en “8oz”, debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés. Hay un error de escritura en la palabra “bresast” en lugar de “breast”.</li> </ul>		

- **Error gramatical:** Se utiliza la preposición “of” antes del sustantivo “beef”.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
PECHUGA CON CREMA DE CHAMPIÑÓN 8oz de pechuga deshuesada, bañada con crema de champiñones.	<b>8oz</b> grilled boneless <b>bresast</b> with mushrooms cream.	<b>CHICKEN BREAST WITH MUSHROOM CHOWDER</b> <b>8 oz.</b> of boneless <b>chicken breast topped with mushroom chowder</b>

- **Error ortotipográfico:** Falta de espacio en “8oz”, debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés. Además, se encontró un error de escritura en la palabra “bresast” en vez de “breast”
- **Error gramatical:** El término “mushroom” no debe llevar “s”, ya que es un adjetivo y estos se pluralizan.
- **Error de terminología:** El término “chowder” es el más adecuado y estándar en el rubro gastronómico para referirse a “crema”.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
FILLET MIGNON Servido con ensalada fresca y papas al romero.	Fillet mignon With fresh salad and rosemary <b>potatos.</b>	Fillet mignon served with fresh salad and rosemary <b>potatoes</b>

- **Error de omisión:** Se agregó el término “served” para respetar la fidelidad del TO.
- **Error ortotipográfico:** Se realizó la corrección de la palabra mal escrita “potatos”.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Platos Mixtos	El texto no estaba traducido.	<b>Mixed Dishes</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> La traducción de las autoras ayuda a mejorar la presentación del menú en inglés.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
MAR Y TIERRA 8oz. de carne a la plancha y 2 camarones jumbo	<b>8oz. grilled seak</b> and 2 jumbo <b>shrimps.</b>	SEAFOOD AND MEAT <b>8 oz. of grilled steak</b> and 2 jumbo <b>shrimp</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Se corrigió la escritura de la palabra “seak” por “steak”. Falta de espacio en “8oz”, debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> Uso incorrecto del plural (“shrimps” en lugar de “shrimp”). En inglés, el término “shrimp” se utiliza tanto en singular como en plural.</li> <li>● <b>Error de omisión:</b> El restaurante omitió la traducción del nombre del platillo. La propuesta de traducción es “Seafood and Meat”, para mantener la fidelidad del TO y además para mejorar la presentación del menú en inglés.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
CIELO, MAR Y TIERRA ¼ de pollo, 8oz. de carne y 2 camarones jumbo	¼ chicken, <b>8oz. grilled seak</b> and 2 jumbo <b>shrimps.</b>	SEAFOOD, MEAT AND POULTRY ¼ chicken, <b>8 oz. of grilled steak</b> and 2 jumbo <b>shrimp</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Se corrigió la escritura de la palabra “seak” por</li> </ul>		

“steak”. Falta de espacio en “8oz”, debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.

- **Error gramatical:** Uso incorrecto del plural (“shrimps” en lugar de “shrimp”). En inglés, el término “shrimp” se utiliza tanto en singular como en plural.
- **Error de omisión:** El restaurante omitió la traducción del nombre del platillo. La propuesta de traducción es “Seafood, Meat and Poultry”, para mantener la fidelidad del TO y además para mejorar la presentación del menú en inglés.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
FILETE Y CAMARÓN 8oz. de filete de pescado y 2 camarones jumbo	<b>8oz.</b> fish <b>fillet</b> and jumbo shrimps.	<b>FISH FILLET AND SHRIMP</b> <b>8 oz.</b> of fish <b>fillet</b> and 2 jumbo <b>shrimp</b>

- **Error gramatical:** Uso incorrecto del plural (“shrimps” en lugar de “shrimp”). En inglés, el término “shrimp” se utiliza tanto en singular como en plural. Además, se agrega la preposición “of” antes del sustantivo “fish”. Falta de espacio en “8oz”, debe escribirse “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.
- **Error de omisión:** La TR omitió el número “2” del complemento del platillo.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
LANGOSTA Y CAMARÓN 4 camarones jumbo y 1 langosta mediana	El texto no estaba traducido.	<b>LOBSTER AND SHRIMP</b> <b>4 jumbo shrimp and 1 medium lobster</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> La traducción de las autoras ayuda a mejorar la</li> </ul>		

presentación del menú en inglés.
----------------------------------

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Sopas y Cremas	El texto no estaba traducido.	<b>Soups and Chowders</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> La traducción de las autoras ayuda para una mejor presentación del menú en inglés.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
½ MARISCADA NATURAL CON CREMA	WITH CREAM	½ SEAFOOD SOUP <b>Choices: Natural Seafood Soup or Creamy Seafood Soup</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> El restaurante omitió la traducción del platillo. La traducción de las autoras ayuda a mejorar la presentación del menú en inglés.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
GRAND MARISCADA NATURAL CON CREMA	WITH CREAM	GRAND SEAFOOD SOUP <b>Choices: Natural Seafood Soup or Creamy Seafood Soup</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> El restaurante omitió la traducción del platillo. La traducción de las autoras ayuda a mejorar la presentación del menú en inglés.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> La frase “creamy seafood soup” es la más adecuada y estándar en el rubro gastronómico para referirse a “mariscada con crema”. Además, se le agregó el término “choices” para presentar las opciones de sopas.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
SOPA DE PESCADO Pidela con huevo o sin huevo	Fish Soup: Ask for it with or <b>wothout</b> eggs	Fish Soup <b>Choices:</b> soup with or <b>without</b> egg

- **Error ortotipográfico:** Se corrigió el término “without”, ya que estaba mal escrito.
- **Error gramatical:** La estructura de la TR “Ask for it” es incorrecta y confusa para la presentación del platillo. La propuesta de traducción “choices” es más precisa en los menús.
- **Error de adición:** Se eliminó la “s” al término “eggs”, ya que en el TO la palabra no está en plural.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
SOPA DE CAMARONES JUMBO NATURAL O EN CREMA	Jumbo <b>Shrimp</b> soup <b>Natural</b> or <b>Cream</b>	Jumbo <b>Shrimp</b> Soup <b>Choices: Natural Seafood</b> <b>Soup or Creamy Seafood</b> <b>Soup</b>

- **Error semántico:** Es necesario separar la forma de preparación del platillo “natural seafood soup or creamy seafood soup” para que la traducción sea más clara y precisa.
- **Error de terminología:** La frase “creamy seafood soup” es la más adecuada y estándar en el rubro gastronómico para referirse a “mariscada con crema”. Además, se le agregó el término “choices” para presentar las opciones de sopas disponibles.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Arroces	El texto no estaba traducido.	<b>Rice Dishes</b>

- **Error de omisión:** La traducción de las autoras ayuda para una mejor presentación del menú en inglés.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
ARROZ A LA VALENCIANA Pollo, jamón y camarones.	<b>Vanencian</b> rice: Chicken, ham and shrimp.	<b>Valencian style</b> rice with chicken, ham and shrimp

- **Error ortotipográfico:** “Vanencian” es un error tipográfico para “Valencian”. La CA mejora la traducción para que la frase sea más precisa.
- **Error de terminología:** La CA añade “style” para aclarar que se trata de un tipo de arroz. Esto ayuda a que el nombre del plato sea más comprensible para los visitantes angloparlantes.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
PASTA MARINERA pasta servida con camarones, calamares, mejillones y una exquisita salsa roja de mariscos.	El texto no estaba traducido.	<b>SEAFOOD PASTA</b> <b>Served with shrimp, calamari, mussels and topped with delicious red seafood sauce</b>

- **Error de omisión:** La traducción de las autoras ayuda para una mejor presentación del menú en inglés.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
CHICKEN PESTO servida con pechuga de pollo y una cremosa salsa con pesto de albahaca.	El texto no estaba traducido.	<b>CHICKEN PESTO</b> <b>Served with chicken</b> <b>breast and topped with a</b> <b>creamy basil pesto sauce</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> La traducción de las autoras ayuda para una mejor presentación del menú en inglés.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
PASTA TOSCANA servida con camarones y una cremosa salsa de espinacas,tomate deshidratado,albahaca y ajo.	El texto no estaba traducido.	<b>TUSCAN PASTA</b> <b>Served with shrimp and</b> <b>topped with a creamy</b> <b>sauce of spinach, sun-</b> <b>dried tomato, basil and</b> <b>garlic</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> La traducción de las autoras ayuda para una mejor presentación del menú en inglés.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
*todas servidas con pan con ajo.	El texto no estaba traducido.	<b>All dishes are served with</b> <b>garlic bread</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> La traducción de las autoras ayuda para una mejor presentación del menú en inglés.</li> </ul>		

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Extras	No se encontró traducción	<b>Side orders</b>
Orden de papas fritas	No se encontró traducción	<b>French fries</b>
Orden de tortilla frita	No se encontró traducción	<b>Tortilla chips</b>
Orden de aguacate	No se encontró traducción	<b>Avocado</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> La traducción de las autoras ayuda para una mejor presentación del menú en inglés.</li> </ul>		

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Postres	No se encontró traducción	<b>Desserts</b>
Flan de queso	No se encontró traducción	<b>Cheese flan</b>
Quesadilla	No se encontró traducción	<b>Quesadilla (a pound cake prepared with grated dry cheese, flour, sugar, whole milk and topped with sesame seeds)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de omisión:</b> La traducción de las autoras ayuda a una mejor presentación del menú en inglés.</li> </ul>		

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Cervezas	No se encontró traducción	<b>Beers</b>
Pilsener grande	No se encontró traducción	<b>Jumbo Pilsener</b>
Mix de michelada	No se encontró traducción	<b>Michelada mix</b>

Mix de michelada con jugo de tomate	No se encontró traducción	<b>Michelada mix with tomato juice</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> La traducción de las autoras ayuda a una mejor presentación del menú en inglés.</li> </ul>		

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Bebidas sin alcohol	No se encontró traducción	<b>Soft drinks</b>
Limonada	<b>lemonade</b>	<b>Lemonade</b>
Limonadas especiales Con sosa, fresa, chia, hierba buena o coco	<b>Limonadas especiales With soda, strawberry, chia seed, peppermint or coconut</b>	<b>Premium lemonades With soda, strawberry, chia, mint or coconut</b>
Naranjada	No se encontró traducción	<b>Orangeade</b>
Naranjada con soda	No se encontró traducción	<b>Orangeade with soda</b>
Coco helado	<b>Coconut juice</b>	<b>Iced coconut wáter</b>
Soda en lata	<b>Canned soda</b>	<b>Soda can</b>
Café	No se encontró traducción	<b>Coffee</b>
Té caliente	No se encontró traducción	<b>Hot tea</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> No hay traducción del texto en algunos términos. La traducción de las autoras ayuda para una mejor presentación del menú en inglés.</li> <li>● <b>Error de fidelidad:</b> La TR no es fiel al TO, ya que el término “coco helado” se debe traducir como “iced coconut water”.</li> <li>● <b>Error de terminología.</b> “Soda can” es el término más preciso y utilizado en inglés para referirse a “soda en lata”.</li> </ul>		

### 8.1.2 Análisis del Menú del Restaurante Pargos

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Deliciosos anillos de calamar empanizados en salsa tártara.	Breaded squid rings <b>with</b> tartar sauce.	<b>Delicious</b> breaded calamari rings <b>in</b> tartar sauce
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> La CA incluye el adjetivo “delicious”, que estaba presente en el TO que fue omitido en la TR. Esto es importante para mantener la fidelidad del TO que pretende resaltar la calidad del platillo.</li> <li>● <b>Error semántico:</b> El uso de la preposición “with” en lugar de “in” cambia el sentido de cómo se sirve la salsa tártara con los anillos de calamar. La TR utiliza “with tartar sauce”, que sugiere que la salsa tártara se sirve como acompañamiento, mientras que el TO dice “en salsa tártara”. La CA refleja mejor esta idea al utilizar “in tartar sauce”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Acompañada de chicharrones de cerdo y curtido a lo criollo.	Yucca with fried pork <b>chunks</b> and <b>criollo cabbage</b> .	Cassava with fried pork <b>greaves</b> and <b>pickled cabbage</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> El término “pork chunks” (trozos de cerdo) no es lo mismo que “pork greaves” (chicharrones). También, se propone el uso del término “cassava” en lugar de “yucca”. Además, en la traducción el término “criollo cabbage” es un término ambiguo, por lo que se propone utilizar el término “pickled cabbage”, lo cual no altera el significado.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Alitas de pollo asadas con un toque de	Grilled chicken wings <b>with</b> pacoyo cabbage.	Grilled chicken wings <b>served with</b> pacoyo

curtido pacoyo.		cabbage ( <b>red pickled cabbage</b> )
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La CA añade “served with”, lo que proporciona una traducción más precisa del concepto de acompañamiento. Además, se agrega una breve descripción del término “pacoyo cabbage” para ampliar el significado del complemento.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pincho de camarones y zucchini con salsa de aguacate.	<b>Shrimps kebab and zucchini</b> with avocado sauce.	<b>Shrimp and zucchini kebab</b> with avocado sauce
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error gramatical:</b> La traducción del término “camarones” es incorrecta, ya que el término “shrimp” mantiene la misma escritura tanto en singular como en plural.</li> <li>● <b>Error sintáctico:</b> Orden inadecuado de las palabras “Shrimps kebab and zucchini” que afecta la claridad de la frase. El orden de las palabras en la CA es más claro y natural en inglés, indicando que el pincho contiene tanto camarones como zucchini.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pescadetas de lago y chicharrones de pargo.	Lake fish and red snapper <b>chunks</b> .	Lake fish and red snapper <b>greaves</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La TR usa “chunks” en lugar de “greaves”, lo que cambia el significado del plato descrito. “Chicharrones” implica un método específico de preparación (generalmente fritos hasta quedar crujientes), mientras que “chunks” simplemente indica pedazos del pescado sin especificar el método de preparación.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Acompañados de carne de res, salsa de aguacate, frijolitos fritos, chimol y crema.	Nachos <b>with pieces of beef</b> , avocado sauce, fried beans, chimol and cream.	Nachos <b>served with beef</b> , avocado sauce, fried beans, cream and chirmol ( <b>a mix of diced tomatoes, onions, cilantro and lemon juice</b> )
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> La TR omite la traducción de “acompañados de”. La CA añade “served with”, lo que proporciona una traducción más precisa del concepto de acompañamiento.</li> <li>● <b>Error de adición:</b> Uso innecesario de “pieces of beef” en lugar de simplemente “beef”.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se agrega una breve descripción del término “chirmol” para ampliar más el significado.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
No se encontró versión en español.	Scallops served over <b>reduction sauce of spinach and mushrooms</b>	Scallops served <b>over spinach and mushroom reduction sauce</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error sintáctico:</b> La frase “reduction sauce of spinach and mushrooms” es menos común y un poco inapropiada en inglés que “spinach and mushroom reduction sauce”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
No se encontró versión en español.	FRESH OYSTER <b>6 units Half / A dozen</b>	FRESH OYSTER <b>Half dozen / A dozen</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error gramatical:</b> La frase “6 units Half” es redundante. En inglés, es más común decir “half dozen” sin especificar el número, ya que implica 6 unidades.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
No se encontró versión en español.	Price varies depending on season	<b>The</b> price varies depending on <b>the</b> season
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error gramatical:</b> La TR es comprensible pero no tiene el artículo definido “the” antes de “price” y “season”, lo cual puede hacer que la frase suene menos completa o natural en inglés.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
FILETE DE PESCADO 8 onzas a su gusto: ajillo, plancha o empanizado.	<b>FILETE DE PESCADO</b> <b>8oz</b> fish fillet <b>with garlic</b> , grilled or breaded.	<b>FISH FILLET</b> <b>8 oz. of</b> fish fillet <b>to your choice: seasoned with garlic</b> , grilled or breaded
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> El título original en español no fue traducido en la versión del restaurante.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se agregó la frase “to your choice” para aclarar que el platillo se puede ordenar en 3 diferentes opciones.</li> <li>● <b>Error semántico:</b> La traducción “with garlic” puede confundir al lector, es necesario aclarar que es “al ajo”; la CA “seasoned with garlic” proporciona una traducción más precisa.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> Uso incorrecto del formato para la medida (sin espacio y sin punto). La CA usa el formato estándar en inglés, que incluye un espacio entre el número y la unidad de medida, y un punto después de “oz”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pescado entero asado o frito acompañado de arroz y vegetales.	<b>Whole fish grilled or fried accompanied by</b> rice and vegetables.	<b>Grilled or fried whole fish served with</b> rice and vegetables

- **Error sintáctico:** El cambio de orden en la CA hace que la oración sea más natural en inglés. “Grilled or fried whole fish” es una estructura más común que “whole fish grilled or fried”.
- **Error de terminología:** Se corrigió el término “accompanied by” por “served with”, ya que es el más adecuado y estándar en el rubro gastronómico para referirse a guarniciones.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
CAMARONES 8 onzas a su gusto: ajillo, plancha o empanizado.	<b>CAMARONES</b> <b>8oz of shrimps</b> to your liking: garlic, grilled or breaded.	<b>SHRIMP</b> <b>8 oz. of shrimp</b> to your <b>choice:</b> seasoned with garlic, grilled or breaded

- **Error de omisión:** No se tradujo el título “Camarones”. La traducción de las autoras ayuda a mejorar la presentación del menú.
- **Error gramatical:** Uso incorrecto del plural (“shrimps” en lugar de “shrimp”). El título “Camarones” debe traducirse a “Shrimp” para mantener la coherencia del menú en inglés.  
Además, se ha identificado el uso incorrecto del formato para la medida, lo correcto es “8 oz.”, con espacio y punto.
- **Error de terminología:** Se corrigió la frase “to your liking” por “to your choice”.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
PESCADO RELLENO	<b>PESCADO RELLENO</b>	<b>STUFFED FISH</b>

- **Error de omisión:** No se encontró traducción del platillo al inglés. La traducción de las autoras ayuda para una mejor presentación del menú en inglés.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
<p>LANGOSTA</p> <p>16 onzas a su gusto: ajillo o a la plancha.</p>	<p><b>LANGOSTA</b></p> <p><b>16oz</b> lobster to your <b>linking</b>: garlic or grilled.</p>	<p><b>LOBSTER</b></p> <p><b>16 oz. of lobster to your choice: seasoned with garlic</b> or grilled</p>

- **Error de omisión:** No se encontró traducción el término “Langosta”. El título “Langosta” debe traducirse a “Lobster” para mantener la coherencia del menú en inglés.
- **Error de terminología.** Se agregó la frase “to your choice” para aclarar que el platillo se puede ordenar en tres diferentes opciones y además para sustituir la frase “to your liking” que es menos natural y precisa.
- **Error gramatical:** Uso incorrecto del formato para la medida, el formato estándar en inglés es “16 oz.” con un espacio entre el número y la unidad, y un punto después de “oz”. Además, se utiliza la preposición “of” antes del sustantivo “lobster”.
- **Error semántico:** La traducción “garlic” puede confundir al lector, es necesario aclarar que es “al ajo”, la CA “seasoned with garlic” proporciona una traducción más precisa.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
<p>8 onzas de pechuga de pollo sazónada a la parrilla</p>	<p><b>8oz of chicken breast grilled seasoned</b></p>	<p><b>8 oz. of grilled chicken breast</b></p>

- **Error gramatical:** Uso incorrecto del formato para la medida (sin espacio y sin punto). El formato estándar en inglés es “8 oz.” con un espacio entre el número y la unidad, y un punto después de “oz”.
- **Error sintáctico:** Orden incorrecto del adjetivo “grilled”. En inglés, el orden correcto del adjetivo es “grilled chicken breast”.

En la CA se elimina el término “seasoned”, ya que no se considera necesario.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
<p>8 onzas de fillete de pescado en salsa de coco y marañón. *Opciones de pez: dorado, robalo o pargos.</p>	<p><b>8oz</b> of fish fillet <b>with</b> coconut sauce and cashew.</p>	<p><b>8 oz.</b> of fish fillet <b>topped with</b> coconut sauce and cashew <b>nuts</b> <b>Fish options: golden, snook or red snapper</b></p>

- **Error de terminología:** Se agregó la frase “topped with” para aclarar que el platillo está cubierto con la salsa especificada en la descripción, para que la traducción sea más clara y precisa. Además, se corrige el término “cashew” por “cashew nuts”.
- **Error gramatical:** El formato estándar en inglés es “8 oz.” con un espacio entre el número y la unidad, y un punto después de “oz”.
- **Error de omisión:** No incluyeron la traducción de las opciones de peces. La CA incluye una traducción precisa de las opciones de peces, usando nombres comunes en inglés.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
<p>6 onzas de pulpo asado y sazonado con una receta de la casa.</p>	<p><b>6oz</b> of <b>exquisitely</b> seasoned <b>giant squid tentacle.</b></p>	<p><b>6 oz.</b> of <b>grilled octopus</b> seasoned with a <b>homemade recipe</b></p>

- **Error de adición:** La TR incluye el adverbio “exquisitely” que no está en el TO.
- **Error gramatical:** Uso incorrecto del formato para la medida. El formato estándar en inglés es “6 oz.” con un espacio entre el número y la unidad, y un punto después de “oz”.

- **Error de terminología:** “Giant squid” en lugar de “octopus”.  
El TO se refiere a “pulpo” (octopus en inglés), no a “calamar gigante” (giant squid).
- **Error de omisión:** La descripción de la sazón debe reflejar la "receta de la casa". “Seasoned with a homemade recipe” proporciona información más precisa y es fiel al TO.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
8 onzas de filete de pescado en cremosa salsa de champiñones, colitas de camarón y tocino.	<b>8oz</b> of fish fillet in creamy <b>mushrooms</b> sauce, shrimp tail, and bacon.	8 <b>oz.</b> of fish fillet in creamy <b>mushroom</b> sauce <b>with</b> shrimp and bacon

- **Error ortotipográfico:** Uso incorrecto del formato para la medida. El formato estándar en inglés es “8 oz.” con un espacio entre el número y la unidad, y un punto después de “oz”.  
Además, en inglés, no se usa una coma antes de “and” cuando solo lo sigue un elemento más.
- **Error gramatical:** Uso incorrecto del plural para “mushrooms”. La CA usa “mushroom” en singular, lo cual es gramaticalmente correcto y se ajusta al uso común en inglés.  
La TR omitió la preposición “with” que sirve para aclarar los ingredientes del platillo.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
No se encontró versión en español.	<b>4oz</b> of lobster tail and 4 oz sirloin in <b>mushrooms</b> sauce.	4 <b>oz.</b> of lobster and 4 <b>oz. of</b> sirloin <b>steak</b> in <b>mushroom</b> sauce

- **Error ortotipográfico:** Falta de espacio en “8oz”. Debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.
- **Error de omisión:** Falta de preposición “of” antes del término “sirloin”.
- **Error gramatical:** Se encontró el uso incorrecto del plural para “mushrooms”. La CA usa "mushroom" en singular porque es un adjetivo.
- **Error de terminología:** Se agrega el sustantivo “steak” para aclarar que se trata de un filete de solomillo cuya traducción es “sirloin”.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
No se encontró versión en español.	1 <b>lb</b> of buttered lobster in <b>meunière</b> sauce.	1 <b>lb.</b> of buttered lobster in <b>meuniere</b> sauce
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Uso incorrecto del formato para la medida. En inglés, es común usar un punto después de la abreviatura de la libra (“lb.”). Además, se encontró un error al agregar acento en el nombre de la salsa. En inglés, el nombre de la salsa “meunière” suele escribirse sin acento, como “meuniere”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
No se encontró versión en español.	<b>12oz</b> of Rib Eye with butter and herbs <b>to the PARGOS</b> style	12 <b>oz.</b> of Rib Eye with butter and herbs <b>at the Pargos</b> style
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Falta de espacio en “8oz”, debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés. Además, se sugiere utilizar mayúscula inicial y minúsculas en el término “Pargos”.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> Uso incorrecto de la preposición “to” en lugar de “at”. La CA sugiere utilizar la preposición adecuada.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Nuestros platos vienen acompañados de dos complementos. Puedes escoger entre: Maiz amarillo, arroz, puré de papas, frijoles o vegetales asados.	Our plates <b>comes accompanied by two complete dishes</b> . You can choose between: yellow corn, rice, <b>mash</b> potatoes, beans or roasted <b>vegetales</b> .	Our meals <b>are served with two sides to your choice:</b> yellow corn, rice, <b>mashed</b> potatoes, beans or roasted <b>vegetables</b>

- **Error gramatical:** Concordancia incorrecta entre sujeto y verbo. Las autoras sugieren cambiar toda la oración inicial, ya que tiene frases y terminología incorrecta en el rubro gastronómico.

Se encontró un error en el término “mash potatoes”. La CA propone “mashed” en lugar de “mash”, ya que funciona como adjetivo.
- **Error de terminología:** Uso incorrecto del término “complete dishes”. La CA propone “sides”, que es el término apropiado en gastronomía para referirse a “acompañamientos”.

“Our plates comes” es una traducción incorrecta. La CA propone “meals” (platos) con la estructura verbal “are served with”.

Además, se hace la corrección de la frase “you can choose between” por “to your choice”, que es una frase gramaticalmente correcta y apropiada en este rubro.
- **Error ortotipográfico:** La TR presenta error de escritura en la palabra “vegetales” en vez de “vegetables”.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Camarón o pescado servido con curtido criollo.	<b>Coctel of Shrimps or fish</b> served with <b>criollo</b> cabbage.	<b>Shrimp or fish cocktail</b> served with <b>pickled cabbage</b>

- **Error de terminología:** Uso incorrecto de “criollo cabbage” en lugar de “pickled cabbage”. “Curtido” es un tipo de repollo encurtido típico de la cocina centroamericana. En inglés, “pickled cabbage” es una traducción más precisa y común para reflejar el tipo de preparación.
- **Error gramatical:** La traducción del término “camarones” es incorrecta, ya que el término “shrimp” mantiene la misma escritura tanto en singular como en plural.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Camarones, aderezados con salsa rosada ligeramente picante.	Shrimps garnished with <b>pink sauce slightly spicy.</b>	Shrimp seasoned with a <b>mildly spicy cocktail sauce</b>

- **Error gramatical:** La traducción del término “camarones” es incorrecta, ya que el término “shrimp” mantiene la misma escritura tanto en singular como en plural.
- **Error sintáctico:** Orden inadecuado de las palabras que afecta la claridad de la frase, ya que los adjetivos preceden al sustantivo “cocktail sauce”. La propuesta de las autoras es más clara y natural en inglés.
- **Error de terminología:** La TR utiliza el término “garnished”, el cual es sustituido por “seasoned”. La traducción de “pink sauce” no es precisa en el rubro gastronómico, el uso de “cocktail sauce” mejora la claridad y consistencia en la traducción, asegurando que el lector comprenda de qué tipo de salsa se trata. Además, en la CA se propone cambiar “slightly” por “mildly”.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Todos los cocteles son servidos con focaccia o galleta	Cocktails are served with <b>focaccia</b> or salty <b>cracker</b> , and lemon	Cocktails are served with <b>focaccia</b> or <b>crackers</b> and lemon

salada y limón.		
-----------------	--	--

- **Error ortotipográfico:** Escritura incorrecta del término “foccaccia” en lugar de “focaccia”.
- **Error gramatical:** Uso incorrecto del singular “cracker” en lugar del plural “crackers”. La CA es consistente con la pluralidad implícita en el TO. Además, se ha eliminado el adjetivo “salty”, ya que al utilizar “crackers” se entiende que es una galleta salada.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Sandwich de pollo, pescado, vegetales frescos en pan integral y papas fritas.	Chicken or fish sandwich, fresh vegetables <b>in</b> wheat bread and fries.	Chicken or fish sandwich <b>with</b> fresh vegetables <b>on</b> wheat bread, <b>served with french fries</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error gramatical:</b> Se le agrega la preposición “with” para que la traducción sea más clara y fluida. Uso incorrecto de la preposición “in” en lugar de “on”. En este contexto, se usa “on” para indicar que algo está servido sobre el pan.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se agregó el término “served with” para aclarar que el plato se sirve acompañado de papas fritas.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
3 tacos con lechuga, aguacate, chimol y queso. Opción: pescado, camarón, res o pollo.	Three tacos with lettuce, chimol and cheese ( <b>fish, shrimp, beef or chicken</b> ).	<b>3</b> tacos with lettuce, <b>avocado</b> , cheese and chirmol ( <b>a mix of diced tomatoes, onions, cilantro and lemon juice</b> ) <b>Protein choices:</b> fish, shrimp, beef or chicken

- **Error de omisión:** Falta de un ingrediente (aguacate). La CA incluye “avocado” asegurándose que todos los ingredientes mencionados en el TO se incluyan en la traducción.

Además, se agregó la frase “protein choices” para aclarar que el platillo se puede ordenar en cuatro diferentes opciones.

- **Error de fidelidad:** La CA propone que la cantidad que lleva el platillo se escriba en números para mantener la fidelidad del TO.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Rica hamburguesa a la parrilla con tocino, champiñones y papas fritas.	<b>Grilled hamburger</b> with bacon, mushrooms and <b>fries</b> .	<b>Tasty grilled hamburger</b> with bacon, mushrooms and <b>served with french fries</b>

- **Error de omisión:** En la TR falta el adjetivo descriptivo “rica”. Incluir el adjetivo “tasty” mejora la traducción al reflejar más fielmente el adjetivo original.
- **Error de terminología:** La TR utiliza el término “fries” en lugar de “french fries”. Ambas formas son correctas, pero “french fries” es más específico y ampliamente reconocido. Además, se agregó el término “served with” para aclarar que el plato se sirve acompañado de papas fritas.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
CESAR SALAD	<b>CESAR SALAD</b>	<b>CAESAR SALAD</b>

- **Error ortotipográfico:** En la TR se encontró un error en la escritura de la palabra “Cesar”. “Caesar” es la escritura correcta para el nombre de la ensalada, esta versión asegura que el nombre del plato esté correctamente escrito, reflejando su nombre estándar en inglés.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Sandwich de mariscos empanizados, lechuga, tomate y papas fritas.	Breaded seafood sandwich, lettuce, tomato and <b>fries</b> .	Breaded seafood sandwich <b>with</b> lettuce <b>and</b> tomato, <b>served with french fries</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La TR utiliza el término “fries” en lugar de “french fries”. Ambas formas son correctas, pero “french fries” es más específico y ampliamente reconocido. Además, se agregó el término “served with” para aclarar que el plato se sirve acompañado de papas fritas.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Trocitos de pescado o pollo empanizado y papas fritas.	Breaded <b>pieces of</b> fish or chicken and <b>French</b> fries.	Breaded fish or chicken <b>chunks served with french fries</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La TR utiliza “pieces” en lugar de “chunks”, el cual es el término más apropiado y comúnmente utilizado en este rubro. Además, se agregó el término “served with” para aclarar que el plato se sirve acompañado de papas fritas.</li> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Uso innecesario de mayúscula en “French fries”. La ortografía correcta es en minúscula.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pechuga asada, arroz al vapor, salsa de soya, vegetales y marañón.	Grilled chicken breast, steamed rice, soy sauce, vegetables and <b>cashew</b> .	Grilled chicken breast <b>served with</b> steamed rice, soy sauce, vegetables and <b>cashew nuts</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> En la TR se utiliza “cashew” en lugar de “cashew nuts”, este último es el término correcto y específico para referirse a los frutos</li> </ul>		

secos del marañón. Además, se agregó el término “served with” para aclarar que el plato se sirve acompañado de guarniciones.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Arroz con camarones, calamar, mejillones y pimientos.	Rice with shrimps, squid, mussels and bell peppers	Rice with <b>shrimp</b> , calamari, mussels and bell peppers
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error gramatical:</b> Uso incorrecto del plural “shrimps” en lugar de “shrimp”. En inglés, el término “shrimp” se utiliza tanto en singular como en plural.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se corrigió el término “squid” por “calamari”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
SOPA DE GALLINA INDIA ¼ de gallina, arroz, tortilla, ensalada y cuajada (Solo domingos).	<b>SOPA DE GALLINA INDIA</b> ¼ of chicken, rice, tortilla, salad and curd ( <b>Only Sunday</b> ).	<b>FREE-RANGE HEN SOUP</b> ¼ <b>hen</b> , rice, tortilla, salad and curd ( <b>Sunday only</b> )
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> No hay traducción del plato principal. La propuesta de las autoras es “free-range hen soup”, la cual mejora la traducción completa del platillo.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> En la TR se ha utilizado el término “chicken” en lugar de “hen”, el cual afecta la fidelidad del TO y puede confundir al lector.</li> <li>● <b>Error sintáctico:</b> Error en el orden de las palabras “Only Sunday”. La estructura correcta es “Sunday only”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
SOPA DE PESCADO	<b>SOPA DE PESCADO</b>	<b>FISH SOUP</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> No hay traducción del plato principal. La propuesta de las autoras es “Fish Soup”, la cual mejora la traducción del platillo.</li> </ul>
--

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Sopa de mariscos, natural o crema.	Traditional seafood soup or <b>creamy chowder</b>	Natural Seafood Soup or <b>Creamy Seafood Soup</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de adición:</b> En la TR se ha añadido el término “traditional”, mientras que en el TO no se menciona.</li> <li>● <b>Error sintáctico:</b> El uso del término “creamy chowder” es redundante. La frase “creamy seafood soup” refleja completamente el significado de “mariscada con crema”.</li> </ul>
--

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
QUIERO MAS	WANT MORE	<b>SIDE ORDERS</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error semántico:</b> En la TR el término “want more” es una traducción literal inapropiada que no se ajusta al contexto del menú. “Side orders” es una traducción más precisa que se utiliza comúnmente en menús para referirse a acompañamientos adicionales.</li> </ul>
---

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
FRIJOLES	<b>BEENS</b>	<b>BEANS</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> “Beens” es un error ortográfico. La palabra correcta es “Beans”. La CA corrige el error ortográfico proporcionando la palabra correcta en inglés para “frijoles”.</li> </ul>
---

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
CURTIDO	<b>CURTIDO</b>	<b>PICKLED CABBAGE</b>

- **Error de omisión:** No hay traducción del TO. “Curtido” es un término específico que se refiere a un tipo de repollo encurtido, común en nuestra gastronomía local. La propuesta de las autoras “pickled cabbage” es una traducción apropiada.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
VEGETALES ASADOS	<b>VEGETABLES</b>	<b>GRILLED VEGETABLES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> El restaurante ha omitido el adjetivo “grilled”. La CA mejora la precisión de la traducción y proporciona una descripción más clara del platillo.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
CUAJADA	<b>FRESH CHEESE</b>	<b>CURD</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> “Cuajada” se traduce como “curd” en inglés, ya que se refiere a la leche cuajada y no necesariamente a un queso fresco en general. Esta versión asegura que la traducción sea precisa y refleje el significado específico del TO en el contexto culinario.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
WISKY SOUR	<b>WISKY SOUR</b>	<b>WHISKEY SOUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> En la TR se encontró la escritura incorrecta de “wisky”. La escritura correcta es “whiskey”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
TRAGOS EN SHOT	<b>SHOT DRINKS</b>	<b>SHOTS</b>

- **Error de adición:** “Shot drinks” es una expresión redundante, ya que el término “shot” aclara el tipo de bebida en cantidades pequeñas. La CA usa un término más natural y común en inglés, que es ampliamente reconocido y comprendido.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
DIGESTIVOS APERITIVOS	<b>APPETIZERS</b> <b>DIGESTIVES</b>	<b>DIGESTIFS</b>

- **Error de terminología:** Los términos “appetizers digestives” son incorrectos en gastronomía. El término “Digestifs” es más apropiado porque hace referencia a bebidas digestivas.

### 8.1.3 Análisis del Menú del Restaurante Café Sunzal

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pulpo a la parrilla Cortado en trozos, servido con balsámico y aceite de oliva (Disponibilidad según temporada)	Grilled Octopus Cut into pieces, served with balsamic and olive oil (Availability depending on the season)	Grilled Octopus <b>Octopus</b> pieces served with balsamic vinegar and olive oil ( <b>availability based on the season</b> )
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> Las autoras proponen la traducción “octopus pieces” para describir la forma de preparación del platillo y para sustituir la frase “cut into pieces”. Además, en lugar de “availability depending on the season” las autoras proponen la traducción “availability based on the season” que mejora la fluidez del TO.</li> </ul>		
Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Ensalada Café Sunzal Mix lechuga, parmesano y tomato cherry opción pollo o camarones	Café Sunzal Salad <b>Mixed lettuce, parmesan</b> and cherry <b>tomato</b> <b>Option to add</b> chicken or shrimp	Café Sunzal Salad <b>A mix of lettuce,</b> <b>Parmesan cheese</b> and cherry <b>tomatoes</b> <b>Protein choices:</b> chicken or shrimp
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> En el TO se especifica la frase “mix de lechuga”, pero la TR es incorrecta “mixed lettuce” y puede confundir al lector. La propuesta de las autoras “a mix of lettuce” es más precisa. En la TR se encuentra la frase “Option to add chicken or shrimp”, que es inadecuada en este rubro. La CA propone la traducción “protein choices: chicken or shrimp”, la cual es más preciso en el contexto de un menú.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> La TR omitió el sustantivo “cheese” que acompaña el</li> </ul>		

adjetivo “parmesan”, la traducción correcta es “Parmesan cheese” con mayúscula inicial.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Calamares al ajo Calamares salteados en aceite de oliva, ajo, chile y especias	Garlic Calamari Calamari sautéed in olive oil, garlic, chili, and spices	<b>Calamari Seasoned with Garlic</b> <b>Sautéed calamari</b> in olive oil, garlic, chili and spices
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error semántico:</b> La TR “garlic calamari” confunde al lector, es necesario aclarar que es “al ajo”; la propuesta de las autoras es “seasoned with garlic”, que proporciona una traducción más precisa.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> En inglés, los adjetivos se anteponen al sustantivo en un orden específico, por lo que la forma correcta de “Calamares salteados” en inglés es “sautéed calamari”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Calamares fritos con salsa de tomate	Fried <b>Calamari</b> with <b>tomatoe</b> sauce	Fried calamari with <b>tomato</b> sauce
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> El término “tomatoe” contiene un error ortográfico, la forma correcta es “tomato”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Calamares agripicantes	Sweet and Spicy Calamari	Hot and Sour Calamari
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se propone cambiar la traducción del término en español “agripicante” a “hot and sour”, ya que esta traducción es más precisa y fiel al TO.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Napoleon de verduras verduras salteadas con aceite de oliva y vinagre balsámico	Vegetable Napoleon <b>Vegetables sautéed</b> with olive oil and balsamic vinegar	Vegetable Napoleon <b>Sautéed vegetables</b> with olive oil and balsamic vinegar
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error gramatical.</b> En inglés, los adjetivos se anteponen al sustantivo, por lo que la forma correcta de “verduras salteadas” en inglés es “sautéed vegetables”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Cóctel mixto Mezcla de camarones, pescado y calamares	Mixed Cocktail <b>Mix</b> of fish, <b>squid</b> and shrimp	Mixed Cocktail A mix of shrimp, fish and <b>calamari</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> En la TR se omitió el artículo “a” en la descripción del plato, la CA mejora la estructura gramatical.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se corrigió el término “squid” por “calamari”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Cóctel de camarones Café Sunzal Salsa roja con aceite de oliva o Salsa rosada Agregar aguacate +\$2	Café Sunzal Shrimp Cocktail Red sauce with olive oil or <b>pink</b> sauce Add avocado +\$2	Café Sunzal Shrimp Cocktail <b>Sauce choices:</b> red sauce with olive oil and <b>cocktail</b> sauce Add avocado \$2
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se agregó el término “sauce choices” para aclarar opciones de salsa y debe estar separado del platillo principal para una traducción más clara y precisa. La traducción de “pink sauce” no es precisa en el rubro gastronómico. Utilizar</li> </ul>		

“cocktail sauce” mejora la claridad y consistencia en la traducción, asegurando que el lector comprenda de qué tipo de salsa se trata.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Cóctel de concha	Shellfish Cocktail	<b>Black Clam Cocktail</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> En la TR, el término “shellfish” está mal traducido y puede confundir al lector porque no especifica que solamente lleva un tipo molusco, en cambio “Black Clam” es más específico.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Ceviche mixto tropical Trozos de camarón, pescado, calamares en salsa peruana, sandía y cebolla	Tropical Mixed Ceviche Pieces of shrimp, fish, and calamari in <b>Peruvian-style</b> sauce with watermelon and onion	Tropical Mixed Ceviche Pieces of shrimp, fish and calamari in <b>Peruvian</b> sauce with watermelon and onion
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de adición:</b> El término “style” describiendo el tipo de salsa se adiciona innecesariamente.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Ceviche con crema de ají amarillo Ceviche de pescado con crema de ají, aguacate y sandía	Ceviche with Yellow Pepper Cream Fish ceviche with pepper cream, avocado, and watermelon	Ceviche with <b>Yellow Hot Pepper</b> Cream Fish ceviche ( <b>a dish made by marinating raw fish and seafood in lemon juice, along with ingredients like onions, tomatoes and cilantro</b> ) with yellow hot pepper

		cream, avocado and watermelon
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> El término “pepper cream” es muy general, mientras que “yellow hot pepper cream” es más específico y conocido en el rubro gastronómico. Además, se agregó la descripción del término “ceviche” para que sea más comprensible para el lector angloparlante.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Sampler de ceviche Mezcla de coctel de camarones y pescado con salsas especiales	Ceviche Sampler Mix of shrimp and fish cocktail with special sauces	Ceviche Sampler A mix of shrimp and fish cocktail with special sauces
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> En la TR se omitió el artículo “a” en la descripción del plato, la CA mejora la estructura gramatical.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Sashimi Café Sunzal Carpaccio de pescado blanco en salsa asiática, maíz amarillo, aguacate y tomate	Café Sunzal Sashimi White fish carpaccio in Asian sauce with yellow corn, avocado, and tomatoes	Café Sunzal Sashimi White fish carpaccio <b>topped with</b> Asian sauce and <b>served with</b> yellow corn, avocado and <b>tomato</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se añaden las frases “topped with” y “served with” para mejorar la descripción del platillo sin cambiar el sentido original.</li> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> En la traducción el término “tomatoes” está en plural, y en el TO está en singular, por lo que se debe utilizar el término en singular “tomato” para mantener la fidelidad del original.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Sopa de mariscos con o sin crema	Seafood soup with or without cream	Seafood Soup <b>Choices: Natural Seafood Soup or Creamy Seafood Soup</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de terminología:</b> La TR no utiliza términos precisos. La CA utiliza terminología específica como “choices”, y además propone que se aclare los dos tipos de sopa “natural seafood soup or creamy seafood soup”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
1/2 sopa de mariscos con o sin crema	1/2 seafood soup with or without cream	½ Seafood Soup <b>Choices: Natural Seafood Soup or Creamy Seafood Soup</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de terminología:</b> El restaurante utiliza el “with or without cream” que no es una traducción precisa. La CA utiliza términos específicos como “natural seafood soup” y “creamy seafood soup” que mejoran la precisión de la traducción. Además, se agrega el término “choices” para mencionar las opciones de sopas.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Lomo opciones: Salsa romero Las piedronas BBQ Pimenta verde	Lomo <b>Options:</b> Romeo sauce Las Piedronas BBQ Green pepper	Tenderloin <b>Sauce choices:</b> Rosemary Las Piedronas BBQ Green Pepper
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de terminología:</b> Se agregó el término “sauce choices” para aclarar sobre</li> </ul>		

las opciones de salsa. Además, se corrigió la palabra “romeo” a “rosemary” por tener un error de traducción.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Elige entre arroz, verduras o papas fritas	Choose between rice, vegetables, or <b>French</b> fries	<b>Side choices:</b> rice, vegetables or <b>french</b> fries
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La TR es muy literal. En la CA se presenta una terminología más precisa y una redacción concisa, con los términos “side choices” se especifica la opción de acompañamiento en los platillos.</li> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Uso innecesario de mayúscula en el término “French fries”. La ortografía correcta es “french fries” en minúsculas.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Hamburguesa de la casa Tocino, queso derretido, cebolla morada, lechuga, tomate Elige entre 8 oz pollo, pescado empanizado o res	House Burger Bacon, melted cheese, red onion, lettuce, tomato  Choose <b>between</b> 8 oz chicken, breaded fish, or beef	House Burger <b>topped with</b> bacon, melted cheese, red onion, lettuce and tomato  <b>Protein choices:</b> 8 oz. <b>of</b> chicken, breaded fish or beef
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La TR es muy literal. En la CA se presenta la descripción completa utilizando frases como “topped with” y “protein choices” que son términos utilizados en el rubro gastronómico.</li> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> En la TR falta el punto después de “oz”, debe ser “8 oz.” para seguir la convención estándar en inglés.</li> <li>● <b>Error de omisión:</b> En la TR se omitió la preposición "of" después “oz.”; debe</li> </ul>		

ser “8 oz. of” en las opciones de proteína. La CA mejora la estructura gramatical.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Milanesa de pollo Pechuga de pollo empanizada con papas fritas y verduras	Chicken Milanese Breaded chicken breast with French fries and vegetables	<b>Chicken Patty</b> Chicken patty <b>served with</b> <b>french</b> fries and vegetables
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La TR utiliza “Chicken Milanese”, el cual es un término menos específico. La CA propone el término “Chicken Patty”, que es el término más apropiado en el rubro gastronómico.</li> <li>● <b>Error ortotipográfico:</b> Uso innecesario de mayúscula en “French fries”. La ortografía correcta es “french fries” en minúsculas.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pechuga de Pollo Rellena Pechuga de pollo envuelta en tocino y rellena de champiñones en salsa de romero y verduras	Stuffed Chicken Breast Chicken breast wrapped in bacon and stuffed with mushrooms, served with rosemary sauce and vegetables	Stuffed Chicken Breast Chicken breast <b>stuffed with</b> <b>mushrooms, wrapped in</b> <b>bacon, topped with</b> <b>rosemary sauce and</b> <b>served with vegetables</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error gramatical:</b> La TR presenta una estructura incorrecta. Las autoras proponen una nueva estructura de la oración para mejorar la descripción del platillo y que sea más claro y ordenado en lo que se refiere al proceso de preparación.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pollo a la parrilla (45 minutos de espera) Con papas fritas, verduras y salsa thai	Grilled Chicken (45 minutes wait time) With French fries, vegetables, and Thai sauce	Grilled Chicken <b>served with french fries,</b> vegetables and Thai sauce <b>(Preparation time: 45 minutes)</b>

- **Error de terminología:** Las autoras proponen el uso de la frase “served with” para completar la idea de la descripción del menú.  
Además, se propone la traducción “preparation time: 45 minutes”, y que se coloque al final de la descripción.
- **Error ortotipográfico:** Uso innecesario de mayúscula en “French fries”. La ortografía correcta es “french fries” en minúsculas.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Menu infantil	Kids Menu	<b>Kids Meals</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La TR no es adecuada en el contexto gastronómico. La CA propone el uso de “Kids Meals”, ya que es el término más utilizado en este rubro.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Camarones opcion: Al ajo Empanizados A la parrilla Elige dos opciones entre arroz, verduras o papas fritas	Shrimp Options: Garlic Breaded Grilled Choose 2 options: rice, vegetables, or French fries	Shrimp Choices: <b>seasoned with</b> garlic, breaded or grilled  <b>Two side choices:</b> rice, vegetables or french fries

- **Error semántico:** La traducción “with garlic” confunde al lector, es necesario aclarar que es “al ajo”. La propuesta de las autoras es “seasoned with garlic”, que proporciona una traducción más clara.
- **Error de terminología:** La TR utiliza el término “options”, el cual no es preciso en este rubro, por lo que las autoras proponen el término “choices” para enlistar las opciones de preparación del platillo. Además, la CA propone el término “side choices” que especifica las opciones de acompañamientos en los platillos.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Camarones caribeños Relleno de coco, jengibre, tocino y piña con salsa curry	Caribbean Shrimp Stuffed with coconut, ginger, bacon and pineapple with curry sauce	Caribbean Shrimp Stuffed with coconut, ginger, bacon and pineapple, <b>served with</b> curry sauce
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se agregó el término “served with” para aclarar que el plato se sirve con salsa.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pescado Entero Frito	Fried Whole Fish	<b>Whole Fried Fish</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error gramatical.</b> En inglés, los adjetivos se anteponen al sustantivo en un orden específico, por lo que la forma correcta de “Pescado Entero Frito” en inglés es “Whole Fried Fish”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pescado Frito Relleno Relleno de mousse de camarón y queso derretido	Stuffed Fried Fish Stuffed with shrimp mousse and melted cheese <b>Choose between</b> rice,	Stuffed Fried Fish Stuffed with shrimp mousse and melted cheese <b>Side choices:</b> rice,

Elige entre arroz, verduras o papas fritas	vegetables, or <b>French</b> fries	vegetables or <b>french</b> fries
--	------------------------------------	-----------------------------------

- **Error de terminología:** La TR es muy literal. En la CA se propone una terminología más precisa, al utilizar la frase “side choices” se aclara las opciones de acompañamiento en los platos.
- **Error ortotipográfico:** La TR tiene mayúsculas innecesarias. La ortografía correcta es “french fries” en minúsculas.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Langosta Rellena Café Sunzal Relleno de mousse de camarón y queso derretido *Existencia según temporada, precio sujeto a cambios	<b>Sunzal Café Stuffed Lobster</b> Stuffed with shrimp mousse and melted cheese *Availability depending on season, price subject to change	<b>Café Sunzal Stuffed Lobster</b> Stuffed with shrimp mousse and melted cheese <b>Availability is based on the season, prices could vary</b>

- **Error gramatical:** La TR tiene una estructura incorrecta en el nombre del plato. Las autoras proponen la estructura “Café Sunzal Stuffed Lobster” para mejorar la gramática.
- **Error de terminología:** La TR utiliza “availability depending on the season”, las autoras proponen la traducción “availability based on the season” que mejora la fluidez del TO.  
En la traducción de la frase “price subject to change”, las autoras proponen una traducción más concisa “prices could vary”.

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Langosta a la parrilla	Grilled Lobster	Grilled lobster served with

Servido con papas fritas y verduras	Served with <b>French</b> fries and vegetables	<b>french</b> fries and vegetables
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error ortotipográfico:</b> Uso innecesario de mayúscula en “French fries”. La ortografía correcta es “french fries” en minúsculas.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Filete de pescado con salsa de alcaparras Salteados en mantequilla, vino, crema y alcaparras	Fish Fillet <b>with</b> Caper Sauce Sautéed in butter, wine, cream, and capers	Fish fillet <b>topped with</b> caper sauce Sautéed in butter, wine, cream and capers
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de terminología:</b> Se agregó "topped with" en el título para mejorar la redacción del nombre del platillo sin alterar el significado.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Filete de pescado a la plancha Con papas fritas y verduras	Grilled Fish Fillet <b>With fries</b> and vegetables	Grilled fish fillet <b>served with french</b> fries and vegetables
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de terminología:</b> Inconsistencia en la traducción de términos, el restaurante utiliza “fries” y a lo largo del menú utiliza “french fries”. La CA mantiene el uso de “french fries”. Además, se agregó el término “served” antes de la preposición “with” para completar la frase.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Filete de pescado	Breaded Fish Fillet	Breaded fish fillet <b>topped</b>

empanizado Servido con salsa de mantequilla, alcaparra, aceitunas, y tomate acompañado de arroz y vegetales	<b>Served with</b> butter sauce, capers, olives, and tomatoes, <b>accompanied by</b> rice and vegetables	<b>with</b> butter sauce, capers, olives and tomato, <b>served with</b> rice and vegetables
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se sustituyó el término “served with” por “topped with” para aclarar sobre los ingredientes que van sobre el filete. Se corrigió el término “accompanied by” por “served with”, ya que es el más adecuado y estándar en el rubro gastronómico para referirse a las guarniciones.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Filete de pescado estilo isleño En salsa de leche de coco y pasta de curry, servido con arroz	Island-Style Fish Fillet <b>In</b> coconut milk and curry paste sauce, served with rice	Island style fish fillet <b>topped with</b> coconut milk sauce and curry paste, served with rice
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de adición:</b> En la TR se agrega un guión “-” que es innecesario según la consulta de otros menús en inglés.</li> <li>● <b>Error de terminología:</b> Se agregó la frase “topped with” para aclarar que el platillo está cubierto con la salsa especificada en la descripción.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Filete de pescado cubierto de ajonjolí Servido con salsa de almendras y rostizadas con miel, acompañado	Sesame-Crusted Fish Fillet <b>Served with almond and roasted honey sauce, accompanied by</b> sautéed potatoes	Sesame-crusted fish fillet <b>topped with honey-roasted almond sauce and served with</b> sautéed potatoes

de papas salteadas		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> “Almond and roasted honey sauce” no es la traducción correcta, pero “honey-roasted almond sauce” es el término más preciso en el rubro gastronómico. Se cambió la frase verbal “topped with” en lugar de “served with” para aclarar que el platillo está cubierto con la salsa especificada en la descripción. Se cambió la frase verbal “served with” en lugar de “accompanied by” para describir los acompañamientos del plato.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Pasta venecia Camarones, calamares y alcaparras	<b>Venice Pasta</b> Shrimp, squid, and capers	<b>Venetian pasta with</b> shrimp, calamari and capers
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de terminología:</b> La TR utiliza el término “Venice”, el cual es incorrecto. Las autoras proponen el término “Venetian”, el cual es más adecuado para referirse a algo de relacionado con Venecia.</li> <li>● <b>Error gramatical:</b> Se agrega la preposición “with” para que la descripción sea más fluida. Además, se corrigió el término “squid” por “calamari”.</li> </ul>		

Texto Origen	Traducción del Restaurante	Corrección de las Autoras
Adicionales Papas Cafe Sunzal Arroz Pan con ajo supremo Tortilla frita Aguacate Orden de vegetales	El texto no estaba traducido.	<b>Side orders</b> <b>Café Sunzal french fries</b> <b>Rice</b> <b>Supreme garlic bread</b> <b>Fried tortilla</b> <b>Avocado</b> <b>Vegetables</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Error de omisión:</b> No se encontró traducción del texto. Es necesario que el</li> </ul>		

restaurante tenga una traducción completa y detallada para que los clientes angloparlantes comprendan claramente el menú.

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Postres Brownie de chocolate Flan de caramelo Pie de limón Tiramisú Helado de vainilla	El texto no estaba traducido.	<b>Desserts</b> <b>Chocolate brownie</b> <b>Caramel flan</b> <b>Lemon pie</b> <b>Tiramisu</b> <b>Vanilla ice cream</b>

- **Error de omisión:** No se encontró traducción del texto. Es necesario que el restaurante tenga una traducción completa y detallada para que los clientes angloparlantes comprendan claramente el menú.

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Limonada opcion de soda Limonada con Fresa Limonada con Albahaca Frozen de fruta	El texto no estaba traducido.	<b>Lemonade with soda</b> <b>Strawberry lemonade</b> <b>Basil lemonade</b> <b>Frozen fruit drink</b>

- **Error de omisión:** No se encontró traducción del texto. Es necesario que el restaurante tenga una traducción completa y detallada para que los clientes angloparlantes comprendan claramente el menú.

<b>Texto Origen</b>	<b>Traducción del Restaurante</b>	<b>Corrección de las Autoras</b>
Michelada Nacional Copa de vino Blanco, Rosado o Tinto	<b>National Michelada</b> <b>Glass of white, rosé, or red</b> <b>wine</b>	<b>Local Michelada</b> <b>Glass of white, rosé or red</b> <b>wine</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Error de terminología:</b> “National Michelada” no es una traducción apropiada, pero “Local Michelada” es más común y comprensible.</li> </ul>		

## 8.2 Cuantificación de Errores en las Traducciones de los Menús

**Tabla 2**

*Tabla de cuantificación de errores de traducción*

<b>Aspectos</b>	<b>Neto's Restaurante</b>	<b>Restaurante Pargos</b>	<b>Restaurante Café Sunzal</b>
Error de omisión	38	15	6
Error de terminología	24	23	28
Error ortotipográfico	20	10	8
Error gramatical	18	18	6
Error semántico	7	4	2
Error de adición	4	4	2
Error sintáctico	2	7	-
Error de fidelidad	3	1	-

### **8.3 Análisis sobre Errores en la Traducción de Menús**

Este análisis se centra en los errores detectados en la traducción de menús de español a inglés, evidenciando problemas de omisión, terminología, gramática y ortotipografía. Es importante recalcar que una traducción adecuada es crucial para asegurar la comprensión y profesionalidad del menú entre los hablantes de inglés.

#### ***8.3.1 Clasificación de Errores en Traducciones del Menú de Neto's Restaurante***

En la traducción del menú de Neto's Restaurante, los errores más predominantes fueron de omisión, ya que no se tradujeron términos como “Menú”, “Entradas” y títulos como “Cocteles y Ceviches”. Además, muchos platillos carecen de traducciones detalladas, lo que dificulta la comprensión de los ingredientes y descripciones para los clientes angloparlantes.

Otros errores comunes fueron los ortotipográficos, presentes en palabras como “carriot” en lugar de “carrot” y “potatos” en vez de “potatoes”. También, se identificó la falta de espacios en expresiones como “8oz” que debería ser “8 oz.”.

En cuanto a terminología, se detectaron inconsistencias como el uso inadecuado de “pink sauce” en lugar de “cocktail sauce”.

El aspecto de gramática y sintaxis también presentó varios errores, entre los cuales se destaca el uso incorrecto de plurales como “shrimps”, donde el término adecuado es “shrimp” tanto en singular como en plural. Asimismo, frases ambiguas como “ask for it” fueron corregidas a “to your choice”, la cual es más adecuada en el contexto gastronómico.

Finalmente, se encontraron errores semánticos que podrían generar confusión, como en la expresión “with garlic” que se corrigió a “seasoned with garlic”, para mejorar la precisión. También, se ampliaron los términos “ceviche”, “chirmol”, “casamiento”, “quesadilla”, entre otros,

brindando una definición para aclarar cada término, que puede ser desconocido para los clientes angloparlantes.

**Tabla 3**

*Rúbrica de evaluación del menú de Neto's Restaurante*

<b>Categoría</b>	<b>Criterios</b>	<b>Muchas veces</b>	<b>Pocas veces</b>	<b>Casi nunca</b>	<b>Nunca</b>
<b>Fidelidad</b>	La traducción refleja completamente el contenido y el tono del texto original sin alterar el significado	<b>x</b>			
	Las equivalencias culturales se adaptan adecuadamente al idioma de destino	<b>x</b>			
<b>Omisión y adición</b>	Se ha omitido información relevante que estaba presente en el texto original	<b>x</b>			
	Se han efectuado adiciones innecesarias que no están en el texto original y que pueden alterar el significado		<b>x</b>		
	Las adiciones presentes son necesarias para la comprensión del texto en el idioma de destino				<b>x</b>
	Terminología y textos sin traducir	<b>x</b>			
<b>Terminología</b>	Uso correcto de términos específicos, especialmente términos en el ámbito gastronómico		<b>x</b>		
	Uso consistente de términos a lo largo del texto traducido	<b>x</b>			
	Los términos utilizados son apropiados y comprensibles para el público objetivo	<b>x</b>			

	Uso de falsos cognados en la traducción		x		
<b>Errores morfosintácticos y ortotipográficos</b>	Consistencia en el uso de mayúsculas, cursivas, negritas, y otros aspectos tipográficos		x		
	Error en la escritura de la palabra	x			
	Uso de mayúsculas innecesarias		x		
	Orden incorrecto de las palabras (elementos sintácticos)		x		
	Errores de terminología en cuanto a tamaños		x		
	Uso correcto de unidades de medida (e.g., oz, lb, ml)	x			

### ***8.3.2 Clasificación de Errores en Traducciones del Menú del Restaurante Pargos***

En la traducción del menú del restaurante Pargos, los errores más notables fueron de terminología. Se identificaron términos inexactos como “pork chunks” en lugar de “pork greaves”; asimismo, se corrigió el uso inadecuado de “appetizers digestives”, sustituyéndolo por “digestifs”, para asegurar el uso de vocabulario preciso y reconocible en el contexto gastronómico.

Otros errores frecuentes fueron la puntuación y falta de espacios entre las palabras. Se detectó la ausencia de puntos y espacios en las unidades de medida, por ejemplo, “8oz” en lugar de “8 oz.”, lo cual afecta la presentación del menú. También, se corrigieron errores ortográficos como “foccaccia” que fue corregido por “focaccia”. El uso correcto de puntuación y ortografía es clave para mejorar la legibilidad y presentación del menú.

En cuanto a errores gramaticales, se encontró el uso incorrecto del plural “shrimps” en lugar de “shrimp” y estructuras gramaticales inadecuadas, como “chicken breast grilled” que fue corregido a “grilled chicken breast”, para mejorar la sintaxis.

Finalmente, se detectaron omisiones de términos importantes en la traducción, como adjetivos descriptivos, ingredientes, encabezados y títulos de platillos, lo que afecta la integridad del TO.

**Tabla 4**

*Rúbrica de evaluación del menú del restaurante Pargos*

<b>Categoría</b>	<b>Criterios</b>	<b>Muchas veces</b>	<b>Pocas veces</b>	<b>Casi nunca</b>	<b>Nunca</b>
<b>Fidelidad</b>	La traducción refleja completamente el contenido y el tono del texto original sin alterar el significado	<b>x</b>			
	Las equivalencias culturales se adaptan adecuadamente al idioma de destino	<b>x</b>			
<b>Omisión y adición</b>	Se ha omitido información relevante que estaba presente en el texto original		<b>x</b>		
	Se han efectuado adiciones innecesarias que no están en el texto original y que pueden alterar el significado		<b>x</b>		
	Las adiciones presentes son necesarias para la comprensión del texto en el idioma de destino			<b>x</b>	
	Terminología y textos sin traducir	<b>x</b>			

<b>Terminología</b>	Uso correcto de términos específicos, especialmente términos en el ámbito gastronómico		<b>x</b>		
	Uso consistente de términos a lo largo del texto traducido	<b>x</b>			
	Los términos utilizados son apropiados y comprensibles para el público objetivo	<b>x</b>			
	Uso de falsos cognados en la traducción				<b>x</b>
<b>Errores morfosintácticos y ortotipográficos</b>	Consistencia en el uso de mayúsculas, cursivas, negritas, y otros aspectos tipográficos	<b>x</b>			
	Error en la escritura de la palabra	<b>x</b>			
	Uso de mayúsculas innecesarias		<b>x</b>		
	Orden incorrecto de las palabras (elementos sintácticos)		<b>x</b>		
	Errores de terminología en cuanto a tamaños				<b>x</b>
	Uso correcto de unidades de medida (e.g., oz, lb, ml)	<b>x</b>			

### ***8.3.3 Clasificación de Errores en Traducciones del Menú del Restaurante Café Sunzal***

En la revisión del menú del restaurante Café Sunzal, los errores más frecuentes en la traducción son errores de terminología, gramaticales y ortotipográficos. En cuanto a los errores de terminología, se observó el uso inapropiado en el término “squid” que fue reemplazado por

“calamari”, ya que este último es más usado en gastronomía. Además, se corrigieron frases inadecuadas como “mixed lettuce” y “option to add” reemplazándolas por “a mix of lettuce” y “protein choices”, con el fin de proporcionar una traducción más precisa. También se sugiere el uso de expresiones como “sauce choices” y “served with” para detallar mejor las opciones y guarniciones. Por otra parte, términos como “pink sauce” se reemplazaron por “cocktail sauce”, el cual es más adecuado en este rubro.

Respecto a los errores ortotipográficos, se detectó el uso incorrecto de mayúsculas en palabras como “french fries”, que no deben llevar mayúsculas iniciales. Además, se encontraron errores de ortografía, como “tomatoe” en lugar de “tomato” y “8 oz” en lugar de “8 oz.”, los cuales deben corregirse para mantener la precisión en la escritura.

En cuanto a los errores de omisión y adición, se identificaron omisiones importantes en la traducción de secciones del menú, como bebidas y postres, lo que afecta la calidad de la traducción. Además, se observó el uso innecesario de guiones en algunas descripciones.

En la categoría de errores morfosintácticos y gramaticales, algunas frases como “availability depending on the season” fueron reformuladas a “availability is based on the season”, para una mayor naturalidad y claridad en inglés. Asimismo, es importante respetar el orden correcto de los adjetivos y sustantivos en inglés, como “vegetables sautéed” y “fried whole fish” que se corrigieron a “sautéed vegetables” y “whole fried fish”, para mantener una estructura gramatical adecuada.

Finalmente, se detectaron errores semánticos en frases que resultaban ambiguas, como “with garlic” que se sustituyó por “seasoned with garlic”, para evitar confusión sobre la preparación de los platillos y asegurar una mejor comprensión de lo que se ofrece en el menú.

**Tabla 5***Rúbrica de evaluación del menú del restaurante Café Sunzal*

<b>Categoría</b>	<b>Criterios</b>	<b>Muchas veces</b>	<b>Pocas veces</b>	<b>Casi nunca</b>	<b>Nunca</b>
<b>Fidelidad</b>	La traducción refleja completamente el contenido y el tono del texto original sin alterar el significado	<b>x</b>			
	Las equivalencias culturales se adaptan adecuadamente al idioma de destino	<b>x</b>			
<b>Omisión y adición</b>	Se ha omitido información relevante que estaba presente en el texto original			<b>x</b>	
	Se han efectuado adiciones innecesarias que no están en el texto original y que pueden alterar el significado			<b>x</b>	
	Las adiciones presentes son necesarias para la comprensión del texto en el idioma de destino				<b>x</b>
	Terminología y textos sin traducir			<b>x</b>	
<b>Terminología</b>	Uso correcto de términos específicos, especialmente términos en el ámbito gastronómico		<b>x</b>		
	Uso consistente de términos a lo largo del texto traducido	<b>x</b>			

	Los términos utilizados son apropiados y comprensibles para el público objetivo	x			
	Uso de falsos cognados en la traducción				x
<b>Errores morfosintácticos y ortotipográficos</b>	Consistencia en el uso de mayúsculas, cursivas, negritas, y otros aspectos tipográficos			x	
	Error en la escritura de la palabra		x		
	Uso de mayúsculas innecesarias			x	
	Orden incorrecto de las palabras (elementos sintácticos)		x		
	Errores de terminología en cuanto a tamaños				x
	Uso correcto de unidades de medida (e.g., oz, lb, ml)	x			

#### 8.4 Análisis de los Resultados de las Encuestas a los Turistas que Visitaron Los Restaurantes

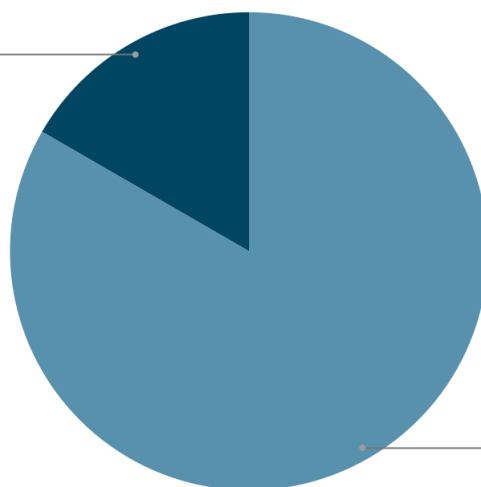
Para obtener datos sobre la experiencia culinaria de los visitantes extranjeros, se realizaron encuestas a seis turistas extranjeros para indagar si la traducción de los menús era comprensible. En general, la mayoría de los encuestados afirmaron que las traducciones son comprensibles; sin embargo, manifestaron que hay deficiencia en la traducción de aspectos como ingredientes, alérgenos y métodos de preparación.

##### Gráfico 1

*Comprensión de los nombres de los platillos*

Are the dish names easy to understand?

A few times  
16,7%



Many times  
83,3%

Many times (Muchas veces): 5

A few times (Algunas veces): 1

Rarely (Raramente): 0

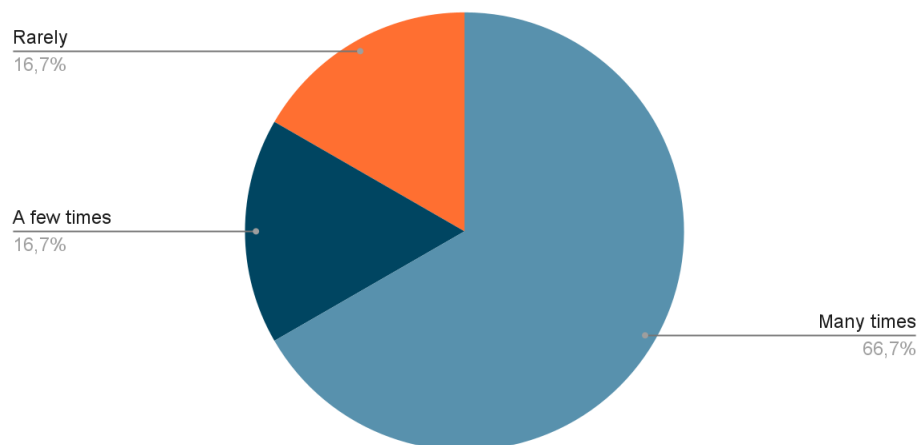
Never (Nunca): 0

La mayoría de los encuestados (83.3%) encontraron los nombres de los platillos fáciles de entender, lo que indica una traducción generalmente exitosa en este aspecto.

## Gráfico 2

*Claridad y precisión en la descripción de los métodos de preparación*

Is the description of meal preparation methods clear and concise?



Many times (Muchas veces): 4

A few times (Algunas veces): 1

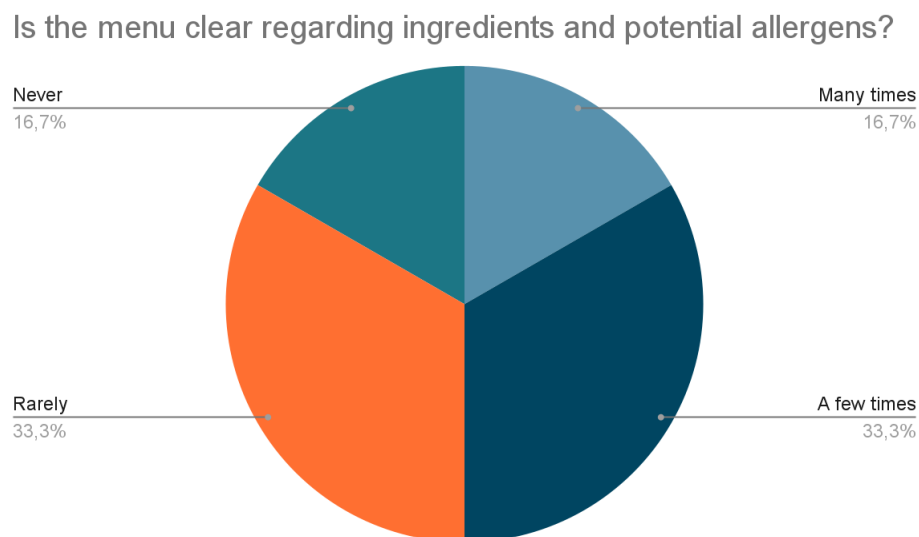
Rarely (Raramente): 1

Never (Nunca): 0

El 66.7% de los encuestados consideraron que las descripciones de los métodos de preparación son claras y concisas muchas veces, aunque existe un margen mínimo que debe mejorarse.

### Gráfico 3

#### *Claridad sobre los ingredientes y potenciales alérgenos*



Many times (Muchas veces): 1

A few times (Algunas veces): 2

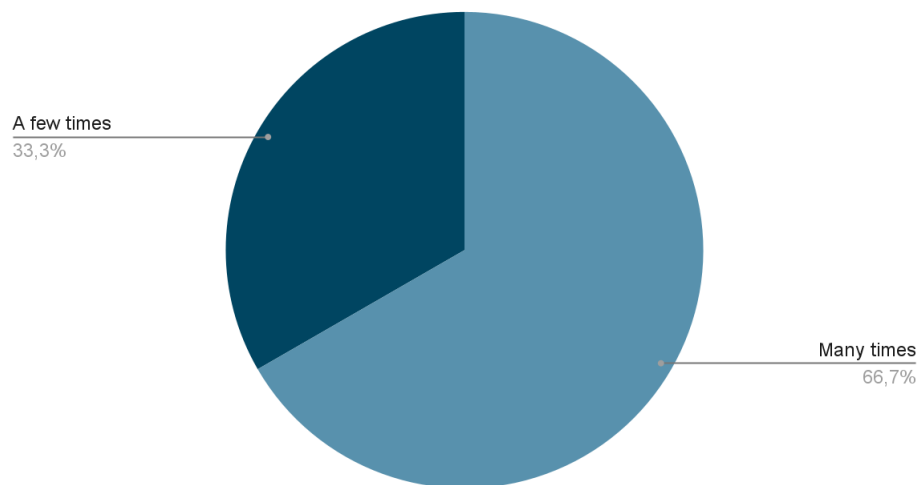
Rarely (Raramente): 2

Never (Nunca): 1

Solo el 50% de los encuestados mencionaron que la información sobre ingredientes y alérgenos es clara, mientras que el 50% mencionaron que no es clara. Este es un aspecto del menú que necesita mejorarse.

**Gráfico 4***Claridad en el listado de ingredientes principales*

Are all main ingredients clearly listed?



Many times (Muchas veces): 4

A few times (Algunas veces): 2

Rarely (Raramente): 0

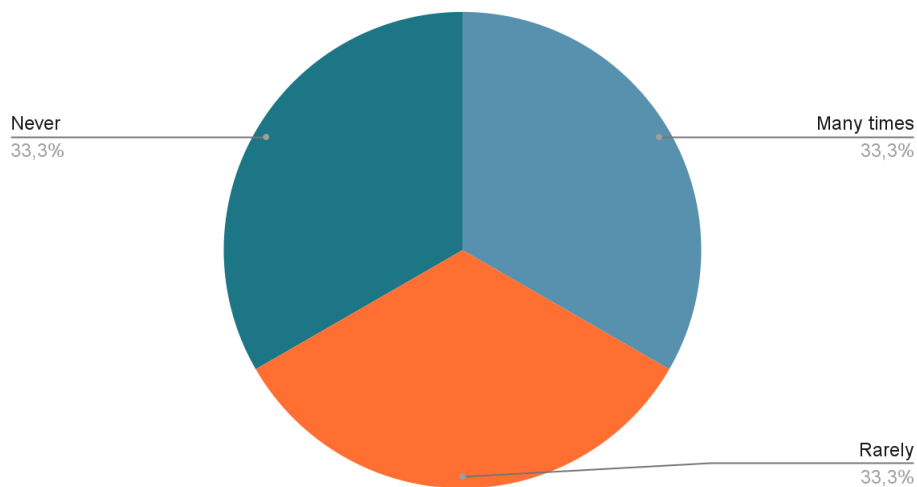
Never (Nunca): 0

El 66.7% de los encuestados afirmaron que los ingredientes principales están claramente listados muchas veces, lo cual es positivo.

## Gráfico 5

### *Explicación de ingredientes únicos o poco comunes*

Are unique or uncommon ingredients explained?



Many times (Muchas veces): 2

A few times (Algunas veces): 0

Rarely (Raramente): 2

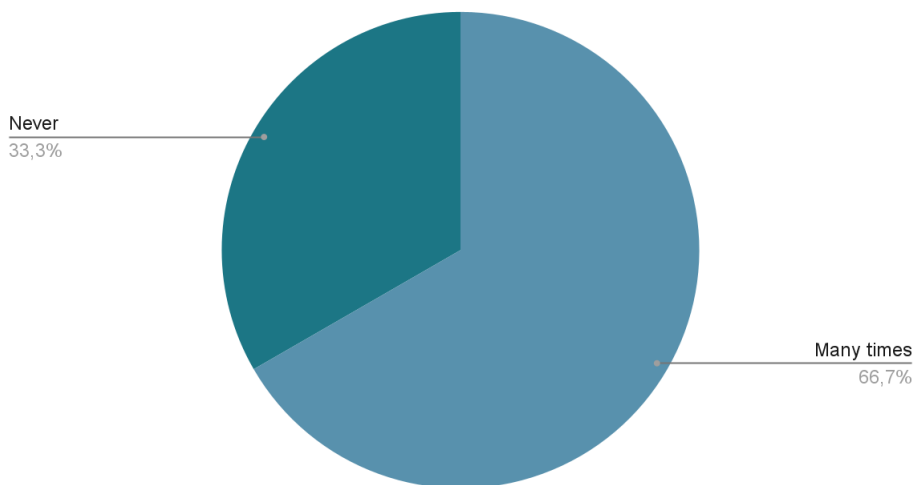
Never (Nunca): 2

El 33.3% encontraron explicaciones de ingredientes únicos; sin embargo, el 66.7% mencionaron que las explicaciones no estaban presentes en el menú. Esto indica una necesidad de incluir la explicación de ingredientes poco comunes.

**Gráfico 6**

*Concordancia del sabor descrito con el sabor real*

Does the described flavor profile match the actual taste?



Many times (Muchas veces): 4

A few times (Algunas veces): 0

Rarely (Raramente): 0

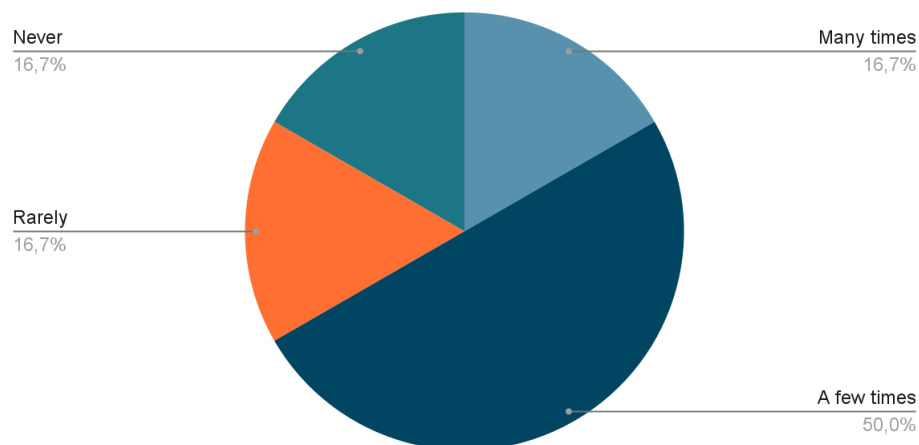
Never (Nunca): 2

El 66.7% de los encuestados respondieron que el sabor descrito coincide con el sabor real la mayoría de las veces, aunque hay un 33.3% que no lo encontraron preciso. Este aspecto requiere atención por parte del restaurante.

## Gráfico 7

*Precisión en la indicación del nivel de picante u otras intensidades de sabor*

Is the indication of the level of spiciness or other flavor intensities accurate?



Many times (Muchas veces): 1

A few times (Algunas veces): 3

Rarely (Raramente): 1

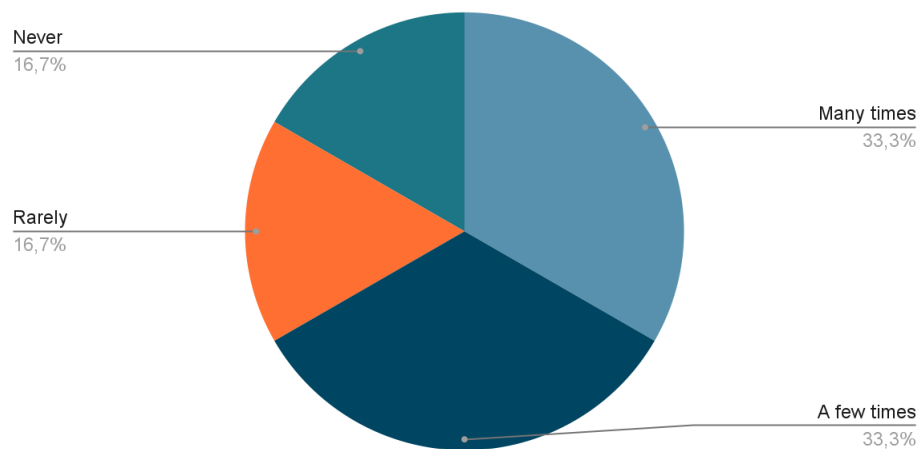
Never (Nunca): 1

El 50% de los encuestados encontraron la indicación de picante en el menú; mientras que, el resto no encontró la indicación de picante. Es necesario que el restaurante agregue esta indicación para evitar una mala experiencia.

## Gráfico 8

### *Descripciones adecuadas de los sabores*

Are the flavor descriptions appropriate (e.g., sweet, savory, tangy)?



Many times (Muchas veces): 2

A few times (Algunas veces): 2

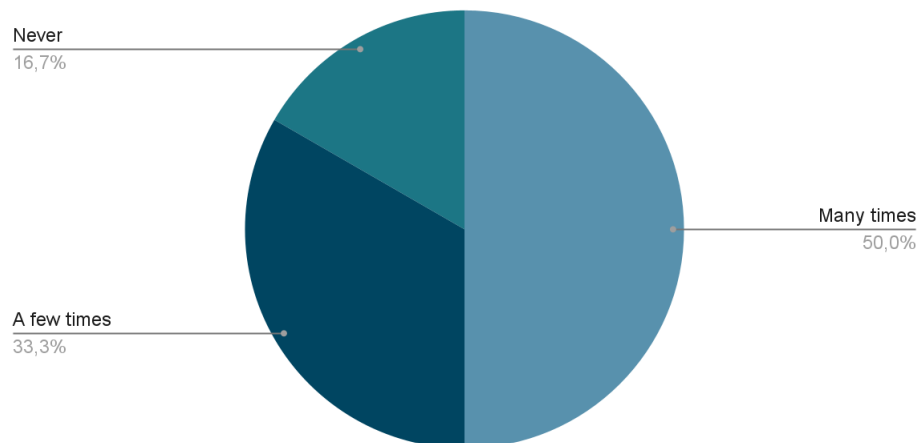
Rarely (Raramente): 1

Never (Nunca): 1

El 66% de los encuestados consideraron que las descripciones de sabor son apropiadas; mientras que, el 34% estuvieron en desacuerdo.

**Gráfico 9***Información sobre los métodos de cocción*

Is information on cooking methods provided (e.g., grilled, fried, baked)?



Many times (Muchas veces): 3

A few times (Algunas veces): 2

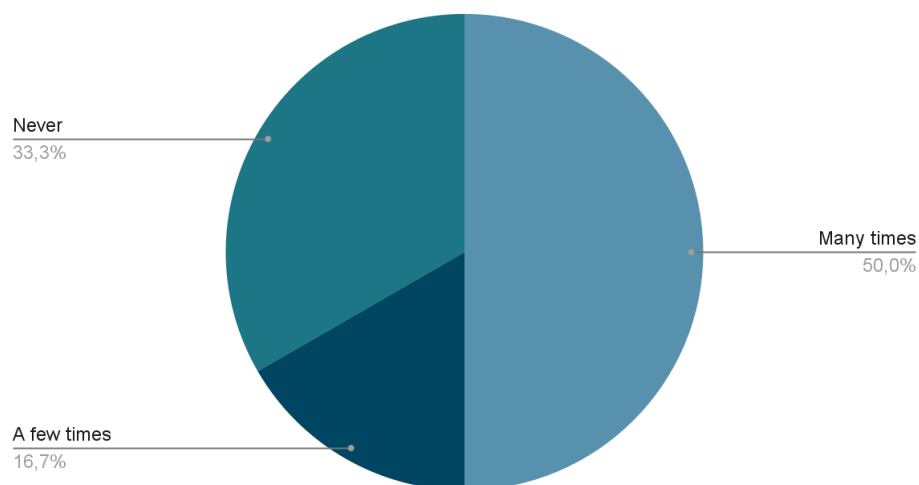
Rarely (Raramente): 0

Never (Nunca): 1

El 83.3% de los encuestados consideraron adecuada la información sobre los métodos de cocción, pero hay un 16.7% que opinan lo contrario.

**Gráfico 10***Indicaciones sobre factores dietéticos*

Are dietary considerations indicated (e.g., vegan, gluten-free)?



Many times (Muchas veces): 3

A few times (Algunas veces): 1

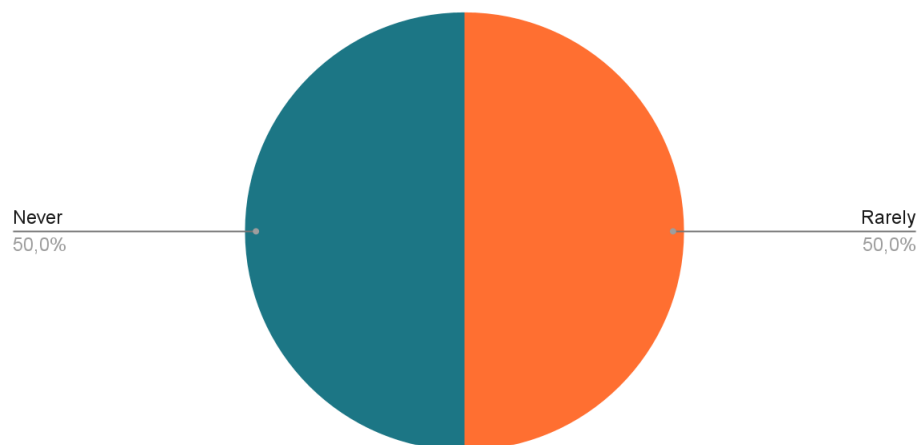
Rarely (Raramente): 0

Never (Nunca): 2

El 50% de los encuestados mencionaron que los factores dietéticos están indicados en los menús, aunque un 33.3% no las encontraron.

**Gráfico 11***Claridad en la descripción del estilo de preparación*

Is the preparation style clearly described (e.g., traditional, modern, fusion)?



Many times (Muchas veces): 0

A few times (Algunas veces): 0

Rarely (Raramente): 3

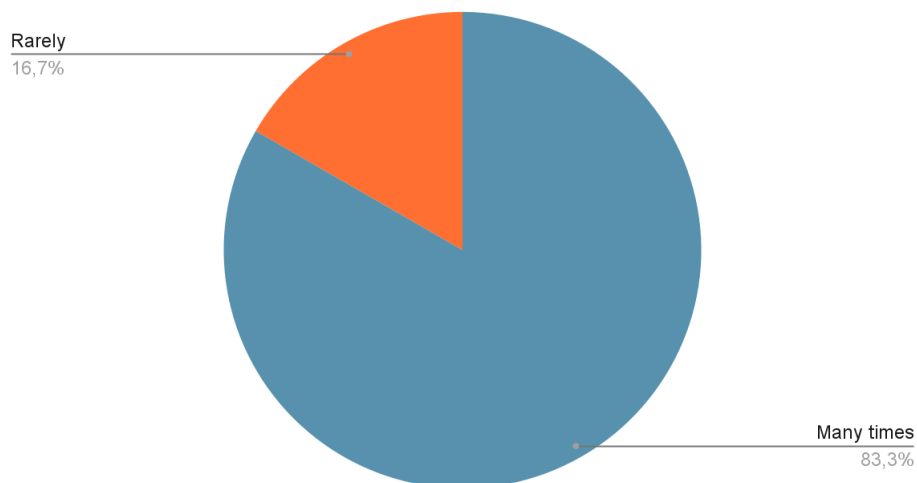
Never (Nunca): 3

Ningún encuestado mencionó que el estilo de preparación esté claramente descrito, este aspecto indica que hay una necesidad evidente de incluir esta descripción en los menús.

**Gráfico 12**

*Coherencia del aspecto visual con la descripción o las imágenes del menú*

Does the visual appeal match the menu description or images?



Many times (Muchas veces): 5

A few times (Algunas veces): 0

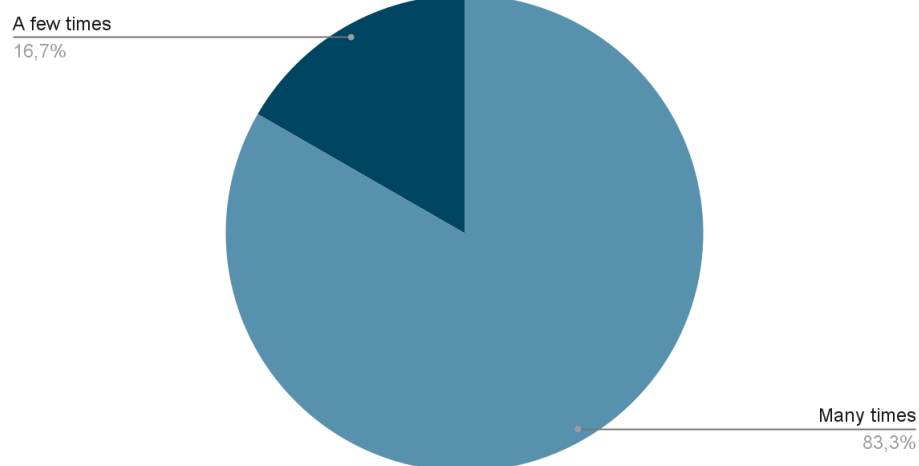
Rarely (Raramente): 1

Never (Nunca): 0

La mayoría de los encuestados (83.3%) afirmó que la apariencia visual corresponde con la descripción del menú, lo cual es un aspecto positivo.

**Gráfico 13***Consistencia en la presentación de los platos*

Is there any consistency in the presentation of dishes?



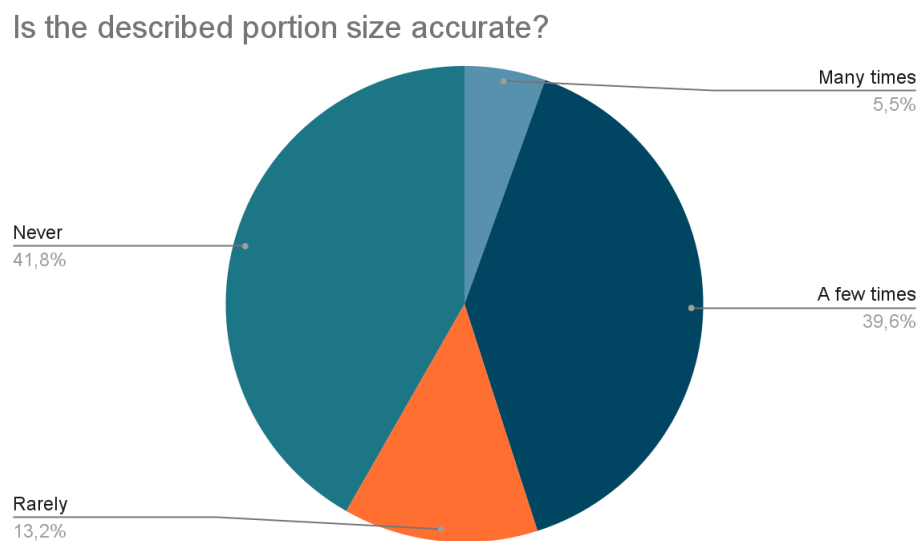
Many times (Muchas veces): 5

A few times (Algunas veces): 1

Rarely (Raramente): 0

Never (Nunca): 0

El 83.3% de los encuestados consideraron que hay consistencia en la presentación de los platos la mayoría de las veces, lo que representa un aspecto positivo del menú.

**Gráfico 14***Precisión en la descripción del tamaño de las porciones*

Many times (Muchas veces): 5

A few times (Algunas veces): 0

Rarely (Raramente): 0

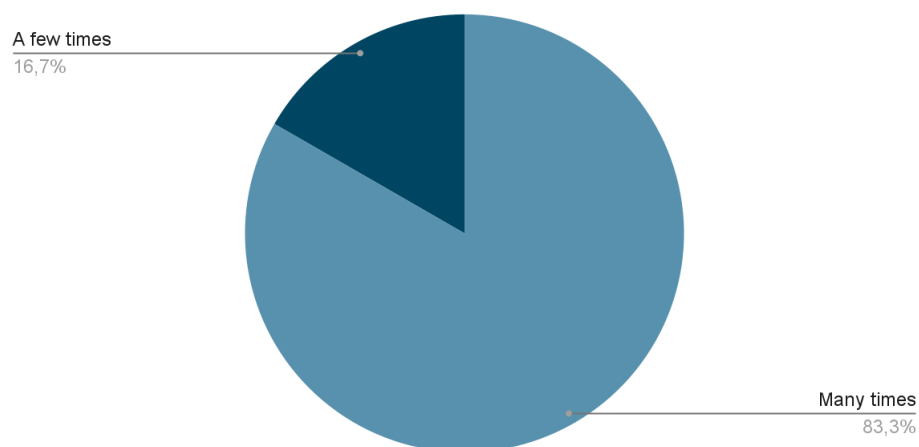
Never (Nunca): 1

El 83.3% de los encuestados estuvieron de acuerdo que la descripción del tamaño de las porciones es precisa, aunque un 16.7% no estuvo de acuerdo.

**Gráfico 15**

*Satisfacción con la cantidad en relación a las expectativas del menú*

Are you satisfied with the quantity relative to expectations set by the menu?



Many times (Muchas veces): 5

A few times (Algunas veces): 1

Rarely (Raramente): 0

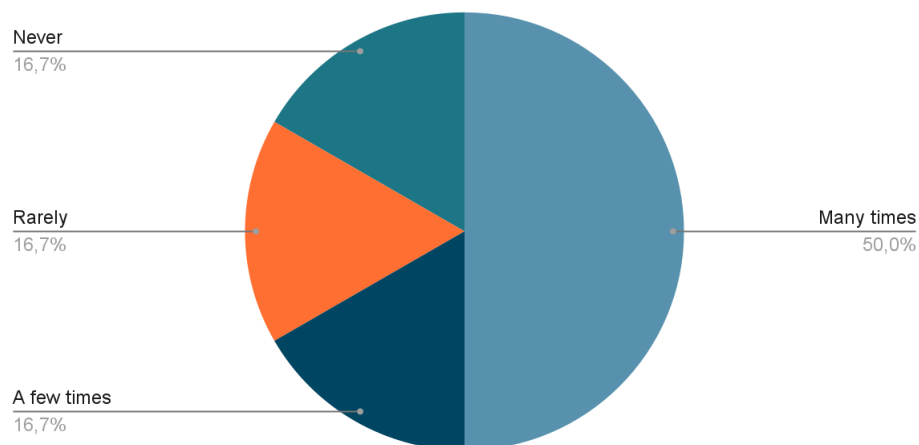
Never (Nunca): 0

El 83.3% de los encuestados afirmaron su satisfacción con la cantidad en relación con las expectativas del menú; mientras tanto, el 16.7% no estuvieron de acuerdo.

**Gráfico 16**

*Probabilidad de regresar o recomendar el restaurante basado en la claridad y precisión del menú*

Are you likely to return or recommend the restaurant based on menu clarity and accuracy?



Many times (Muchas veces): 3

A few times (Algunas veces): 1

Rarely (Raramente): 1

Never (Nunca): 1

El 50% de los encuestados manifestaron su disposición de regresar o recomendar el restaurante tomando en cuenta la claridad y precisión del menú; mientras que, el 50% restante estuvo en desacuerdo.

### **8.5 Análisis de los Resultados de las Entrevistas a los Encargados de los Restaurantes**

Los datos obtenidos en las entrevistas a los encargados de los restaurantes reafirmaron las dificultades que han enfrentado al hacer la traducción de términos propios como “chicharrón”, “curtido”, “pescadetas”, “camaroncillos”, etc., recalcando también la necesidad de estandarizar la terminología de platillos regionales para contar con traducciones precisas que puedan evitar confusiones o malentendidos de sus clientes angloparlantes. En cuanto a la propuesta de proporcionar un glosario de términos español-inglés específico del ámbito gastronómico, los administradores confirmaron sobre la utilidad de contar con este recurso, a fin de tener traducciones precisas (véase el Anexo C, transcripciones de las entrevistas con los encargados de los restaurantes).

## 9. Conclusiones

Luego de analizar los datos recolectados en las encuestas de los clientes y la revisión de las traducciones, se puede destacar que hay aspectos positivos en la traducción de los menús de los restaurantes como la fidelidad al texto origen, lo que facilita la comprensión de las traducciones de los nombres de los platillos; asimismo, no se observaron adiciones innecesarias en el texto. Por lo tanto, podemos concluir que los restaurantes se han preocupado por ofrecer a sus clientes angloparlantes un servicio de calidad, facilitando la comunicación a través de sus menús.

No obstante, se pudo observar que las traducciones presentan varias deficiencias que afectan de manera negativa la experiencia de los turistas angloparlantes. Los principales problemas observados fueron la omisión de términos, el uso incorrecto de terminología gastronómica, así como errores gramaticales y ortotipográficos que disminuyen la claridad y profesionalidad de los menús. Estas deficiencias en la traducción no solo generan confusión, sino que también afectan la percepción del restaurante y su atención a los turistas angloparlantes. La falta de una traducción precisa y adecuada puede resultar en malentendidos sobre los platillos y disminuir la satisfacción del cliente.

Asimismo, la ausencia de traducciones en varios menús refleja la falta de calidad en las traducciones, lo que limita el logro de una experiencia inclusiva a todos los visitantes, independiente de su idioma. La implementación de traducciones más precisas y detalladas, como las propuestas por las autoras de este estudio, podría mejorar considerablemente la imagen de los restaurantes y la experiencia gastronómica de los turistas.

Además de los resultados obtenidos en el análisis de los menús, las entrevistas con los encargados de los restaurantes confirman la importancia de contar con traducciones precisas. Los responsables mencionaron que la alta afluencia de turistas internacionales ha sido un factor

determinante para traducir sus menús, siendo el inglés la lengua principal. Además, los entrevistados respondieron que las traducciones actuales presentan dificultades, especialmente en la traducción de términos propios como “chicharrón” o “curtido”. Estas dificultades han resultado en confusiones para los clientes, quienes en algunas ocasiones han expresado que los platillos no coinciden con sus expectativas debido a errores en las traducciones.

Por otra parte, los encargados reconocen la necesidad de mejorar las traducciones y están interesados en recibir apoyo adicional, como capacitaciones para el personal y un glosario de términos gastronómicos del español con la traducción al inglés. Además, consideran que una mejora en las traducciones podría influir positivamente en la satisfacción de los clientes y evitar malentendidos que podrían impactar negativamente en la experiencia gastronómica.

Estas observaciones subrayan la relevancia de una traducción adecuada no solo para la correcta comprensión del menú, sino también para mejorar la imagen del restaurante y garantizar el éxito en la atención a turistas internacionales.

## 10. Recomendaciones

1. Contratar servicios de traductores profesionales con experiencia en el ámbito gastronómico para asegurar que las traducciones de los menús sean precisas, claras y culturalmente adecuadas. Esto evitará errores comunes como omisiones, adiciones innecesarias y el uso incorrecto de terminología.
2. Establecer un estándar de traducción para todos los menús, asegurando que los términos y descripciones sean uniformes en todos los restaurantes. Esto incluye la corrección de errores ortotipográficos, el uso adecuado de signos de puntuación y la revisión de las traducciones para que mantengan la profesionalidad y calidad del servicio.
3. Capacitación al personal en el idioma inglés. Es importante que el personal de los restaurantes tenga conocimientos básicos del idioma inglés, especialmente en lo relacionado con los términos gastronómicos. Esto les permitirá atender de manera más efectiva a los turistas y resolver cualquier duda sobre las traducciones en los menús.
4. Revisión periódica de los menús traducidos. Se recomienda que las traducciones sean revisadas de forma periódica para que sean actualizadas y corregidas según la necesidad, especialmente si el menú cambia o se agregan nuevos platillos. Esto garantizará que la experiencia del cliente sea siempre óptima y acorde a las expectativas de los turistas.

## 11. Referencias

- Albir, A., Raders, M., & Conesa, J. (1990). La fidelidad al sentido: problemas de definición. In *II Encuentros Complutenses en torno a la traducción: 12-16 de diciembre de 1988* (pp. 57-63). Editorial Complutense.  
[https://cvc.cervantes.es/lengua/iulmyt/pdf/encuentros\\_ii/08\\_hurtado.pdf](https://cvc.cervantes.es/lengua/iulmyt/pdf/encuentros_ii/08_hurtado.pdf)
- Botero, C. (2023). Trabajo de Investigación: Tipos de errores y posibles causas en las traducciones del inglés al español en la asignatura de Traducción II. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá D.C.  
<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/65782/Tipos%20de%20errores%20y%20posibles%20causas%20en%20las%20traducciones%20del%20ingl%C3%A9s%20al%20espa%C3%B1ol%20en%20la%20asignatura%20de%20Traducci%C3%B3n%20II.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Calvo, A. (2007). Artículo: La evaluación de la calidad de la traducción: análisis y crítica del modelo de Juliane House, Universidad de Valladolid. España. *Anglogermanica online*.  
<https://roderic.uv.es/rest/api/core/bitstreams/b3720a15-661b-46db-8ccb-96896bd87581/content>
- Enciclopedia Significados (2023). <https://www.significados.com/calidad/>
- El Colegio de México (2024). *Diccionario del Español de México*. México.  
[https://www.google.com/url?q=https://dem.colmex.mx/Ver/turismo&sa=D&source=docs&ust=1719866973623542&usg=AOvVaw1PVeAR\\_ztWmEzJjsHNwCFN](https://www.google.com/url?q=https://dem.colmex.mx/Ver/turismo&sa=D&source=docs&ust=1719866973623542&usg=AOvVaw1PVeAR_ztWmEzJjsHNwCFN)
- House, J. (1997). *Translation quality assessment: A model revisited*. Editorial Gunter Narr Verlag Tübingen. <https://archive.org/details/translationquali00hous/page/n7/mode/2up>

Hoyle, V. (2018). Investigación: Errores morfológicos, sintácticos y ortotipográficos en la traducción del español al inglés en los alumnos de los cursos “Inversa 1” e “Inversa 2” de la Facultad de Humanidades y Lenguas Modernas (pp.11-13). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Perú.

[https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/2235/Informe\\_final\\_investigacion\\_2018\\_VHoyle.docx?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/2235/Informe_final_investigacion_2018_VHoyle.docx?sequence=1&isAllowed=y)

Íñiguez, E. (2015). Un modelo de evaluación de la calidad para la traducción de poesía: Cavafis en español. *Sendebarr*, 26, 195–212. <https://doi.org/10.30827/sendebarr.v26i0.2801>

Mayoral, R. (1998). Traducción audiovisual, traducción subordinada, traducción intercultural. *Seminario de Traducción subordinada*, 12.

[https://www.ugr.es/~rasensio/docs/TAV\\_Sevilla.pdf](https://www.ugr.es/~rasensio/docs/TAV_Sevilla.pdf)

Ministerio de Turismo de El Salvador. (2024). El Salvador supera expectativas turísticas de Semana Santa 2024. <https://www.mitur.gob.sv/el-salvador-supera-expectativas-turisticas-de-semana-santa-2024/>

Nida, E. A. (1964). *Toward a science of translating: with special reference to principles and procedures involved in Bible translating*. Brill Archive.

<https://archive.org/details/towardscienceoft0000nida/page/n7/mode/2up>

Nida, E. & Taber, C. (1986). *La traducción, teoría y práctica Vol. 2*. Ediciones Cristiandad.

[https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=zmsvyRw7erYC&oi=fnd&pg=PA13&dq=definici%C3%B3n+de+traducci%C3%B3n&ots=Yxc-0FhTUR&sig=4qeS-LHgIT0ntcOtiy-](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=zmsvyRw7erYC&oi=fnd&pg=PA13&dq=definici%C3%B3n+de+traducci%C3%B3n&ots=Yxc-0FhTUR&sig=4qeS-LHgIT0ntcOtiy-anLa9u5s#v=onepage&q=definici%C3%B3n%20de%20traducci%C3%B3n&f=false)

[anLa9u5s#v=onepage&q=definici%C3%B3n%20de%20traducci%C3%B3n&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=zmsvyRw7erYC&oi=fnd&pg=PA13&dq=definici%C3%B3n+de+traducci%C3%B3n&ots=Yxc-0FhTUR&sig=4qeS-LHgIT0ntcOtiy-anLa9u5s#v=onepage&q=definici%C3%B3n%20de%20traducci%C3%B3n&f=false)

Ortiz, H. (2016). *La traducción*. Esquina Tomada Ediciones. Colombia.

<https://esquinatomada.com/wp-content/uploads/2020/03/Copia-de-La-traduccio%CC%81n-He%CC%81ctor-Ortiz-liminares.pdf>

Palacios, I., Alonso, R., Cal M, Calvo Y., Fernández F., Gómez L., López P., Rodríguez Y. & Varela J. (2019). *Diccionario electrónico de enseñanza y aprendizaje de lenguas*.

<https://www.dicenlen.eu/es/diccionario/entradas/texto-origen>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2014). *Diccionario de la lengua española* (23a ed.)

<https://dle.rae.es>

Valdenebro, J. (2020). La importancia de la fase de comprensión y la documentación en el proceso traslativo: análisis de los errores de traducción (español-francés) de un texto sobre natación artística. *Çédille*, (17), 398. <https://doi.org/10.25145/j.cedille.2020.17.19>

## 12. Anexos

### Anexo A. Glosario de Términos

**ADICIÓN:** Añadir injustificadamente elementos o informaciones en la traducción que no estaban presentes en el texto original (Valdenebro, 2020, p. 398).

**ANGLOPARLANTE:** Anglohablante, que tiene el inglés como lengua materna o propia (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2014).

**CALIDAD:** Capacidad que posee un objeto para satisfacer necesidades implícitas o explícitas según un parámetro, un cumplimiento de requisitos de calidad (Enciclopedia Significados, 2023).

**ERROR SINTÁCTICO:** Un error morfosintáctico es una desviación en el orden o relación de las palabras o sintagmas en la oración, así como de sus funciones (Hoyle, 2018, p.8).

**ERROR MORFOLÓGICO:** Un error morfosintáctico es una desviación de las reglas que rigen la flexión, la composición y la derivación de las palabras (Hoyle, 2018, p.8.)

**ERROR ORTOTIPOGRÁFICO:** Una desviación en el conjunto de usos y convenciones particulares con las que se rige la escritura por medio de elementos tipográficos en cada lengua. La ortotipografía se refiere a una combinación de la ortografía y la tipografía y en particular la forma en que la primera se aplica en las obras impresas: mayúsculas y minúsculas, espaciado, estilos de letras (cursiva, negrita, versalita...), puntuación, etc. (Hoyle, 2018, p.8).

**FIDELIDAD:** Una observancia rigurosa de la verdad, es decir, un cumplimiento riguroso de la precisión en la reproducción de un texto, de una entrevista o de una narración (Enciclopedia Significados, 2023).

**GASTRONOMÍA:** Conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos (Enciclopedia Significados, 2023).

**MORFOLOGÍA:** 4. f. Gram. Parte de la gramática que estudia la estructura de las palabras y de sus elementos constitutivos (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2024).

**OMISIÓN:** Al contrario que la adición, esta falta consiste en no traducir, sin justificación, elementos que estaban en el texto origen y que son fundamentales para el sentido del enunciado (Valdenebro, 2020)

**SINTAXIS:** 1. f. Gram. Parte de la gramática que estudia el modo en que se combinan las palabras y los grupos que éstas forman para expresar significados, así como las relaciones que se establecen entre todas esas unidades (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2024).

**TEXTO ORIGEN:** En traducción, texto del que se parte para la traducción (Palacios. et al., 2019).

**TEXTO META:** En traducción, texto resultado del proceso de traducción (Palacios, et al., 2019).

**TRADUCCIÓN:** Reproducir mediante una equivalencia natural y exacta el mensaje de la lengua original a la lengua receptora (Nida y Taber, 1986, p.29).

**TURISMO:** Hecho de viajar por lugares, regiones o países con la finalidad de conocerlos y disfrutar de ellos (El Colegio de México, 2024).

## Anexo B. Ejemplares de Instrumentos de Recolección de Datos

### 1. Survey to Evaluate Diners' Satisfaction (*Encuesta para Evaluar la Satisfacción del Turista*)

Objective: To collect diners' satisfaction related to the accuracy and clarity of translations

Name: \_\_\_\_\_ Nationality: \_\_\_\_\_.

Category	Criteria	Many times	A few times	Rarely	Never
<b>Clarity of Menu Descriptions</b>	Are the dish names easy to understand?				
	Is the description of meal preparation methods clear and concise?				
	Is the menu clear regarding ingredients and potential allergens?				
<b>Comprehension of Ingredients</b>	Are all main ingredients clearly listed?				
	Are unique or uncommon ingredients explained?				
<b>Taste and Flavor Expectations</b>	Does the described flavor profile match the actual taste?				
	Is the indication of the level of spiciness or other flavor intensities accurate?				
	Are the flavor descriptions appropriate (e.g., sweet, savory, tangy)?				

<b>Meal Preparation Details</b>	Is information on cooking methods provided (e.g., grilled, fried, baked)?				
	Are dietary considerations indicated (e.g., vegan, gluten-free)?				
	Is the preparation style clearly described (e.g., traditional, modern, fusion)?				
<b>Presentation and Plating</b>	Does the visual appeal match the menu description or images?				
	Is there any consistency in the presentation of dishes?				
<b>Portion Sizes</b>	Is the portion size described accurate?				
	Are you satisfied with the quantity relative to expectations set by the menu?				
<b>Satisfaction and Experience</b>	Are you likely to return or recommend the restaurant based on menu clarity and accuracy?				

## 2. *Entrevista a los Propietarios o Encargados de Restaurantes*

Nombre del restaurante: \_\_\_\_\_.

Propietario

Encargado

### **Sección 1: Introducción y Contexto**

1. ¿Hace cuánto tiempo abrió el restaurante?
2. ¿El restaurante ha cambiado el menú desde la fecha que se abrió? ¿Por qué?
3. ¿Con qué frecuencia recibe turistas en su restaurante? ¿De qué países?

### **Sección 2: Traducción de Menús**

4. ¿Qué lo motivó a traducir el menú del restaurante?
5. ¿Quién fue el responsable de traducir el menú (usted, una persona bilingüe, un traductor profesional)?
6. ¿Qué medio se utilizó para traducir el menú?
7. ¿Ha realizado revisiones o actualizaciones en las traducciones del menú desde que se hizo la primera versión?

### **Sección 3: Dificultades y Retos**

8. ¿Hubo términos o platos específicos que encontraron particularmente difíciles de traducir?

### **Sección 4: Mejoras y Apoyo**

9. ¿Qué tipo de apoyo cree que necesitaría para mejorar las traducciones del menú?
10. ¿Estaría interesado en contar con un glosario de términos gastronómicos en español e inglés para ayudar en futuras traducciones?
11. ¿Considera que mejorar la traducción del menú podría influir en la satisfacción del cliente y en el éxito del restaurante?

### 3. Rúbrica para Evaluar los Errores de Traducción de los Menús

**Objetivo:** Identificar los tipos de errores que pueden presentarse en las traducciones de los menús, para analizar aspectos lingüísticos y de contenido; detectar errores gramaticales y sintácticos; omisiones de información.

**Nombre del restaurante:** \_\_\_\_\_.

Categoría	Criterios	Muchas veces	Pocas veces	Casi nunca	Nunca
<b>Fidelidad</b>	La traducción refleja completamente el contenido y el tono del texto original sin alterar el significado				
	Las equivalencias culturales se adaptan adecuadamente al idioma de destino				
<b>Omisión y adición</b>	Se ha omitido información relevante que estaba presente en el texto original				
	Se han efectuado adiciones innecesarias que no están en el texto original y que pueden alterar el significado				
	Las adiciones presentes son necesarias para la comprensión del texto en el idioma de destino				
	Terminología y textos sin traducir				
<b>Terminología</b>	Uso correcto de términos específicos, especialmente				

	términos en el ámbito gastronómico				
	Uso consistente de términos a lo largo del texto traducido				
	Los términos utilizados son apropiados y comprensibles para el público objetivo				
	Uso de falsos cognados en la traducción				
<b>Errores morfosintácticos y ortotipográficos</b>	Consistencia en el uso de mayúsculas, cursivas, negritas, y otros aspectos tipográficos				
	Error en la escritura de la palabra				
	Uso de mayúsculas innecesarias				
	Orden incorrecto de las palabras (elementos sintácticos)				
	Errores de terminología en cuanto a tamaños				
	Uso correcto de unidades de medida (e.g., oz, lb, ml)				

**4. Instrumento para cuantificar los errores de traducción de los menús**

<b>Aspectos</b>	<b>Neto's Restaurante</b>	<b>Restaurante Pargos</b>	<b>Restaurante Café Sunzal</b>
Error de omisión			
Error de terminología			
Error ortotipográfico			
Error gramatical			
Error semántico			
Error de adición			
Error sintáctico			
Error de fidelidad			

## Anexo C. Transcripciones de las Entrevistas con los Encargados de los Restaurantes

### 1. *Neto's Restaurante, Playa El Cocal*

**Entrevistador:** Estamos iniciando la entrevista. Vamos a entrevistar a Elizabeth, ella es la responsable de Neto's Restaurante. Bien, Elizabeth. ¿Hace cuánto tiempo se abrió el restaurante?

**Entrevistado:** Aquí en la playa El Cocal, hace cinco años.

**Entrevistador:** ¿Y en el Puerto de la Libertad?

**Entrevistado:** En el Puerto de la Libertad, no tengo una fecha exacta, pero ya tiene aproximadamente 30 años. Aquí en El Cocal está desde el 2018.

**Entrevistador:** ¿El restaurante ha cambiado el menú desde la fecha que se abrió?

**Entrevistado:** Sí.

**Entrevistador:** ¿Por qué?

**Entrevistado:** Porque se tuvo que hacer el cambio debido a que empezamos a tener mayor visita de personas extranjeras, entonces, se tenían que hacer cambios en el menú.

**Entrevistador:** ¿Con qué frecuencia recibe turistas en su restaurante?

**Entrevistado:** Quizá todos los días. De hecho, tenemos clientes en los ranchos que son personas extranjeras, entonces ellos, más que todo, usan el inglés y nos hacen pedidos casi todos los días.

**Entrevistador:** ¿El restaurante tiene su menú en algún sitio web?

**Entrevistado:** Sí, lo tenemos.

**Entrevistador:** ¿Qué los motivó a traducir el menú del restaurante?

**Entrevistado:** Como le repito, por la frecuencia de visitas de extranjeros.

**Entrevistador:** ¿Usted sabe quién fue el responsable de traducir el menú?

**Entrevistado:** No, la verdad no.

**Entrevistador:** ¿Qué medios se utilizaron para traducir el menú?

**Entrevistado:** Ellos trabajan con personas que les manejan la página, les hacen los menús, tienen todo a cargo. Entonces, creo que fueron ellos los que lo tradujeron. La jefa es la que se encarga de la descripción de cada plato. Y ella también, porque como sabe bastante de inglés, gracias a Dios, entonces seguramente lo tuvo que haber traducido.

**Entrevistador:** Sí, me imagino que una agencia de publicidad maneja todo.

**Entrevistado:** Creo que sí, porque es una empresa la que les hace el trabajo de publicidad.

**Entrevistador:** ¿Ha realizado revisiones o actualizaciones en las traducciones del menú desde que se hizo la primera versión?

**Entrevistado:** No.

**Entrevistador:** ¿Esta es la única versión que existe de las traducciones?

**Entrevistado:** Ya traducido, sí.

**Entrevistador:** ¿Hubo términos o platos específicos que encontraron particularmente difíciles de traducir?

**Entrevistado:** No, no sé.

**Entrevistador:** ¿Qué tipo de apoyo cree que necesitaría para mejorar las traducciones del menú?

**Entrevistado:** En primer lugar, quizás capacitaciones para los empleados, porque nosotros no conocemos el idioma. Se nos hace bastante difícil cuando queremos explicarle algo a un cliente, pues no sabemos cómo hacerlo, entonces quizás sería una buena opción.

**Entrevistador:** ¿Algún cliente ha tenido dudas de la traducción al momento de pedir?

**Entrevistado:** Sí, nos ha pasado muchas veces y en ocasiones el cliente ha usado su teléfono porque no hay otra manera de cómo nosotros entenderle. Han sido pocas ocasiones, pero sí se ha dado.

**Entrevistador:** ¿Estaría interesado en contar con un glosario de términos gastronómicos en español e inglés para ayudar en futuras traducciones?

**Entrevistado:** Sería bueno.

**Entrevistador:** ¿Considera que mejorar la traducción del menú podría influir en la satisfacción del cliente y en el éxito del restaurante?

**Entrevistado:** Sí, la verdad, sí.

**Entrevistador:** Bien, entonces le agradecemos mucho su tiempo, Elizabeth.

## 2. *Restaurante Pargos, Playa El Tunco*

**Entrevistador:** En estos momentos estamos con Ricardo Ruiz, del restaurante Pargos. Le vamos a hacer una serie de preguntas para recolectar datos acerca de este restaurante.

Ricardo, ¿hace cuánto tiempo abrió el restaurante acá en esta zona?

**Entrevistado:** Aperturamos hace cuatro años, en diciembre de 2020.

**Entrevistador:** ¿El restaurante ha cambiado el menú desde la fecha que se abrió?

**Entrevistado:** Sí, sí hemos hecho cambios. Cambios en precio y agregamos nuevos platos y quitar algunos que realmente ya no tenían venta. Sí hemos hecho cambios en ese aspecto para mejorar los platos. Sin embargo, a cuatro años después se mantiene mucho la esencia del menú inicial.

**Entrevistador:** ¿Con qué frecuencia reciben turistas en el restaurante, y de qué tipo de países han identificado?

**Entrevistado:** Por ser un restaurante que estamos prácticamente dentro de un destino internacional, como lo es la Playa del Tunco en El Salvador, recibimos a diario tanto turistas nacionales como internacionales. Hemos visto la afluencia e incremento de turistas centroamericanos, como lo es Guatemala y Honduras. Ahora, en cuanto a turistas que no son centroamericanos, viene mucho americano, mucho hermano lejano también, y clientes europeos. De Europa varían bastante los países.

**Entrevistador:** Hemos visto que el menú que ustedes presentan también tiene su traducción en inglés. ¿Qué los motivó a traducir el menú en su momento?

**Entrevistado:** El restaurante no es solo uno, sino también una cadena de hoteles con el socio. Hay hoteles como Roca Sunzal, Boca Ola, que son parte de las marcas. Entonces, desde que iniciamos, la traducción del menú ya existía, porque lo que se espera es poder atender a visitantes

internacionales y tener la opción del menú en inglés. Realmente, el inglés es casi que el siguiente al español, la segunda lengua más hablada a nivel mundial.

**Entrevistador:** ¿Sabe quién fue el responsable de traducir el menú o fue alguna empresa o una persona en específico?

**Entrevistado:** Sí, hay una persona en específico, no una empresa realmente. El primer menú que se tradujo lo hizo la hija de la propietaria, que habla bastante inglés. Es alguien nacida en Estados Unidos, pero no profesional, sino alguien que nació allá. Simplemente, porque sabe inglés, se encargó de traducirlo en conjunto con la diseñadora. Hubo muchos errores en ese menú, y luego el siguiente se volvió a hacer con el gerente de ese momento, fue la tercera versión, pero no hicieron muchos cambios. Y luego el siguiente, que es el último que tenemos, lo hizo la otra hija de la propietaria, que también es nativa de Estados Unidos y tiene conocimiento. Así es como se han hecho hasta ahora las traducciones.

**Entrevistador:** Entonces, según entiendo ha habido tres versiones.

**Entrevistado:** Sí, tres versiones. Hemos hecho tres cambios de menú desde que aperturamos.

**Entrevistador:** ¿Sabe si además de sus conocimientos utilizaron otra herramienta que les facilitara la traducción de los menús?

**Entrevistado:** Realmente fue el conocimiento de ellas y lo que ya estaba. La primera fue como puro conocimiento de la hija, el siguiente fue corregir lo que los turistas no entendían, y el tercero fue ver todos los errores identificados en los primeros dos y corregirlos. Pero no, realmente no utilizaron ninguna herramienta adicional.

**Entrevistador:** ¿Hubo términos o platos específicos que encontraron difíciles de traducir, y por eso hicieron modificaciones y mejoras en la traducción?

**Entrevistado:** Fíjate que en ese último yo estuve presente, porque también me interesaba ver cómo se traducían los términos del español al inglés. Tal vez tengo un poco de conocimiento de inglés y pude más o menos ayudarlo, pero el problema es que ella no está involucrada en el negocio. Por ejemplo, cómo traducir “chicharrón” al inglés. Es algo bien nativo de El Salvador, entonces ni siquiera yo sabía cómo traducirlo. Primero lo teníamos en español, y luego buscamos en inglés cómo se podría decir. Hubo muchos obstáculos porque hay nombres muy nativos, como “criollo” o “curtido”. Los nombres de los platos no se tradujeron, se dejaron tal cual, pero sí las descripciones. Por ejemplo, “scallop” fue otro término complicado. No recuerdo exactamente, pero sí, esos son los que más me vienen a la mente.

**Entrevistador:** ¿El término loroco fue difícil de traducir?

**Entrevistado:** Loroco no lo tenemos en el menú, pero sí, es algo difícil de traducir. Quiero ver qué otros términos hubo, por ejemplo, pescadetas, que es un pescadito, pero ¿cómo lo dices en inglés? Hubo varias palabras con las que nos costó decidir cómo traducirlas.

**Entrevistador:** Me imagino que optaron por no traducirlo literalmente, sino describirlo.

**Entrevistado:** Por ejemplo, encontramos que “chicharrón” lo podíamos traducir como “chunk”, pero no es lo mismo. Dijimos que eso era lo más similar a “chicharrón” que encontramos para que se entendiera en el idioma del menú.

**Entrevistador:** Con respecto a mejoras y apoyo, ¿qué tipo de apoyo creen que necesitarían para mejorar las traducciones?

**Entrevistado:** Quizás una herramienta o aplicación que te diga cómo se traduce algo. Tal vez algo como Google Translate, que es lo más rápido, pero sabemos que Google Translate a veces no entiende realmente lo que estamos diciendo, sino que traduce lo más similar, y a veces no es correcto. Entonces, creo que sería eso.

**Entrevistador:** Tiene mucho que ver la localización, ¿verdad? Cómo se dice aquí en El Salvador.

**Entrevistado:** O en cada país, porque en cada país tienen su propio léxico.

**Entrevistador:** ¿Estarían interesados en contar con un glosario de términos gastronómicos en español e inglés para ayudar en futuras traducciones?

**Entrevistado:** Sí, claro. Sería interesante tener un glosario o un diccionario. Sería útil poder buscar cómo se traduce algo.

**Entrevistador:** ¿Considera que mejorar la traducción del menú podría influir en la satisfacción de los clientes y en el éxito del restaurante?

**Entrevistado:** Sí, no lo consideraría determinante, pero sí creo que nos ayudaría a evitar quejas. En los menús anteriores tuvimos quejas, por ejemplo, el cliente pedía un plato y cuando llegaba decía que no era lo que esperaba. Recuerdo que pasó con los camarones. Hay dos descripciones, “camarones” y “camaroncillos”, pero no es lo mismo. Camaroncillos es el diminutivo de camarón, pero es difícil saber cómo ponerlo en inglés. El cliente pidió camarones, pero recibió camaroncillos y se quejó porque esperaba camarones grandes. Entonces, mejorar las traducciones podría evitar esas quejas.

**Entrevistador:** Tiene mucho que ver con la satisfacción.

**Entrevistado:** Exacto, con la satisfacción del cliente.

**Entrevistador:** Agradecemos su tiempo y la información nos va a ser muy útil para analizar los datos y las traducciones.

**Entrevistado:** Bueno, a la orden. Gracias.

### 3. *Café Sunzal, Playa El Sunzal*

**Entrevistador:** Estamos aquí con Edith Mejía, gerente del Café Sunzal. ¿Hace cuánto tiempo se abrió el restaurante?

**Entrevistado:** Hace 22 años.

**Entrevistador:** ¿El restaurante ha cambiado el menú desde la fecha que se abrió? ¿Por qué?

**Entrevistado:** Sí, se ha cambiado. Se han quitado platos o bebidas que se desactualizaron y se han agregado también nuevos platos y bebidas.

**Entrevistador:** ¿Con qué frecuencia recibe turistas en su restaurante y de qué países?

**Entrevistado:** Todos los días recibimos turistas de otros países: franceses, americanos, europeos, de todos lados.

**Entrevistador:** ¿Qué la motivó a traducir el menú del restaurante?

**Entrevistado:** El motivo principal fue porque nuestra clientela, un setenta por ciento son extranjeros.

**Entrevistador:** ¿Quién fue el responsable de traducir el menú? ¿Usted, una persona bilingüe o un traductor profesional?

**Entrevistado:** Se hizo con una persona bilingüe encargada del diseño y de todo lo relacionado con el menú.

**Entrevistador:** ¿Qué medio se utilizó para traducir el menú?

**Entrevistado:** Pues, como nosotros hicimos una contratación aparte, me imagino que ellos encontraron sus propios medios, ya sea el Internet, más que todo.

**Entrevistador:** ¿Ha realizado revisiones o actualizaciones en las traducciones del menú desde que se hizo la primera versión?

**Entrevistado:** Sí se han hecho.

**Entrevistador:** ¿Hubo términos o platos específicos que encontraron particularmente difíciles de traducir?

**Entrevistado:** Sí, quizás fueron algunos ingredientes que tenían varios significados, y costó un poco encontrar el significado correcto para que nuestros clientes lo entendieran y no les diéramos una información errónea.

**Entrevistador:** ¿Qué tipo de apoyo cree que necesita para mejorar las traducciones del menú?

**Entrevistado:** Quizás que haya una estandarización de todos los términos que existen basado en lo relacionado a menús.

**Entrevistador:** ¿Estaría interesada en contar con un glosario de términos gastronómicos en español e inglés para ayudar en futuras traducciones?

**Entrevistado:** Sería bueno.

**Entrevistador:** ¿Considera que mejorar la traducción del menú podría influir en la satisfacción del cliente y en el éxito del restaurante?

**Entrevistado:** Sí, influye bastante. Acuérdense que la buena información es la clave, esa es la idea.

**Entrevistador:** Muy bien, gracias, Edith.

## Anexo D. Fotografías de Los Menús

### 1. Neto's Restaurante



# MENÚ

## Coocteles y Ceviches



**CEVICHE AHUMADO \$14**  
Trozos frescos de pescado, mezcla de pimientos, cebolla morada y cilantro con un especial toque ahumado acompañado con chips de camote.  
(tiempo de preparación 20 min)

**CEVICHE MAYA \$14**  
mezclamos sabores nativos como el mani y la papiriora en una especial salsa con la si aderezamos trozos trozos de pescado y mix de vegetales.  
(tiempo de preparación, 20 minutos)

**COCTÉL DE CAMARÓN NETO'S \$13.25**  
Camarón, salsa rosada, aceitunas verdes y manzana verde.  
Shrimp, pink sauce, green olives and green apple.

**COCTÉL DE CAMARÓN JUMBO \$9 • \$12**  
Natural, salsa rosada o salsa roja.  
Jumbo Shrimp Cocktail: Natural, pink sauce or red sauce.

**CEVICHE DE LA CASA \$13.25**  
Ceviche mixto (sin conchas) mani, aceitunas verdes y maíz amarillo.  
Mixed ceviche (without shells) peanuts, green olives and yellow corn.

**COCTEL DE CONCHAS \$7.25 • \$12.25**  
Black shell cocktail

**COCTEL DE CAMARONES \$7.50 • \$12.50**  
Natural: Chimal, camarones y jugo de tomate.  
Salsa Rosada: Chimal, camarones y salsa rosada.  
Natural: Chimal, shrimp and tomato juice.  
Pink sauce: Chimal, shrimp and pink sauce.

**COCTEL DE CARACOL \$7.25 • \$12.25**  
Snail cocktail

**COCTEL DE CALAMAR \$7.25 • \$12.25**  
Squid Cocktail

**CEVICHE DE PESCADO \$7.25 • \$12.25**  
Chimal, trozos de pescado, cebolla morada, zanahoria, chile verde, cilantro y apio.  
Fish ceviche: Chimal, chunks of fish, purple onion, carrot, green pepper, coriander and celery.

**COCTEL MIXTO CON CARACOL \$11.25 • \$16.25**

**COCTEL MIXTO \$7.25 • \$12.25**  
Chimal, ceviche, camarón, calamar y conchas.  
Mixed Ceviche: Chimal, ceviche, shrip, squid and shells.

## Especialidades en Mariscos

**CAMARONES JUMBO \$18**  
4 camarones jumbo al ajo, a la plancha o empanizados.  
4 Jumbo shrimp with garlic, grilled or breaded.

**CAMARONES A LA TOCINETA \$20**  
4 camarones rellenos de queso y envueltos en tocino.  
4 Jumbo shrimps, stuffed with cheese and wrapped in bacon.

**PESCADO RELLENO DE CAMARONES \$20**  
**OPCIÓN CAMARONES Y QUESO O CAMARONES Y CREMA DE CEBOLLA**  
Pescado deshuesado con 8oz. de camarón y queso o crema de cebolla.  
Boneless fish stuffed with 8oz shrimp and cheddar cheese or onion cream.

**PESCADO RELLENO DE CAMARÓN Y CALAMAR \$22**  
Pescado deshuesado relleno de 4oz de camarón y 4oz de calamar con crema de cebolla.  
Boneless fish stuffed with 4oz shrimp and 4oz squid with onion cream.

**PESCADO FRITO \$10**  
Fried fish

**FILETE RELLENO DE CAMARONES \$20**  
Relleno de camarones y queso, envuelto en tocino, aderezado con salsa de cebolla cremosa.  
Fish fillet stuffed with shrimp and cheese, wrapped in bacon, seasoned with creamy onion sauce.

**TACOS DE CAMARÓN O PESCADO \$6.50**  
3 tacos de camarón o pescado empanizado, lechuga, repollo morado, chimal, salsa de aguacate y cilantro.  
3 Tacos (breaded shrimp or fish)

**TOSTONES DE CAMARÓN \$8**  
4 tostones de plátano con aguacate, chimal y camarones al cajún.  
4 plantain tostones with avocado, chimal and Cajun shrimp.

**TOSTONES DE CEVICHE \$8**  
4 tostones de plátano rellenos de chimal y fresco ceviche mixto.  
4 plantain tostones with chimal and fresh mixed ceviche.

**DOCENA DE CONCHAS \$7**  
Servidas en su caparazón acompañadas de un especial curtido de cebolla y rábano.  
Dozen Shells, served in their shell with a special pickled onion and radish.

**DOCENA DE OSTRAS**  
(consultar precio y disponibilidad)  
Dozen oysters (ask for price and availability)

**PESCADO FRITO BOCA COLORADA (CONSULTAR PRECIO)**  
Fried red snapper fish (ask price)

**CALAMARES \$16**  
Disfrutalos al ajo, a la plancha o empanizados.  
Squids: Enjoy it with garlic, pan fried or breaded.

**LANGOSTA (CONSULTAR PRECIO)**  
Disfrutala al ajo, a la plancha o a la veracruzana.  
Lobster (ask price)  
Enjoy it with garlic, grilled or veracruzana style.

**LANGOSTA RELLENA (CONSULTAR PRECIO)**  
Langosta rellena de camarones ligeramente cremosos con un toque de eneldo, gratinada con queso mozzarella.  
Stuffed Lobster (ask price) Lobster stuffed with slightly creamy shrimp with a touch of dill, gratin with mozzarella cheese.

\*todos acompañados de arroz, ensalada de papa, vegetales al vapor y tortillas.

\*informa al mesero con anticipación si eres alérgico a algún ingrediente de nuestro menú

\*Se hará el cargo del 10% de propina al total de su factura

## Carnes y Aves

**CARNE ASADA O A LA PLANCHA \$9**  
 Boz de carne, chimol, casamiento, vegetales al vapor, ensalada de papa, aguacate y tortilla frita.  
 Pan fried or grilled meat. Boz of meat, chimol, beans, steamed vegetables, potato salad, avocado and fried tortilla.

**BEEFSTEAK EN SALSA JALAPEÑA \$10**  
 Bocas de carne con cremosa salsa jalapeña.  
 Beefsteak in jalapeño sauce. Boz with creamy jalapeño sauce.

**CHURRASCOS \$10**  
 Bocas de carne, 1 chorizo argentino, casamiento, boz of steak, 1 argentine sausage, rice and beans.

**POLLO EN CREMA DE CEBOLLA \$7**  
 1/4 de pollo con crema de cebolla y cilantro.  
 1/4 chicken with onion cream and cilantro.

**PECHUGA DESHUESADA A LA PLANCHA \$8**  
 Boz de pechuga deshuesada.  
 Boz grilled boneless breast.

**PECHUGA CON CREMA DE CHAMPINÓN \$10**  
 Boz de pechuga deshuesada, bañada con crema de champiñones.  
 Boz grilled boneless breast with mushrooms cream.

**FILLET MIGNON \$16**  
 Servicio con ensalada fresca y papas al ramerio.  
 With fresh salad and rosemary potatoes.

\*todas acompañadas de arroz, ensalada de papa, vegetales al vapor y tortillas.



FILLET MIGNON

## Platos Mixtos

**MAR Y TIERRA \$16**  
 Boz de carne a la plancha y 2 camarones jumbo.  
 Boz grilled steak and 2 jumbo shrimps.

**CIELO, MAR Y TIERRA \$20**  
 1/4 de pollo, boz de carne y 2 camarones jumbo.  
 1/4 chicken, boz, grilled steak and 2 jumbo shrimps.

**FILETE Y CAMARÓN \$18**  
 Boz de filete de pescado y 2 camarones jumbo.  
 Boz fish fillet and jumbo shrimps.

**LANGOSTA Y CAMARÓN \$30**  
 4 camarones jumbo y 1 langosta mediana.

\*todas acompañadas de arroz, ensalada de papa, vegetales al vapor y 2 tortillas.



LANGOSTA Y CAMARÓN



ARROZ A LA VALENCIANA

## Arroces

**ARROZ A LA VALENCIANA \$15**  
 Pato, jamón y camarones.  
 Valencian rice, Chicken, ham and shrimp.

**ARROZ CON CAMARONES \$14**  
 Rice with shrimps.

**ARROZ CON CALAMARES \$14**  
 Rice with squid.

**ARROZ CON CAMARÓN Y CALAMAR \$15**  
 Rice with shrimp and squid.

**ARROZ MARISCADA \$17**  
 Langosta, jaja, sirmitas, camarón y calamar.  
 Seafood rice: Lobster, crab, clams, shrimp and squid.

## Sopas y Crenas

**1/2 MARISCADA NATURAL \$10**  
 CON CREMA / WITH CREAM \$11

**GRAND MARISCADA NATURAL \$17**  
 CON CREMA / WITH CREAM \$18

**SOPA DE PESCADO \$9**  
 Pielito con huevo o sin huevo.  
 Fish Soup: Ask for it with or without eggs.

**SOPA DE CAMARONES JUMBO NATURAL O EN CREMA \$ 18**  
 Jumbo Shrip soup Natural or Cream

## Pastas

**PASTA MARINERA \$12**  
 pasta servida con camarones, calamares, mejillones y una exquisita salsa roja de mariscos.

**CHICKEN PESTO \$10**  
 servida con pechuga de pollo y una cremosa salsa con especias, tomate deshidratado, albahaca y ajo.

**PASTA TOSCANA \$10**  
 servida con camarones y una cremosa salsa con especias, tomate deshidratado, albahaca y ajo.

\*todas servidas con pan con ajo.



PASTA MARINERA

## Entradas

- ORDEN DE PAPAS FRITAS \$3.50
- ORDEN DE TORTILLA FRITA \$1.00
- ORDEN DE AGUACATE \$1.00
- ORDEN DE ENREDOS \$2.50



GRAND MARISCADA

## Postres

- CHEESECAKE \$3.75
- FLAN DE QUESO \$3.00
- QUESADILLA \$2.25
- SUNDAE \$2.75



## Cervezas

- GOLDEN PILSENER \$2.00
- PILSENER GRANDE \$3.00
- SUPREMA \$2.25
- CORONA \$3.25
- STELLA ARTOIS \$3.25
- HEINEKEN \$3.25
- REGIA \$3.00
- SMIRNOFF \$3.00
- MIX DE MICHELADA \$1.00
- MIX DE MICHELADA CON JUGO DE TOMATE \$1.50



## Bebidas sin Alcohol

- LIMONADA \$2.00  
 lemonade
- LIMONADAS ESPECIALES \$2.75  
 Con soda, fresa, chia, hierba buena o coco  
 With soda, strawberry, chia seed, peppermint or coconut.
- JUGO DE NARANJA \$2.50  
 Orange juice
- JUGO DE ZANAHORIA \$2.50  
 Carrot juice
- JUGO DE NARANJA ZANAHORIA \$2.50  
 Carrot and orange juice
- NARANJADA \$2.50
- NARANJADA CON SODA \$2.75
- LICUADOS - SMOOTHIES \$2.75  
 Fresa, banana u oreo.  
 Strawberry, banana or oreo

**FROZEN \$4.00**  
 Piña, maracujá, coco, fresa, naranja, limón, sandía, capuccino, galleta o piña colada.  
 Pineapple, passion fruit, coconut, strawberry, orange, lemon, watermelon, cappuccino, cookie or piña colada.

**PIÑA COLADA \$4.00**

**COCO HELADO \$4.00**  
 Coconut juice

**AGUA \$1.25**  
 Water

**SODAS \$1.50**

**SODA EN LATA \$1.50**  
 Canned soda

**CAFÉ \$1.00**

**TÉ CALIENTE \$1.00**



7668-9863

Neto's Restaurante  
 @Netosrestaurantesv

\*Se hará el cargo del 10% de propina al total de su factura  
 \*informa al mesero con anticipación si eres alérgico a algún ingrediente de nuestro menú.

## 2. Restaurante Pargos

# PARGOS

Menú

### PA'EMPEZAR

**CALANILLOS**  
Deliciosos anillos de calamar empanizados en salsa tártara.

**TA-YUCA**  
Acompañada de chicharrones de cerdo y curtido a lo criollo.

**COYOLÉS DE MAR**  
Bolitas de pescado con queso mozzarella, rellenas de camarón y calamar.

**CHICKY ALAS**  
Alitas de pollo asadas con un toque de curtido pacaoyo.

**SUKIRONES**  
Pincho de camarones y zucchini con salsa de aguacate.

**EL COATÉPEQUE**  
Pescadetas de lago y chicharrones de pargo.

**VACANACHOS**  
Acompañados de carne de res, salsa de aguacate, frijolitos fritos, chimol y crema.

**EL VIAGRA**  
Coyoles de mar, consomé de mariscos, concha fresca y ceviche de pescado.

### TRADICIONALES COSTEÑOS

**FILETE DE PESCADO**  
8 onzas a su gusto: ajillo, plancha o empanizado.

**EL PARGO**  
Pescado entero asado o frito acompañado de arroz y vegetales.  
Pequeño  
Mediano  
Grande

**CAMARONES**  
8 onzas a su gusto: ajillo, plancha o empanizado.

**PESCADO QUEEN**  
Pescado entero acompañado de arroz y vegetales.

**PESCADO RELLENO**  
Pescado entero con camarones, calamares y mantequilla cremada.

**LANGOSTA**  
16 onzas a su gusto: ajillo o a la plancha.

## ASADOS

**PECHO RAYADO**  
8 onzas de pechuga de pollo sazonada a la parrilla

**COCO FISH**  
8 onzas de filete de pescado en salsa de coco y marañón.  
\*Opciones de pez: dorado, robalo o pargos.

**EL ENSARTADO**  
Kabobs de lomo de res asado a la criollo, frijoles y cuajada.

**EL LOMO**  
8 onzas de lomo rollizo y aderezo de hierbas.

**EL KRAKEN**  
6 onzas de pulpo asado y sazonado con una receta de la casa.

**TUNCO RIB**  
10 onzas de costilla de cerdo con sazón de la casa a la parrilla.

**EL KALA-MARON**  
4 onzas de calamar relleno con frutos y camarones jumbo.

**PEZ ZOMBI**  
8 onzas de filete de pescado en cremosa salsa de champiñones, colitas de camarón y tocino.

**DE ALASKA**  
Salmon sazonado con hierbas a la parrilla.

**BOCA SHRIMP**  
8 onzas de jugosos camarones asados en mantequilla de limón.



**VACA MAR**



**EL KRAKEN**



**PA' LA FAMILY**

\*Nuestros platos vienen acompañados de 2 complementos. Puedes escoger entre: Maiz amarillo, arroz, puré de papas, frijoles o vegetales asados.

\*Se cargará el 10% de propina

# PARGOS Menu

## PA'EMPEZAR

**CALANILLOS \$8.00**  
Breaded squid rings with tartar sauce.

**TAYUCA \$7.00**  
Yucca with fried pork chunks and criollo cabbage.

**COVOLES DE MAR \$7.50**  
Fish balls with mozzarella cheese stuffed with shrimps and squid.

**CHICKY ALAS \$7.50**  
Grilled chicken wings with pacoyo cabbage.

**SUKIRONES \$8.00**  
Shrimps kebab and zucchini with avocado sauce.



## TRADICIONALES COSTENOS

**FILETE DE PESCADO \$15.99**  
Boz fish fillet with garlic, grilled or breaded.

**EL PARGO**  
Whole fish grilled or fried accompanied by rice and vegetables.  
\$15.00 Small  
\$18.00 Med  
\$23.00 Big

**CAMARONES \$22.00**  
Boz of shrimps to your liking, garlic, grilled or breaded.

**PESCADO RELLENO \$23.50**  
Whole fish accompanied by rice and vegetables.

**LANGOSTA \$25.50**  
16oz lobster to your liking, garlic or grilled.

**EL GOATEPEQUE \$7.75**  
Lake fish and red snapper chunks.

**VACANACHOS \$10.50**  
Nachos with pieces of beef, avocado sauce, fried beans, chumol and cream.

**EL VIAGRA \$9.95**  
Fish ball with mozzarella cheese stuffed with shrimps and squid, fresh seashell and fish ceviche.

**SCALLOPS \$18.75**  
Scallops served over reduction sauce of spinach and mushrooms.

**FRESH OYSTER**  
6 units Half / A dozen  
\*Price varies depending on season



SUKIRONES



SCALLOPS

## GRILLED

**PECHO RAYADO \$14.75**  
Boz of chicken breast grilled seasoned.

**COCO FISH \$17.25**  
Boz of fish fillet with coconut sauce and cashew. Your choice: Red Snapper, Snook or Mahi.

**EL ENSARTADO \$15.75**  
Grilled beef tenderloin, beans and curd.

**EL LOMO \$18.25**  
Boz of sirloin and herbs dressing.

**EL KRAKEN \$18.75**  
6oz of exquisitely seasoned giant squid tentacle.

**TUNCO RIB \$15.75**  
10oz of grilled pork ribs with homemade seasoning.

**EL KALA-MARON \$18.50**  
4oz of stuffed squid with fruits and jumbo shrimps.

**PEZ ZOMBI \$18.50**  
Boz of fish fillet in creamy mushrooms sauce, shrimp tail, and bacon.

**DE ALASKA \$18.75**  
Grilled salmon with herb seasoning.

**BOCA SHRIMP \$21.00**  
Boz of juicy grilled shrimps in lemon butter.

**PULPO-RON \$25.99**  
4oz of grilled octopus and two jumbo shrimps.

**LA VACA MAR \$24.25**  
4oz of lobster tail and 4 oz sirloin in mushrooms sauce.

**LA LOBSTER \$27.00**  
1 lb of buttered lobster in meuniere sauce.

**DON RIB EYE \$27.00**  
12oz of Rib Eye with butter and herbs to the PARGOS style.

**PA'LA FAMILY**  
Tray full of shrimps, fish, squid, chicken wings, pieces of tenderloin, crab, grilled veggies, and homemade dressing.  
\$51.25 4 people  
\$27.25 2 people



LA VACA MAR



EL KRAKEN



PA'LA FAMILY

\*Our plates comes accompanied by two complete dishes. You can choose between: yellow corn, rice, mash potatoes, beans or roasted vegetables.

\*\*10% tip will be charged.

# PARGOS

## Menú

### COCTELES

**EL ENCONCHADO**  
Conchas frescas sobre chimol o servidas en docena.

**EL PACOYO**  
Camarón o pescado servido con curtido criollo.

**EL PINKY**  
Camarones, aderezados con salsa rosada ligeramente picante.

**EL REVUELTO**  
Cortes de pescado, camarón y calamar en vinagreta de limón.

**EL OCTOPUS**  
Cortes de pulpo mezclados con pimientos y aceite de oliva.

\*Todos los cocteles son servidos con focaccia o galleta salada y limón.

### SANDWICH

**EMPARE-DADO**  
Sandwich de pollo o pescado, vegetales frescos en pan integral y papas fritas.

**TAKO-KAL**  
3 tacos con lechuga, aguacate, chimol y queso. Opción: pescado, camarón, res o pollo.

**LA TONKA**  
Rica hamburguesa a la parrilla con tocino, champiñones y papas fritas.

### ARROCES

**POLLO BOWL**  
Pechuga asada, arroz al vapor, salsa soya, vegetales y marañón.

**PARGO RICE**  
Arroz con camarones, calamar, mejillones y pimientos.

### SOPAS

**SOPA DE GALLINA INDIA**  
¼ de gallina, arroz, tortilla, ensalada y cuajada (Solo domingos).

**SOPA DE PESCADO**

**MARISCADA COSTEÑA**  
Sopa de mariscos, natural o crema.

### ENSALADAS

**CESAR SALAD**  
Receta tradicional con camarones o pollo.

**SALMON GREEN**  
4 onzas de salmón sobre lechuga fresca, manzana, crotones y mix de semillas.

### PASTAS

**MI LENGUINI**  
Pasta al dente con camarones o pollo, vegetales y pimientos.

**LA BOLOÑESA**  
Pasta al dente con deliciosa carne molida en salsa roja.

### PA'LOS CIPOTES

**MI PIZZA**  
Servida en masa delgada en salsa pomodoro.  
Pepperoni \$8.00  
Camarón \$9.25

**MAR SANDWII**  
Sandwich de mariscos empanizados, lechuga, tomate y papas fritas.

**DEDITOS FISH O POLLO**  
Trocitos de pescado o pollo empanizado y papas fritas.

### POSTRES

**EL BROWNIE**  
Servido con helado de vainilla nueces y sirope de chocolate.

**LA BANANA PARGOS**  
3 bolas de sorbete, crema chantilly, guineo y cherry.

**CHEESECAKE**  
Con topping de maracuyá, arándano o fresa.

### HELADO

**BANANA PARGOS**

**EL BROWNIE**

### QUIERO MAS

- SALSA
- AGUACATE
- TORTILLA
- FOCACCIA
- PAN
- TOCINO
- ARROZ
- FRIJOLE
- PURÉ
- CUAJADA
- PAN CON AJO
- PAPAS FRITAS
- CURTIDO
- CHILE JALAPEÑO
- VEGETALES
- ASADOS

\*Se cargará el 10% de propina

# PARGOS Menu

## COCKTAILS

**EL ENCONCHADO \$9.75**  
A dozen of fresh seashells with chimal.

**EL PACOYO \$10.50**  
Coctel of Shrimps or fish served with criollo cabbage.

**EL PINKY \$11.25**  
Shrimps garnished with pink sauce slightly spicy.

**EL REVELTO \$13.25**  
Fish cuts, shrimps, and squid in lemon vinaigrette.

**EL OCTOPUS \$15.25**  
Octopus cuts mixed with bell peppers and olive oil.

\*Cocktails are served with focaccia or salty cracker, and lemon

## RICE

**POLLO BOWL \$13.99**  
Grilled chicken breast, steamed rice, soy sauce, vegetables and cashew.

**PARGO RICE \$15.99**  
Rice with shrimps, squid, mussels and bell peppers.

## SOUPS

**SOPA DE GALLINA INDIA \$13.00**  
1/4 of chicken, rice, tortillo, salad and curd (Only Sunday).

**FISH SOUP \$16.50**

**MARISCADA COSTENA \$23.00**  
Traditional seafood soup or creamy chowder

## SANDWICH

**EMPARE-DADO \$9.00**  
Chicken or fish sandwich, fresh vegetables in wheat bread and fries.

**TAKO-KAL \$9.00**  
Three tacos with lettuce, chimal and cheese (fish, shrimp, beef or chicken).

**LA TUNKA \$10.75**  
Grilled hamburger with bacon, mushrooms and fries.

## SALADS

**CESAR SALAD \$11.99**  
Traditional recipe with shrimps or chicken.

**SALMON GREEN \$13.99**  
4oz of salmon on top of lettuce, apple, croutons and a mix of seeds.

## DESSERTS

**EL BROWNIE \$4.75**  
Brownie served with vanilla ice cream, walnuts and chocolate syrup.

**LA BANANA PARGOS \$3.99.**  
3 ice cream balls, whipping cream, banana and cherry.

**CHEESECAKE \$5.25**  
Passion fruit, blueberry and strawberry topping.

**ICE CREAM \$2.75**

## PASTAS

**MI LENGVINII \$17.25**  
Pasta al dente with shrimps or chicken, vegetables and bell peppers.

**INFERNO SCALLOPS \$27.50**  
Pasta fettuccine with scallops, shrimps, squid, and habanero spicy sauce.

**LA BOLOÑESA \$13.50**  
Pasta al dente with ground beef in red sauce.

## PA' LOS CIPOTES

**MI PIZZA**  
Thin pizza crust in pomodoro sauce.  
Pepperoni \$8.00  
Shrimp \$9.25

**MAR SANDWII \$8.00**  
Breaded seafood sandwich, lettuce, tomato and fries.

**DEDITOS FISH \$8.50**  
Breaded pieces of fish or chicken and French fries.

## WANT MORE

SAUCE	\$1.00
AVOCADO	\$1.50
TORTILLA	\$1.00
FOCACCIA	\$0.60
BREAD	\$1.00
BACON	\$2.00
RICE	\$1.00
BEENS	\$1.00
MASHED POTATO	\$1.50
FRESH CHEESE	\$1.00
GARLIC BREAD	\$2.50
FRIES	\$4.50
CURTIDO	\$1.00
JALAPENO	\$0.75
VEGETABLES	\$2.50

\*10% tip will be charged.

# PARGOS

## BEBIDAS

LIMONADA \$2.50	REFRESCOS NATURALES \$2.25	CONGA \$3.50
NARANJADA \$2.00	SODA \$1.75	GATORADE \$2.50
LIMONADA TROPICAL \$3.25	JUGO DE NARANJA \$3.00	AGUA \$1.75
LIMONADA CON SODA \$3.00	JUGO DE TOMATE PREPARADO \$2.25	AGUA TÓNICA \$2.00
SMOOTHIE DE FRUTAS \$3.75	TÉ HELADO \$2.50	MONSTER \$3.50
MALTEADA DE PIÑA \$4.50		ORDEN DE HIELO \$1.00
OREO SHAKE \$3.75		

## TRAGOS PREPARADOS

<b>BAHAMA MAMA</b> \$ \$5.50 D \$7.50	<b>PALOMA BLANCA</b> \$ \$6.50 D \$8.50	<b>WISKY SOUR</b> \$ \$6.00 D \$8.00
<b>GIN TONIC</b> \$ \$5.50 D \$7.50	<b>SEXY PARGOS</b> \$ \$5.00 D \$7.00	<b>FLAMING LAMBORGHINI</b> \$14.00
<b>BERRY GOOD</b> \$ \$5.00 D \$7.00	<b>MARGARITA PARGOS</b> \$ \$6.50 D \$8.50	<b>CUBA LIBRE</b> \$ \$4.00 D \$6.00
<b>LONG ISLAND</b> \$13.50	<b>MARGARITA</b> \$ \$6.50 D \$9.50	<b>PIÑA COLADA</b> \$ \$6.50 D \$8.50
<b>TOM COLLINS</b> \$ \$5.50 D \$7.50	<b>MARGARITAS TAMARINDO MARACUYA Y FRESA</b> \$ \$8.50 D \$12.75	<b>MOJITO CUBANO</b> \$ \$5.50 D \$7.50
<b>RUSO BLANCO</b> \$ \$5.75 D \$8.75	<b>MAMBA</b> \$ \$5.50 D \$7.50	<b>MOJITO TROPICAL</b> \$5.00
<b>SANGRIA</b> \$6.50	<b>RUSO NEGRO</b> \$5.75 D \$8.75	<b>SEX ON THE BEACH</b> \$ \$6.50 D \$8.50
<b>BLODY MARY</b> \$ \$5.00 D \$7.00	<b>COSMOPOLITAN</b> \$ \$6.00 D \$8.00	<b>SCREW DRIVER</b> \$ \$5.00 D \$7.00
<b>JAGERBOMB</b> \$ \$7.00 D \$9.00	<b>TEQUILA SUNRISE</b> \$ \$5.00 D \$7.00	<b>MAI TAI</b> \$ \$8.50 D \$10.50
<b>DRY MARTINI</b> \$9.00	<b>TONGA</b> \$ \$5.00 D \$7.00	

## TRAGOS EN SHOT

BANDERITA \$5.50	BOB MARLEY \$5.50	BESO DE ANGEL \$6.50
OK RACHA \$6.50	NAVY SEAL \$7.50	BLOW JOB \$6.50

## DIGESTIVOS APERITIVOS

SAMBUCA \$ \$4.50 D \$6.50	CAMPARI \$ \$4 D \$6	MARTINI \$ \$4.00	BAILEYS \$4.50 D \$6.50
FRANGELICO \$ \$4.00 D \$6.00	AMARETO \$ \$4.00 D \$6.00		

SE CARGARÁ EL 10% DE PROPINA

# PARGOS

## DRINKS

LEMONADE \$2.50	NATURAL DRINKS \$2.25	CONGA \$3.50
ORANGEADE \$2.00	SODA \$1.75	GATORADE \$2.50
TROPICAL LEMONADE \$3.25	ORANGE JUICE \$3.00	WATER \$1.75
SODA LEMONADE \$3.00	PREPARED TOMATO JUICE \$2.25	TONIC WATER \$2.00
FRUIT SMOOTHIE \$3.75	ICED TEA \$2.50	MONSTER \$3.50
PINEAPPLE MALTED \$4.50		ICE \$1.00
OREO SHAKE \$3.75		

## COCKTAILS

<b>BAHAMA MAMA</b> \$ \$5.50 D \$7.50	<b>PALOMA BLANCA</b> \$ \$6.50 D \$8.50	<b>WISKY SOUR</b> \$ \$6.00 D \$8.00
<b>GIN TONIC</b> \$ \$5.50 D \$7.50	<b>SEXY PARGOS</b> \$ \$5.00 D \$7.00	<b>FLAMING LAMBORGHINI</b> \$14.00
<b>BERRY GOOD</b> \$ \$5.00 D \$7.00	<b>MARGARITA PARGOS</b> \$ \$6.50 D \$8.50	<b>CUBA LIBRE</b> \$ \$4.00 D \$6.00
<b>LONG ISLAND</b> \$13.50	<b>MARGARITA</b> \$ \$6.50 D \$9.50	<b>PIÑA COLADA</b> \$ \$6.50 D \$8.50
<b>TOM COLLINS</b> \$ \$5.50 D \$7.50	<b>MARGARITAS TAMARINDO MARACUYA Y FRESA</b> \$ \$8.50 D \$12.75	<b>MOJITO CUBANO</b> \$ \$5.50 D \$7.50
<b>RUSO BLANCO</b> \$ \$5.75 D \$8.75	<b>MAMBA</b> \$ \$5.50 D \$7.50	<b>MOJITO TROPICAL</b> \$5.00
<b>SANGRIA</b> \$6.50	<b>RUSO NEGRO</b> \$5.75 D \$8.75	<b>SEX ON THE BEACH</b> \$ \$6.50 D \$8.50
<b>BLODY MARY</b> \$ \$5.00 D \$7.00	<b>COSMOPOLITAN</b> \$ \$6.00 D \$8.00	<b>SCREW DRIVER</b> \$ \$5.00 D \$7.00
<b>JAGERBOMB</b> \$ \$7.00 D \$9.00	<b>TEQUILA SUNRISE</b> \$ \$5.00 D \$7.00	<b>MAI TAI</b> \$ \$8.50 D \$10.50
<b>DRY MARTINI</b> \$9.00	<b>TONGA</b> \$ \$5.00 D \$7.00	

## SHOT DRINKS

BANDERITA \$5.50	BOB MARLEY \$5.50	BESO DE ANGEL \$6.50
OK RACHA \$6.50	NAVY SEAL \$7.50	BLOW JOB \$6.50

## APPETIZERS DIGESTIVES

SAMBUCA \$ \$4.50 D \$6.50	CAMPARI \$ \$4 D \$6	MARTINI \$ \$4.00	BAILEYS \$4.50 D \$6.50
FRANGELICO \$ \$4.00 D \$6.00	AMARETO \$ \$4.00 D \$6.00		

10% TIP WILL BE CHARGED

# PARGOS

## BEBIDAS

LIMONADA \$2.50	REFRESCOS NATURALES \$2.25	CONGA \$3.50
NARANJADA \$2.00	SODA \$1.75	GATORADE \$2.50
LIMONADA TROPICAL \$3.25	JUGO DE NARANJA \$3.00	AGUA \$1.75
LIMONADA CON SODA \$3.00	JUGO DE TOMATE PREPARADO \$2.25	AGUA TÓNICA \$2.00
SMOOTHIE DE FRUTAS \$3.75	TÉ HELADO \$2.50	MONSTER \$3.50
MALTEADA DE PIÑA \$4.50		ORDEN DE HIELO \$1.00
OREO SHAKE \$3.75		

## TRAGOS PREPARADOS

BAHAMA MAMA \$ \$5.50 D \$7.50	PALOMA BLANCA \$ \$6.50 D \$8.50	WISKY SOUR \$ \$6.00 D \$8.00
GIN TONIC \$ \$5.50 D \$7.50	SEXY PARGOS \$ \$5.00 D \$7.00	FLAMING LAMBORGHINI \$14.00
BERRY GOOD \$ \$5.00 D \$7.00	MARGARITA PARGOS \$ \$6.50 D \$8.50	CUBA LIBRE \$ \$4.00 D \$6.00
LONG ISLAND \$13.50	MARGARITA \$ \$6.50 D \$9.50	PIÑA COLADA \$ \$6.50 D \$8.50
TOM COLLINS \$ \$5.50 D \$7.50	MARGARITAS TAMARINDO MARACUYA Y FRESA \$ \$8.50 D \$12.75	MOJITO CUBANO \$ \$5.50 D \$7.50
RUSO BLANCO \$ \$5.75 D \$8.75	MAMBA \$ \$5.50 D \$7.50	MOJITO TROPICAL \$5.00
SANGRIA \$6.50	RUSO NEGRO \$ \$5.75 D \$8.75	SEX ON THE BEACH \$ \$6.50 D \$8.50
BLODY MARY \$ \$5.00 D \$7.00	COSMOPOLITAN \$ \$6.00 D \$8.00	SCREW DRIVER \$ \$5.00 D \$7.00
JAGERBOMB \$ \$7.00 D \$9.00	TEQUILA SUNRISE \$ \$5.00 D \$7.00	MAI TAI \$ \$8.50 D \$10.50
DRY MARTINI \$9.00	TONGA \$ \$5.00 D \$7.00	

## TRAGOS EN SHOT

BANDERITA \$5.50	BOB MARLEY \$5.50	BESO DE ANGEL \$6.50
QK RACHA \$6.50	NAVY SEAL \$7.50	BLOW JOB \$6.50

## DIGESTIVOS APERITIVOS

SAMBUCA \$ \$4.50 D \$6.50	CAMPARI \$ \$4 D \$6	MARTINI \$ \$4.00	BAILEYS \$4.50 D \$6.50
FRANGLICO \$ \$4.00 D \$6.00	AMARETO \$ \$4.00 D \$6.00		

SE CARGARA EL 10% DE PROPINA

# PARGOS

## BEERS

PILSENER \$3.00	HEINEKEN \$3.50
GOLDEN \$2.25	SMIRNOFF \$3.50
SUPREMA \$2.50	RED. APPLE, RASPBERRY
MODELO ESPECIAL \$3.50	LOCAL MICHELADA \$3.75
CORONA \$3.75	MICHELADA \$4.50
REGIA \$4.25	MICHELADA MIX \$1.50
STELLA ARTOIS \$3.50	MICHELADA MIX WITH TOMATO JUICE \$2.00
MICHELOB ULTRA \$3.50	ICE \$1.00

## LIQVORS

<b>VODKA</b>	<b>WHISKY</b>	<b>RON</b>
FINLANDIA \$ \$4.50 D \$6.50 BTL \$40.00	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL \$ \$5.50 D \$8.50 1BTL \$99.00	CIHUATAN 8 AÑOS \$ \$4.75 D \$ 7.00 BTL \$35.00
TITO'S \$ \$5.00 D \$7.00 BTL \$45.00	CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$ \$5.50 D \$8.50 BTL \$99.00	MALIBU \$ \$4.00 D \$6.00 BTL \$40.00
GREY GOOSE \$ \$8.00 D \$10.00 BTL \$85.00	BUCHANAN'S \$ \$5.75 D \$8.50 BTL \$99.00	ZACAPA 23 AÑOS \$ \$5.50 D \$8.50 BTL \$99.00
	JACK DANIELS \$ \$4.75 D \$7.00 BTL \$90.00	FLOR DE CAÑA 7 AÑOS \$ \$5.00 D \$8.00 BTL \$35

## TEQUILA

JOSE CUERVO \$ \$4.00 D \$ 6.00 BTL \$40.00	1800 \$ \$5.00 D \$8.00 BTL \$85.00
DON JULIO \$ \$5.75 D \$8.75 BTL \$85.00	ESPOLON \$ \$5.00 D \$8.00 BTL \$60.00
HERRADURA \$ \$7.00 D \$9.00 BTL \$99.00	PATRON REPOSADO \$ \$7.00 D \$9.00 BTL \$99.00

## GIN

BULLDOG (LONDON DRY GIN) \$ \$5.00 D \$7.50 BTL \$70.00	BOMBAY SAPPHIRE \$ \$5.50 D \$7.50 BTL \$75.00
	HENDRICK'S GIN \$ \$6.75 D \$8.75 BTL \$99.00

## WINES

WHITE	RED
CASILLERO DEL DIABLO \$28.50	MARQUES DE RISCAL \$35.00
SANGRE DE TORO \$32.00	FRONTERA SAUVIGNON \$25.00
MARQUES DE RISCAL \$35.00	CASILLERO DEL DIABLO \$22.00
SPARKLING	
FREIXENET \$38.50 200ML \$8.50	
CORDON NEGRO \$38.50 200ML \$8.50	

## ADDITIONAL

JAGERMEISTER BTL \$89.00

10% TIP WILL BE CHARGED

**RICE**  
DILLO BOWL \$13.99  
filled chicken breast, steamed rice, soy sauce, vegetables, seaweed.

PARGO RICE \$15.95  
steamed with shrimps, squid, and bell peppers

**SOUPS**  
A DE GALLINA \$10.00  
chicken, rice, tortilla (Only Sunday).

SOUP \$16.50

MARISCADA \$23.00  
national seafood soup

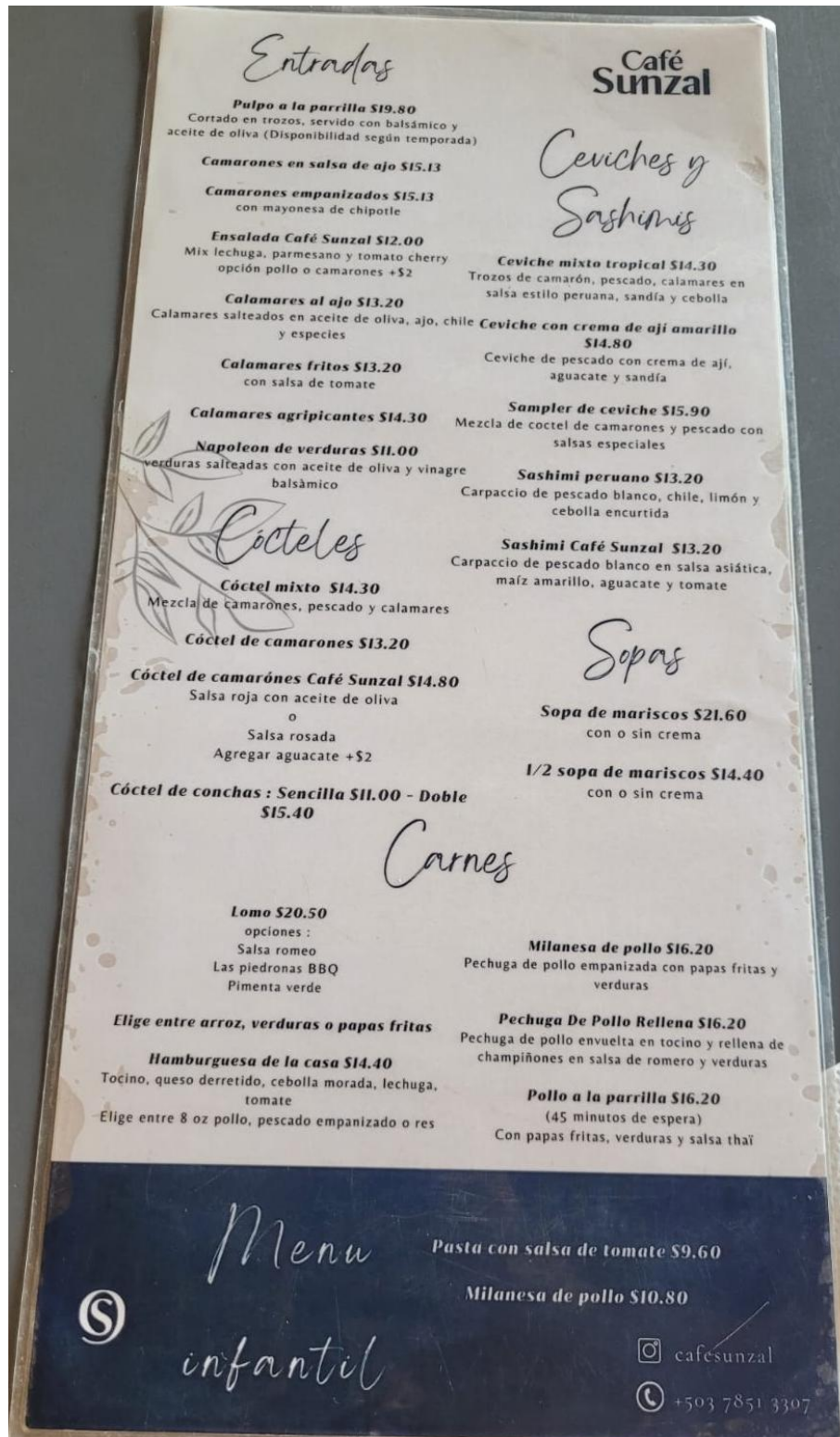
**DESSERTS**  
LOWNIE served with and chocolate

ANANAS  
pam balls and chert

SECAK  
fruit, blue

REAL

BANANA

3. *Restaurante Café Sunzal*

## Starters

### Grilled Octopus \$19.80

Cut into pieces, served with balsamic and olive oil (Availability depending on the season)

### Shrimp in Garlic Sauce \$15.13

Breaded Shrimp \$15.13  
with chipotle mayonnaise

### Café Sunzal Salad \$12.00

Mixed lettuce, parmesan, and cherry tomato option to add chicken or shrimp +\$2

### Garlic Calamari \$13.20

Calamari sautéed in olive oil, garlic, chili, and spices

### Fried Calamari \$13.20

with tomato sauce  
Sweet and Spicy Calamari \$14.30

### Vegetable Napoleon \$11.00

Vegetables sautéed with olive oil and balsamic vinegar

## Cocktails

### Mixed Cocktail \$14.30

Mix of shrimp, fish, and calamari  
Shrimp Cocktail \$13.20

### Café Sunzal Shrimp Cocktail \$14.80

Red sauce with olive oil or pink sauce  
Add avocado +\$2

### Shellfish Cocktail: Single \$11.00 - Double \$15.40

## Café Sunzal

## Ceviches & Sashimis

### Tropical Mixed Ceviche \$14.30

Pieces of shrimp, fish, and calamari in Peruvian-style sauce with watermelon and onion

### Ceviche with Yellow Pepper Cream \$14.80

Fish ceviche with pepper cream, avocado, and watermelon

### Ceviche Sampler \$15.90

Mix of shrimp and fish cocktail with special sauces

### Peruvian Sashimi \$13.20

White fish carpaccio with chili, lemon, and pickled onion

### Café Sunzal Sashimi \$13.20

White fish carpaccio in Asian sauce with yellow corn, avocado, and tomatoes

## Soups

### Seafood soup \$21.60

with or without cream

### 1/2 seafood soup \$14.40

with or without cream

## Meats

### Lomo \$20.50

Options:

- Romeo sauce
  - Las Piedronas BBQ
  - Green pepper
- Choose between rice, vegetables, or French fries

### House Burger \$14.40

Bacon, melted cheese, red onion, lettuce, tomato  
Choose between 8 oz chicken, breaded fish, or beef

### Chicken Milanese \$16.20

Breaded chicken breast with French fries and vegetables

### Stuffed Chicken Breast \$16.20

Chicken breast wrapped in bacon and stuffed with mushrooms, served with rosemary sauce and vegetables

### Grilled Chicken \$16.20

(45 minutes wait time) With French fries, vegetables, and Thai sauce

Pasta with Tomato Sauce \$9.60

Chicken Milanese \$10.80



## Kids Menu

cafesunzal

+503 7851 3307

## Mariscos

### **Camarones \$21.60**

opcion :  
Al ajo  
Empanizados  
A la parrilla

**Elige 2 opciones entre arroz, verduras o papas fritas**

### **Camarones caribeños \$21.60**

Relleno de coco, jengibre, tocino y piña con salsa de curry

### **Pescado Entero Frito**

pequeño \$16.80  
mediano \$20.00

### **Pescado Frito Relleno**

Relleno de mousse de camarón y queso derretido  
pequeño \$21.00  
mediano \$25.50

**Elige entre arroz, verduras o papas fritas**

### **Langosta Rellena Café Sunzal \$35.50**

Relleno de mousse de camaron y queso derretido

\*Existencia según temporada, precio sujeto a cambios

### **Langosta a la parrilla \$30.00**

Servido con papas fritas y verduras

## Pastas

### **Pasta con marisco \$18.00**

Camarones, calamares, almejas y pescado en una salsa de tomate con vino blanco

### **Pasta venecia \$16.00**

Camarones, calamares y alcaparras

### **Pasta vegetarian \$14.00**

## Adicionales

**Papas Cafe Sunzal \$5.50**

**Papas Fritas \$5.50**

**Arroz \$2.00**

**Pan con ajo supremo \$5.00**

**Tortilla frita \$1.50**

**Aguacate \$6.00**

**Orden de vegetales \$3.00**

### **Filete de pescado con salsa de alcaparras \$18.50**

Salteados en mantequilla y vino, crema y alcaparras

### **Filete de pescado a la plancha \$18.50**

Con papas fritas y verduras

### **Filete de pescado empanizado \$18.50**

Servido con salsa de mantequilla, alcaparras, aceitunas y tomate acompañado de arroz y vegetales

### **Filete de pescado estilo isleño \$18.50**

En salsa de leche de coco y pasta de curry, servido con arroz

### **Filete de pescado cubierto en ajonjolí \$18.50**

Servido con salsa de almendras y rostizadas con miel, acompañado de papas salteadas

### **Filete de pescado al horno \$18.50**

Sazonado con hierbas y mantequilla

## Pizza

### **Pizza de hongos \$12.00**

### **Pizza margarita \$13.00**

Tomate, queso, albahaca y orégano  
opcion jamón +\$2

### **Pizza vegetariana \$14.00**

### **Pizza griega \$14.00**

Queso, uvas, espinacas, aceitunas y queso feta  
opcional: calamares+\$2

### **Pizza mediterránea \$15.00**

Camarones, queso mozzarella, jamón y aceitunas

### **Pizza hawaiana \$18.00**

Piña, pollo BBQ, jamón y cebolla

### **Pizza surfer especial \$18.00**

Camarones, pollo, chorizo, carne y aceitunas

### **Pizza de camarones y pesto \$18.00**

Brownie de chocolate \$5.00

Flan de caramelo \$5.00

Pie de limón \$5.00


Tiramisú \$5.00

Helado de vainilla \$3.00



## Postres

 cafesunzal

 +503 7851 3307

## Seafood

### Shrimp \$21.60

Options:  
Garlic  
Breaded

Grilled Choose 2 options: rice, vegetables, or French fries

### Caribbean Shrimp \$21.60

Stuffed with coconut, ginger, bacon, and pineapple with curry sauce

### Fried Whole Fish

Small \$16.80  
Medium \$20.00

Choose between rice, vegetables, or French fries

### Stuffed Fried Fish Stuffed with shrimp mousse and melted cheese

Small \$21.00  
Medium \$25.50

Choose between rice, vegetables, or French fries

### Sunzal Café Stuffed Lobster \$35.50

Stuffed with shrimp mousse and melted cheese

\*Availability depending on season, price subject to change

### Grilled Lobster \$30.00

Served with French fries and vegetables

## Pastas

### Seafood Pasta \$18.00

Shrimp, squid, clams, and fish in a tomato sauce with white wine

### Venice Pasta \$16.00

Shrimp, squid, and capers

### Vegetarian Pasta \$14.00

## Adicionales

### Papas Cafe Sunzal \$5.50

### Papas Fritas \$5.50

### Arroz \$2.00

### Pan con ajo supremo \$5.00

### Tortilla frita \$1.50

### Aguacate \$6.00

### Orden de vegetales \$3.00

### Fish Fillet with Caper Sauce \$18.50

Sautéed in butter, wine, cream, and capers

### Grilled Fish Fillet \$18.50

With French fries and vegetables

### Breaded Fish Fillet \$18.50

Served with butter sauce, capers, olives, and tomatoes, accompanied by rice and vegetables

### Island-Style Fish Fillet \$18.50

In coconut milk and curry paste sauce, served with rice

### Sesame-Crusted Fish Fillet \$18.50

Served with almond and roasted honey sauce, accompanied by sautéed potatoes

### Baked Fish Fillet \$18.50

Seasoned with herbs and butter

## Pizza

### Mushroom Pizza \$12.00

### Margherita Pizza \$13.00

Tomato, cheese, basil, and oregano  
Optional: ham +\$2

### Vegetarian Pizza \$14.00

Greek Pizza \$14.00 Cheese, grapes, spinach, olives, and feta cheese  
Optional: squid +\$2

### Mediterranean Pizza \$15.00

Shrimp, mozzarella cheese, ham, and olives

### Hawaiian Pizza \$18.00

Pineapple, BBQ chicken, ham, and onion

### Surfer Special Pizza \$18.00

Shrimp, chicken, chorizo, beef, and olives

### Shrimp and Pesto Pizza \$18.00

Chocolate Brownie \$5.00

Caramel Flan \$5.00


Lemon Pie \$5.00

Tiramisu \$5.00

Vanilla Ice Cream \$3.00

## Desserts

 cafesunzal

 +503 7851 3307

**Café  
Sunzal**

## Bebidas sin alcohol

<b>Café \$1.50</b>	<b>Limonada opcion de soda \$4.20</b>
<b>Café con leche \$2.00</b>	<b>Limonada con Fresa \$4.50</b>
<b>Soda \$2.10</b>	<b>Limonada con Albahaca \$4.50</b>
<b>Té helado \$2</b>	<b>Jugo de Tomate \$3.50</b>
<b>Agua \$1.75</b>	<b>Piña Colada sin Licor \$5.00</b>
<b>Agua de Coco \$4.00</b>	<b>Conga sin Licor \$5.00</b>
<b>Jugo de Naranja con o sin soda \$4.00</b>	<b>Frozen de fruta \$6.00</b>


## Bebidas alcohólicas

<b>1906 \$5.50</b>	<b>Piña Colada \$7.20</b>
<b>Cadejo \$3.50</b>	<b>Sangria Café Sunzal \$7.20</b>
<b>Regia XL \$6.50</b>	<b>Margarita : \$7.20</b>
<b>Suprema \$4.00</b>	Fresa
<b>Miller \$4.20</b>	Tamarindo
<b>Heineken \$5.40</b>	Tradicional
<b>Estrella Galicia \$5.00</b>	<b>Conga \$7.20</b>
<b>Amstel Ultra \$5.00</b>	<b>Cuba Libre \$6.00</b>
<b>Blue Mood \$5.00</b>	<b>Bloody Mary \$6.00</b>
<b>Michelada Extranjera \$6.50</b>	<b>Amaretto \$5.00</b>
<b>Michelada Nacional \$5.00</b>	<b>Baileys Sencillo \$6.00</b>
<b>Copa de vino Blanco, Rosado o Tinto \$6.00</b>	<b>Gyn Tónico : \$5.00</b>
	Fresa
	Limon
	<b>Mojito Cubano \$6.00</b>
	<b>Tequila Sunrise \$6.00</b>
	<b>Aperol spritz \$6.00</b>
	<b>Moscow Mule \$7.00</b>
	<b>Descorche de licor \$15.00</b>

	Sencillo	Doble
<b>Ron Cihuatan Indigo</b>	<b>\$3.00</b>	<b>\$4.50</b>
<b>Ron Zacapa 23 años</b>	<b>\$6.00</b>	<b>\$12.00</b>
<b>Vodka</b>	<b>\$5.50</b>	<b>\$9.00</b>
<b>Johnny Walker</b>	<b>\$5.50</b>	<b>\$10.00</b>
<b>Tequila Jose Cuervo</b>	<b>\$5.00</b>	<b>\$8.00</b>
<b>Tequila Patron</b>	<b>\$8.00</b>	<b>\$15.00</b>



 cafesunzal

 +503 7851 3307

**Café Sunzal**


## Non-Alcoholic Drinks

<p><b>Coffee \$1.50</b></p> <p><b>Coffee with milk \$2.00</b></p> <p><b>Soda \$2.10</b></p> <p><b>Iced tea \$2</b></p> <p><b>Water \$1.75</b></p> <p><b>Coconut water \$4.00</b></p> <p><b>Orange juice with or without soda \$4.00</b></p>	<p><b>Lemonade option with soda \$4.20</b></p> <p><b>Strawberry lemonade \$4.50</b></p> <p><b>Basil lemonade \$4.50</b></p> <p><b>Tomato juice \$3.50</b></p> <p><b>Non-alcoholic Piña Colada \$5.00</b></p> <p><b>Non-alcoholic Conga \$5.00</b></p> <p><b>Frozen fruit drink \$6.00</b></p>
---	---

## Alcoholic Drinks

<p><b>1906 \$5.50</b></p> <p><b>Cadejo \$3.50</b></p> <p><b>Regia XL \$6.50</b></p> <p><b>Suprema \$4.00</b></p> <p><b>Miller \$4.20</b></p> <p><b>Heineken \$5.40</b></p> <p><b>Estrella Galicia \$5.00</b></p> <p><b>Amstel Ultra \$5.00</b></p> <p><b>Blue Moon \$5.00</b></p> <p><b>Foreign Michelada \$6.50</b></p> <p><b>National Michelada \$5.00</b></p> <p><b>Glass of white, rosé, or red wine \$6.00</b></p>	<p><b>Piña Colada \$7.20</b></p> <p><b>Sangria Café Sunzal \$7.20</b></p> <p><b>Margarita: \$7.20</b> Strawberry Tamarind Traditional</p> <p><b>Conga \$7.20</b></p> <p><b>Cuba Libre \$6.00</b></p> <p><b>Bloody Mary \$6.00</b></p> <p><b>Amaretto \$5.00</b></p> <p><b>Plain Baileys \$6.00</b></p> <p><b>Gin and Tonic: \$5.00</b> Strawberry Lime</p> <p><b>Cuban Mojito \$6.00</b></p> <p><b>Tequila Sunrise \$6.00</b></p> <p><b>Aperol Spritz \$6.00</b></p> <p><b>Moscow Mule \$7.00</b></p> <p><b>Liquor corkage \$15.00</b></p>
---	--

	Sencillo	Doble
Ron Cihuatan Indigo	\$3.00	\$4.50
Ron Zacapa 23 años	\$6.00	\$12.00
Vodka	\$5.50	\$9.00
Johnny Walker	\$5.50	\$10.00
Tequila Jose Cuervo	\$5.00	\$8.00
Tequila Patron	\$8.00	\$15.00



cafesunzal

+503 7851 3307

### Anexo E. Glosario de Terminología Gastronómica Español-Inglés

1. Agripicante: **hot and sour**
2. A la plancha/asado: **grilled**
3. Bañado con, cubierto de: **topped with**
4. Consultar el precio: **price upon request**
5. Crema de (champiñones): **mushroom chowder**
6. Crema de Ají: **yellow hot pepper cream**
7. Cuajada: **curd**
8. Extras (acompañamientos, guarniciones): **sides**
9. Filete, bistec: **steak**
10. Gallina india, gallina del campo, gallina criolla: **free-range hen**
11. Gratinado, derretido: **gratinéed**
12. Ligeramente: **mildly**
13. Mariscada con crema: **creamy seafood soup**
14. Milanesa o tortita (pollo, res): **patty**
15. Opción (selección): **choice**
16. Plato o platillo (con comida): **meal**
17. Repollo en curtido: **pickled cabbage**
18. Salsa de almendras rostizadas con miel: **honey-roasted almond sauce**
19. Salsa rosada: **cocktail sauce**
20. Según tu elección, a tu gusto: **to your choice**
21. Servido con acompañamientos (guarniciones): **served with**
22. Soda en lata: **soda can**

23. Tomates deshidratados: **sun-dried tomatoes**

24. Toque de (pizca de): **pinch of**

25. Trozo (pedazo pequeño): **chunk**

26. Yuca: **cassava**

### Anexo F. Fotografías de La Visita de Campo







