

VAMOS ACADEMY · VAMOSPANISH.COM

MALBEC Y MESA

HOSPITALITY, FOOD AND WINE SPANISH

Student guide

Private 1-on-1 online course · 4 weeks · 20 hours · Level A2 or higher

You choose your times, Monday to Friday, between 08:00 and 22:00 Argentina time ·
US\$419

Book: go.vamospanish.com/online/?course=voc-hospitality

Course page: vamospanish.com/online-spanish-classes/hospitality-spanish-course/

Free level test: go.vamospanish.com/level-test

Questions? Write to us on [WhatsApp](https://www.whatsapp.com/channel/0029va10000000000000000000), call 1-888-808-1242 or e-mail
online@vamospanish.com

HOW THE COURSE WORKS

Welcome! This guide goes with your 20 private lessons. Bring it to every class.

The format

- 20 one-hour private lessons online, 5 hours a week for 4 weeks.
- You choose your times between 08:00 and 22:00 Argentina time.
- Each lesson has goals, key words, key structures, a speaking task and short homework.

The four weeks

1. **The guest:** reservations, welcome, tables, dietary needs.
2. **The menu:** Argentine and Spanish dishes, cuts of meat, explaining a dish, taking orders.
3. **The glass:** Mendoza and Salta, grapes, tasting words, pairing.
4. **The experience:** complaints, bills, tips, tours, and a final hosted tasting role-play.

Your goal: run a table in Spanish and describe three wines.

How to read the word tags

- [AR] Argentina · [ES] Spain · [MX] Mexico. No tag means the word is used in all three.
- The course uses Argentine Spanish as its base. Staff speak to guests with *usted*.

Good habits

- Say every new word out loud.
- Do the 15-minute homework the same day.
- Use the role-plays in this guide with a friend or in front of a mirror.

Important: This is a language course. No alcohol is served or promised. The course is for adult learners only.

Certificate: After the 20 hours you receive a Vamos Academy certificate of completion. It is not a licence or an official certification.

MENU BANK (40 DISHES)

Argentina

#	Dish	En español	In English
1	Asado	Carnes variadas a la parrilla, a las brasas, para compartir.	Mixed meats grilled over embers, for sharing.
2	Bife de chorizo	Corte grueso y jugoso, el clásico de la parrilla.	Thick, juicy strip steak, the parrilla classic.
3	Ojo de bife	Corte tierno con un poco de grasa, muy sabroso.	Tender ribeye with some marbling, full of flavour.

#	Dish	En español	In English
4	Vacío	Corte con capa de grasa, crocante por fuera y tierno por dentro.	Flank cut with a fat layer, crisp outside, tender inside.
5	Matambre a la pizza	Matambre a la parrilla cubierto con salsa de tomate y queso.	Grilled thin flank cut topped with tomato sauce and cheese.
6	Provoleta	Queso provolone a la parrilla con orégano y aceite de oliva.	Grilled provolone with oregano and olive oil.
7	Choripán	Chorizo a la parrilla en pan, con chimichurri.	Grilled sausage in bread with chimichurri.
8	Mollejas a la parrilla	Mollejas doradas con limón.	Grilled sweetbreads with lemon.
9	Empanadas de carne	Masa rellena de carne, cebolla, huevo y comino, al horno.	Baked pastries filled with beef, onion, egg and cumin.
10	Empanadas de humita	Rellenas de choclo cremoso y queso.	Filled with creamy corn and cheese.
11	Humita en chala	Pasta de choclo fresco envuelta en hojas de maíz.	Fresh corn paste wrapped in corn husks.
12	Locro	Guiso espeso de maíz, porotos, zapallo y carnes. Típico del 25 de mayo y el 9 de julio.	Thick stew of corn, beans, squash and meats, eaten on national days.
13	Milanesa napolitana	Milanesa con jamón, salsa de tomate y queso gratinado.	Breaded cutlet topped with ham, tomato sauce and melted cheese.
14	Milanesa a caballo	Milanesa con huevos fritos encima.	Breaded cutlet topped with fried eggs.
15	Sorrentinos	Pasta redonda rellena, muchas veces de jamón y queso.	Large round stuffed pasta, often with ham and cheese.
16	Ñoquis	Ñoquis de papa. Tradición: comerlos el 29 de cada mes.	Potato gnocchi, traditionally eaten on the 29th of each month.
17	Pastel de papas	Carne picada cubierta con puré de papas, al horno.	Minced beef topped with mashed potato, baked.
18	Revuelto gramajo	Huevos revueltos con papas pay, jamón y cebolla.	Scrambled eggs with matchstick potatoes, ham and onion.
19	Tamales	Masa de maíz rellena de carne, envuelta en chala (Noroeste).	Corn dough with a meat filling, wrapped in husks (northwest).
20	Flan con dulce de leche	Flan casero con dulce de leche y, a veces, crema.	Homemade crème caramel with dulce de leche, sometimes cream.
21	Panqueques con dulce de leche	Crepes finos enrollados con dulce de leche.	Thin crêpes rolled with dulce de leche.

#	Dish	En español	In English
22	Alfajores	Dos galletitas unidas con dulce de leche, a veces bañadas en chocolate.	Two biscuits joined with dulce de leche, often chocolate-coated.

Spain

#	Dish	En español	In English
23	Tortilla de patatas	Tortilla de huevo y patata, con o sin cebolla.	Thick potato omelette, with or without onion.
24	Paella valenciana	Arroz con pollo, conejo, judías verdes y garrofó.	Rice with chicken, rabbit, green beans and butter beans.
25	Gazpacho	Sopa fría de tomate, pimiento, pepino y ajo.	Cold soup of tomato, pepper, cucumber and garlic.
26	Salmorejo	Crema fría de tomate y pan, con huevo y jamón.	Thick cold tomato and bread cream with egg and ham.
27	Jamón ibérico	Jamón curado de cerdo ibérico, cortado fino.	Thinly sliced cured ham from Iberian pigs.
28	Croquetas	Bechamel con jamón, pollo o bacalao, empanada y frita.	Fried croquettes of béchamel with ham, chicken or cod.
29	Patatas bravas	Patatas fritas con salsa picante y, a veces, alioli.	Fried potatoes with spicy sauce, sometimes garlic mayonnaise.
30	Gambas al ajillo	Gambas en aceite de oliva con ajo y guindilla.	Prawns in olive oil with garlic and chilli.
31	Pulpo a la gallega	Pulpo cocido con pimentón, aceite y sal, sobre patatas.	Boiled octopus with paprika, olive oil and salt, on potatoes.
32	Calamares a la romana	Anillas de calamar rebozadas y fritas.	Battered, fried squid rings.
33	Pimientos de Padrón	Pimientos verdes pequeños fritos con sal gruesa. Unos pican y otros no.	Small fried green peppers with coarse salt. Some are hot.
34	Pan con tomate	Pan tostado con tomate, aceite de oliva y sal.	Toasted bread rubbed with tomato, olive oil and salt.
35	Cocido madrileño	Guiso de garbanzos con carnes y verduras, servido en partes.	Chickpea stew with meats and vegetables, served in stages.
36	Fabada asturiana	Fabes (alubias blancas) con chorizo, morcilla y panceta.	White beans with chorizo, blood sausage and pork belly.
37	Rabo de toro	Guiso de rabo cocido lentamente en vino tinto.	Oxtail slow-stewed in red wine.
38	Bacalao al pil pil	Bacalao en salsa de aceite de oliva y ajo (País Vasco).	Salt cod in an olive oil and garlic emulsion (Basque Country).
39	Crema catalana	Crema dulce con azúcar quemado por encima.	Custard with a burnt sugar top.

#	Dish	En español	In English
40	Churros con chocolate	Masa frita para mojar en chocolate caliente espeso.	Fried dough sticks to dip in thick hot chocolate.

CUTS-OF-MEAT CHART

Names vary by region and by butcher. This chart gives the most common equivalents. In Mexico many shops also use the US name.

Argentina [AR]	Spain [ES]	Mexico [MX]	US English
Bife de chorizo	Lomo bajo	New York, corte New York	New York strip, strip steak
Ojo de bife	Lomo alto, entrecot	Rib eye, ojo de costilla	Ribeye
Lomo	Solomillo	Filete	Tenderloin (filet mignon)
Vacío	Vacío, falda	Falda	Flank (closest match)
Entraña	Entraña	Arrachera	Skirt steak
Tira de asado	Costillar, costilla	Costilla de res	Short ribs (cross-cut, flanken)
Matambre	No exact match (aleta, falda)	Matambre, falda	Rose meat, thin flank (no exact match)
Colita de cuadril	Rabillo de cadera	Punta de cadera, tri-tip	Tri-tip
Tapa de cuadril	Tapilla, picaña	Picaña	Top sirloin cap, picanha
Cuadril	Cadera	Aguayón	Rump, top sirloin
Peceto	Redondo	Cuete	Eye of round
Nalga	Tapa	Pulpa	Top round
Bola de lomo	Babilla	Bola	Knuckle, sirloin tip
Osobuco	Jarrete	Chambarete	Beef shank
Molleja	Molleja	Molleja	Sweetbreads
Chinchulines	Tripas (zarajos, gallinejas: lamb)	Tripas, tripitass	Small intestine (chitterlings)
Morcilla	Morcilla	Moronga	Blood sausage
Chorizo (fresh)	Chorizo (cured, paprika)	Chorizo (fresh, spicy)	Sausage (different styles)
Bondiola (pork)	Aguja, cabecero de lomo	Maciza (shoulder)	Pork collar, pork shoulder
Chivito	Cabrito	Cabrito	Young goat (kid)

Cooking points

Argentina	Spain	Mexico	English
Vuelta y vuelta	Vuelta y vuelta	Término azul	Blue, very rare
Jugoso	Poco hecho	Término rojo	Rare to medium-rare
A punto	Al punto	Término medio	Medium
Cocido	Hecho	Tres cuartos	Medium-well
Bien cocido	Muy hecho	Bien cocido	Well done

Quiz: Match 12 cuts. (Example: *arrachera* = *entraña* = *skirt steak*.)

WINE-TASTING VOCABULARY CARDS (60 TERMS)

#	Español	English	Example
1	el vino tinto	red wine	<i>Un tinto para el asado.</i>
2	el vino blanco	white wine	<i>Un blanco bien frío.</i>
3	el vino rosado	rosé	<i>Un rosado fresco para el verano.</i>
4	el espumante [AR] / el espumoso [ES, MX]	sparkling wine	<i>Empezamos con un espumante.</i>
5	la bodega	winery, cellar	<i>Es una bodega familiar.</i>
6	el viñedo	vineyard	<i>El viñedo está a 1.500 metros.</i>
7	la uva	grape	<i>La uva se cosecha a mano.</i>
8	la cepa / el varietal	grape variety	<i>El Malbec es la cepa emblema.</i>
9	el corte [AR] / el ensamblaje [ES]	blend	<i>Es un corte de Malbec y Cabernet.</i>
10	la cosecha [AR] / la añada [ES]	vintage	<i>Cosecha 2022.</i>
11	la vendimia	harvest	<i>La vendimia es en marzo.</i>
12	el terruño	terroir	<i>El terruño se siente en el vino.</i>
13	la altura	altitude	<i>Es un vino de altura.</i>
14	la bodega	barrel	<i>Doce meses en barrica.</i>
15	el roble	oak	<i>Roble francés.</i>
16	la crianza	ageing (also a legal category in Spain)	<i>Un Rioja crianza.</i>
17	de guarda	for ageing, cellar-worthy	<i>Es un vino de guarda.</i>
18	joven	young	<i>Un tinto joven y frutado.</i>

#	Español	English	Example
19	la degustación [AR] / la cata [ES]	tasting	<i>La degustación dura una hora.</i>
20	la vista	sight	<i>A la vista es brillante.</i>
21	la nariz	nose	<i>En nariz es floral.</i>
22	la boca	palate	<i>En boca es suave.</i>
23	el color	colour	<i>Tiene un color intenso.</i>
24	violáceo/a	purple-tinged	<i>Rojo con reflejos violáceos.</i>
25	rubí	ruby	<i>Color rubí.</i>
26	granate	garnet	<i>Granate, con algo de evolución.</i>
27	amarillo pajizo	straw yellow	<i>Amarillo pajizo con reflejos verdes.</i>
28	dorado/a	golden	<i>Un blanco dorado.</i>
29	limpio/a, brillante	clear, bright	<i>Limpio y brillante.</i>
30	las lágrimas / las piernas	legs, tears	<i>Tiene lágrimas lentas.</i>
31	el aroma	aroma	<i>Un aroma intenso.</i>
32	los frutos rojos	red fruit	<i>Aromas a frutos rojos.</i>
33	los frutos negros	black fruit	<i>Mora y frutos negros.</i>
34	la ciruela	plum	<i>Notas de ciruela.</i>
35	la violeta	violet	<i>Típica violeta del Malbec.</i>
36	floral	floral	<i>El Torrontés es muy floral.</i>
37	cítrico/a	citrus	<i>Notas cítricas, a pomelo.</i>
38	el durazno [AR, MX] / el melocotón [ES]	peach	<i>Aromas a durazno blanco.</i>
39	especiado/a	spicy (spice aromas)	<i>Un final especiado.</i>
40	la pimienta negra	black pepper	<i>Un toque de pimienta negra.</i>
41	la vainilla	vanilla	<i>Vainilla del roble.</i>
42	tostado/a	toasty	<i>Notas tostadas.</i>
43	el chocolate, el café	chocolate, coffee	<i>Recuerdos a chocolate.</i>
44	herbáceo/a	herbaceous, green	<i>Un Cabernet Franc herbáceo.</i>
45	mineral	mineral	<i>Un blanco mineral.</i>
46	seco/a	dry	<i>Es un vino seco.</i>
47	dulce	sweet	<i>Un vino dulce para el postre.</i>

#	Español	English	Example
48	abocado/a	off-dry	<i>Un rosado abocado.</i>
49	la acidez	acidity	<i>Buena acidez.</i>
50	fresco/a	fresh	<i>Muy fresco en boca.</i>
51	los taninos	tannins	<i>Taninos firmes.</i>
52	suave, sedoso/a	soft, silky	<i>Taninos sedosos.</i>
53	astringente	astringent, drying	<i>Un poco astringente.</i>
54	el cuerpo	body	<i>De cuerpo medio.</i>
55	liviano/a [AR] / ligero/a [ES, MX]	light	<i>Una Bonarda liviana.</i>
56	estructurado/a, con cuerpo	full-bodied, structured	<i>Un Malbec estructurado.</i>
57	equilibrado/a	balanced	<i>Muy equilibrado.</i>
58	el final, la persistencia	finish, length	<i>Un final largo.</i>
59	el maridaje	pairing	<i>Un maridaje clásico.</i>
60	descorchar / decantar	to uncork / to decant	<i>Lo decantamos antes de servir.</i>

Three-step tasting frame: *A la vista es... En nariz tiene aromas a... En boca es... con un final...*

Model description: *Este Malbec del Valle de Uco tiene un color rubí con reflejos violáceos. En nariz tiene aromas a ciruela, violeta y un toque de vainilla. En boca es seco, de cuerpo medio, con taninos suaves y un final largo. Va muy bien con un bife de chorizo.*

RECIPE READINGS

Reading 1: El asado

En Argentina, el asado es mucho más que una comida: es un encuentro con familia y amigos. El asador, la persona que cocina, prende el fuego con leña o carbón y espera a que se formen las brasas. No se cocina con llama, sino con calor suave y constante.

Primero van a la parrilla las achuras: chorizos, morcillas y mollejas. Se sirven como entrada, muchas veces en pan, con chimichurri. Después llegan los cortes grandes, como la tira de asado, el vacío o el bife de chorizo. La carne se condimenta solo con sal gruesa, para respetar su sabor.

El secreto es la paciencia. Un buen asado puede tardar dos o tres horas. Mientras tanto, la gente conversa, prepara la ensalada y pone la mesa. Cuando la carne está lista, todos aplauden al asador: es una tradición. Para acompañar, se sirven ensaladas, pan y salsa criolla.

Glossary

Español	English
el encuentro	gathering

Español	English
el asador / la asadora	the person who grills
prender el fuego	to light the fire
la leña / el carbón	firewood / charcoal
las brasas	embers
la llama	flame
constante	steady
condimentar	to season
la sal gruesa	coarse salt
respetar	to respect
la paciencia	patience
tardar	to take (time)
poner la mesa	to set the table
aplaudir	to applaud

Reading 2: Empanadas de carne

Las empanadas son una de las comidas más populares de Argentina, y cada provincia tiene su receta. Esta es una versión clásica, al horno.

Para el relleno, se pica bien la cebolla y se cocina en una sartén con un poco de aceite hasta que esté transparente. Después se agrega la carne, picada o cortada a cuchillo, y se condimenta con sal, comino, pimentón dulce y un poco de ají molido. Cuando la carne está cocida, se deja enfriar. Luego se suman huevo duro picado y, si se quiere, aceitunas verdes.

Se pone una cucharada de relleno en el centro de cada tapa de masa, se cierra por la mitad y se hace el repulgue, el borde trenzado que identifica cada empanada. Se pintan con huevo batido y se cocinan en horno fuerte unos quince o veinte minutos, hasta que estén doradas. Se comen calientes, con la mano.

Glossary

Español	English
el relleno	filling
picar	to chop finely
la sartén	frying pan
agregar, sumar	to add
cortado a cuchillo	hand-cut with a knife
el comino	cumin

Español	English
el pimentón dulce	sweet paprika
el ají molido	crushed red pepper
el huevo duro	hard-boiled egg
las aceitunas	olives
la tapa de masa	pastry disc
el repulgue	crimped, braided edge
pintar con huevo batido	to brush with beaten egg
dorado/a	golden brown

ROLE-PLAY SCRIPTS

Role-play 1: Waiter and guests (Buenos Aires restaurant)

Mozo: Buenas noches, bienvenidos. ¿Tienen reserva?

Clara: Sí, a nombre de Clara Martín, para dos.

Mozo: Perfecto, señora Martín. Sígueme, por favor. ¿Les parece bien esta mesa junto a la ventana?

Clara: Sí, muy linda, gracias.

Mozo: Les dejo la carta. ¿Qué les traigo para tomar mientras tanto?

Clara: Un agua sin gas y una limonada, por favor.

Mozo: Muy bien. ¿Alguno tiene alguna alergia o restricción alimentaria?

Pablo: Sí, yo soy celíaco.

Mozo: Gracias por avisar. Tenemos varios platos sin TACC; se los marco en la carta. ¿Ya saben qué van a pedir?

Clara: ¿Qué me recomienda?

Mozo: El ojo de bife es muy tierno y sabroso. Viene con papas rústicas o con ensalada.

Clara: Dale, el ojo de bife a punto, con ensalada.

Pablo: Para mí, una provoleta de entrada y después el vacío, bien cocido. ¿La provoleta es sin TACC?

Mozo: Creo que sí, pero lo confirmo con la cocina para estar seguros. Entonces: una provoleta, un ojo de bife a punto con ensalada y un vacío bien cocido. ¿Correcto?

Pablo: Correcto.

Mozo: Enseguida se los traigo.

Variety notes: in Spain the waiter is *el camarero* and a guest might say *Vale* instead of *Dale*. In Mexico the waiter is *el mesero* and the guest would order *término medio*.

Role-play 2: Sommelier and guest

Sommelier: Buenas noches. Soy Martina, la sommelier. ¿Los puedo ayudar a elegir un vino?

Guest: Sí, por favor. Vamos a comer carne, pero mi pareja prefiere algo no tan intenso.

Sommelier: Entiendo. Tengo dos opciones. Un Malbec del Valle de Uco, con aromas a ciruela y violeta, taninos suaves y un final largo. O una Bonarda, más liviana y frutada, muy fácil de tomar.

Guest: ¿Y para la entrada? Pedimos empanadas.

Sommelier: Con las empanadas les sugiero una copa de Torrontés de Cafayate. Es un blanco aromático, floral y fresco, con buena acidez.

Guest: Perfecto. Una copa de Torrontés para cada uno y después la botella de Malbec.

Sommelier: Excelente elección. *(Later.)* Aquí está el Malbec, cosecha 2021. Le sirvo un poco para probar.

Guest: Mmm, muy rico. Está perfecto.

Sommelier: Lo dejo respirar unos minutos y se lo sirvo. ¡Que lo disfruten!

Variety note: in Spain you will also hear *el sumiller*, and the vintage is *la añada*.

Role-play 3: Hotel reception and guest

Recepcionista: Buenas tardes, bienvenido al Hotel Los Andes. ¿En qué lo puedo ayudar?

Huésped: Buenas tardes. Tengo una reserva a nombre de Daniel Weber.

Recepcionista: Un momento, por favor... Sí, señor Weber: una habitación doble, tres noches, con desayuno incluido. ¿Me presta su pasaporte?

Huésped: Aquí tiene.

Recepcionista: Gracias. El desayuno se sirve de 7 a 10:30 en el restaurante del primer piso. El wifi es gratuito; la clave está en esta tarjeta.

Huésped: Perfecto. Una pregunta: quiero cenar en un buen restaurante esta noche y mañana visitar alguna bodega.

Recepcionista: Para cenar le recomiendo nuestro restaurante, La Viña. Tiene parrilla y una carta de vinos muy completa. ¿Le hago una reserva?

Huésped: Sí, para dos, a las nueve.

Recepcionista: Listo, mesa para dos a las 21. Para mañana hay una visita guiada a dos bodegas en Luján de Cuyo. Sale a las 9:30 desde la puerta del hotel y vuelve a las 14. Incluye el traslado.

Huésped: ¿Cuánto cuesta?

Recepcionista: Lo consulto con la agencia y le aviso a la habitación. Aquí tiene su llave: habitación 312, en el tercer piso. El ascensor está a la derecha.

Huésped: Muchas gracias.

Recepcionista: De nada. Que disfrute su estadía.

Variety note: "stay" is *estadía* [AR, MX] and *estancia* [ES].

Role-play 4: Complaint

Huésped: Disculpe, ¿puede venir un momento?

Mozo: Sí, claro. ¿Está todo bien?

Huésped: La verdad, no. Pedí el bife jugoso y está muy cocido. Además, esperamos casi cuarenta minutos.

Mozo: Tiene toda la razón. Le pido disculpas por la demora y por el punto de la carne. ¿Quiere que le preparen otro bife jugoso, o prefiere otro plato?

Huésped: Otro bife, pero jugoso, por favor. Y que no tarde tanto.

Mozo: Por supuesto. Hablo ya mismo con la cocina para que salga primero. Mientras tanto, ¿le puedo ofrecer algo? ¿Una limonada, una entrada?

Huésped: Bueno, una limonada, gracias.

Mozo: Enseguida. *(Later.)* Aquí tiene su bife. ¿Lo quiere cortar para ver si está bien?

Huésped: Sí... ahora sí, está perfecto.

Mozo: Me alegro mucho. El postre corre por cuenta de la casa. Gracias por su paciencia.

Remember: escuchar, disculparse, resolver, agradecer. *Ya mismo* [AR], *ahora mismo* [ES], *ahorita* [MX].

PHRASE BANK

Welcome

- *Buenas noches, bienvenidos.* Good evening, welcome.
- *¿Tienen reserva?* Do you have a booking?
- *Mesa para dos, ¿verdad?* A table for two, right?
- *Síganme, por favor.* Follow me, please.
- *¿Prefieren adentro o afuera?* Would you prefer inside or outside?

Reservations

- *¿Para cuántas personas?* For how many people?
- *¿Para qué día y a qué hora?* For which day and what time?
- *¿A nombre de quién?* Under what name?
- *Lo siento, estamos completos a esa hora.* Sorry, we are full at that time.
- *Le confirmo la reserva por WhatsApp.* I will confirm the booking by WhatsApp.

At the table

- *Les dejo la carta.* Here is the menu.
- *¿Qué les traigo para tomar?* What can I bring you to drink?
- *¿Ya saben qué van a pedir?* Are you ready to order?
- *Le recomiendo...* I recommend...
- *¿Cómo quiere la carne?* How would you like your meat?

- *¿Algo más?* Anything else?
- *Enseguida se lo traigo.* I will bring it right away.

Allergies and diets

- *¿Tienen alguna alergia o restricción alimentaria?* Any allergies or dietary needs?
- *Este plato lleva frutos secos.* This dish contains nuts.
- *Lo consulto con la cocina.* I will check with the kitchen.
- *Se puede preparar sin gluten.* It can be made gluten-free.

Explaining a dish

- *Es un plato típico de...* It is a typical dish from...
- *Lleva... / Está hecho con...* It has... / It is made with...
- *Se cocina a la parrilla / al horno.* It is grilled / baked.
- *Viene con papas o ensalada.* It comes with potatoes or salad.

Wine

- *¿Desean ver la carta de vinos?* Would you like the wine list?
- *¿Prefieren tinto, blanco o espumante?* Red, white or sparkling?
- *Le sirvo un poco para probar.* I will pour a little for you to taste.
- *Tiene aromas a... En boca es...* It has aromas of... On the palate it is...
- *Va muy bien con...* It goes very well with...

Problems

- *Disculpe las molestias.* Sorry for the trouble.
- *Tiene toda la razón.* You are absolutely right.
- *Ya mismo se lo cambio.* I will change it right now.
- *Gracias por su paciencia.* Thank you for your patience.

The bill

- *¿Les traigo la cuenta?* Shall I bring the bill?
- *¿Cómo van a pagar?* How would you like to pay?
- *¿Todo junto o por separado?* Together or separately?
- *¿Con tarjeta o en efectivo?* Card or cash?
- *El servicio no está incluido.* Service is not included.

Tours and goodbyes

- *Le recomiendo una visita guiada.* I recommend a guided visit.
- *Sale a las 9 y vuelve a las 13.* It leaves at 9 and returns at 13:00.
- *Fue un placer atenderlos.* It was a pleasure to look after you.
- *¡Esperamos verlos pronto!* We hope to see you soon!

Self-assessment checklist

- ☐ I can take a booking and seat guests.
- ☐ I can ask about allergies and explain a dish.
- ☐ I can take a full table order and read it back.
- ☐ I can describe three wines by sight, nose and palate.
- ☐ I can handle a complaint and present the bill.
- ☐ I can recommend a tour.