

Всероссийская олимпиада школьников по испанскому языку  
2020–2021 уч. г.

Школьный этап. 7–8 классы

Вариант № 1

**Текст для аудирования**

Buenos días y bienvenidos a una nueva edición de *Comer bien*. Hoy hablamos del nuevo restaurante japonés *Araya-shiki*, que acaba de abrir sus puertas en nuestra ciudad, concretamente en la Plaza del ángel. 6. Lo primero que llama la atención al entrar es la decoración. Predominan los tonos rojos, las luces indirectas y las sugerentes imágenes asiáticas. En la parte superior hay un salón para fumadores que puede alojar hasta 20 clientes. En la planta inferior se encuentra el espacio para no fumadores, con capacidad para 40 personas. Los camareros, todos japoneses, ofrecen un servicio excelente y muy eficaz. En *Araya-shiki* podemos disfrutar de un variado menú del día y de una extensa carta que ofrece platos tradicionales japoneses y diversas especialidades de la casa, preparadas por la experta mano del chef Alberto González Hashimoto, hijo de un conocido chef español y de madre japonesa. Esta mezcla de sabores mediterráneos con los clásicos japoneses ha sido criticada por algunos puristas, pero nosotros pensamos que esta fusión es muy interesante y atrevida. La original carta de postres es responsabilidad de la casa Manel Rius, especializada en el mundo del chocolate. Recomendamos probar las deliciosas texturas de chocolate. Los precios son los esperados en este tipo de restaurante. Entre 70 y 90 euros por persona. El horario es de una y media de la tarde a cuatro y media y de ocho de la tarde a once y media de la noche todos los días de la semana. Eso es todo por hoy, queridos oyentes, ya saben donde pueden disfrutar de una excelente comida en un ambiente cuidado y elegante.



olympmo.ru



@olymp\_mo



/olympmo



/olympmo



@olympmo