



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE DERECHOS Y HUMANIDADES**  
**ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN E**

**INTERPRETACIÓN**

**La calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de los  
restaurantes de Máncora - Piura, 2018**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

**Licenciada en Traducción e Interpretación**

**AUTORA:**

Br. Aquino Fassio Jemima (ORCID: 0000-0003-0251-1886)

**ASESORA:**

Mg. Norka Tatiana Zuazo Olaya (ORCID: 0000-0002-2416-5809)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Traducción y terminología

**PIURA- PERÚ**

**2021**

### **DEDICATORIA**

Dedico la presente investigación con todo el amor, cariño y perseverancia a Dios y a mis padres: Octavio Aquino Córdova y Elena Fassio Chávez, que gracias a su amor incondicional, sabios consejos y paciencia me guiaron desde pequeña por el camino del estudio permitiéndome culminar mi carrera profesional.

## **AGRADECIMIENTO**

Anhelo que estas líneas sirvan para expresar mi gratitud a todas aquellas personas que con su vigor y apoyo me ayudaron a realizar la presente investigación.

Quisiera empezar agradeciendo a Dios, porque cada día bendice mi vida y la de las personas que amo; a mis padres por el ser el principal motivo e impulso en mi vida para salir adelante y realizarme como profesional, agradezco a ellos por la paciencia y los sabios consejos brindados a lo largo de mi vida; gracias queridos padres porque me enseñaron a no rendirme; esta tesis ha sido una gran bendición en todo sentido y se lo debo a ustedes y a Dios pues hoy he culminado una de las metas trazadas en mi vida.

Asimismo, agradezco a mis profesores y asesores de la Universidad César Vallejo, mi alma mater que gracias a su paciencia, inteligencia y conocimientos me ayudaron sabiamente con esta investigación. De igual manera hago extensa mi gratitud a mis amigos de esta institución gracias, Amir, Pedro, Maríadominique, Rosalía y Mg. Paola Miranda por estos años de compañerismo y de experiencias inolvidables.

A todos ellos. ¡Muchas gracias!

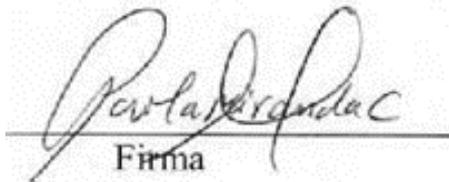
## Página del jurado

<b>UCV</b> UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	<b>ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS</b>	Código : F07-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	---------------------------------------	---

El jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (a) Jemima Aquino Fassio cuyo título es “LA CALIDAD DE LAS TRADUCCIONES IMPRESAS DEL RUBRO GASTRONÓMICO DE LOS RESTAURANTES DE MANCORA – PIURA, 2018”

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole en calificativo de 17 (número) DIECISIETE (letras).

Piura, 11 de agosto 2021



Firma

MGTR. PAOLA MIRANDA CASTILLO  
PRESIDENTE



Firma

MGTR. OSWALDO KENKY  
KENYO ESTRADA PACHERRES  
SECRETARIO



Firma

MGTR. NORKA ZUAZO OLOYA  
VOCAL

Revisó	Vicerrectorado de Investigación/ <b>DEVAC</b> / Responsable del SGC	Aprobó	<b>Rectorado</b>
--------	---	--------	------------------

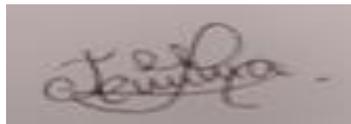
**NOTA:** Cualquier documento impreso diferente del original, y cualquier archivo electrónico que se encuentren fuera del Campus Virtual Trilce serán considerados como COPIA NO CONTROLADA.

## **DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD**

Yo, Jemima Aquino Fassio, identificada con DNI N° 71341608, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo de la Facultad de Educación e Idiomas, Escuela Académica Profesional de Traducción e Interpretación declaro bajo juramento que toda la documentación adjunta es veraz y auténtica.

En efecto, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como la información aportada por lo cual me someto a las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Piura, 11 de agosto 2021.



.....  
JEMIMA AQUINO FASSIO

## Índice

Caratula .....	i
Dedicatoria .....	ii
Agradecimiento .....	iii
Página del jurado .....	iv
Declaratoria de autenticidad .....	v
RESUMEN .....	viii
ABSTRACT .....	ix
I. INTRODUCCIÓN .....	1
1.1 Realidad problemática: .....	1
<b>1.2 Trabajos previos</b> .....	3
1.3. Fundamentación teórica .....	4
<b>1.3.1. Traducción</b> .....	4
<b>1.3.2. Traducción inversa</b> .....	5
<b>1.3.3. La traducción gastronómica</b> .....	6
<b>1.3.4. Calidad de la traducción</b> .....	6
<b>1.3.4.1. Criterios de calidad</b> .....	8
1.4. Formulación del problema .....	11
1.5. Justificación del problema .....	11
<b>Justificación teórica.</b> .....	11
<b>Justificación práctica</b> .....	11
<b>Justificación social</b> .....	12
1.6. Objetivos .....	12
<b>Objetivo general</b> .....	12
<b>Objetivos específicos</b> .....	12
II. MÉTODO .....	13
2.1. Diseño de investigación .....	13
2.2. Variables y operacionalización .....	14
2.3. Población y muestra .....	15
2.4. Instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad .....	15
Técnica .....	15
Instrumento .....	15
Validez y confiabilidad .....	15
III. RESULTADOS .....	17
IV. DISCUSIÓN .....	32
V. CONCLUSIONES .....	35

VI. RECOMENDACIONES .....	36
REFERENCIAS .....	37
ANEXOS.....	38
ANEXO N· 1.....	38
Aspectos administrativos.....	38
Recursos y presupuestos.....	38
<b>Financiamiento</b> .....	39
Cronograma de ejecución.....	39
ANEXO N· 2.....	41
Matriz de consistencia.....	41
ANEXO N· 3.....	42
Síntesis de la matriz de evaluación para ficha de observación.....	42
ANEXO N· 4.....	43
Matriz de instrumento .....	43
ANEXO N· 5.....	44
Constancias de validación .....	44
ANEXO N· 6.....	48
Acta de aprobación de originalidad.....	48
ANEXO N· 7.....	49
Captura de pantalla de software Turnitin .....	49
ANEXO N· 8.....	50
Autorización de publicación.....	50
Fecha: 11 de agosto 2020 .....	50
ANEXO N· 9.....	51
Versión final del trabajo de investigación.....	51
ANEXO N· 10.....	52
Fotos de cartas de restaurantes de Máncora .....	52
ANEXO N· 11.....	71
Propuesta.....	71

## RESUMEN

La presente investigación titulada “La calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de Máncora, Piura, 2018”, fue realizada con el objetivo de analizar cuál era la calidad de las traducciones de las cartas de los restaurantes de Máncora, 2018; para ello, se investigó un campo novedoso como lo es la traducción gastronómica; además, para poder determinar la calidad de las traducciones se tomó como referencia la guía de calidad de ASATI (Asociación Aragonesa de Traductores e Intérpretes). La recolección de los datos se realizó en el distrito de Máncora, Piura, donde se analizó las cartas de los restaurantes bilingües, a través de una guía de observación donde se estimó las siguientes categorías: fidelidad; omisión y adición; terminología; errores morfosintácticos y ortotipográficos. La población estuvo conformada por las cartas traducidos por los restaurantes de Máncora quienes elaboran su propio material gastronómico, se concluyó que la mayor parte de las cartas traducidas del español al inglés utilizados en dichos restaurantes no cuentan con una calidad adecuada, por que presentan dificultades en los lectores. Finalmente, se elaboró un glosario terminológico adecuado para ayudar a los futuros traductores que deseen realizar este tipo de traducciones.

**Palabras claves:** Traducción gastronómica, calidad, Máncora, traducción inversa, terminología.

## ABSTRACT

The present research entitled “the quality of The translations of the gastronomic categoric of the restaurants of Mancora, Piura, 2018”, it was conducted with the aim of analyzing what was the quality of the translations of the menus restaurants of Mancora, 2018; therefore, it was investigated a novel field such as what is the gastronomic translation; in addition, in order to determine the quality of the translations was taken as a reference guide quality of ASATI (Aragonese Association of Translators and Interpreters). The data collection was conducted in the district of Mancora, Piura, where it was analyzed the menus of the restaurants bilingual, through an observation guide, where we estimated the following categories: accuracy; omission and addition; terminology; errors morphosyntactics and orthotygraphy. The population was made up by the menus translated by the restaurants of Mancora who elaborate their own gastronomic material, where it was concluded that most of the menus translated from Spanish to English used in these restaurants do not count with an adequate quality, because they have difficulties in the readers. Finally, an appropriate terminological glossary was developed to assist future translators who wish to make such translations.

**Keywords:** Gastronomic Translation, quality, Mancora, back translation, terminology.

## I. INTRODUCCIÓN

### 1.1 Realidad problemática:

Hoy en día el turismo gastronómico en el mundo globalizado desarrolla un papel muy importante ya que el ser humano con frecuencia viaja para conocer nuevas culturas, nuevos territorios, nuevas personas y sobre todo para probar nuevos platos culinarios, típicos de cada país o región en el mundo. Uno de los destinos más visitados del mundo es el Perú y según MINCETUR en el 2017 llegaron 4 032 339 turistas extranjeros, es decir, un crecimiento increíble en el desarrollo del sector turismo y gastronómico del Perú, además, es reconocido internacionalmente como uno de los países con la comida más rica y apetitosa del mundo en los World Travel Awards 2017.

En las últimas décadas el turismo gastronómico en nuestro país ha incrementado y es por eso que existe una gran demanda y un gran interés por parte de las empresas, restaurantes, etc., para brindar al turista un servicio de calidad ya que este desea vivir una experiencia inolvidable en un lugar donde la biodiversidad y la gastronomía mantengan la esencia cultural; asimismo, está dispuesto a experimentar una aventura culinaria, es decir, explorar sabores y probar comidas nuevas y el Perú tiene una gran variedad y sabores de tradiciones culinarias.

Por ello, el servicio de calidad hacia al cliente es fundamental, y se debe tomar en cuenta desde los más mínimos detalles como por ejemplo, la carta o menú de presentación de los platos culinarios, ya que existen turistas extranjeros que no entienden el idioma origen del restaurante. Es ahí que se realiza la traducción gastronómica, la cual es sumamente importante para el turista extranjero, pues muchos de ellos vienen especialmente a conocer la gastronomía peruana y esto ha provocado que cada día más restaurantes tengan la necesidad de aplicar la traducción de sus cartas o menús para que el turista extranjero no se restrinja a pedir ciertos platos porque simplemente no entiende de que está hecho, ni cuáles son los ingredientes, además hay personas que son alérgicas a algunos alimentos o comidas; y podría haber consecuencias terribles en los clientes.

En consecuencia, la traducción gastronómica es fundamental para los restaurantes, sin embargo, hoy en día no se le da la debida importancia y son muy pocos los restaurantes que hacen encargos de traducción de cartas o menú a los traductores

profesionales especializados en el rubro gastronómico, lo que realizan muchas veces es traducir sus cartas o menú en Google translate, o con herramientas TAO, el motivo ahorrar dinero.

Si bien es cierto, actualmente cualquier persona puede hablar inglés u otro idioma que le guste o tenga la necesidad de aprender por alguna razón; sin embargo el traductor debe recurrir a su sentido común para poder tomar decisiones terminológicas en todo momento y más cuando es traducción gastronómica, el traducir no es tarea fácil, es más complejo de lo que parece de modo que se requiere la labor del traductor aún más cuando se trata de una traducción especializada por lo que se usa una terminología precisa y adecuada. Invertir en la calidad de la traducción es lo más importante, ya que permite ofrecer una mejor experiencia y atención al cliente extranjero.

Evidentemente para determinar si la traducción es de calidad, se necesitan de uno o de varios profesionales que ayuden a determinar la calidad de la traducción rigiéndose de componentes como por ejemplo las normas gramaticales, sintácticas, ortográficas, semánticas, etc. Estas normas influyen en el fracaso o éxito de la traducción, sin olvidar también que uno de los componentes de la calidad de la traducción es la cultura en general y gastronómica.

Máncora la cual es un balneario turístico situado en el departamento de Piura, considerada entre las cinco mejores playas del Perú, por su biodiversidad marina, por la presencia de sol durante casi todo el año, por su clima cálido, por sus gigantes olas que atraen a turistas de nuestro país y sobre todo por su arte culinario, aquí hay muchos restaurantes exquisitos, la mayoría ubicados en la Calle Piura, a pocos metros del mar, muchos de ellos con fusiones peruanas y extranjeras.

A este balneario llegan turistas de todas partes del mundo, y la mayoría no habla español por lo que la mayoría de estos restaurantes tiene sus menús y sus cartas traducidas al inglés, y no se sabe si estas traducciones son de calidad o simplemente no están brindando un buen servicio al cliente.

En consecuencia, esta tesis se enfocará en la calidad de las cartas o menús traducidos de algunos restaurantes de Máncora, ya que una traducción correcta y de calidad garantiza la imagen de profesionalidad del restaurante y animará a los clientes extranjeros a probar nuevos platos culinarios. Además de comprender y conocer la

cultura gastronómica y así contribuir al desarrollo económico, social y cultural de Máncora, siendo beneficiados los restaurantes y por supuesto los traductores que se quieran especializar en traducción publicitaria gastronómica.

## **1.2 Trabajos previos**

Vigo, (2015) *“La traducción de los textos turísticos del español al inglés utilizados en la promoción de la industria turística de la región La Libertad – 2015”*. Este trabajo de investigación se realizó en la Universidad César Vallejo –Filial Trujillo y tuvo como objetivo analizar la traducción de textos turísticos utilizados en la promoción de la industria turística de la Región La Libertad - 2015, para ello se analizaron los materiales turísticos bilingües, y además páginas webs de las provincias de la Región Libertad. El instrumento utilizado fue una guía de observación donde se estimó las siguientes categorías: Fidelidad, Gramática, Terminología, Coherencia y Fluidez, Identidad Cultural e Impacto Publicitario. La conclusión fue que la mayoría de los textos turísticos traducidos del español al inglés tienen un nivel de calidad regular, y no deficiente como se había planteado en la hipótesis.

Deza, (2016) *“Problemas culturales en la traducción de anuncios publicitarios”*. Esta investigación se realizó en la Universidad César Vallejo Filial Trujillo. Su objetivo fue analizar e identificar cuáles eran los problemas de nivel cultural que se pueden encontrar al momento de traducir anuncios publicitarios, pues dificultan la labor traductológica. Además esta tesis tuvo un diseño descriptivo no experimental y transversal; y tomó 10 anuncios publicitarios. En consecuencia la cultura social es relevante al momento de realizar una traducción de publicidad por eso los problemas de traducción de anuncios publicitarios se presentan a nivel cultural, por aspectos predominantes en la cultura, además de ser necesario conocer y tener conocimiento tanto de la lengua origen como de la lengua meta. Por otro lado, la relación entre el consumidor y el traductor es de suma relevancia ya que el producto debe llamar la atención del cliente. No obstante, recomendó que se garantice la localización en la traducción.

Odicino,(2017) *“El ámbito de la gastronomía en el aula de EFE para el turismo: dificultades y técnicas de traducción”*, esta investigación se desarrolló en la Universidad Católica de Milán, tuvo como objetivo analizar algunos ejemplos presentes en unas páginas web oficiales del turismo español así como las técnicas utilizadas en su traducción en las versiones italianas de las mismas páginas, dichos ejemplos y su traducción constituyen un material útil y eficaz; asimismo, la realización de la traducción como actividad final en común, y la redacción de la “traducción ideal”; se concluyó que a pesar de variedad de técnicas a disposición, en los textos analizados prevalecen tres: transcripción explicitada, generalización y préstamo, lo cual conlleva cierta imprecisión a nivel general y hace difícil encontrar ese equilibrio entre la adecuación a la lengua y cultura de origen y la aceptabilidad a la lengua y cultura, las cuales son de suma importancia para una adecuada traducción; de igual forma los culturemas gastronómicos que son un atractivo para el destinatario ya que despiertan la curiosidad y el interés por lo “exótico”, ya que reduce la posibilidad de hacer hincapié en la “motivación gastronómica” del viajero.

Díaz, (2017) *“La terminología de la gastronomía puertorriqueña y su traducción al inglés”*, esta tesis doctoral se desarrolló en la Universidad de Salamanca, dicha investigación gira en torno a términos del dominio culinario, por lo tanto se centró en conceptos básicos en torno a la alimentación, la gastronomía, la culinaria y su relación con la cultura, en este proceso se describe En este proceso, se describió la relación entre la gastronomía, los libros de recetas y la formación de identidades nacionales(Puertorriqueñas), dado que en el dominio gastronómico se conjugan aspectos técnicos y culturales, por lo que no se puede hablar de cocina sin referirse al contexto histórico y cultural en el que surge. Asimismo, se concluyó que la terminología va a depender del lugar de procedencia, y sobre todo de la cultura, en el caso de la investigación fue exclusivamente para poder traducir al inglés la terminología puertorriqueña.

### **1.3. Fundamentación teórica**

Para la presente investigación es necesario tener un conocimiento amplio sobre teorías que son fundamentales para la realización de esta tesis:

#### **1.3.1. Traducción**

Desde tiempos remotos, se ha necesitado de la traducción porque es trascendental en la historia de la humanidad. Una definición global de la traducción es “acción

y efecto de traducir un texto o discurso de una lengua origen a una lengua meta o viceversa” (RAE, 2014)

Mientras que el autor Snell Horny (1990), lo denomina como “acto comunicativo” quiere decir que presenta un proceso de comunicación en el que interviene un emisor el cual se encarga de emitir un mensaje que llegará al receptor, este mensaje se transmite por medio de un canal y es comprendido cuando interviene un código entre el emisor y receptor. Por otro lado, Peirce (1958) la denomina como “una actividad creativa”, porque a pesar de que existen programas TAO (Traducción automática por ordenador), la mayoría de estas traducciones no son exactas ya que se requiere de la creatividad del traductor para llegar a realizar una traducción exacta.

Asimismo, existe otro concepto de traducción, definido como “Proceso interpretativo que consiste en la reformulación de un texto con los medios de una lengua que se desarrolla en un contexto social y con una finalidad determinada” (Hurtado, 2001), lo anterior quiere decir que la traducción no es solo traspasar un mensaje de una lengua origen a una lengua meta sino determinar que el mensaje llegue a su destino de forma entendible, y para esto influye la cultura y el entorno social.

### **1.3.2. Traducción inversa**

Cruz, (2004) la define como una traducción realizada de una lengua origen o materna hacia una lengua extranjera, sostiene también que no hay muchos modelos de teorías en traducción inversa, ya que la mayoría de teorías hacen referencia a la traducción directa, sin embargo, en la actualidad se muestra que la traducción inversa es necesaria en todo el mundo por lo que merece ser más relevante en la formación de los estudiantes de Traducción e Interpretación.

Asimismo, aporta que la traducción inversa está presente en la vida cotidiana y cada vez es más importante por lo que es muy difícil hallar traductores nativos; además, expone que el inglés es imprescindible en todo el mundo y se considera el idioma de la comunicación internacional.

### **1.3.3. La traducción gastronómica**

La traducción gastronómica o también llamada culinaria es un tipo de traducción especializada. Se trata de cualquier texto de cocina, ya sean recetas de platos, críticas gastronómicas, cartas o menús de restaurantes, en otras palabras, cualquier texto vinculado con el arte de la cocina, pues cuando se aplica esta traducción se tiene que tener en cuenta muchos aspectos como por ejemplo: la cultura, el destinatario y sobre todo la terminología especializada.

Odicino, (2017) sostiene que la traducción gastronómica se vincula a las tradiciones históricas y culturales por lo que presenta dificultades notables al momento de traducir dado que tiene un carácter descriptivo- informativo e utiliza una terminología referentes a la lengua de origen. Además, Odicino plantea las siguientes técnicas de traducción gastronómica:

- Préstamo / transcripción

El préstamo o también llamado transcripción es cuando se integra un término o una expresión de la lengua original es decir traspasar la misma palabra a la lengua meta sin realizar ningún cambio.

- Descripción

La descripción es cuando se sustituye un término o una expresión por una descripción breve de su función o su forma. Esta técnica es muy usada en la traducción gastronómica ya que hay palabras intraducibles.

- Transcripción explicitada

La transcripción explícita es cuando se conserva el término o la expresión, pero se tiene que agregar una breve explicación, muchas veces entre paréntesis o corchetes.

### **1.3.4. Calidad de la traducción**

Para medir la calidad de la traducción, primero es necesario conocer cuál es la definición de esta.

Calidad: “Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor” (RAE, 2014).

Después de definir ambas palabras, se sabe que la calidad de la traducción no es absoluta y que tiene un valor relativo, por eso existen varias definiciones de acuerdo con el punto de vista de cada autor y de acuerdo con el tipo de traducción que se evaluará.

Además, hay otros autores que más acertados en cuando a la calidad de la traducción, un claro ejemplo es Koby (2014):

A quality translation is one in which the message embodied in the source text is transferred completely into the target text, including denotation, connotation, nuance, and style, and the target text is written in the target language using correct grammar and word order, to produce a culturally appropriate text that, in most cases, reads as if originally written by a native speaker of the target language for readers in the target culture.

Es una definición acertada de calidad de traducción porque abarca un concepto muy amplio y concreto en el que interviene desde lo particular hasta lo general; además Koby sostiene que una traducción de calidad debe tener sincronía entre el propósito del emisor y la función que le confiere al receptor, en este caso se realiza una función apelativa.

De igual modo, Hague (2014) define la calidad de la traducción como: “A quality translation demonstrates accuracy and fluency required for the audience and purpose and complies with all other specifications negotiated between the requester and provider, taking into account end-user needs.”,

En pocas palabras una traducción de calidad debe tener exactitud y fluidez para que la audiencia logre entender el propósito del mensaje.

Por otro lado, Newmark (1988) sostiene que para medir la calidad de la traducción se debe realizar un estudio analítico que parta de las unidades más pequeñas, es decir, desde las palabras, las cuales se analizan detalladamente desde una perspectiva gramatical y léxica en el texto desde lo particular a lo general ;incluso intenta definir “una buena traducción” y considera que una traducción es buena cuando prevalecen características y normas como por ejemplo la fidelidad, la equivalencia tanto en el texto meta como en el texto origen.

#### **1.3.4.1. Criterios de calidad**

Según ASATI (2009) la calidad de la traducción es lo que “puede hacer visible al traductor en el mercado por lo tanto un traductor debe cuestionarse si es competente para realizar traducciones de calidad, a pesar de que actualmente con la globalización y las nuevas tecnologías muchas veces se sustituye el trabajo del traductor con traductores automáticos (TAO) pero el resultado no será necesariamente de calidad. Debido a esto se requiere la labor de un traductor, ya que posee competencias inherentes para brindar un producto de calidad que resalte en el mercado laboral.

Entre las competencias de ASATI tenemos:

- Competencia traductora: La define como “la capacidad para traducir textos de una lengua a otra, teniendo como objetivo trasladar el sentido del texto del idioma origen al idioma meta” para esto el traductor debe de poseer un alto nivel de comprensión tanto de la lengua origen como de la lengua meta, además de no olvidar criterios como la coherencia y la cohesión; el registro y el estilo; la frecuencia de uso y la adecuación de la terminología.

Por otro lado, Kelly D. (2002) la define como una macro competencia que engloba las capacidades, destrezas, conocimientos y actitudes que debe reunir un traductor profesional, además Kelly D. la divide en subcompetencias.

- La competencia lingüística:

Se basa en los dotes que debe de tener el traductor para producir cualquier tipo de textos. Chomsky (1965) sostiene que todos los humanos contamos con cierta información lingüística, especialmente sintáctica, que nos permite crear gramaticalmente, muchas frases o enunciados, además se centra en las operaciones gramaticales interiorizadas de los hablantes, es decir, el traductor debe usar y conocer las reglas gramaticales, el léxico, la pronunciación, y la sintaxis de ambas lenguas.

- La competencia documental:

El traductor debe estar en la capacidad de adquirir conocimientos lingüísticos tanto como para entender la lengua de origen como para producir hasta la lengua

meta, además, debe estar apto para manejar y sintetizar la información. Por otro lado, cualquier tipo de traducción ya sea especializada o general requiere de la documentación, ya que es fundamental en el proceso de la traducción, por ende, se dice que las fuentes de documentación deben de ser confiables y aquí influye lo que es la ética profesional de cada traductor.

- La competencia cultural:

El traductor debe poseer un vasto nivel cultural e intercultural, ya que debe adaptarse a los distintos modos de vida, como por ejemplo las costumbres, la forma de vestir, la forma de hablar, pues cuando el traductor realiza su labor debe adecuarse al público receptor para que el producto sea de calidad; en consecuencia, la cultura influye en las traducciones ya que si no se conoce la propia cultura no se sabrá cuál es la del texto meta, es por eso que se recomienda a los traductores documentarse e interculturalizarse.

Los criterios para medir la calidad de las traducciones publicitarias son las consideraciones que se tienen en cuenta al momento de evaluar la traducción por ejemplo ASATI considera que una calidad mínima objetiva debe de presentar las siguientes características:

- Fidelidad:

Fidelidad es la principal característica para que una traducción sea de calidad, ya que el texto traducido debe de ser fiel al original desde el punto de vista connotativo y denotativo, a pesar de las adaptaciones que se hayan realizado al momento de traducir, el mensaje no se distorsiona.

Para otros autores como Taber (1982), la fidelidad de un texto es la muestra equivalencia dinámica que se enfoca en el receptor y para J.Darbelnet (1977) que coincide con Newmark (1988) consideran que la fidelidad engloba al destinatario, además menciona cuál es la obligación del traductor al momento de redactar el texto, teniendo en cuenta características de suma importancia que son claves para la fidelidad de la traducción:

- El semántico, es el nivel más relevante, debido a que el traductor es el único responsable de transferir el sentido íntegro, sin hacerle ningún cambio.

- El cultural, el traductor debe de tener en cuenta la cultura, pues es aquí donde las mayores dificultades al momento de traducir.
- El destinatario, este nivel es tan importante como el semántico pues el traductor tiene que saber y conocer a qué tipo de público va dirigido.

Estos son algunas características que presenta la fidelidad, criterio clave en la evaluación del nivel de la calidad de las traducciones.

- Ni omisión ni adición

Omisión o reducción: Omisión intencionada de algún elemento del discurso para suscitar determinados efectos en el lector. (RAE, 2014)

Añadir: Agregar, aumentar, incorporar algo a otra cosa. (RAE, 2014)

Cuando se habla de estas características, se refiere a que el traductor no debe omitir ni añadir alguna información que esté escrita en el texto original ya que el texto debe ser lo más fiel posible y no se debe alterar.

- Errores Morfosintácticos y Ortotipográficos

Morfosintaxis: Se ha creído conveniente definir morfología “Parte de la gramática que estudia la estructura de las palabras y de sus elementos constitutivos” (RAE,2014) y la sintaxis “Parte de la gramática que estudia el modo donde se combinan las palabras y los grupos que se forman para expresar un significado, así como las relaciones que se establecen entre todas esas unidades” (RAE,2014), en otras palabras la morfosintaxis estudia las funciones y las formas de las palabras, asimismo debe tener una buena gramática y sintaxis de manera que una traducción de calidad se debe saber estructurar las palabras para que el público receptor entienda, y se brinde un buen servicio de traducción.

- Ortotipográficos:

Ortotipografía: “Conjunto de usos y de convenciones particulares por las que se rige cada lengua mediante signos tipográficos” (RAE ,2014); es decir, interviene la tipografía que es la destreza de elegir y usar tipos de estilo para desarrollar un buen trabajo de impresión, se tiene en cuenta el tipo, el tamaño de letra, el uso de puntuación.

- Uso de terminología adecuada

Quezada (2001) “considera el uso de la terminología es el elemento diferenciador clave entre los lenguajes de especialidad y lengua general como entre los diferentes lenguajes de especialidad entre sí”, es decir la terminología es el conjunto de unidades lexicales que representan conocimientos específicos y por lo tanto es indudable que el traductor debe gestionar terminología cuando realiza el proceso de traducción, ya que tiene que tener en cuenta el buen uso de vocabulario, los falsos amigos, y lo más importante, la terminología especializada que depende del texto que va a traducir. Es por eso que la terminología es una la pieza clave para la calidad de la traducción.

#### **1.4. Formulación del problema**

¿Cuál es la calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora, 2018?

#### **1.5. Justificación del problema**

Esta investigación se desarrolló en el campo de la traducción gastronómica, y tuvo como propósito analizar la calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora, porque este balneario se caracteriza por la presencia de turistas extranjeros dónde se necesita la labor del traductor para brindar un servicio profesional y de calidad en los restaurantes.

##### **Justificación teórica.**

Esta investigación presenta una justificación teórica porque se muestra información relevante no solo de traducción sino también de los criterios que se deben tener en cuenta para realizar una traducción gastronómica de calidad, por lo que será de mucha ayuda para futuros traductores que se quieran especializar en traducción gastronómica.

##### **Justificación práctica**

Presenta una justificación práctica ya que al analizar la calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora se ayuda a mejorar la calidad de futuras traducciones y mejorar la comprensión de los turistas extranjeros que no dominen el español, logrando que el turista se sienta satisfecho

y cómodo y pueda recomendar estos restaurantes ya que se brindará un servicio de calidad; en consecuencia, se incrementará aún más el turismo extranjero en Máncora.

### **Justificación social**

Este trabajo de investigación muestra una relevancia social, ya que en nuestra región no presenta antecedentes de investigación de traducción gastronómica, por lo que es un tema innovador y creativo; además, servirá de ejemplo para futuras investigaciones y para futuros traductores que se quieran especializar en traducción gastronómica.

Y por último contribuye a brindarle un servicio de calidad al público extranjero en los restaurantes, en cuanto a la comprensión, cultura y gastronomía que serán de mucha ayuda para el desarrollo de nuestra región y de nuestro país. Asimismo, se creó un glosario con términos especializados en arte culinario, esto será de mucha ayuda para futuros traductores que realicen este tipo de traducciones.

### **1.6. Objetivos**

Para la realización de este trabajo de investigación se plantearon los siguientes objetivos:

#### **Objetivo general**

Analizar la calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora.

#### **Objetivos específicos**

- Determinar la fidelidad en las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora.
- Determinar la omisión y la adición en las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora.
- Determinar el uso de terminología adecuada en las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora.
- Determinar los errores ortotipográficos y morfosintácticos en las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora.

- Proponer un mini glosario de terminología adecuada para futuras traducciones gastronómicas.

## **II. MÉTODO**

### **2.1. Diseño de investigación**

El diseño de investigación es descriptivo no experimental simple porque buscó y recolectó información de acuerdo al problema en estudio.

#### **Estudio de caso**

Dentro de este diseño de investigación se pretendió investigar un fenómeno social, el cual está dentro de una realidad social, asimismo, el objetivo fundamental fue analizar y estudiar este fenómeno.

Para tal estudio de caso, se basó en la teoría descrita, ya que lo sé lo que se investigó fue la calidad de las traducciones gastronómicas de las cartas de los restaurantes de Máncora.

## 2.2. Variables y operacionalización

CATEGORÍA	DEFINICIÓN DE LA CATEGORÍA	DEFINICIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS	SUBCATEGORÍA	ASPECTOS	TÉCNICAS INSTRUMENTOS
Calidad de las traducciones publicitarias gastronómicas de Máncora 2018	Una traducción de calidad es aquella en la que el mensaje está incorporado en el texto origen y se transfiere por completo al texto meta, incluyendo la denotación, connotación, el tono y estilo, además el texto meta se debe usar una gramática correcta y un orden de las palabras para poder producir 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 ficha de análisis en las traducciones publicitarias impresas de Máncora.	Fidelidad	- Cultura - Destinatario - Texto fiel	Guía de Observación
			Adición y omisión	- No Omitir - No Añadir	
			Terminología	-Falsos amigos - Vocabulario	
			Errores Ortotipográficos y Morfosintácticos	- Puntuación - Naturalidad - -Incongruencias - Gramática -Ortografía	

### **2.3. Población y muestra**

Población, según Chavéz (2007) “Es el universo de estudio de la investigación, sobre el cual se pretende generalizar los resultados, constituida por características o estratos que le permiten distinguir los sujetos, unos de otros”

En otras palabras, en la presente investigación la población serán las cartas de los restaurantes de Máncora.

Muestra, Parra (2003) la define como “Una parte de la población obtenida con el propósito de investigar propiedades que posee la población”.

En este caso en la presente investigación la muestra serán 10 cartas de restaurantes con sus respectivas traducciones y este muestreo fue por conveniencia ya que eran los 10 restaurantes más concurridos y reconocidos por los turistas extranjeros.

### **2.4. Instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad**

#### **Técnica**

Según Mendes (1999) la define como técnica de recolección de datos a las fuentes y técnicas que se usan para recolectar información ya sea de hechos o documentos físicos que le permiten al investigador obtener información determinante para el desarrollo del estudio.

Es decir, esta técnica permite estudiar cualquier tipo de documentos ya sean gráficos textos escritos, etc. Por lo tanto, en esta investigación se desarrolló la técnica del análisis documental.

#### **Instrumento**

En esta investigación, se utilizó una guía de observación como instrumento para recoger la información que luego fue procesada y analizada respectivamente.

#### **Validez y confiabilidad**

En una investigación la validez y la confiabilidad son relevantes para la recolección de datos, ya que esta manera se puede obtener resultados de manera imparcial, objetiva, auténtica, transparente y exacta. Por esta razón se demandó del apoyo de 2 expertos en el tema, quienes evaluaron y dictaminaron mediante una matriz de

validación, la aprobación de la ficha de análisis. De esta forma, teniendo el instrumento validado, se logró determinar su confiabilidad, y sin obtener así ninguna alteración en los resultados.

### **2.5. Aspectos éticos**

Durante la investigación se desarrollaron los siguientes aspectos éticos: la responsabilidad, la puntualidad y sobre todo la honradez con el propósito de realizar un trabajo óptimo y transparente.

### III. RESULTADOS

- **Análisis de carta de restaurante 01:**

ESPAÑOL	INGLÉS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ACEVICHADO <u>LANGOSTINO FURAI</u>, PALTA Y QUESO CREMA, <u>FORRADO</u> EN FINAS LAMINAS DE ATUN Y <u>BAÑADO</u> EN CREMA DE CEVICHE CORONADO CON <u>HILOS DE CAMOTE</u>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ACEVICHADO <u>BREADED SHRIMP AVOCADO</u> AND CREAM CHEESSE, <u>LINED</u> WITH SLICES OF TUNA AND <u>TOPPED</u> WITH CEVICHE CREAM, <u>TOPPED</u> WITH <u>SWEET POTATO THREADS</u>.</li> </ul>

En esta parte de la muestra, se puede observar un error ortotipográfico de puntuación, ya que omitieron la coma, y el lector puede entrar en confusión. Asimismo, presenta errores terminológicos el primero es la traducción del término **LANGOSTINO FURAI** por **BREADED SHRIMP** no transmite un sentido semántico, ya que se entiende como langostino empanizado, y el término **FURAI**, ya está establecido como préstamo, la correcta traducción podría ser **FURAI SHRIMP**. Un segundo caso es la palabra **FORRADO** que ha sido traducida como **LINED**, sin embargo, esta palabra es forrado pero se refiere a muebles o ropa; por lo tanto podría ser **WRAPPED IN**. El tercer error terminológico es la traducción de **BAÑADO** como **TOPPED** ya que significa coronar o decorar un platillo, en este caso la correcta traducción podría ser **DIPPED IN** ya que le da sentido semántico y coherencia para el resto del texto. Cuarto error terminológico es la traducción de hilos de camote como **SWEET POTATO THREADS**, esta es una traducción literal, ya que cuando se refiere a hilos, no se refiere al objeto sino a la forma del camote, es por eso que una traducción correcta podría ser **SWEET POTATO CRUNCHIES**.

INGLÉS	ESPAÑOL
DRAGON <u>LANGOSTINO KARAAGE</u> , PIMIENTO, PALTA Y PEPINO POR DENTRO, <u>BAÑADO</u> EN SALSA HOT CHILI Y ENVUELTO EN ALGAS DE NORI, FLAMBEADO EN CHIMICHURRI.	DRAGON <u>SQUID KARAAGE</u> , BELL PEPPER, AVOCADO AND CUCUMBER, <u>DIPPED</u> IN HOT CHILI SAUCE <u>WRAPPED</u> IN NORI SEAWEEEN AND CHIMICHURRI <u>FLAMBEED</u>

En esta parte de la muestra, se puede observar un error terminológico en LANGOSTINO, porque ha sido traducido como SQUID, sin embargo, squid se refiere a calamar y este es un poco más grande que los langostinos, por lo tanto su traducción correcta podría ser SHRIMP. Por otro lado presenta error de omisión, ya que en español está escrito como Langostino Karaage, pimiento, palta y pepino **POR DENTRO**, y esta última palabra ha sido omitida en la traducción, por lo tanto la correcta traducción podría ser SQUID **KARAAGE, BELL PEPPER, AVOCADO AND CUCUMBER INSIDE**, para no perder la coherencia del texto traducido.

ESPAÑOL	INGLÉS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EMPERADOR LANGOSTINO FURAI Y QUESO CREMA, ENVUELTO CON PALTA, BAÑADO EN SALSA DE ANGUILA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EMPERADOR BREADED SHRIMP AND CREAM CHEESE WRAPPED WITH THIN LAYERS OF AVOCADO, DIPPED IN EEL SAUCE.</li> </ul>

En esta parte de la muestra, se puede observar dos errores, el primero terminológico en LANGOSTINO FURAI que ha sido traducido como BREADED SHRIMP, y no trasmite un sentido semántico, ya que se entiende como langostino empanizado, y el término FURAI, ya está establecido como préstamo, entonces la correcta traducción podría ser FURAI SHRIMP. El segundo error es de adición en la traducción “WRAPPED WITH THIN LAYERS” ya que añade extra información a la del texto meta “ENVUELTO CON PALTA”.

ESPAÑOL	INGLÉS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• HIROSHIMA LANGOSTINO FURAI Y PALTA POR DENTRO, CORONADO DE TARTAR DE ATÚN FLAMBEADO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HIROSHIMA BREADED SHRIMP AND AVOCADO INSIDE AND TOPPED WHITH FLAMBEED TUNA TARTARE.</li> </ul>

Este texto presenta un error gramatical en cuanto a la redacción de la palabra “WHITH”, este término no existe, y se supone que la correcta redacción es “WITH”, sin embargo,

estos errores son muy frecuente en estas cartas, por lo que lo que se diagnostica que no hubo una correcta revisión previa para estas traducciones.

ESPAÑOL	INGLÉS
<ul style="list-style-type: none"> <li>NAGASAKI PALTA, PIMIENTO Y <u>TOFU FURAI</u> ENVUELTO EN HOJAS DE ESPINACAS, BAÑADO EN <u>SALSA DE OSTIÓN VEGANA.</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>NAGASAKI AVOCADO, PEPPER Y <u>BREADED TOFU WRAPPED</u> IN SPINACH LEAVES, TOPPED WITH <u>OYSTER SAUCE.</u></li> </ul>
<p>El texto presenta un error de omisión ya que el término es SALSA DE OSTIÓN VEGANA, sin embargo esta traducido como OYSTER SAUCE, omitiendo la palabra VEGANA y la traducción correcta debe ser <b>VEGETARIAN OYSTER SAUCE</b>. Asimismo presenta error terminológico en TOFU FURAI, ya que vuelve hace traducido como BREADED TOFU, sin embargo estos términos son préstamos internacionales, que no pueden ser traducidos, por eso su correcta traducción podría ser TOFU FURAI.</p>	

ESPAÑOL	INGLÉS
<ul style="list-style-type: none"> <li>COMBO DRAGON <u>10 ROLLS DE SPICY,</u> <u>10 ROLLS DE DRAGON</u> &amp; 10 ROLLS DE HIROSHIMA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>COMBO DRAGON <u>10 SPICY ROLLS DE SPICY,</u> 10 <u>DRAGON ROLLS DE DRAGON</u> &amp; 10 HIROSHIMA ROLLS.</li> </ul>
<p>Esta muestra presenta incongruencias, es decir falta de sentido coherente, ya que se repite el mismo término, y el lector no comprende, por ejemplo 10 SPICY ROLLS <u>DE SPICY</u>, se está repitiendo lo mismo, lo mismo sucede con 10 DRAGON ROLLS <u>DE DRAGON</u>, por lo tanto, la correcta traducción podría ser 10 SPICY ROLLS, 10 DRAGON ROLLS, como en el último término que se hizo una correcta traducción “10 HIROSHIMA ROLLS.</p>	

Después de analizar los errores de la carta del restaurante 01 y teniendo en cuenta rúbrica establecida se llegó a los siguientes resultados:

- ❖ FIDELIDAD: REGULAR, ya presenta interferencias que apartan al texto origen del texto meta en cuanto a la claridad y precisión.
- ❖ TERMINOLOGÍA: DEFICIENTE, ya que se han encontrado errores terminológicos, los cuales confunden al lector.
- ❖ ERRORES DE OMISIÓN Y ADICIÓN: DEFICIENTE, ya que se han encontrado omisiones y adiciones los cuales fueron inapropiados para la comprensión del lector.
- ❖ ERRORES MORFOSINTÁCTICOS Y ORTOTIPOGRÁFICOS: REGULAR, de igual manera se han encontrado errores morfosintácticos y ortotipográfico, los cuales, distorsionan el texto traducido e incluso se tiene que realizar una relectura.

- **Análisis de restaurante 02:**

ESPAÑOL	INGLÉS
Trigo, avena, cebada, maíz, quinua, <u>kiwicha</u> , <u>linaza</u> , ajonjolí, frijol chino germinado, semillas de anís, comino europeo, semillas de culantro, <u>masa madre</u> .	Wheat, oats, barley, corn, quinoa, <u>amaranth</u> , <u>flax</u> , sesame, bean sprouts, anise seed ,European cumin, cilantro seed, <u>yeast</u> .
<p>Dentro de esta muestra se observan errores terminológicos: El primero es la traducción de la palabra <i>linaza</i> por <i>flax</i>, ya que el término flax se refiere a la planta de lino, sin embargo la palabra es linaza, por lo tanto su correcta traducción podría ser <b>FLAXSEED</b>. El segundo error es el término <i>kiwicha</i> el cual ha sido traducido como <i>amaranth</i> y este término es el nombre de la planta de donde se extrae la kiwicha y como esta palabra es un préstamo, se debería quedar con lo mismo que en español. Para concluir el último error terminológico es <i>masa madre</i>, que es un fermento compuesto de harina y agua que no contiene ningún tipo de levadura añadida, sin embargo este ha sido traducido como YEAST y su significado es levadura, algo contrario a el término en español, por lo tanto la correcta traducción podría ser <i>sourdough starter</i>.</p>	

Español	Inglés
<u>Pizzetas</u> de pan integral / salsa napolitana y mozarella	<u>Whole grain bread</u> with <u>napolitana</u> sauce and mermelada.
<p>En esta pequeña muestra presenta un error de omisión ya que en la traducción no colocan el término PIZZETAS y simplemente lo reemplazan por WHOLE GRAIN BREAD, que es</p>	

pan integral, sin embargo este término cambia totalmente el concepto de lo que ofrece la carta, ya que lo ofrece son mini pizzas hechas de pan integral, la correcta traducción podría ser **MINI WHOLE GRAIN BREAD PIZZAS**. Asimismo presenta otro error terminológico es la traducción del término SALSA NAPOLITANA, la cual ha sido traducida como NAPOLITANA SAUCE, sin embargo el término en inglés es el siguiente **NEAPOLITAN SAUCE**.

ESPAÑOL	INGLÉS
-Hierbaluisa - Chicha Morada	Lemon grass tea Red corn drink

Esta muestra presenta dos errores terminológicos, el primero es Hierba Luisa que ha sido traducido como Lemon grass tea, sin embargo significa té de limón para eliminar la grasa; por lo tanto la traducción del término Hierba Luisa es **LEMON VERBENA**. El segundo error terminológico es la traducción CHICHA MORADA, esta palabra es original del Perú y no tiene traducción, sin embargo, el autor ha querido describir este término por RED CORN DRINK, igual presenta un error en la descripción ya que la chicha morada no es roja, en este caso podría ser **PURPLE CORN DRINK**.

ESPAÑOL	INGLÉS
Manjar blanco	Sin traducción

En esta muestra, se observa que el término MANJAR BLANCO no ha sido traducido, por lo tanto presenta error de omisión, y se deduce que el autor no ha tenido la competencia suficiente sobre la traducción de este término. Por otro lado la traducción de MANJAR BLANCO podría ser **CAMELIZED CONDENSED MILK**.

Después de analizar los errores de la carta del restaurante 02 y teniendo en cuenta la rúbrica establecida se llegó a los siguientes resultados:

- ❖ **FIDELIDAD: REGULAR** ya que presenta leves interferencia en la claridad y precisión, sin embargo el mensaje no se distorsiona.
- ❖ **TERMINOLOGÍA: REGULAR**, se han encontrado solo algunos errores en cuanto al vocabulario del rubro gastronómico, los cuales en su mayoría no afectan la comprensión del lector.

- ❖ ERRORES DE OMISIÓN Y ADICIÓN: REGULAR, ya que la carta traducido presenta algunos errores de omisión.
- ❖ ERRORES MORFOSINTÁCTICOS Y ORTOTIPOGRÁFICOS: BUENO, ya que la mayor parte toda la carta no presenta errores gramaticales ni ortográficos significativos.
- **Análisis de restaurante 03:**

ESPAÑOL	INGLÉS
- SHIROMI NIKKEI Pescado blanco del día con kion y <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">rocoto</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">rallado</span> y <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">salsa</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ponzu</span> .	SHIROMI NIKKEI Fresh White fish with ginger, <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">rocoto</span> y <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ponzu</span> .
<p>En esta muestra se observan dos errores de omisión el primero es en la traducción de ROCOTO RALLADO en donde la palabra RALLADO ha sido omitida, afectando la comprensión del lector y la fidelidad de la traducción. De igual manera sucede con SALSAS PONZU, donde el término SALSAS ha sido omitido también. Por lo tanto en estos errores, las correctas traducciones respectivamente podrían ser <b>GRATED ROCOTO AND PONZU SAUCE</b>.</p>	

ESPAÑOL	INGLÉS
ACEVICHADO: Chicharrón de pescado y palta, forrado <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">en</span> atún, <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">bañado con nuestra</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">deliciosa salsa acevichada negi</span> .	ACEVICHADO: Crispy fish and avocado with covered Tuna, <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">our delicious salsa</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">acevichada y negi</span> .
<p>En esta muestra se presentan errores de redacción y ortotipográficos en español. Por lo que en la traducción presenta los mismos errores, además de omisión y de terminología. Por ejemplo Covered Tuna, presenta error gramatical, ya que debería ser COVERED IN TUNA. Por otro lado la traducción “Our delicious salsa acevichada y negi,” no tiene sentido, ya que hay omisión del texto original de la palabra BAÑADO que es clave para la coherencia del texto, asimismo, no se ha traducido “salsa acevichada y negi”, se sabe que el término ACEVICHADA Y NEGI son préstamos ya que son tipos de salsas de cocina de Perú y de Japón, sin embargo salsa, se puede traducir por SAUCE. En conclusión la traducción podría ser: <b>CRISPY FISH AND AVOCADO, COVERED IN TUNA, DEEPED WITH OUR DELICIOUS ACEVICHADA AND NEGI SAUCE</b>.</p>	

ESPAÑOL	INGLÉS
-KANI KARAMI Langostinos furay, palta, pulpa de cangrego picante, parmesano y salsa de anguila.	-KANI KARAMI Shrimp furay, avocado, spicy crab meat and Eel Sauce.
Es esta muestra, se observa omisión de la palabra parmesano, ya que en la traducción no se nombra, por lo tanto debería de ser SHRIMP FURAY, AVOCADO, SPICY CRAB MEAT, PARMESAN CHEESE AND EAL SAUCE.	

Después de analizar los errores de la carta del restaurante 03 y teniendo en cuenta rúbrica establecida se llegó a los siguientes resultados:

- ❖ FIDELIDAD: BUENO, ya presenta leves interferencias en la claridad y precisión.
- ❖ TERMINOLOGÍA: REGULAR, la terminología empleada grosso modo no es la apropiada, ya que solo se han encontrado errores de terminología.
- ❖ ERRORES DE OMISIÓN Y ADICIÓN: REGULAR, el texto traducido solo presenta omisión y adición, y afecta la comprensión del lector.
- ❖ ERRORES MORFOSINTÁCTICOS Y ORTOTIPOGRÁFICOS: REGULAR, ya que presenta varios errores morfosintácticos y ortotipográficos, los cuales distorsionan la carta traducida por falta de coherencia y cohesión. Además la mayor parte de la carta presenta errores sintácticos y de puntuación, los afectan a la comprensión del lector.

- **Análisis de restaurante 04:**

ESPAÑOL	INGLÉS
Small S/ 12 Large S/ 16	Small S/ 12 <u>Large</u> S/ 16
En esta pequeña muestra, se observa un error tanto en español como en inglés, ya que en las dos cartas está en inglés, sin embargo presenta un error el término LARGE pues este se aplica generalmente a espacios como estancias, habitaciones, la talla de la ropa; y no para alimentos como se da en este caso, por lo tanto la traducción debería ser BIG.	

ESPAÑOL	INGLÉS
Sandwiches de Desayuno Tocino <input type="checkbox"/> huevo y queso	Sandwiches Bacon <input type="checkbox"/> Egg & Cheese <u>Sandwich</u>

Chorizo, huevo, y queso Jamón y queso	Sausage Egg & Cheese Sandwich Ham and Cheese Sandwich
Esta muestra presenta errores ortotipograficos, ya que omiten la coma en la traducción, y esto puede crear en el lector una confusión. Asimismo presenta error de adición con la palabra SANDWICH, ya que está establecido en el título de la carta y ya no es necesario colocarlo en cada traducción.	

Después de analizar los errores de la carta del restaurante 04 y teniendo en cuenta rúbrica establecida se llegó a los siguientes resultados:

- ❖ FIDELIDAD: BUENO, ya presenta leves interferencias en la claridad y precisión.
- ❖ TERMINOLOGÍA: REGULAR, la terminología empleada grosso modo es apropiada, a pesar que se han encontrado errores terminológicos.
- ❖ ERRORES DE OMISIÓN Y ADICIÓN: REGULAR, ya que se han encontrado omisiones y adiciones los cuales fueron inapropiados para la comprensión del lector.
- ❖ ERRORES MORFOSINTÁCTICOS Y ORTOTIPOGRÁFICOS: REGULAR, ya que presenta errores morfosintácticos y ortotipográficos graves, los cuales distorsionan la carta traducido por falta de coherencia y cohesión o por signos de puntuación.

- **Análisis de restaurante 05:**

ESPAÑOL	INGLÉS
Con carne de res molida, queso mozzarella, salsa roja y blanca y queso parmesano.	Ground beef, mozzarella, tomato sauce White sauce and parmesan cheees.
Esta muestra presenta un error terminológico en la traducción de QUESO PARMESANO, ya que ha sido traducido como PARMESAN CHEEES, este último término no existe, por lo tanto su correcta traducción sería PARMESAN CHEESE. Asimismo, presenta error de redundancia en la traducción de SALSAS ROJA Y BLANCA, ya que ha sido traducida como TOMATO SAUCE WHITE SAUCE, por lo tanto, una correcta traducción podría ser TOMATO AND WHITE SAUCE, para evitar la redundancia y para que el lector comprenda la traducción.	

ESPAÑOL	INGLÉS
Vegetariana	

Berenjena, zapallito italiano, brócoli, zanahoria, champiñón, mozzarella, salsa roja, salsa blanca y parmesano.	Eggplant, <u>zucchini</u> , broccoli, carrot, mushrooms, mozzarella, tomato sauce, White sauce and parmesan <u>cheees</u> .
---	---

En esta muestra se aprecia un error de omisión en la traducción del término ZAPALLITO ITALIANO, ya que ha sido traducido como ZUCCHINI, y se ha omitido la palabra italiano, por lo tanto la traducción podría ser ITALIAN ZUCCHINI. Asimismo se vuelve a cometer el mismo error en cuanto al término CHEEES, el cual debería ser CHEESE.

ESPAÑOL	INGLÉS
<u>Pollo deshilachado</u> , mozzarella, salsa roja y blanca y parmesano.	<u>Chicken</u> , <u>mozzarella</u> , white and tomato sauce and parmesan.
Esta muestra presenta dos errores, el primero es la traducción de POLLO DESHILACHADO presenta omisión ya que solo se ha traducido la palabra POLLO, por lo tanto pierde un sentido semántico, por lo tanto la traducción podría ser <b>SHREDDED CHICKEN</b> . El segundo error es la traducción del término MOZZARELA ya que presenta un error ortográfico, por lo que el término correcto es <b>MOZZARELLA</b> .	

Después de analizar los errores de la carta del restaurante 05 y teniendo en cuenta la rúbrica establecida se llegó a los siguientes resultados:

- ❖ FIDELIDAD: REGULAR, ya que presenta interferencias en la claridad y precisión.
- ❖ TERMINOLOGÍA: REGULAR, la terminología empleada grosso modo es apropiada, a pesar que se han encontrado errores terminológicos en cuanto a la redacción de los términos, apareciendo los falsos amigos.
- ❖ ERRORES DE OMISIÓN Y ADICIÓN: REGULAR, ya que se han encontrado omisiones, que confunden al lector, a pesar que la mayor parte de estas omisiones son fundamentales para la comprensión del lector.
- ❖ ERRORES MORFOSINTÁCTICOS Y ORTOTIPOGRÁFICOS: DEFICIENTE, ya que presenta errores ortográficos, además en alguna parte presenta falta de coherencia y cohesión.

- **Análisis del restaurante 06**

ESPAÑOL	INGLÉS
Conchas abanico a la parmesana	Shells to parmesan

Esta muestra presenta un error terminológico en la traducción de “CONCHAS DE ABÁNICO”, ya que ha sido traducido como SHELLS, sin embargo este término se refiere a la concha en general a su estructura, y su dureza, y no al contenido que sirve de alimento, por lo tanto la traducción correcta podría ser SCALLOP TO PARMESAN.

ESPAÑOL	INGLÉS
Langostinos con <u>patacón</u> , queso crema, y miel de kyon.	Shrimp with <u>banana</u> , cream cheese and ginger honey.
<p>En esta muestra se observa que presenta un error terminológico en el término patacón, ya que ha sido traducido como BANANA, es decir a la fruta, sin embargo la palabra se refiere a una rebanada frita de plátano verde, por lo tanto la correcta traducción sería <b>SLICE OF FRIED BANANA.</b></p>	

ESPAÑOL	INGLÉS
<u>Alfajores</u> de <u>chocolate con manjar</u>	<u>Chocolate cake</u> , <u>caramel spread</u>
<p>Esta muestra presenta errores de omisión en la traducción del término ALFAJORES DE CHOCOLATE, ya que ha sido traducido como CHOCOLATE CAKE, es decir como torta de chocolate y se ha omitido el término ALFAJORES, entonces pierde sentido semántico y se distorsiona el mensaje; asimismo, presenta otro error ortotipográfico ya que en la traducción se añade una coma, que no debería colocarse y también presenta un error terminológico con el término MANJAR ya que ha sido traducido como CARMEL SPREAD, y este es un término poco usado internacionalmente, por lo tanto la traducción debería ser <b>CHOCOLATE ALFAJORES WITH CARMELIZED CONDENSED MILK.</b></p>	

ESPAÑOL	INGLÉS
Pescado de nuestro mar, ensalada fresca, <u>pure de camote</u> y zanahoria	Fish from our sea, fresh salad, <u>puree of</u> <u>sweet potato</u> <u>and carrot</u>
<p>En la presente muestra se observan errores morfosintácticos, ya que en la traducción de pure de camote y zanahoria, pierde el sentido sintáctico y semántico, ya que ha sido traducido como PUREE OF SWEET POTATO Y CARROT, por lo que la traducción debería de ser <b>MASHED SWEET POTATO AND CARROTS.</b></p>	

ESPAÑOL	INGLÉS
Lomo saltado al vino tinto, cebolla crujiente con <u>papas doradas</u> y arroz	Meat in red wine, crunchy onion, with <u>potatoes</u> and rice
En esta muestra se observa un error de omisión en la traducción de PAPAS DORADAS, ya que ha sido traducido solo como POTATOES, es decir un término muy general que no especifica y pierde el sentido semántico, por lo que la correcta traducción debería ser <b>GOLDEN POTATOES</b> .	

Después de analizar los errores de la carta del restaurante 06 y teniendo en cuenta rúbrica establecida se llegó a los siguientes resultados:

- ❖ FIDELIDAD: BUENO, ya presenta leves interferencias en la claridad y precisión.
- ❖ TERMINOLOGÍA: REGULAR, la terminología no es la es apropiada, en cuanto a la redacción de los términos, apareciendo los falsos amigos.
- ❖ ERRORES DE OMISIÓN Y ADICIÓN: REGULAR, ya que se han encontrado omisiones y adiciones, que confunden al lector, a pesar que la mayor parte de estas omisiones son fundamentales para la comprensión del lector.
- ❖ ERRORES MORFOSINTÁCTICOS Y ORTOTIPOGRÁFICOS: DEFICIENTE, ya que presenta errores ortográficos y sintácticos graves.

- **Análisis de restaurante 07**

ESPAÑOL	INGLÉS
200 gr, de <u>tuna</u> , vinagreta de maracuyá con papas doradas y arroz ó ensalada fresca.	200 gr. Of <u>tuno</u> , passion fruit vinaigrette with Golden potatoes and rice or fresh salad.
En esta muestra presenta un error terminológico, ya que el término TUNA ha sido traducido como TUNO, sin embargo en el inglés no exista esa palabra, ya que no existe, por tanto su correcta traducción podría ser TUNA.	
En esta carta de este restaurante, no se han observado errores, el único ha sido el expuesto anteriormente.	

Después de analizar los errores de la carta del restaurante 07 y teniendo en cuenta rúbrica establecida se llegó a los siguientes resultados:

- ❖ FIDELIDAD: MUY BUENO, la carta traducida se transmite de manera clara y precisa.
  - ❖ TERMINOLOGÍA: BUENO, El vocabulario, la terminología y el léxico elegidos son correctos en todo el texto, a pesar que presenta un error de terminología.
  - ❖ ERRORES DE OMISIÓN Y ADICIÓN: MUY BUENO, la carta traducida no presenta omisión ni adición, es decir, el lector comprende en su totalidad la carta traducida.
  - ❖ ERRORES MORFOSINTÁCTICOS Y ORTOTIPOGRÁFICOS: MUY BUENO, La traducción no presenta errores gramaticales ni ortográficos significativos.
- **Análisis de restaurante 08**

ESPAÑOL	INGLÉS
Alitas a la maracuyá	Wings <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">in</span> passion fruit
En esta muestra se observa un error morfosintáctico en la en la traducción de ALITAS A LA MARACUYA, ya que ha sido traducido como WINGS IN PASSION FRUIT, sin embargo no es la estructura sintáctica, por lo tanto podría ser <b>PASSION FRUIT WINGS</b> .	

ESPAÑOL	INGLÉS
Spaghetti Napolitana	Spaghetti Napolitana
En esta muestra se observa que no se ha cambiado la traducción del español, si bien la palabra SPAGHETTI es un préstamo, no ocurre lo mismo con el término NAPOLITANA ya que en inglés este sí existe, por lo tanto su traducción podría ser NEAPOLITAN SPAGHETTI.	

Después de analizar los errores de la carta del restaurante 08 y teniendo en cuenta rúbrica establecida se llegó a los siguientes resultados:

- ❖ FIDELIDAD: BUENO, porque presenta claridad y precisión en la carta traducida en la mayor parte de la carta
- ❖ TERMINOLOGÍA: BUENO, la terminología en su mayor parte apropiada, a pesar que presenta un error terminológico.
- ❖ ERRORES DE OMISIÓN Y ADICIÓN: MUY BUENO, la carta traducida no presenta omisión ni adición, es decir, el lector comprende en su totalidad la carta traducida.

- ❖ ERRORES MORFOSINTÁCTICOS Y ORTOTIPOGRÁFICOS: BUENO, ya que presenta errores gramaticales y sintácticos.

- **Análisis de restaurante 09**

ESPAÑOL	INGLÉS
<p>EMILIA</p> <p>Frescas lechugas servidas con vainitas, pimientos, tomate y acompañadas con pollo empanizado y aderezo ranchero.</p>	<p>EMILIA</p> <p>Fresh lettuces accompanied by Green beans, red peppers, tomatoes and pieces of breaded chicken, <u>splashed with fresh</u> <u>cheese</u> and ranch dressing.</p>
<p>Esta muestra presenta error de adición, ya que en la traducción se ha añadido SPLASEHD WITH FRESH CHEESE, información que no está en el texto original, ya que esta ensalada no lleva queso fresco salpicado.</p>	

ESPAÑOL	INGLÉS
<p>ENSALADA <u>CAPRESSE</u></p> <p>La tradicional de todas el mejor queso mozzarella, tomates, aceitunas verdes rellenas y albahaca, bañados en aceite de oliva, pimienta negra y toque de pesto.</p>	<p><u>CAPRESE</u> SALAD</p> <p>The traditional capresse salad with mozzarella cheese, tomatoes, basil, <u>stuffed,</u> <u>green olives</u> drizzled with olive oil.</p>
<p>Esta muestra presenta errores un error ortográfico en la traducción ya que ha sido traducido como CAPRESE SALAD, y la forma correcta de esta palabra es CAPRESSE. Asimismo presenta errores de puntuación en cuanto a comas que no tienen que colocarse, ya que distorsionan la información del texto original. Por lo tanto una correcta traducción podría ser</p> <p>THE TRADITIONAL CAPRESSE SALAD WITH MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES, BASIL AND STUFFED GREEN OLIVES. AND DRIZZLED WITH OLIVE OIL.</p>	

Después de analizar los errores de la carta del restaurante 09 y teniendo en cuenta rúbrica establecida se llegó a los siguientes resultados:

- ❖ FIDELIDAD: BUENO, porque en la mayor parte de la carta presenta claridad y precisión en la carta traducida.
- ❖ TERMINOLOGÍA: BUENO, la terminología en su mayor parte apropiada, a pesar que presenta un error terminológico.

- ❖ ERRORES DE OMISIÓN Y ADICIÓN: DEICIENTE, la carta traducida presenta adición, por lo que altera la comprensión del lector.
- ❖ ERRORES MORFOSINTÁCTICOS Y ORTOTIPOGRÁFICOS: DEFICIENTE, ya que presenta errores gramaticales y ortotipográficos en la mayor parte de la carta.

- **Análisis de restaurante 10**

ESPAÑOL	INGLÉS
Platos de Fondo Tuna Curry: Atún a la parrilla, salsa de Curry Rojo Sobre pure rustico de papa y cúrcuma, saltadito de col china.	Main Courses Tuna Curry Tuna grilled, Red Curry sauce, rustic mashed potatoe and turmeric and bok choy.
<p>Esta muestra presenta errores de redacción en el mismo texto origen, es por eso que al momento de traducir no tiene coherencia, incluso han omitido palabras, asimismo presenta un error morfosintáctico ya que ATUN A LA PARRILLA, ha sido traducido como TUNA GRILLED y su correcta traducción es GRILLED TUNA. Por otro lado presenta omisión en la traducción de SALTADITO DE COL CHINA, y solo ha sido traducido como BOK CHOY, por lo tanto está omitiendo la palabra saltadito, por lo que la correcta traducción podría ser SAUTEED BOY CHOY.</p>	

ESPAÑOL	INGLÉS
SIRENA Atún sellado, aceite de sésamo, salsa thai de mani y chalaquita nikkei.	Tuna seared, sesame oil, thai peanut sauce and Peruvian flavors.
<p>Esta muestra presenta errores de fidelidad ya que CHALAQUITA NIKKEI ha sido traducido como PERUVIAN FLAVORS, sin embargo no puede ser traducido porque interfiere en la cultura, estas ya están establecidas como préstamos.</p>	

Después de analizar los errores de la carta del restaurante 10 y teniendo en cuenta rúbrica establecida se llegó a los siguientes resultados:

- ❖ FIDELIDAD: REGULAR, porque presenta interferencia de claridad y precisión.

- ❖ TERMINOLOGÍA: REGULAR, la terminología en su mayor parte apropiada, a pesar de que presenta errores terminológicos.
- ❖ ERRORES DE OMISIÓN Y ADICIÓN: REGULAR, la carta traducida presenta omisión, y altera la comprensión del lector.
- ❖ ERRORES MORFOSINTÁCTICOS Y ORTOTIPOGRÁFICOS: REGULAR, la carta traducida presenta algunos errores gramaticales y ortotipográficos que afectan a la comprensión y exigen una relectura de partes concretas del texto.

#### **IV.DISCUSIÓN**

La presente investigación tuvo como objetivo general analizar cuál es la calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de 10 restaurantes de Máncora. Asimismo, se aplicó una guía de observación, con su respectiva rúbrica que determinó la calidad de estas traducciones.

La calidad es subjetiva, es decir cada individuo tiene una perspectiva y un estilo diferente para realizar una traducción de calidad; sin embargo, existen organismos internacionales que presentan parámetros que regulan la calidad de la traducción, entre ellos tenemos el CEN (Comité de Normalización Europeo) y ASATI (Asociación Aragonesa de Traductores e Intérpretes). Ambos presentan sus propias normas las cuales tienen en común aspectos como el uso de la correcta gramática, la terminología, la cultura, etc.

Para la investigación sobre calidad se consideró a ASATI (Asociación Aragonesa de Traductores e Intérpretes) la cual presenta cuatro criterios importantes para determinar la calidad de una traducción: fidelidad; omisión y adición; la terminología adecuada; no cometer errores morfosintácticos ni ortotipográfico. En razón a ello, se analizó la calidad de dichas traducciones con respecto a cada objetivo específico y se dio como resultado lo siguiente:

-En cuanto a la fidelidad, se determinó que las cartas de los restaurantes analizados se encuentran con una calidad regular, ya que dentro de este criterio se tomó en cuenta principalmente la cultura y el destinatario, que coincide con Odcino (2017) quien muestra interés en este aspecto debido a su experiencia en traducción de gastronomía, y sostiene que el discurso gastronómico está fuertemente vinculado al territorio y a sus productos, a las tradiciones históricas y culturales; por lo tanto para traducir textos, segmentos o términos de gastronomía se pueden presentar dificultades notables, como ocurrió en la presente investigación de las traducciones de las cartas de los restaurantes de Máncora donde no se tomaron en cuenta estos aspectos que dificultaron e impidieron la comprensión inmediata al lector; por lo que se infiere que es muy relevante e indispensable el conocimiento cultural de ambas lenguas (origen y meta) para realizar este tipo de traducción ya que influye de manera directa en los

elementos que componen el texto gastronómico; puesto que la fidelidad es la principal característica para que una traducción sea de calidad.

- En cuanto al aspecto de los errores de adición y omisión presentó una calidad regular, ya que en las cartas traducidas se mostraron errores significativos que indiscutiblemente no se pueden manifestar en este tipo de traducciones, pues esto genera problemas en el lector ya que afecta y distorsiona la comprensión del mensaje; asimismo, a este criterio no se le da debida relevancia y mucho menos se dan cuenta del grave error que se está cometiendo al omitir y adicionar palabras que no guardan relación con el contexto. De igual modo, ASATI concuerda con lo anteriormente mencionado, y agrega que el traductor no debe omitir ni añadir alguna información que esté escrita en el texto original puesto que el texto debe ser lo más fiel posible y no se debe alterar.

- Respecto al objetivo del uso adecuado de la terminología presentó una calidad deficiente, ya que la mayor parte de los términos presentes en las cartas de los restaurantes no guardan relación al rubro gastronómico, esto quiere decir que cuando se realiza este tipo de traducción se presentan muchas dificultades y problemas en cuanto a la terminología, debido a la presencia de referentes culturales, falsos amigos y vocabulario propios del contexto.

Asimismo, Díaz (2017) quién realizó una tesis sobre la terminología de la gastronomía Puertorriqueña, argumenta que el dominio de la terminología gastronómica no es un dominio técnico cualquiera, sino es un dominio que siempre está ligado a la cultura, en otras palabras la terminología va a depender del lugar y del contexto de la procedencia gastronómica. En esta investigación la terminología gastronómica está ligada a la cultura peruana, con mixturas de todas partes del mundo, puesto que la mayoría de las cartas de los restaurantes analizados presentan una fusión de platos asiáticos, europeos y peruanos.

- En cuanto al aspecto de no cometer errores ortotipográficos ni morfosintácticos se determinó una calidad deficiente, puesto que la mayoría de las cartas analizadas presentaron graves errores gramaticales, ortográficos (puntuación, estilo) e incluso no había naturalidad al momento de leer la carta. Este tipo de errores es muy preocupante puesto que no se le da la debida importancia, sin embargo, según ASATI este aspecto es muy relevante para determinar una

traducción de calidad, y aún más cuando la traducción va dirigida a un público específico, en este caso para brindar un servicio de calidad del restaurante hacia el cliente, el cual presentará dificultades para comprender dicha carta, asimismo estos errores exigen una relectura al cliente. Como consecuencia de estos errores el cliente no estará satisfecho con el servicio del restaurante, ya que no sería de calidad.

## V. CONCLUSIONES

Esta investigación tuvo como objetivo general analizar la calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora, por lo tanto se aplicó una guía de observación para analizar dichas traducciones. En virtud de ello, se obtuvieron resultados los cuales se basaron en criterios que permitieron evaluar dicha calidad.

En conclusión se determinó que las cartas traducidas de los restaurantes de Máncora no presentan una calidad adecuada, conforme a los siguientes objetivos específicos:

- En cuanto al primer objetivo específico la fidelidad, se obtuvo que las cartas traducidas analizadas se encontraron con una calidad regular, ya que los textos metas no son fieles a las originales, las cuales presentaron varias interferencias en cuanto a coherencia, cohesión, cultura y destinatario; por lo tanto en la mayor parte de las traducciones no se trasmite un mensaje de manera clara y precisa; debido a que no se tomó en cuenta la cultura ni el destinatario.

-En cuanto al segundo objetivo específico de omisión y adición, se obtuvo que las traducciones analizadas poseen una calidad regular, ya que la mayor parte de la cartas traducidas presentan errores significativos de omisión y adición, los cuales alteran la comprensión del al lector e incluso llegan a distorsionar el mensaje.

-En cuanto al tercer objetivo específico de terminología, se concluyó que presentó una calidad deficiente debido a que los términos empleados en las cartas de los restaurantes no fueron seleccionados para este tipo de traducción especializada; asimismo el uso idiomático no corresponde con la intención ni con el sentido del texto original.

-Finalmente en cuanto al objetivo específico de no cometer errores ortotipográficos ni morfosintácticos se concluyó que presentaron una calidad deficiente, donde principalmente se observaron graves errores gramaticales, de puntuación, de estilo, de naturalidad, etc., los cuales dificultan la comprensión y exigen una continua relectura; asimismo se detectaron incoherencias por dichos errores que no permitieron que el mensaje se transmita de manera clara.

## **VI. RECOMENDACIONES**

- A los propietarios de los restaurantes de Máncora tener en cuenta, la labor de contratar a traductores especializados en el rubro gastronómico o con conocimientos especializados ya que la mayoría no cuenta con empresas prestadoras de servicios de traducción gastronómica, por lo que elaboran sus propias traducciones de sus cartas o menús; sin embargo las traducciones de dichos materiales no son idóneas.
- Para los estudiantes de traducción e interpretación de la Universidad César Vallejo u otras instituciones que quieran especializarse en un área novedosa como la traducción gastronómica se les recomienda tener conocimientos necesarios tanto de la cultura origen como de la cultura meta, es decir conocer la cultura en general, idioma, y aspectos para poder así garantizar la calidad de la traducción.
- Para las futuras traducciones se debe tener en cuenta los aspectos para realizar una traducción de calidad utilizadas en esta investigación: fidelidad, terminología, no cometer errores de omisión y adición; no cometer errores ortotipográfico ni morfosintácticos.
- Se recomienda a los estudiantes de traducción e interpretación especializarse en traducción gastronómica, ya que es esencial especialmente en nuestro país, donde la economía se sustenta en el sector turístico; asimismo, el traductor de textos gastronómicos (cartas, menús, recetas, etc.) debe de contar con un nivel apto con todas las competencias requeridas para ofrecer una traducción de calidad.
- Un factor de gran importancia que se debe recomendar es el uso de nuevos recursos de documentación, como por ejemplo el uso de herramientas tales como las bases de datos, memorias de traducción, glosarios digitalizados, etc.

## REFERENCIAS

- 21, D. P. (2016). Máncora elegido como el mejor balneario de Sudamérica. *Perú 21*.
- ASATI. (Diciembre de 2009). "Guía de la calidad en la traducción". España.
- Cermeño, C. G. (2014). *"Aspectos culturales en la traducción de la publicidad"*. Guatemala.
- Chavéz. (2007). *"Metodología de la investigación"*.
- Chomsky, N. (1965). *"La teoría lingüística"*.
- Cómitre, I. (1999). *"Traducción y publicidad"*. Málaga.
- Cruz, M. d. (2004). *"Traducción Inversa: Una realidad"*. España.
- Deza, N. (2016). *"Problemas culturales en la traducción de anuncios publicitarios"*. Trujillo, 2016.
- Ferrer, L. M. (2016). *"Las estrategias de traducción en los anuncios de cosméticos"*. Madrid, España.
- Hague. (2014). Defininf of translation quality. *Revista Tradumática*.
- Hurtado, A. (2001). *"Traducción y traductología: Introducción a la traductología"*. Valencia .
- J.DARBELNET. (1977).
- Kelly, D. (2002). "Un modelo de competencia traductora".
- Koby, G. S. (2014). Defining Translation Quality. *Revista Tradumática, Tecnologías de la traducción/*.
- Mendes, C. (1999). *"Metodología de la investigación; técnicas e instrumentos"*.
- Newmark, P. (1988). *"A textbook of translation"*.
- Ortega, J. A. (1987). *"La dirección publicitaria"*.
- Parra, C. (2003). *Metodología de la investigación*.
- Peirce, C. S. (1958). *"Pragmatims"*. Estados Unidos: Pierce edition.
- RAE. (2014). REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA .
- Snell Horny, M. (1990). *"Linguistic Transcoding or cultural transfer" A critic of translation*.
- Taber, A. N. (1982). *"The Theory and Practice of Translation"*.
- Domínguez Puig(2016 -2017) "Estudio sobre la evolución de sus procedimientos según la tipología textual"
- Odicino(2017) "El ámbito de la gastronomía en el aula de EFE para el turismo: dificultades y técnicas de traducción".

## ANEXOS

### ANEXO N°1

Aspectos administrativos

Recursos y presupuestos

**Recursos humanos:** En este proyecto de investigación participaron 2 asesores que han aportado sus conocimientos y experiencias para la realización de este trabajo.

Asesor temático: Mg. José Lalupu Valladolid

Asesor metodólogo: Mg. Norka Suazo

Investigadora: Jemima Aquino Fassio

**Materiales y equipo:** Dentro de la presente investigación se han utilizado materiales y equipos fundamentales para la realización de este trabajo los cuales serán nombrados a continuación:

- Empastados
- Lapiceros
- Lápiz
- Borrador
- Resaltador
- Boletos de ida y vuelta a la ciudad de Máncora
- Estadía en Máncora
- Alimentación en Máncora
- Transporte Urbano
- Impresiones

MATERIAL	COSTO S/
Empastados	30.00
Lapicero	2.00
Borrador	1.00
Lápiz	1.00
Resaltador	2.00





**ANEXO N-2**

**Matriz de consistencia**

<b>INDICADORES</b>	<b>DEFICIENTE</b>	<b>REGULAR</b>	<b>BUENO</b>	<b>MUY BUENO</b>
<b>FIDELIDAD</b>	El texto traducido no se transmite de manera clara y precisa y se aparta del texto de origen. Asimismo, el destinatario y la cultura no corresponden al texto original.	El texto traducido presenta algunos elementos que lo apartan del texto de origen afectando la claridad y la precisión de la traducción.	El mensaje del texto traducido presenta una leve interferencia en la claridad y precisión.	El texto traducido se transmite de manera clara y precisa con un uso de destinatario y una cultura correcta.
<b>OMISIÓN Y ADICIÓN</b>	El texto traducido adiciona y omite muchos elementos significativos que lo apartan del texto original afectando la comprensión del lector.	El texto traducido presenta adición y omisión de algunos términos relevantes para la comprensión de la traducción.	El texto traducido solo presenta una breve omisión y adición, sin afectar la comprensión del lector.	El texto traducido no presenta omisión ni adición, es decir, el lector comprende en su totalidad el texto traducido.
<b>TERMINOLOGÍA</b>	No se ha seleccionado la terminología adecuada en la traducción y el uso idiomático no corresponde con la intención ni con el sentido del texto original.	El vocabulario, la terminología y el léxico seleccionados son grosso modo apropiados.	El vocabulario, la terminología y el léxico elegidos son apropiados en la mayor parte del texto, aunque hubiera sido posible encontrar una versión que cause mejor impacto en el lector.	El vocabulario, la terminología y el léxico elegidos son correctos en todo el texto y causan un buen efecto en el lector.
<b>MORFOSINTAXIS Y ORTOTIPOGRAFÍA</b>	La traducción presenta errores gramaticales, ortográficos, graves, que dificultan la comprensión y exigen una continua relectura. Asimismo no presenta un impacto visual en los lectores.	La traducción presenta algunos errores gramaticales y ortotipográficos que afectan a la comprensión y exigen una relectura de partes concretas del texto.	La traducción puede presentar algunos errores gramaticales y ortotipográficos pero son de escasa entidad y no afectan a la comprensión del escrito.	La traducción no presenta errores gramaticales ni ortográficos significativos (si aparecen son errores mínimos motivados por la aparición de contenidos que superan el nivel exigido).

**ANEXO N.º 3****Síntesis de la matriz de evaluación para ficha de observación.**

<b>ASPECTOS</b>				
<b>CARTAS DE RESTAURANTE</b>	<b>FIDELIDAD</b>	<b>TERMINOLOGÍA</b>	<b>OMISIÓN Y ADICIÓN</b>	<b>MORFOSINTAXIS Y ORTOTIPOGRAFÍA</b>
<b>RESTAURANTE 01</b>	<b>REGULAR</b>	<b>DEFICIENTE</b>	<b>DEFICIENTE</b>	<b>REGULAR</b>
<b>RESTAURANTE 02</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>	<b>BUENO</b>
<b>RESTAURANTE 03</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>
<b>RESTAURANTE 04</b>	<b>BUENO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>
<b>RESTAURANTE 05</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>	<b>DEFICIENTE</b>
<b>RESTAURANTE 06</b>	<b>BUENO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>	<b>DEFICIENTE</b>
<b>RESTAURANTE 07</b>	<b>BUENO</b>	<b>BUENO</b>	<b>BUENO</b>	<b>MUY BUENO</b>
<b>RESTAURANTE 08</b>	<b>BUENO</b>	<b>BUENO</b>	<b>MUY BUENO</b>	<b>BUENO</b>
<b>RESTAURANTE 09</b>	<b>REGULAR</b>	<b>BUENO</b>	<b>DEFICIENTE</b>	<b>DEFICIENTE</b>
<b>RESTAURANTE 10</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>	<b>REGULAR</b>

## ANEXO N-4

## Matriz de instrumento

CATEGORIZACIÓN	ÍTEMS	NIVEL
<b>FIDELIDAD</b>	<p>El texto meta transmite el mismo sentido semántico que el texto original.            Buen uso del destinatario.            El texto meta transfiere un sentido cultural.            El texto meta presenta coherencia y cohesión.</p>	<p><b>Deficiente (D)</b>  <b>Regular (R )</b>  <b>Bueno (B)</b>  <b>Muy Bueno (MB)</b></p>
<b>OMISIÓN Y ADICIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El texto traducido no presenta omisión.</li> <li>• El texto traducido no presenta adición.</li> </ul>	<p><b>Deficiente (D)</b>  <b>Regular (R )</b>  <b>Bueno (B)</b>  <b>Muy Bueno (MB)</b></p>
<b>TERMINOLOGÍA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso adecuado de términos especializados en gastronomía.</li> <li>• Uso de vocabulario adecuado.</li> <li>• No utiliza falsos amigos lexicales.</li> </ul>	<p><b>Deficiente (D)</b>  <b>Regular (R )</b>  <b>Bueno (B)</b>  <b>Muy Bueno (MB)</b></p>
<b>MORFOSINTAXIS Y ORTOTIPOGRAFÍA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de una correcta gramática.</li> <li>• Naturalidad al momento de leer el texto.</li> <li>• Uso de puntuación.</li> <li>• Uso de una correcta ortografía.</li> <li>• Impacto visual en el texto traducido.</li> </ul>	<p><b>Deficiente (D)</b>  <b>Regular (R )</b>  <b>Bueno (B)</b>  <b>Muy Bueno (MB)</b></p>

## ANEXO N.5

### Constancias de validación

“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

Piura, Octubre de 2018

**Lic. Sergio Torres Barba**

#### **Presente.-**

Por la presente, reciba usted el saludo cordial y fraterno a nombre de la escuela de Traducción e Interpretación de la Universidad César Vallejo – Piura, le manifiesto que estoy desarrollando la tesis titulada: “ **LA CALIDAD DE LAS TRADUCCIONES IMPRESAS DEL RUBRO GASTRÓNIMICO DE MANCORA, PIURA 2018** ”; por lo que conocedores de su trayectoria profesional y estrecha vinculación en el campo de la investigación, le solicito su colaboración en emitir su JUICIO DE EXPERTO, para la validación del instrumento “GUÍA DE OBSERVACIÓN” de la presente investigación.

Agradeciéndole por anticipado su gentil colaboración como experto, me suscribo a usted.

Atentamente,



---

Jemima Aquino Fassio

Estudiante de idiomas

#### **Adjunto:**

- Matriz de consistencia.
- Operacionalización de variables.
- Instrumento de investigación.
- Ficha de juicio de experto.

## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

### I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y Nombres: torres Barba Sergio Alonso  
 1.2 Cargo e institución donde labora: UDEF  
 1.3 Nombre del instrumento motivo de evaluación:  
 1.4 Autor (a) del Instrumento:

### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN (Colocar el puntaje 1 o 2 según su opinión.)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2
		Por mejorar	Aceptable
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje comprensible.		2
2. OBJETIVIDAD	Está adecuado a las leyes y principios científicos.		2
3. ACTUALIDAD	Está adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.		2
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica,		2
5. SUFICIENCIA	Toma en cuenta los aspectos metodológicos esenciales.		2
6. INTENCIONALIDAD	Esta adecuado para valorar las variables de la hipótesis.		2
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.		2
8. COHERENCIA	Existe coherencia, entre los problemas, objetivos, variables e indicadores.		2
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde a una metodología y diseños aplicados para lograr probar las hipótesis.		2
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.		2

### III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- El instrumento cumple con los requisitos para su aplicación.
- El instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación.

✓
---

--

### IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

Observaciones:
----------------

Piura, Octubre de 2018



**FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE**

DNI N° 76435112. Telf.: 968169022

Piura, Octubre de 2018

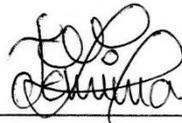
**Lic. Claudia Lozada.**

**Presente.-**

Por la presente, reciba usted el saludo cordial y fraterno a nombre de la escuela de Traducción e Interpretación de la Universidad César Vallejo – Piura, le manifiesto que estoy desarrollando la tesis titulada: “ **LA CALIDAD DE LAS TRADUCCIONES IMPRESAS DEL RUBRO GASTRÓNIMICO DE MANCORA, PIURA 2018** ”; por lo que conocedores de su trayectoria profesional y estrecha vinculación en el campo de la investigación, le solicito su colaboración en emitir su JUICIO DE EXPERTO, para la validación del instrumento “GUÍA DE OBSERVACIÓN” de la presente investigación.

Agradeciéndole por anticipado su gentil colaboración como experto, me suscribo a usted.

Atentamente,



---

Jemima Aquino Fassio

Estudiante de idiomas

**Adjunto:**

- Matriz de consistencia.
- Operacionalización de variables.
- Instrumento de investigación.
- Ficha de juicio de experto.

## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

### I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y Nombres: Logdo Lechillo Claudia Elizabeth  
 1.2 Cargo e institución donde labora: Universidad César Vallejo  
 1.3 Nombre del instrumento motivo de evaluación: Guía de Observación  
 1.4 Autor (a) del Instrumento: Fernando Aguino Fajardo

### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN (Colocar el puntaje 1 o 2 según su opinión.)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2
		Por mejorar	Aceptable
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje comprensible.		✓
2. OBJETIVIDAD	Está adecuado a las leyes y principios científicos.		✓
3. ACTUALIDAD	Está adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.		✓
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica,		✓
5. SUFICIENCIA	Toma en cuenta los aspectos metodológicos esenciales.		✓
6. INTENCIONALIDAD	Esta adecuado para valorar las variables de la hipótesis.		✓
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.		✓
8. COHERENCIA	Existe coherencia, entre los problemas, objetivos, variables e indicadores.		✓
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde a una metodología y diseños aplicados para lograr probar las hipótesis.		✓
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.		✓

### III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- El instrumento cumple con los requisitos para su aplicación.
- El instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación.

X

### IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

Observaciones:

Piura, 11 de Octubre de 2018



**FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE**

DNI N° 42631050 Telf.: 998001521

ETP N° 0612

## ANEXO N°6

### Acta de aprobación de originalidad

	<b>ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS</b>	Código : F06-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	--	---

Yo, Norka Tatiana Zuazo Olaya, docente de la Facultad de Educación e Idiomas y Escuela Profesional de Idiomas: Traducción e Interpretación de la Universidad César Vallejo filial Piura, revisora de la tesis titulada:

**“La calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Mancora – Piura 2018”**, de la estudiante Jemima Aquino Fassio, constato que la investigación tiene un índice de similitud de **10 %** verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito(a) analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Piura, agosto 2021



**Mg. Norka Tatiana Zuazo Olaya**

**DNI 42979451**

Revisó	Vicerrectorado de Investigación/ <b>DEVAC</b> / Responsable del SGC	Aprobó	<b>Rectorado</b>
--------	---	--------	------------------

**NOTA:** Cualquier documento impreso diferente del original, y cualquier archivo electrónico que se encuentren fuera del Campus Virtual Trilce serán considerados como COPIA NO CONTROLADA.

ANEXO N°7

Captura de pantalla de software Turnitin



FACULTAD DE DERECHOS Y HUMANIDADES  
 ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN E  
 INTERPRETACIÓN

La calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de los  
 restaurantes de Máncora - Piura, 2018

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
 Licenciada en Traducción e Interpretación

AUTORA:

Br. Aquino Fassio **Jemima** (ORCID: 0000-0003-0251-1886)

ASESORA:

Mg. Nerka Tatiana Zuazo Olaya (ORCID: 0000-0002-2416-5809)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Traducción y terminología

PIURA- PERÚ

2021



← → ↻ 🔒 turnitin.com/s\_class\_portfolio.asp?r=73.6407172217401&svr=39&lang=es&aid=110074&cid=19290560 ☆ 👤 ⋮



Portafolio de la clase   Mis notas   Discusión   Calendario

ESTÁS VIENDO: INICIO > DESARROLLO PROYECTO DE INVESTIGACIÓN IDIOMAS 2018 - 2

¡Bienvenido a la página de inicio de su nueva clase! Podrás ver todos los ejercicios de tu clase en la página principal de tu clase, así como ver información adicional acerca de los ejercicios, entregar tu trabajo y tener acceso a los comentarios para tus trabajos. ✕  
 Mueve el cursor sobre cualquier elemento de la página principal de la clase para ver más información.

Página de Inicio de la clase

Esta es la página de inicio de su clase. Para entregar un trabajo, haga clic en el botón de "Entregar" que está a la derecha del nombre del ejercicio. Si el botón de Entregar aparece en gris, no se pueden realizar entregas al ejercicio. Si está permitido entregar trabajos más de una vez, el botón dirá "Entregar de nuevo" después de que usted haya entregado su primer trabajo al ejercicio. Para ver el trabajo que ha entregado, pulse el botón "Ver". Una vez la fecha de publicación del ejercicio ha pasado, usted también podrá ver los comentarios que le han dejado en el trabajo haciendo clic en el botón de "Ver".

Bandeja de entrada del ejercicio: Desarrollo Proyecto de Investigación Idiomas 2018 - 2				
Título del Ejercicio	Información	Fechas	Similitud	Acciones
Entrega Primera Jornada	<a href="#">i</a>	Comienzo 02-oct-2018 11:47AM Fecha de entrega 21-dic-2018 12:00AM Publicar 21-dic-2018 11:59PM	8% <span style="color: green;">■</span>	Enviar Ver
Entrega Segunda Jornada	<a href="#">i</a>	Comienzo 02-oct-2018 10:14AM Fecha de entrega 21-dic-2018 12:00AM Publicar 21-dic-2018 11:59PM	10% <span style="color: green;">■</span>	Enviar Ver

ANEXO N·8

**Autorización de publicación**

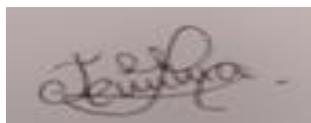
 <p><b>UCV</b> UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p><b>AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV</b></p>	<p>Código : F08-PP-PR-02.02 Versión : 10 Fecha : 10-06-2019 Página : 57 de 78</p>
---	---	---

Yo, Jemima Aquino Fassio, identificada con DNI N° **71341608** egresado de la escuela profesional de Idiomas: Traducción e Interpretación de la Universidad César Vallejo, autorizo (x), No autorizo (), la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado:

**“La calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora – Piura, 2018”** en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor , Art. 23 y Art. 33

Fundamentación en caso de no autorización:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....



\_\_\_\_\_

Firma

DNI 71341608

Fecha: 11 de agosto 2021

ANEXO N.º9

Versión final del trabajo de investigación



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGO DE INVESTIGACIÓN DE LA **ESCUELA DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN**

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

JEMIMA AQUINO FASSIO

INFORME TITULADO:

**“LA CALIDAD DE LAS TRADUCCIONES IMPRESAS DEL RUBRO GASTRONÓMICO DE LOS RESTAURANTES DE MÁNCORA – PIURA ,2018”**

PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

**LICENCIADA EN TRADUCCIÓN E INTEPRETACIÓN**

SUSTENTADA EN FECHA: 11 DE AGOSTO 2021

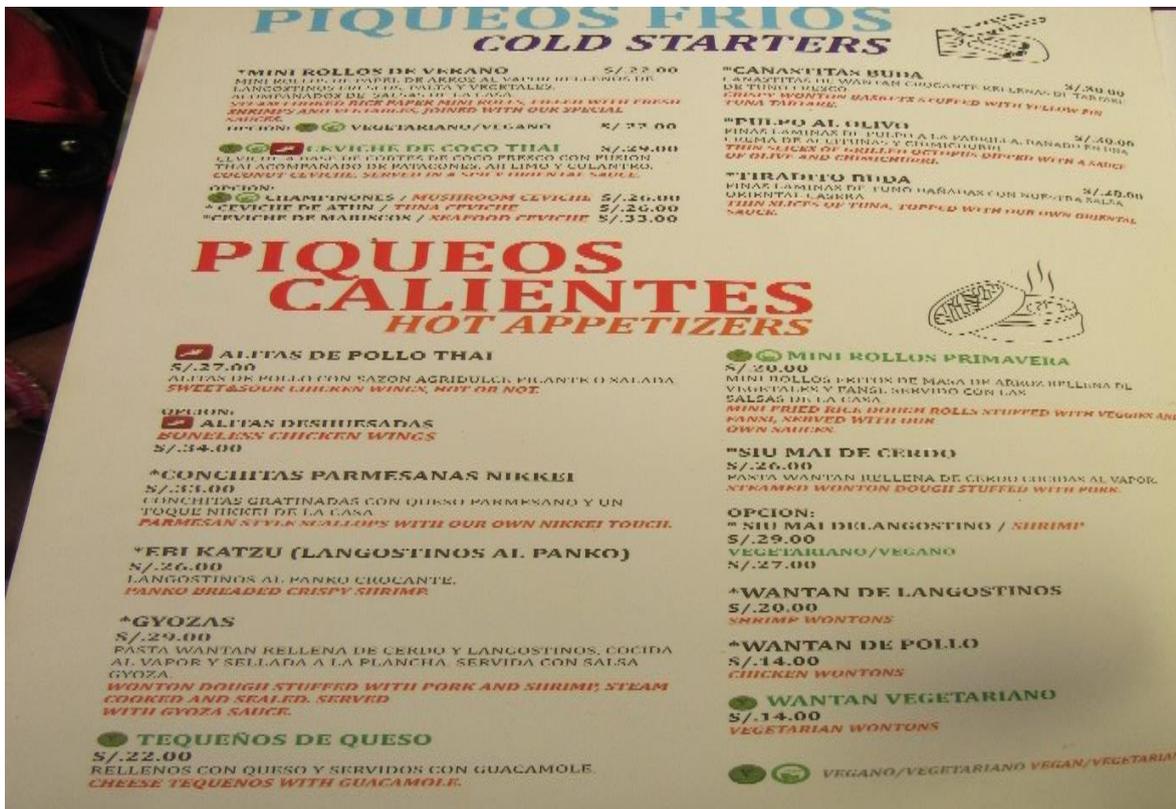
NOTA: 17

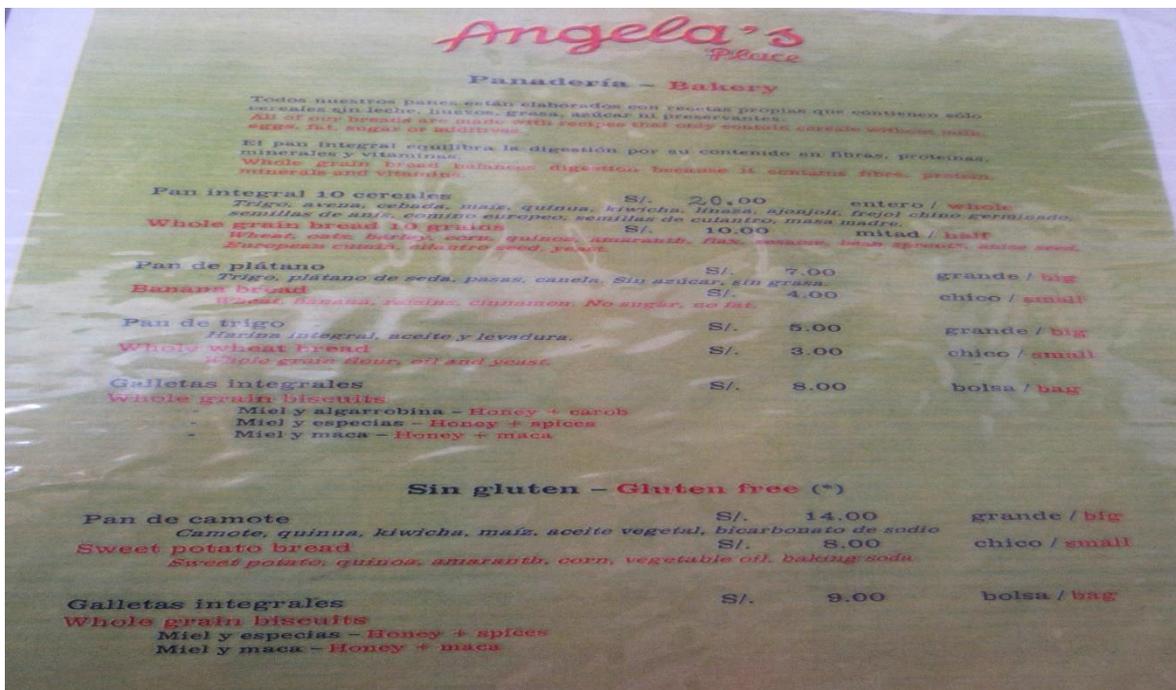
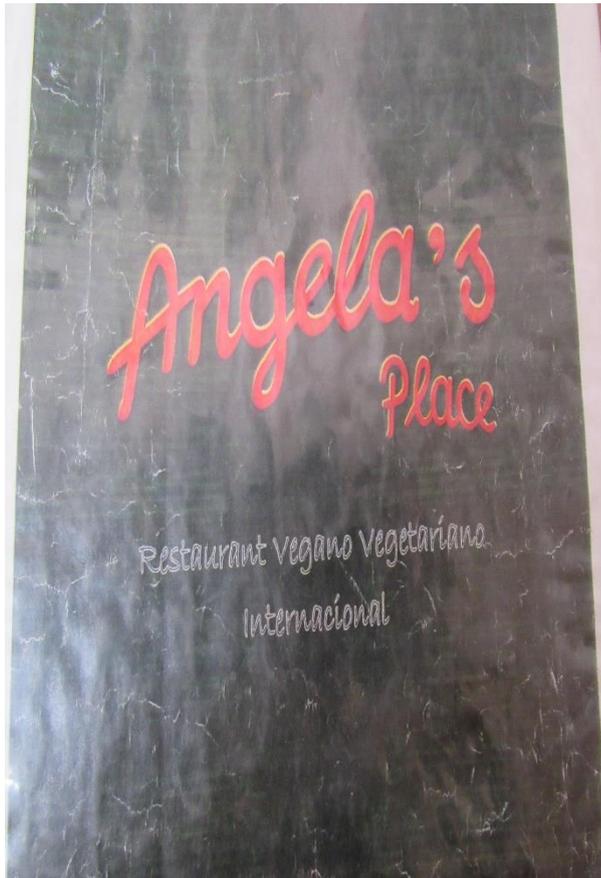


---

MGTR. PAOLA MIRANDA CASTILLO  
ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN

Fotos de cartas de restaurantes de Mancora





# Angela's Place

## Jugos y Batidos - Juices and Smoothies

### Jugos - Juices

Nuestros jugos están preparados sin azúcar o con panela o miel según su preferencia.  
Our juices are prepared without sugar or with panela or honey, as your order.

Piña - Pineapple	S/.	8.00
Piña Maracuyá - Pineapple Passion fruit		
Papaya - Papaya		
Papaya Maracuyá - Papaya Passion fruit		
Plátano c/ leche - Banana with milk	S/.	10.00
Plátano Maracuyá - Banana Passion fruit		
Melón - Melon	S/.	8.00
Mango - Mango		
Mango Maracuyá - Mango Passion fruit		
Mango Plátano - Mango Banana		
Surtido de plátano, mango, papaya y maracuyá Mixed juice with banana, mango, papaya and passion fruit	S/.	10.00
Naranja - Orange	S/.	12.00
Fresa - Strawberry	S/.	10.00
Uva - Grape		
Mora - Blackberry		
Especial (uva-naranja-fresa) Special (grape-orange-strawberry)	S/.	12.00



# Angela's Place

## Desayunos - Breakfast

<b>Combo 1</b> Café o yogurt natural c/mango o plátano Tortilla de huevos c/pan integral o tostadas de pan de trigo Jugo de papaya o plátano o melón o mango o maracuyá Coffee or natural yogurt with mango or banana Omelette with whole grain bread or toasted whole wheat bread Juice: papaya or banana or melon or mango or passion fruit	S/.	13.00
		
<b>Combo 2</b> Café o yogurt natural c/mango o plátano Dos tajadas de pan integral c/palta o mantecquilla y miel o mantecquilla y mermelada o una porción de pan de plátano Ensalada de frutas c/yogurt, miel y granola Coffee or natural yogurt with mango or banana Two slices of whole grain bread with avocado or butter + honey or butter + jam or portion of banana bread Fruit salad with yogurt, honey and granola	S/.	15.00
<b>Combo 3</b> Café o yogurt natural c/mango o plátano Sandwich Triple (tomate, palta, huevo) o Sandwich Caprese (albahaca, tomate, queso) Coffee or natural yogurt with mango or banana Triple sandwich (tomato, avocado, egg) or Caprese sandwich (basil, tomato, cheese)	S/.	14.00
		
<b>Combo 4</b> Café o yogurt natural c/mango o plátano Pastel de espinaca y queso c/tsatsiki Coffee or natural yogurt with mango or banana Spinach and cheese pastry with tsatsiki	S/.	13.00

### Adicionales - Additional

Mantecquilla - Butter	S/.	1.00
Mermelada - Jam		1.00
Algarrobina - Carob		2.00
Miel - Honey		2.00
Palta - Avocado		3.00
Queso - Cheese		4.00
Huevos (2) - EGGS (2)		5.00
Tsatsiki - Tsa (2)		3.00
Granola (home made)		3.00
Muesli		2.00
Guacamole		4.00
Leche - Milk		2.00
Pan Integral (dos tajadas) Whole grain bread (two slices)		4.00

**ESPECIALS NIGIRIS** (2 pieces) 15.00

**SALMON GRILL**  
Flamed Salmon with chalaquita nikkei.

**SHIROME NIKKEI**  
Fresh white fish with ginger, rocoto y ponzu.

**NORTEÑO**  
White fish with chalaquita, caramelized tomato and Peruvian red chili pepper.

**SHELDER PARMESAN**  
Scallops flambé with parmesan and lemon.

**DEL PESCADOR**  
Tuna flamed with Eel and chalaquita nikkei.

**NIGIRIS CLASICOS (x2 pieces)** S/. 12.00  
Salmon, Tuna, White fres fish, Octopus, Shrimps, Unagi (Eel)

**GUNKAN (2 pieces)** S/. 14.00

TNT (with scallops)	Shrimp tartare
Tuna tartare	Crab tartare
Salmon tartare	Ikura
White fish	Tobiko
Octopus tartare	



**Horario de atención**

Opening hours

Jueves - Martes

Thursday - Tuesday

Almuerzo.....Lunch

12:00 pm.....3:30 pm

Cena.....Dinner

7:00 pm.....10:30 pm

Tlf: 073-258173

**SUSHI-MAKIS-NIGIRIS-GUNKANS Y SASHIMIS**

**10 pieces : S/. 38.00 – 5 pieces: S/. 24.00**

**MAKIS:**

- ACEVICHADO  
Crispy fish and avocado with covered Tuna, our delicious salsa acevichada y negi.
- MANCORA  
Crispy Fish, crab meat and avocado, covered with scallops and rocoto sauce.
- KANI KARAMI.  
Shrimps furay, avocado, spicy crab meat and Eal sauce.
- CALIFORNIA  
Salmon, avocado and cream cheese.
- AHUMADO  
Shrimp furay, avocado, cream cheese covered with Peruvian smoked yello chili pepper sauce.
- ACRIOLLADO  
Shrimps, crab meat, avocado and Peruvian yello chilli pepper sauce and octopus.
- TUNA TARTARE  
Tuna tartare, avocado, unagi and negi covered with wasabi and soy sauce dressing.
- AVOCADO  
Shrimp furay, cream cheese, covered with Avocado, sesame seeds and Eel sauce.
- TERY MAKI  
Shrimp furay, cream cheese and covered with flambé salmon and teriyaki sauce.

**SASHIMI**

Salmon	4 pieces	S/. 18.00	8 pieces	S/. 35.00
Tuna	4 pieces	16.00	8 pieces	32.00
Octopus	4 pieces	10.00	8 pieces	20.00
White fish	4 pieces	16.00	8 pieces	32.00

PLATOS DE LA CASA	
<b>Parrillada D' LA CASA / 2 pers.</b> 30 (200 gr. de lomo de tuno, 200 gr. de pescadillo blanco, langostinos enteros, pimientos, conchas de abanico a la parmesana, pimientos asados, panca de cerdo, y ensalada verde) 200 gr. of loin tuno, 200 gr. of white fish, whole prawns, octopus, parmesan fan shells, roasted peppers, zero panca and green salad.	30
<b>Parrillada de carne</b> 70 (200 gr. de lomo fino, chuleta de cerdo, pollo deshuesado, pimientos asados, berenjenas asadas, papas fritas) 200 gr. of fine loin, pork chop, boneless chicken, roasted peppers, roasted eggplant, french fries.	70
<b>Pollo deshuesado a la parrilla</b> 20 (Ensalada de papa, huevo duro, perejil y mayonesa) potato salad, hard - boiled egg, parsley and mayonnaise.	20
<b>Lomo de TUNO a la parrilla</b> 30 (200 gr. de tuno, vinagreta de maracuyá con papas doradas y arroz o ensalada fresca) 200 gr. of tuno, passion fruit vinaigrette with golden potatoes and rice or fresh salad.	30
<b>Medallón de lomo fino</b> 30 (200 gr. de lomo fino en salsa crema de pimienta con puré de papas) 200 gr. of thin loin in pepper cream sauce with mashed potatoes.	30
<b>Chuleta de res a la parrilla</b> 20 (chuleta de res con ensalada fresca y papas fritas) beef chop with fresh salad and french fries.	20
<b>Chuleta de cerdo a la parrilla</b> 25 (chuleta de cerdo con ensalada fresca y papas fritas) pork chop with fresh salad and french fries.	25

PARA PICAR	
<b>Pulpo a la parrilla en salsa provenzal y papas al natural</b> 20 (pulpo, papas, y salsa de olivo) Grilled octopus in provencal sauce and potatoes	20
<b>Langostinos a la parrilla con papas a la Provenzana</b> 25 Grilled prawns with potatoes to provencal	25
<b>conchas a la parmesana (ocho)</b> 18 parmesan shells (eight)	18
<b>Tartar de Atún</b> 15 Tuna + avocado in soy sauce, accompanied by fried wantan chips	15
<b>Tequeños de queso</b> 17 cheese tequeños	17
<b>Tequeños de lomo</b> 16 loin tequeños	16
<b>tequeños de pollo</b> 20 chicken tequeños	20
<b>Alitas fritas a la BBQ</b> 20 fried yucca, winds to the BBQ sauce	20
<b>Alitas fritas picantes</b> 20 fried yucca with spicy winds	20
EMPANADAS ARGENTINAS	
<i>Argentine empanadas</i>	
<i>Trizas</i>	
Carne meat	8
Queso cheese	8
Jamón y queso ham and cheese	8
Humita humita	8
Pollo chicken	8
cebolla y queso onion and cheese	8
Champignones, cebolla y queso champigniones, onion and cheese	8
Caprese caprese	8

RESTAURANTE  
**Kiba**  
 MANCORA



PISCO SOUR  
 CUBA LIBRE  
 MARACUYA SOUR  
 CHILCANO DE PISCO

**ENTRADAS**

**PAN AL AJO**  
 ( 8 units of toast of ciabatta bread with butter garlic )  
 ..... S/. 8.00

**BRUSCHETTA CLASICA**  
 ( olives, basil, tomato and olive oil on toasted country bread and cream cheese )  
 ..... S/. 15.00

**BRUSCHETTA DE PULPO**  
 ( Pieces of octopus, olives, basil, tomato and olive oil, mounted on toasted country bread )  
 ..... S/. 22.50

**TARTARE DE ATUN**  
 ( Raw tuna with sesame oil, avocado and small pieces of yellow pepper )  
 ..... S/. 20.00

**TAPA TUNERA**  
 ( Fresh tuna pieces mounted on croutons of bread with sauteed peppers onions )  
 ..... S/. 22.00

**ENSALADAS**

**KIBA BACON**  
 ( Bacon, lettuce, tomato, cucumber, carrot, and chicken )  
 ..... S/. 13.00

**KIBA AVOCADO**  
 ( Lettuce, tomato, cucumber, avocado, cheese and chicken )  
 ..... S/. 13.00

**ENSALADA DE TUNO**  
 ( Lettuce, tomato, cucumber, avocado, tuna loin, toast and honey mustard dressing )  
 ..... S/. 20.00

COPA DE LA CASA..... S/. 12.00  
 FRONTERA C.S. BOT..... S/. 40.00  
 FRONTERA S.B. BOT..... S/. 40.00  
 INTIPALCA RESERVA..... S/. 90.00

**VINO**

**PESCADOS Y MARISCOS**

**CEVICHE DE PESCADO**  
 ( Catch of the day with lemon, onion, aji limo and sweet potato )  
 ..... S/. 20.00

**CEVICHE MIXTO**  
 ( Catch of the day with seafood, lemon, onion, aji limo and sweet potato )  
 ..... S/. 25.00

**PESCADO A LA CHORRILLANA**  
 ( Fish with tomato, onion, aji, rice and sweet potato )  
 ..... S/. 20.00

**PICANTE DE MARISCOS**  
 ( Squid, octopus and shrimp covered in soft yellow pepper cream, with rice )  
 ..... S/. 25.00

**SALTADO DE TUNO**  
 ( Chunks of tuna sauteed with onions, tomatoes, yellow pepper with french fries and rice )  
 ..... S/. 30.00

**SALTADO DE LANGOSTINOS**  
 ( Shrimps sauteed with onions, tomatoes, yellow pepper with french fries and rice )  
 ..... S/. 30.00

**FILETE EN CREMA DE CHAMPIÑONES Y LANGOSTINOS**  
 ( Catch of the day, covered with white wine, cream, mushrooms and shrimp )  
 ..... S/. 30.00

**ATUN CON TABULE DE QUINUA**  
 ( Tuna loins, with warm quinoa salad, potato and pesto )  
 ..... S/. 25.00

**ATUN EN SALSA DE MARACUYA**  
 ( Tuna loins topped with passion fruit sauce with vegetables Thai )  
 ..... S/. 25.00

S  
6.00  
8.00  
2.00  
6.00  
0.00  
00)  
00)  
00)

# SANDWICH



## HAMBURGUESAS

### HAMBURGUESA CLASICA

( Carne de ternera, tomate, pepino o lechuga )  
( Beef burger with tomato and cucumber or lettuce )

..... s/. 10.00

### CHEESEBURGER

( Carne de ternera, queso, tomate, pepino o lechuga )  
( Beef burger with cheese, tomato and cucumber or lettuce )

..... s/. 9.00

### CHEESE PALTA

( Carne, queso, palta, tomate, pepino o lechuga )  
( Beef burger with cheese, avocado, tomato and cucumber or lettuce )

..... s/. 10.00

### CHEESE TOCINO

( Carne, queso y tocino, tomate, pepino o lechuga )  
( Beef burger with cheese, bacon, tomato and cucumber or lettuce )

..... s/. 10.00

### COMPLETA

( Carne, queso y huevo, tomate, pepino o lechuga )  
( Beef burger with cheese, egg, tomato and cucumber or lettuce )

..... s/. 10.00

### BRONTO

( Carne, queso y huevo, tocino, tomate, pepino o lechuga )  
( Beef burger with cheese, egg, bacon, tomato and cucumber or lettuce )

..... s/. 12.00

### NAPOLITANA

( Carne, salsa bolognesa, queso mozzarella, papas fritas )  
( Meat sauce, mozzarella cheese and french fries )

..... s/. 16.00



**Papas Fritas s/. 5.00**



Adicionales: cebolla, champiñones, jamon o  
accituna ( s/. 1.00 X cada uno )

## POLLOS

### POLLO A LA PLANCHA

( Filete de Pollo, pepino, Tomate )  
( Chicken steak, tomato and cucumber )

..... s/. 8.00

### POLLO PASA Y PECANAS

( Pollo, mayonesa, pasas y pecanas )  
( Shredded Chicken with mayonnaise, raisins and pecans )

..... s/. 10.00

### POLLO PALTA

( Filete, palta, pepino y tomate )  
( Chicken steak with avocado, tomato and cucumber )

..... s/. 9.50

### MECHANCITO

( Pollo, Palta, Huevo y Queso )  
( Chicken steak with avocado, cheese, egg, tomato and cucumber )

..... s/. 12.00

## LIGEROS



### VEGETARIANO

( Tomate, Pepino, Queso y Palta )  
( Tomato, cucumber, cheese and avocado )

..... s/. 8.00

### PEPERONATA & MOZZARELLA

( Pimiento, Cebolla, Tomate y Mozzarella )  
( Pepper, onion, tomato, olive oil and mozzarella )

..... s/. 10.00

### HUEVO MOZZARELLA

( Omelette relleno de queso Mozzarella )  
( Eggs Omelette, with Mozzarella cheese )

..... s/. 8.00

### TOTO

( Tomate, Tocino, Pepino y Queso )  
( Bacon, tomato, cucumber and cheese )

..... s/. 10.00

RESTO VINO BAR  
**ATELIER**  
desde 2010

**COCINA FRANCESA DEL PACÍFICO  
 VINOS DE ORIGEN  
 ARTE**

**copiarse no quiere decir  
 que el otro este haciendo las cosas bien.  
 por eso, haz las cosas que sientas, por ti mismo.  
 con creatividad todo es posible.**

cheating does not mean the other person is doing things right  
 so, make things you feel by yourself, with creativity everything is possible

**Esta no es una tonta o larga historia inventada por un personaje  
 de marketing. Atelier= taller de arte  
 De ahí surge todo. Somos un laboratorio. Usted es nuestro ratón.**

**Somos independientes y eso nos enorgullece.  
 Tenemos libertad de expresión y no dependemos de las marcas.  
 Hacemos y deshacemos. Intentamos reciclar.**

**Sobre todo, sentimos el arte.**

This is not a silly or a long story invented by a marketing character.  
 Atelier = art studio  
 Therefore, everything arises. We are a laboratory. You are our lab rat.

We are independent and we are proud of that.  
 We have freedom of speech and we do not depend on the marks.  
 We do and undo. We try to recycle.  
 Above all we fell the art.

adoptemos el consumo responsable.

av. piura 360.  
 panamericana frente al malecon

VISA MasterCard

Reduce Reuse Recycle

**MAR**

**langostinos sobre patacón, queso crema y miel de kyon**  
shrimp with banana, cream cheese and ginger honey

17

**conchas abanico a la parmesana**  
shells in parmesan

17

**pulpo semi crocante en fondue de tomate asado**  
semi-crispy octopus in roasted tomato fondue

18

**hamburguesa de pescado y papas doradas**  
fish burger and golden potatoes

14

**quiche / empanadas al horno de atun**  
quiche baked in fish

14

**VEGGIE**

**pizza integral verde individual de queso y tomate**  
whole green pizza with cheese and tomato

18

**hamburgues de garbanzos, verduras, queso y papas doradas**  
chickpea burgers, vegetables, cheese and golden potatoes

14

**tequeños de queso y crema de palta**  
tequenos with cheese and avocado cream

11

**QUESOS**

**surtido de quesos gourmet y embutidos**  
assortment of organic gourmet cheeses and sausages

19

\*Todos los precios son en nuevos soles / all prices are in soles

## MAR

**pescado de nuestro mar, ensalada fresca,  
pure de camote y zanahoria**  
*Fish from our sea, fresh salad, puree of sweet potato and carrot*  
28

**langostinos al maracuyá,  
ensalada de quinua y verduras**  
*shrimp in passion fruit, salad of quinoa and vegetables*  
27

## PASTAS

**gnocchis de camote, con salsas de quesos**  
*gnocchis of sweet potato, with cheese sauces*  
25

**sorrentinos de espinaca y salsa rosa**  
*spinach sorrentinos in pink sauce*  
26

## CARNES

**cordón bleu, pollo con jamón y queso,  
salsa bechamel y puré de papas rústico**  
*Cordon bleu (chicken with ham and cheese),  
bechamel sauce and puree of rustic potatoes*  
26

**lomo saltado al vino tinto, cebolla crujiente  
con papas doradas y arroz**  
*meat in red wine, crunchy onion, with potatoes and rice*  
29

## CREPES DULCES

**la nutella**  
*masa de crepe y pasta de nutella*  
14

**la manzana protoplasmática**  
*masa de crepe, manzana verde de Adán cocinada con canela y crema de helado*  
*Crepes of flambe Adam apple, with rum, cinnamon and ice cream*  
13

**la frutiyita**  
*masa de crepe, con flambeado de fresa y crema de helado*  
*crepes of strawberry flambe, and ice cream*  
13

**la ecuatoriana**  
*masa de crepe, flambeado en ron de plátano y crema de helado*  
*crepes of banana flambe rum and ice cream*  
12

**manyas**  
*masa de crepe, manjar y crema de helado*  
*crepes of caramel spread and ice cream*  
11

## OTRAS TEXTURAS

**torta helada de chocoreo**  
*torta helada de chocolate, con galletas oreo, crema chantilly y manjar*  
*chocolate cake, with oreo cookies, chantilly cream, caramel spread*  
14

**alfajores de chocolate**  
*alfajores de chocolate con manjar*  
*chocolate cake, caramel spread*  
6

## PIZZERÍA MAMÍFEROS

Nació en Máncora el año 2003.

### Atención:

De Martes a Domingo, de 6:00 p.m. a 11:00 p.m.

Lunes: CERRADO      Monday: CLOSED

Bienvenidos a la Pizzería "Mamíferos", distinguida por su buena calidad, tanto en la comida como en su servicio.

Queremos atenderlos de la mejor forma; si tiene preguntas, estamos para ayudarlos.

Agradecemos su visita y esperamos que salga satisfecho.

Les agradeceremos **no consumir** en nuestro local, bebidas ni comidas compradas en otros lugares.

La cuenta puede cancelarse en efectivo moneda nacional (billetes en buen estado), Tarjeta VISA: Crédito o Débito. **No se acepta dólares.**

Por favor, sírvanse colaborar con sencillo; el cambio es un problema constante en Máncora. Debido a la escasez de monedas y billetes para dar vuelto, se hace una sola cuenta por mesa, un solo pago, un solo vuelto.

No emitimos Factura solo Boleta.

Toda sugerencia y/o comentario, será muy bien recibido.  
A disfrutar de Máncora y de Mamíferos !!!

Welcome to "Mamíferos" Pizzas, distinguished by the food quality and service.

We hope we can answer your questions.

Please don't bring drinks or food from other places.

We will appreciate if you pay with change. Coins and low bilis are hard to found in Máncora.

"La Cuenta" can be paid with Soles (Complete and acceptable bilis), Visa Card: Credit and Debit. We don't receive dollars.

**Enjoy Máncora !!! ... and Mamíferos !!!**

**Muchas Gracias.**

\* Pan al Ajo. (L)  
\* Pan al Ajo e  
\* Tamalito ve  
coriander,  
\* Cocktail d  
\* Pulpo al C  
\* Langostir  
maracuy  
with hot  
\* Sopa. C

\* De V  
(Let  
\* Am  
(Le  
\* C  
\*  
\*

Piqueos y Entradas		SOLES
* Pan al Ajo. ( Garlic Bread)		5.00
* Pan al Ajo especial, con queso (w/ cheese)		9.00
* Tamarito verde vegetariano(2). (Blended corn with coriander, wrapped in a leaf & steamed)		12.00
* Cocktail de Langostinos. (Shrimps cocktail)		18.00
* Pulpo al Olivo. (octopus in Olive sauce)		26.00
* Langostino al maracuyá, con tocino y salsa de maracuyá con ají. (shrimps,bacon,maracuyá sauce with hot chilli).		29.00
* Sopa. Crema de verduras con quinoa.		10.00
Ensaladas		
* De Verduras.- Lechuga,tomate,brócoli, palta, pepino. (Leteuce, tomato,brocoli,avocado,cucumber).		10.00
* Americana.- Lechuga, zanahoria, palta, apio, mayonesa. (Leteuce, carrot, avocado, celery, mayoneese)		10.00
* Con Atún.		25.00
* Con Langostinos.		28.00
* Con Pollo.		23.00
Sandwichs		
* Sandwich de Pollo: Pollo, lechuga, tomate, papa al hilo y mayonesa.		12.00
* Sandwich de Lomo: Lomo, lechuga, tomate, papa al hilo y mayonesa.		16.00
* Sandwich de Jamón inglés y queso edam, lechuga tomate y mayonesa.		12.00
Porciones Extras		
* Arroz.		5.00
* Queso parmesano rallado.		3.00

Pizzas				Salsas	
Todas con queso mozzarella, pasta de tomate, sal, pimienta y orégano.					
	Chica 3 Porc.	SOLES Mediana 6 Porc.	Grande 8 Porc.		
1.- Margarita.- Tomate y albahaca ( w/ tomate & basil)	16.00	30.00	40.00	1.- Al Oglio, con ajo	
2.- Vegetariana.- Tomate, cebolla, pimiento, aceituna (w / tomato, onion, red pepper & olives)	18.00	32.00	42.00	2.- Pomarolla, con	
3.- Berenjena.- Con berenjena frita, queso parmesano y aceite de oliva. (w/egg plant, parmesan & olive oil)	18.00	32.00	42.00	3.- Pesto, con salmón	
4.- Americana.- Jamón (w/ham)	18.00	32.00	42.00	4.- Bolognesa, con	
5.- Hawaiana.- Jamón, piña y pimiento ( w / ham, pineapple & read pepper)	20.00	34.00	44.00	5.- Alfredo, con	
6.- Pollo.- Pollo deshilachado salteado con cebolla ( Chicken & onion)	20.00	34.00	44.00	6.- Champignon	
7.- Cuatro Estaciones.- Cebolla, jamon, champignones y aceitunas. ( w/ onion,ham,mushrooms & olives)	20.00	34.00	44.00	7.- Anchoas, con	
8.- Anchoas.- Anchoas y aceitunas verdes con rocoto. ( Anchovies, Green olives, hot chili)	21.00	35.00	45.00	8.- Langostino	
9.- Salame.- Con salame, ( w/salame)	22.00	36.00	46.00	9.- Lomo, Al o	
10.- Pepperone.- Pepperone (w/ pepperone)	22.00	36.00	46.00	10.- Prosciuto	
11.- Chorizo .- Chorizo parrillero con chimichurri.	22.00	36.00	46.00	1.- Carne	
12.- Tres Quesos.- Mozzarella, Edam y Parmesano (w / Idem)	25.00	43.00	53.00	roja y bla	
13.- Lomo saltado.- Lomo, cebolla, tomate, ajo, ají. (Beef, onion, tomato, garlic & hot pepper)	25.00	44.00	54.00	tomato	
14.- Mamíferos.- Langostinos, tocino y tomate picado ( w/ Shrimps, bacon & tomato)	25.00	43.00	53.00	2.- La	
15.- Prosciuto.- Con alcaparras y parmesano. ( W / prosciuto, capers, parmesan cheese)	25.00	43.00	53.00	salsa	
16.- Tartar de Atún.- Atún crudo con palta, aceites y especias. (Raw tuna fish, avocado, oils)	25.00	43.00	53.00	moz	
<b>Porción extra: Cada producto. ( Each product)</b>				3.-	
-Tomate, Aceituna, Cebolla, Pimiento.	1.00	1.50	2.00	za	
-Tocino, Piña, Jamón, Anchoas, Pollo.	3.00	4.50	6.00	pr	
-Champignon, Chorizo, Salame.	3.00	4.50	6.00	(	
-Prosciuto, Langostino, Lomo, Peperone, Queso.	4.00	6.50	8.00		

		<b>Pastas</b> (Todas con queso Parmesano)		<b>SOLES</b>	
		<b>Salsas para acompañar:</b>		<b>Spagueti</b>	<b>Bavioles</b>
1.00	40.00	1.- Al Ogllo, con ajo frito en mantequilla y aceite de oliva.	17.00	21.00	
2.00	42.00	2.- Pomarolla, con salsa de tomate y albahaca.	19.00	23.00	
3.00	42.00	3.- Pesto, con salsa de albahaca y espinaca.	21.00	25.00	
4.00	42.00	4.- Bolognesa, con salsa de tomate y carne de res molida.	21.00	25.00	
5.00	44.00	5.- Alfredo, con salsa blanca y jamón.	22.00	26.00	
6.00	44.00	6.- Champignon, con salsa blanca y champiñones.	27.00	31.00	
7.00	44.00	7.- Anchoas, con salsa de tomate y anchoas.	26.00	30.00	
8.00	44.00	8.- Langostinos, con salsa blanca y langostinos.	26.00	30.00	
9.00	44.00	9.- Lomo, Al oglio con lomo fino en trozos.			
10.00	44.00	10.- Prosciutto, con salsa blanca y prosciutto.			
		<b>Lasagnas:</b>		<b>Chica</b>	<b>Grande</b>
11.00	44.00	1.- Carne, con carne de res molida, queso mozzarella, salsas roja y blanca y queso parmesano. (Ground beef, mozzarella, tomato sauce white sauce and parmesan cheees.)	22.00	36.00	
12.00	45.00	2.- Langostinos, con langostinos, queso mozzarella, salsas roja y blanca y queso parmesano. (Shrimp tails, mozzarella, tomato sauce, white sauce and parmesan cheees.)	24.00	38.00	
13.00	46.00	3.- Vegetariana, con berenjena, zapallito italiano, brócoli, zanahoria, champignon, mozzarella, salsa roja, salsa blanca y parmesano. (Egg plant, zucchini, broccoli, carrot, mushrooms, mozzarella tomato sauce, white sauce and parmesan cheees.)	20.00	33.00	
14.00	46.00	4.- Pollo, con pollo deshilachado, mozzarella, salsa roja y blanca y parmesano. (Chicken, mozzarella, white and tomato sauce and parmesan).	20.00	34.00	

<b>Postres</b>		<b>SOLES</b>	
- Brownie c/ helado.	16.00		
- Banana Flambeada c/ helado.	12.00		
- Panqueque c/ manjar blanco.	12.00		
- Porción de helado. (Dos bolas con fudge de chocolate)	10.00		
<b>Bebidas</b>		<b>SOLES</b>	
- Gaseosas (500 cc.) C. Cola, I. Cola, Sprite, Fanta.	4.00		
- Gaseosas. (1.5 Lts.) C. Cola, Inka Cola	9.00		
- Cerveza Grande (620 ml) Cristal, Pilsen, Cuzqueña.	10.00		
- Cerveza Chica (310 ml) Pilsen, Cuzqueña.	6.00		
- Jarra de chicha Morada 1 litro.	12.00		
- Jarra de limonada o maracuyá.	10.00		
- Limonada Frozen. Copa	8.00		
- Jugo de fruta (Copa):	5.00		
- Papaya, pina o melón.	7.00		
- Surtido (Dos sabores)	6.00		
- Naranja (vaso) o fresa (copa)	8.00		
- Surtido con Naranja o Fresa	2.00		
- Adicional con leche.	3.00		
- Agua c/s Gas.	4.00		
- Café/ Té	5.00		
- Café c/ Leche.			
<b>Botellas De Vino</b>		<b>SOLES</b>	
- Clos de Pirque (caja) Tinto/Blanco	30.-	20.00	
- Reservado de Concha y Toro. Carmenere Tinto.	44.-	38.00	
- Frontera de Concha y Toro. Savignon Blanc.	44.-	38.00	
- Benjamin Nieto. Tinto.	54.-	45.00	
- Tacama Gran Tinto.	54.-	45.00	
- Navarro Correa. Colección Privada Tinto.	85.-	79.00	
<b>Vino Por Copa</b>		<b>SOLES</b>	
- Clos de Pirqué, Blanco o tinto.		7.00	
- Reservado de concha y Toro tinto.		11.00	

## PASTA & GRILL

<b>SPAGHETTI POMODORO</b> frescos tomates, albahaca, ajos sazonados con aceite de oliva, sal, pimienta y perejil deshidratado servido sobre spaghetti y pan al ajo.	19.00	
<b>CON POLLO</b>	29.00	
<b>CON CARNE</b>	33.00	
<b>CON PEZ ESPADA</b>	33.00	
<b>BIFE CON NOQUIS</b> 280g de lomo fino a la parrilla servido de papa en salsa de pesto y putanesca juntas acompañadas con pan al ajo.	34.00	
<b>SPAGHETTI A LA CREMA</b> Pollo a la parrilla acompañado de champiñones, alcachofa, salteados con mantequilla; aceite de oliva, vino blanco y pimienta negra con spaghetti bañados en abundante salsa blanca.	31.00	
<b>CON CARNE</b>	34.00	
<b>CON PEZ ESPADA</b>	33.00	
<b>SHRIMP PASTA</b> Langostinos a la parrilla sazonados con ajos, sal, pimienta negra y salsa BBQ servidos sobre linguinis con cremosa salsa blanca, tomate sazonado, queso permesano y pan al ajo.	31.00	

## GUARNICIONES

<b>VEGETALES SALTEADOS</b>	8.00	
<b>PAPAS FRITAS CASERAS</b>	8.00	
<b>PURÉ DE PAPAS CASERO</b>	8.00	
<b>PAPA AL AJILLO</b>	8.00	
<b>CEBOLLAS Y PIMIENTOS SALTEADOS</b>	7.00	
<b>ARROZ</b>	4.00	



## HAMBURGUESAS

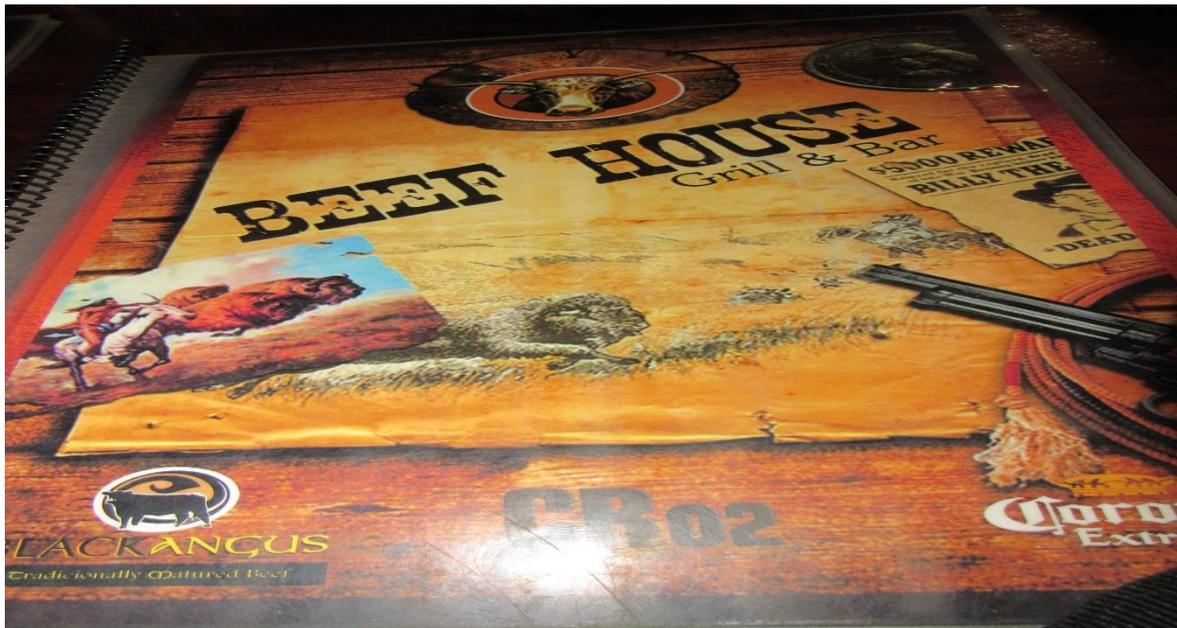
Todas las burgers vienen con abundantes papas fritas caseras

<b>BBQ BACON BURGER</b> Oligarctica carne molida de res a la parrilla acompañada con lechuga, tomate, pepinillo y aros de cebolla blanca, cubierta con salsa BBQ y tocino.	20.00	
<b>CHEESE BURGER</b> 200g de la mejor carne de res a la parrilla, acompañada con lechuga, tomate, aros de cebolla blanca, un toque de mostaza y queso cheddar fundido.	20.00	
<b>MUSHROOM SWISS BURGER</b> Carne molida de res a la parrilla servida con lechuga, tomate, pepinillo, aros de cebolla blanca y delicioso queso suizo fundido y champiñones salteados.	23.00	
<b>NACHO BURGER</b> Una clásica cheese acompañada de guacamole nachos de maíz y jalapeño, servida con lechuga, tomate, aros de cebolla blanca y pepinillo.	24.00	



## POSTRES Y OTRAS BEBIDAS

<b>BROWNIE</b> Delicioso brownie caliente bañado en abundante salsa de chocolate y tres bolas de helado de vainilla, acompañado de choco waffles.	15.00	<b>MILKSHAKES</b> Chocolate, vainilla o fresa.	12.00
<b>MANCORA SUNDAE</b> Crocante buñuelo de canela y azúcar acompañado con helado de vainilla, pecanas y salsa de chocolates.	12.00	<b>JUGO DE DURAZNO O FRESA</b>	8.00
<b>MANCORA DELIGHT</b> Buñuelo servido con helado de vainilla, manzanas acarameladas y salsa de caramelo.	12.00	<b>JUGO DE PIÑA CON COCO</b>	8.00
<b>CROCANTE DE MANZANA</b> Servido con helado de vainilla y manjar	12.00	<b>TIMONADA O MARACUYÁ</b>	6.00
		<b>EN GIGANTESCO CHOPP</b>	6.00
		<b>TAMBIÉN PIDE LA FROZEN</b>	7.00
		<b>ICE TEA</b>	5.00
		<b>GASEOSAS</b> Coca, inca, fanta y Sprite.	4.00
		<b>AGUAS</b>	3.00



STARTERS		PRICE
GARLIC BREAD WITH SPICES		5.00
GARLIC BREAD WITH MELTED CHEESE		5.00
ONION RINGS		16.00
GRILLED MUSHROOMS		16.00
BONELESS CHICKEN WINGS IN A HOT CHILLI OR AN ORIENTAL SAUCE		21.00
BREADED SHRIMPS WITH GOLF SAUCE AND CELERY		21.00
GARLIC SHRIMPS SERVED WITH BREAD TOAST		21.00
BUFFALO WINGS: Spicy chicken wings with ranch dressing.		23.00
SALADS		PRICE
<b>LIGHT SALAD</b> A simple mix of lettuces, tomatoes, carrots, avocado and white onion rings accompanied by a mustard vinaigrette dressing.		14.00
<b>LUCIANA</b> Delicious combination of lettuces topped with caramelized raisins, garlic toast, chicken apple and sautéed cucumber, served with a honey mustard dressing.		17.00
<b>EMILIA</b> Fresh lettuces accompanied by green beans, red peppers, tomatoes and pieces of breaded chicken, splashed with fresh cheese and ranch dressing		16.00
<b>CATALINA</b> Fresh lettuces accompanied by mushrooms, ham, pineapple and pieces of sautéed chicken served with a honey mustard dressing		18.00
<b>VEGETARIAN GRILL</b> Delicious mushrooms, green beans, zucchini, broccoli and grilled onion, accompanied by a fresh salad of lettuces, tomatoes and carrots.		20.00
<b>CHICKEN CESAR SALAD</b> Chicken breast on a bed of lettuce, croutons and parmesano cheese dressed in the classic cesar sauce.		20.00
<b>YOU CAN ALSO SWAP THE CHICKEN FOR SHRIMPS.</b>		23.00
<b>CAPRESE SALAD</b> The traditional capresse salad with mozzarella cheese, tomatoes, basil, stuffed, green olives drizzled with olive oil.		20.00

## BBQ CHICKEN

<b>CHEDDAR CHICKEN</b> Chicken breast grilled with butter, black pepper, and a cheddar cheese melted, served with juicy white onions, peppers and homemade mashed potatoes.	25.00
<b>GRILLED CHICKEN</b> Delicious chicken breast grilled served with crispy bacon and melted cheddar cheese accompanied by gigantic homemade French fries and delicious caramel apples.	25.00
<b>CHICKEN GRILL SANDWICH</b> Huge BBQ chicken breast with butter and black pepper, served on bread with lettuce, tomato, cucumber, and homemade French fries.	25.00
<b>CHICKEN CRISPER</b> Juicy parts of giant crispy chicken with black pepper and crispy French fries.	16.00



## SEA GRILL

<b>SWORDFISH PROVENZAL</b> 280g best fillet of swordfish grilled, served with potatoes in a provenzal sauce and vegetables sautéed mushrooms, broccoli, green beans and zucchini.	31.00
<b>FISH &amp; GNOCCHI</b> Fabulous blend of fillet of swordfish on the grill with two potatoes gnocchi in a putanesca sauce "tomatoes", oregano, olive oil and anchovies" and pesto "basil and olive oil with garlic bread"	32.00
<b>SOUTEED SWORDFISH</b> Cubes of swordfish sautéed and onions, tomatoes, red wine, and touches of the house, served with white rice and abundant in hot skilled potatoes fried homemade	29.00
<b>SURF &amp; SURF</b> Extreme combination of grilled swordfish and the more fresh king prawns with garlic, accompanied by sautéed "broccoli", mushrooms, green beans and zucchini" vegetables bathed in a tangerine and teriyaki sauce.	35.00
<b>TRY IT ALSO WITH LOBSTER</b>	70.00
<b>CLASSIC GRILL</b> Effective combination of swordfish grilled, served with fresh salad " lettuce, tomatoes, carrot, onion and avocado" accompanied by abundant homemade French fries.	29.00




## FULL GRILL

<b>BEEF IN A PROVENZAL SAUCE AND VEGETABLES</b> 280g of delicious sirloin steak grilled with coarse salt and whole black pepper, accompanied by potatoes in a provenzal sauce (garlic and parsley) and broccoli, green beans, mushroom and zucchini sautéed with garlic and white wine	34.00
<b>RESTAURANT'S BEEF</b> 280g of a tender grilled beef with homemade mashed potatoes, juicy sautéed onions in a soy sauce and a caramelized apple	35.00
<b>LOMO A LO POBRE</b> 280g of the best grilled tenderloin steak served in a red wine sauce and accompanied with rice, french fries, caramelised bananas, bacon and a fried egg. A big challenge!	31.00
<b>LOMO SALTADO</b> Steak cubes with onions, tomatoes in a hot pan served with rice and hearty homemade French fries.	39.00
<b>SURF AND TURF</b> The perfect combination of the best grilled sirloin steak served with shrimps sautéed in a garlic sauce and topped with a delicious tangerine sauce. YOU CAN ALSO SWAP THE SHRIMPS FOR FRESH LOBSTER	70.00
<b>CLASSIC GRILL</b> 280g of grilled tenderloin or sirloin steak served with an abundant homemade French fries and the restaurant's salad with mustard vinaigrette.	33.00
<b>BROCHETTE (SKEWER)</b> 2 huge grilled brochettes of the best sirloin steak and shrimps, onions and a red pepper served with delicious potatoes in a garlic sauce and topped with tangerine sauce.. THE SAME THING BUT THIS TIME WITH SWORDFISH.	35.00
<b>X-TREME GRILL</b> 400g the best sirloin steak served with a side order of your choice	42.00
<b>BABY BACKS RIBS</b> 1K of a delicious pork ribs to the grill a topped with BBQ sauce and served with homemade French fries.	42.00




## GRILL & PASTA

<b>SPAGHETTI POMODORO</b> Fresh tomatoes, basil, and garlic sauce dressed with parmesan, olive oil and black pepper. Served with garlic bread.	19.00	
<b>CHICKEN</b>	29.00	
<b>BEEF</b>	33.00	
<b>BEEF AND NOODLES</b> 10 oz of the best grilled tenderloin steak served with two portion of gnocchis (pesto and puttanesca sauce)	34.00	
<b>SPAGHETTI IN A WHITE WINE AND CREAM SAUCE</b> Grilled chicken on the BBQ with mushrooms, artichokes dressed in a cream and white wine sauce with pepper.	31.00	
<b>BEEF</b>	34.00	
<b>SWORDFISH</b>	31.00	
<b>SHRIMP PASTA</b> Shrimps on the BBQ with garlic, salt, black pepper in a rich BBQ sauce. Served over spaghetti in a cream sauce with tomatoes and parmesan cheese. Accompanied with garlic bread		

## EXTRA SIDE ORDER

<b>Sauteed vegetables</b>	8.00	
<b>Homemade French fries</b>	8.00	
<b>Homemade mashed potatoes</b>	8.00	
<b>Potatoes with garlic</b>	8.00	
<b>Sauteed onions and peppers</b>	7.00	
<b>Rice</b>	4.00	



## HAMBURGUERS

All the burgers come with abundant homemade French fries

<b>BBQ BACON BURGER</b> 200g of ground beef grilled served with lettuce, tomato, cucumber and onion rings, covered with BBQ sauce and bacon.	20.00	
<b>CHEESE BURGER</b> 200g of beef grilled, accompanied by lettuce, tomato, onion rings a touch of mustard and melted cheddar cheese.	20.00	
<b>MUSHROOM SWISS BURGER</b> 200g of a ground beef grilled, served with lettuce, tomato, cucumber, onion rings wite and delicious swiss cheese and sauteed mushrooms.	23.00	
<b>NACHO BURGER</b> A classic cheese burger with guacamole, corn nachos, and jalapeño, served with lettuce, tomato, onion rings and cucumber.	24.00	



## DESSERTS AND DRINKS

<b>BROWNIE</b> Delicious hot brownie bathed in a rich chocolate sauce and three balls of vanilla ice cream, accompanied by choco waffles.	15.00	
<b>MANCORA SUNDAE</b> Crisp fritter of cinnamon and sugar served with vanilla ice cream, pecans and chocolate sauce.	12.00	
<b>MANCORA DELIGHT</b> Crisp fritter of cinnamon and sugar served with vanilla ice cream, caramel apples	12.00	
<b>APPLE CRUMBLE</b> Delicious hot apple crumble accompanied with vanilla ice cream.	12.00	
<b>MILKSHAKES</b> Chocolate, vainilla or strawberry.	12.00	
<b>STRAWBERRY OR PEACH JUICE</b>	8.00	
<b>APPLE WITH COCONUT JUICE</b>	8.00	
<b>LEMONADE OR PASSION FRUIT</b>	6.00	
<b>MAGNANTIC CHOPP</b>	7.00	
<b>FROZENT</b>	7.00	
<b>ICE TEA</b>	5.00	
<b>COLA</b> (COKE, INCA, FANTA, SPRITE)	4.00	
<b>WATERS</b>	3.00	

DRINKS		CIDER	
<b>TEQUILA</b>			
MARGARITAS OF PASSION FRUIT, LEMON OR PEACH	21.00	SCREWDRIVER	14.00
Cuervo gold tequila, pulp of the fruit of your choice, gum syrup, sour		Vodka, orange juice and lemon	16.00
MARGARITA DEL PACIFICO	21.00	SEX ON THE BEACH	18.00
Cuervo gold tequila, triple sec, curacao, a dash of triple sec and sweet & sour		Vodka, peach liqueur, pineapple juice and orange juice	
MANCERA MARGARITA	21.00	APPLE MARTINI	16.00
Cuervo gold tequila, Cointreau, triple sec and orange juice		Vodka, vodka and apple liqueur	
CLASSIC MARGARITA	21.00	VODKA TONIC	16.00
Cuervo gold tequila, lime juice and triple sec		Absolut vodka, tonic water and lemon	
<b>PISCO</b>		<b>OTHER SPIRITS</b>	14.00
ALGARROBINA	14.00	CAPIRINHA	21.00
Pisco, algarrobina, gum syrup and egg yolk		Cachaça, soda, sugar and lemon wedges	
CHILCANO DE PISCO	14.00	LONG ISLAND ICE TEA	18.00
Pisco, lemon juice, syrup, paste and ginger ale		Vodka, gin, tequila, triple sec, rum, sweet & sour and coke	
PISCO SOUR	14.00	MARTINI	18.00
Pisco, gum syrup, lemon, egg white and angostura bitter		Gin and dry vermouth	
PASSION FRUIT SOUR	16.00	ORGASMO	16.00
Pisco shakes, fruit, gum syrup, egg white and a touch of amaretto		Coffee liqueur, amaretto and bailey's	
<b>NORTEÑO</b>		BAILEY'S	
Pisco, orange juice, lime juice and peach liqueur		<b>WHISKIES</b>	
<b>RUM</b>		JOHNNIE WALKER BLUE	40.00
MOJITOS	14.00	JOHNNIE WALKER GOLD	30.00
White rum, lemon, sugar, mint leaves and soda, as in cuba		JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	30.00
<b>CUBA LIBRE</b>	14.00	JOHNNIE WALKER SWING	25.00
Rum and coke		JOHNNIE WALKER BLACK	14.00
DAIKIRI OF FRUITS: LEMON, PEACH OR PASSION FRUIT	14.00	JOHNNIE WALKER RED	14.00
Gold rum, pulp fruit of your choice, gum syrup		CHIVAS REGAL	25.00
<b>PIÑA COLADA</b>	18.00	OLD PARR	22.00
Rum, coconut cream, pineapple juice, syrup, gum and a touch of home		BALLANTINES	15.00
		BALLANTINES	
		JAGERMEISTER	15.00
		GREEY GOOSE	3.00
		<b>COFFEE</b>	
		CAPUCCINO	
		EXPRESS	
		AMERICANO	

POLLOS PARRILLEROS CR02	
<b>POLLO CHEDAR PARRILLERO</b>	25.00
Pechuga de pollo al carbon con mantequilla y pimienta negra y queso cheddar fundido y servido con jugosas cebollas blancas, pimientos y puré de papas casero.	
<b>GRILLED CHICKEN</b>	25.00
Deliciosa parrilla de pollo a la parrilla servida con queso cheddar fundido y crujiente tocino de gigantescas papas fritas caseras y deliciosas manzanas acarameladas.	
<b>CHICKEN GRILL SANDWICH</b>	25.00
Enorme pechuga de pollo parrillera con mantequilla y pimienta negra, servida en pan con lechuga, tomate, pepinillos y crujientes aros de cebolla.	
<b>CHICKEN CRISPER</b>	16.00
Jugosas piezas crocantes de pollo con pimienta negra acompañadas de gigantescas y crocantes papas fritas.	
<b>DEL MAR A LA PARRILLA</b>	
<b>PEZ ESPADA A LA PROVENZAL</b>	31.00
280g del mejor filete de pez espada a la parrilla servida con papas en salsa provenzal y vegetales salteados champiñones, brocoli, vainitas y zucchini.	
<b>PEZ Y ÑOQUIS</b>	32.00
Fabulosa mezcla de filete de pez espada a la parrilla con ñoquis de papa en dos salsas: putanesca (tomate, oregano, aceite de oliva y anchoas) y pesto (albahaca y aceite de oliva) y pan al ajo.	
<b>SALTADO DE PEZ</b>	29.00
Cubos de pez espada salteado en sartén candente, cebollas, tomates, vino tinto y toques de la casa, servidos con arroz blanco y abundantes papas fritas caseras.	
<b>SURF &amp; SURF</b>	35.00
Extrema combinación de pez espada a la parrilla y los mas frescos langostinos al vapor acompañados de vegetales salteados (brocoli, champiñones, vainitas y zucchini) bañado en salsa de maní.	
<b>PRUEBALO TAMBIEN EN LANGOSTA...</b>	70.00
<b>CLASSIC GRILL</b>	29.00
Eficaz combinación de pollo a la parrilla servido con ensalada fresca, papas fritas caseras y cebolla blanca.	

## Green Eggs and Ham

### Desayuno

Todos los desayunos incluye guarnicion.  
Servimos desayuno todo el dia.

#### Especiales

- Dos huevos mas dos guarniciones
- Torre de Panqueques
- Waffle
- Tostadas Frances
- Sandwiches de Desayuno
- Tocino, huevo, y queso
- Chorizo, huevo, y queso
- Jamon y queso
- Tomate, albahaca, y queso
- Omeletes
- Jamon y Queso
- Tocino y Queso
- 3 Chanchitos (Jamon, Tocino, Chorizo, Queso)
- Caprese (Tomate, Albahaca y Queso)
- Huevo Verde (verduras, papa, queso, pesto)
- Vegetariano
- Espanol (Papa, cebolla, y queso)
- Mexicano (Arroz Frijoles Salsa Palta)



S/12  
S/12  
S/12  
S/12  
Small S/12 Large S/16  
Small S/12 Large S/16  
Small S/10 Large S/14  
Small S/12 Large S/16

S/12  
S/12  
S/14  
S/12  
S/14  
S/12  
S/12  
S/12 add chorizo S/14

- Guarniciones de Desayuno (5 soles)
- Papa de la casa, Papa rayada, Jamon, Tocino, Chorizo,
- Tostadas, Ensalada de Fruta

### Almuerzo y Cena

#### Piqueos

- Alitas de pollo buffalo
- Tostadas (Queso, tomates en balsamico, pesto)
- Chips y Salsa (con Salsa y Guacamole)

#### Ensaladas

- Ensalada de Pollo Buffalo
- Ensalada de Jardin
- Ensalada Cobb (Tocino, Jamon, Pollo, Huevo)
- Ensalada Mexicano (Arroz, Frijoles, Salsa, Palta)
- Aderexos: De la casa, Mostaza dulce, Queso azul, aceite de oliva y vinagre balsamico.

#### Sandwiches

- BBQ Pollo
- Ensalada de Pollo
- Pollo Buffalo
- Pollo Parmesano
- Sam I Am (Pollo Tocino Queso)
- Ensalada de Langostino
- Chicharron de Pescado con papas
- PTP (Pavo Tocino Palta)
- Club Italiano (Jamon, Pavo, Salami)
- Ensalada de Atun
- Chorizo Romano
- Verduras a la Plancha
- Zucchini Parmesan
- Guarniciones Papas fritas, Camote Frito, Ensalada de Col, Arroz y Frijoles, y Ensalada

#### Especiales de Almuerzo y Cena

- Pasta con Marinara, Alfredo, Rose
- Con Pan al ajo
- Mas Verduras
- Mas Pollo Parmesan
- BBQ Pollo y Chorizo con rice (Normal o Picante)
- Con tostado y queso
- Pescado o Langostino taco
- Con Arroz y frijoles y chips

S/18  
S/10  
S/10

S/18  
S/16  
S/20  
S/18

Small S/12 Large S/16  
Small S/12 Large S/16  
Small S/12 Large S/16  
Small S/14 Large S/18  
Small S/12 Large S/16  
Small S/12 Large S/16  
Small S/12 Large S/16  
Small S/12 Large S/16

S/14

S/16  
S/18  
S/16

S/18

Full P  
Break  
Speci  
Two I  
staci  
Waffl  
Fren  
Sand  
Bacc  
Sau  
Ham  
Tom  
Ome  
Ham  
Bac  
3 I  
Cap  
Gr  
Ve  
Sp  
Me  
B  
H

# Green Eggs and Ham

## Breakfast Menu

- All prices include one side order.  
 Breakfast served all day  
 Specials  
 Two Eggs plus Two Sides  
 Stack of Pancakes  
 Waffle  
 French Toast  
 Sandwiches  
 Bacon Egg & Cheese Sandwich S/12  
 Sausage Egg & Cheese Sandwich S/12  
 Ham and Cheese Sandwich S/12  
 Tomato Basil and Cheese Sandwich S/12  
 Omeletes  
 Ham & Cheese S/12  
 Bacon & Cheese S/12  
 3 little pigs (Ham, Bacon, Chorizo, Cheese)  
 Caprese (Tomato, Basil, Cheese) S/14  
 Green Egg (vegetables, potatoes, cheese, pesto) S/12  
 Vegetarian (vegetables and cheese) S/14  
 Spanish (Home fries, garlic, onions, cheese) S/12  
 Mexican (Rice, beans, salsa, guacamole) S/12
- Breakfast Side Orders (5 soles for additional sides)  
 Home Fries, Hash browns, Ham, Bacon, Chorizo, Toast, Fruit Salad S/14



## LUNCH and DINNER

- Starters**  
 Buffalo wings  
 Chips salsa y guacamole  
 Tostadas (pesto, balsamic tomatoes, cheese) S/18
- Salads**  
 Buffalo Chicken Salad S/10  
 Garden Salad S/10  
 Cobb Salad (chicken, bacon, ham, egg) S/18  
 Mexican Salad (beans, salsa, guacamole, chips) S/16
- Dressings:** house dressing, honey mustard, blue cheese, olive oil and balsamic vinegar. S/20
- Sandwiches (includes one side order)**  
 BBQ Chicken  
 Chicken Salad  
 Buffalo Chicken  
 Chicken Parmesan  
 El Sam I Am (chicken, bacon, cheese) S/18  
 Shrimp Salad  
 Fish and Chipper  
 Turkey Bacon Guacamole  
 Italian Club (ham, turkey, salami) S/18  
 Tuna Salad  
 Roman Sausage  
 Grilled Veggie  
 Zucchini Parmesan
- Small S/12 Large S/16  
 Small S/12 Large S/16  
 Small S/12 Large S/16  
 Small S/14 Large S/18  
 Small S/12 Large S/16  
 Small S/12 Large S/16  
 Small S/12 Large S/16  
 Small S/12 Large S/16
- Side Orders:** beer battered french fries or sweet potato fries, cole slaw, red beans and rice, and side salad
- Lunch and Dinner Specials**  
 Pasta with Marinara, Alfredo, Rose Sauce  
 With Garlic Bread S/14  
 Add vegetables S/16  
 Add chicken parmesan S/18
- BBQ Chicken and Chorizo on rice (Mild or Spicy)  
 With Cheese Toast S/16  
 Fish or Shrimp taco S/18  
 With rice and beans and chips



MANCORA 2020

# MINIGLOSARIO GASTRONÓMICO ESPAÑOL -INGLÉS



JEMIMA AQUINO FASSIO

UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO - PIURA

## PRESENTACIÓN

Hoy en día el arte culinario peruano está en constante evolución, no solo por la variedad de sus platos tradicionales sino por sus fusiones asiáticas y europeas; por ende, este mini glosario es el producto de un trabajo de investigación, el cual recoge aquellos términos que se emplean en el campo de la gastronomía de Mancora.

Para su elaboración se ha contado desde diccionarios especializados y otras obras de referencia hasta documentación específica de chefs, asimismo, del vasto conocimiento acumulado en Internet.

Se espera que este mini glosario pueda servir de ayuda para futuros traductores que se especialicen en traducción gastronómica.



Piura, diciembre de 2020

# MINI GLOSARIO

## “A”



TERMINO ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	Imagen
ALFAJOR	Alfajor	Sustantivo	Masculino	Golosina compuesta por dos rodajas delgadas de masa adheridas una a otra con dulce y a veces recubierta de chocolate, merengue.	
ALFAJOR DE CHOCOLATE CON MANJAR	Chocolate alfajor with caramelized condensed milk	Sustantivo	Masculino	Los alfajores son un dulce muy tradicional en América Latina, que se caracterizan por estar rellenos de dulce de leche y cubiertos por una capa de delicioso chocolate.	
ACEITE DE OLIVA	Olive Oil	Sustantivo	Masculino	Aceite vegetal de uso principalmente culinario. Se obtiene del fruto del olivo, denominado oliva o aceituna.	
ACEITUNA VERDE	Green olive	Sustantivo	Femenino	Aceituna que es apta para cogerla en verde y aliñarla para consumirla como frutos	

ACEITUNAS VERDE RELLENA	Stuffed green olives	Sustantivo	Femenino	Las aceitunas verdes rellenas consisten en una preparación de aceitunas de mesa y se suelen rellenar de pimienta.	
ALITAS A LA MARACUYÁ	PASSION FRUIT WINGS	SUSTANTIVO	Femenino	Alitas crujientes en salsa de maracuyá.	
ADEREZO RANCHERO	Ranch dressing	Sustantivo	Masculino	Es un condimento elaborado con suero de mantequilla o crema agria, mayonesa, cebollas verdes, ajo en polvo, y otros aliños mezclados en una salsa para ensaladas.	
ATUN A LA PARRILLA	Grilled tuna	Sustantivo	Masculino	Este plato consiste en preparar el pescado de atún y aderezarlo con pimienta, sal y comino; posteriormente colocarlo en una parrilla hasta que este dorado y degustarlo.	
ACEITE DE SÉSAME	Sesame oil	Sustantivo	Masculino	Es un aceite vegetal derivado de las semillas del sésamo, tiene un aroma distintivo y se emplea como aceite de cocina en las cocinas del sudeste de Asia como reforzador del sabor, por ejemplo aliñando unos fideos.	

ALGAS DE NORI	Nori seaweed	Sustantivo	Femenino	Alga producida y consumida principalmente en China, Corea y Japón. La palabra <u>nori</u> da nombre a las distintas variedades de algas rojas comestibles del género <u>Porphyra</u> . El alga <u>nori</u> es recogida, triturada, secada y prensada, hasta obtener finas láminas.	
---------------	--------------	------------	----------	--	---

## “B”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
BAÑADO	Dipped	Adjetivo		Sumergir algo en un líquido.	
BERENJENA	Eggplant	Sustantivo	Femenino	Fruto de esta planta, aovado, cubierto por una película morada y lleno de una pulpa blanca carnosa y comestible.	

## “C”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
CEBADA	Barley	Sustantivo	Femenino	Planta herbácea gramínea anual, de semillas más alargadas que el trigo, que sirve de alimento a diversos animales y se usa en la fabricación de algunas bebidas alcohólicas, especialmente la cerveza.	

CEBICHE	Cebiche	Sustantivo	Masculino	Plato de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y puestos a marinar en un preparado de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal, pimienta y cilantro; es un plato típico de algunos países sudamericanos, especialmente Perú.	
COMINO EUROPEO	European cumin	Sustantivo	Masculino	El comino es un condimento aromático, emparentado con el perejil, de uso frecuente en el sudeste español. Su aroma nos transporta a las calles de antiguas medinas europeas donde se empleaba en recetas a fuego lento, llegando hasta nuestros días sin apenas variación.	
CHICHA MORADA	Purple corn drink	Sustantivo	Femenino	Es una bebida oriunda de la región andina del Perú, cuyo consumo actualmente se encuentra extendido a nivel nacional, el insumo principal de la bebida es el maíz culli o ckolli, que es una variedad peruana de Maíz morado que se cultiva ampliamente en la cordillera de los Andes.	

CHICHARRON DE PESCADO	Crispy fish	Sustantivo	Masculino	Es un plato típico de la cocina peruana, se trata de pescado frito marinado con mostaza y servido con una salsa criolla y con yucas fritas.	
CARNE MOLIDA	Ground beef	Sustantivo	Femenino	Es una preparación de la carne con objetivos culinarios, para la cual se desmenuzan y se cortan finamente los músculos, grasas y nervios mediante máquina de picar carne, cuchillo, etc.	
CONCHAS DE ABANICO	Scallops	Sustantivo	Femenino	Uno de los tantos Productos de Acuicultura dentro del Perú. Ella se caracteriza por ser un molusco filtrador de 2 valvas.	



CONCHAS DE ABÁNICO A LA PARMESANA	Scallops to parmesan	Sustantivo	Femenino	Es un plato muy peculiar que consiste en lavar los caparzones y colocar en ellos las conchas, rociado con jugo de limón y unas gotas de salsa inglesa. Sazone con sal, pimienta y perejil y endima con trozos pequeños de mantequilla y abundante queso parmesano	
-----------------------------------	----------------------	------------	----------	---	---

CEBOLLA CRUJIENTE	Crunch y onion	Sustantivo	Femenino	Es una guarnición en numerosos menús de comida rápida a lo largo del mundo. Una de las versiones son los aros de cebolla, que consisten en cebollas cortadas en aros rebozados y posteriormente fritos, servidos como acompañamiento de hamburguesas u solos, como aperitivo.	
CÚRCUMA	Turmeric	Sustantivo	Femenino	Planta tropical erguida de flores de color amarillo claro, agrupadas en espigas, fruto en forma de cápsula y raíz parecida a la del jengibre, muy aromática y de sabor amargo.	



COL CHINA	Bok choy	Sustantivo	Femenino	Es una variedad de col muy empleada como ingrediente de algunas cocinas de los países asiáticos, en especial en la cocina china. Se trata de una verdura de la especie Brassica rapa.	
-----------	----------	------------	----------	---	---

## “E”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
ENSALADA CAPRESSE	Capresse salad	Sustantivo	Femenino	Es una ensalada italiana compuesta de rodajas de tomate y de mozzarella fresca, y hojas de albahaca fresca, de la variedad "hoja grande" y "superhoja", regado con aceite de oliva.	
ENSALADA FRESCA	Fresh salad	Sustantivo	Femenino	Plato preparado a base de vegetales crudos, como tomate, palta y con de vinagreta.	

## “F”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
FORRADO	WRAPPED	Adjetivo	Masculino	Poner forro a algo o cubrirlo con una lámina o capa	

FRIJOL CHINO GERMINADO	BEAN SPROUTS	Sustantivo	Masculino	Son semillas germinadas que suponen una forma fácil de alimentarse saludablemente, al suponer una fuente natural de vitaminas y otros principios inmediatos, siendo muy digeribles gracias a los cambios sufridos durante el proceso de germinación.	
---------------------------	-----------------	------------	-----------	--	---

## “H”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
HIERBA LUISA	LEMON VERBENA	Sustantivo	Femenino	Es una planta perenne, leñosa y que se caracteriza por un aroma que hace recordar al limón. Además, es una de las plantas eficaces que se empleaba desde la antigüedad.	
HILOS DE CAMOTE	SWEET POTATO CRUNCHIES	Sustantivo	Masculino	El camote es un tubérculo de planta, comestible, de forma alargada y de color marrón por fuera y amarillento o blanco por dentro. Este tubérculo es cortado en finas láminas en formas de hilos y freído con abundante aceite.	

## “K”

TERMINO EN INGLÉS	TRADUCCION EN ESPAÑOL	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
KIWICHA	KIWICHA	Sustantivo	Femenino	También conocida como amaranto, es una planta frondosa que puede alcanzar hasta los tres metros de altura. La kiwicha es un cereal que posee grandes beneficios para la salud. Esto se debe a su alto valor nutricional ya que provee una cantidad superior de proteínas en comparación a la de otros cereales.	

## “L”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
LANGOSTINO	SHRIMP	Sustantivo	Masculino	Crustáceo marino de capodo, color grisáceo, cuerpo alargado y comprimido lateralmente, caparazón poco consistente y antenas largas; vive en los fondos cercanos a la desembocadura de los ríos; su carne es comestible y muy apreciada.	
LANGOSTINO FURAI	FURAI SHRIMP	Sustantivo	Masculino	Es una receta que proviene de Japón, y se trata de langostinos empanizados con panko y aderezos que posteriormente serán fritos con abundante aceite.	

LANGOSTINO KARAAGE	KARAAGE SHRIMP	Sustantivo	Masculino	<p>El langostino karaage estilo japonés, llamado Tori no Karaage o simplemente. Se trata de una técnica de cocina que consiste en freír en abundante aceite. Normalmente el langostino se marina previamente en una mezcla de salsa de soja japonesa, Sake, jengibre y ajo y posteriormente se enharina antes de freírlo. Quedando una fritura muy ligera y deliciosa.</p>	
LINAZA	FLAXSEED	Sustantivo	Femenino	<p>Simiente del lino, en forma de granillos elipsoidales, duros, brillantes y de color gris. Molida, proporciona una harina muy usada para cataplasmas emolientes.</p>	

## "M"

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
MÁIZ	CORN	Sustantivo	Masculino	<p>Planta herbácea gramínea de 1 a 3 m de altura, de hojas largas, planas y puntiagudas, tallos rectos, indígena de la América tropical, aunque también se cultiva en Europa, que produce mazorcas con granos gruesos y amarillos muy nutritivos.</p>	

MANJAR BLANCO	CARAMELIZED CONDESED MILK	Sustantivo	Masculino	También conocido como dulce de leche, es un dulce tradicional latinoamericano, que corresponde a una variante caramelizada de la leche. Es ampliamente utilizado en postres como alfajores, tortas, panqueques, etc.	
MASA MADRE	SOURDOUGH STARTER	Sustantivo	Femenino	Es un cultivo simbiótico de las levaduras presentes de manera natural en alimentos, como los cereales, en especial levaduras, también de la fermentación del vino y la cerveza, y bacterias presentes en el medio ambiente	

+

MIEL DE KYON	GINGER HONEY	Sustantivo	Femenino	Es una mezcla de kion con miel. Es una excelente opción para curar el asma. Para consumirlos, puedes cortar un par de rodajas finas de kion y hervirlas de 10 a 15 minutos. Luego, añade una cucharada de miel pura y un poco de jugo de limón, este último también es un gran eliminador de toxinas.	
--------------	--------------	------------	----------	---	---

“P”



TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
PALTA	AVOCADO	Sustantivo	Masculino	Fruto del palto, de forma parecida a una pera, con la corteza verde y rugosa, pulpa suave y mantecosa y semilla grande en el centro.	
PAN INTEGRAL	WHOLE GRAIN BREAD	Sustantivo	Masculino	El pan integral, también conocido como pan moreno o pan marrón, está compuesto de harina no refinada, sal, agua y levadura activa. Se denomina integral al pan que posee una gran cantidad de fibra dietética.	
PAPAS DORADAS	GOLDEN POTATOES	Sustantivo	Femenino	Deliciosas papas crocantes, con un lindo color dorado y un aroma maravilloso! El perfecto acompañamiento de carnes, aves o pescados. Su preparación consta en colocar los trozos de papa en un recipiente y agregar aceite, sal y pimienta. Mezclar bien, luego calentar un sartén a fuego medio. Cuando esté caliente echar el aceite restante y agregar las papas.	
PATACONES	SLICE OF FRIED BANANA	Sustantivo	Masculino	El patacón es una comida a base de trozos aplanados fritos de plátano verde, tradicional en la culinaria de varios.	

PEPINO	CUCUMBER	Sustantivo	Masculino	Fruto de esta planta, comestible, de forma cilíndrica, corteza áspera y rugosa, verde o amarilla, y en su interior una carne blanca con muchas semillas pequeñas y planas en el centro.	
PIMIENTO	PEPPER	Sustantivo	Masculino	Fruto de esta planta, comestible, hueco, alargado y de color verde, rojo o amarillo, en cuyo interior hay unas semillas planas de color blanco o amarillo.	
PIZZETAS	MINI PIZZAS	Sustantivo	Femenino	Una pizetta es una pizza pequeña que puede variar en tamaño como una comida para picar de alrededor de tres pulgadas de diámetro a la de una pizza pequeña de tamaño personal.	
PLATOS DE FONDO	MAIN COURSES	Sustantivo	Masculino	El plato de fondo, o segundo, es personaje central de nuestra aventura culinaria por la cocina peruana, responsable principal de saciar el hambre y alegrar el espíritu.	

POLLO EMPANIZADO	BREADED CHICKEN	Sustantivo	Masculino	<p>El empanado es la acción de recubrir con pan rallado el pollo antes de realizar una fritura con aceite o mantequilla. El empanizado se suele realizar con pan rallado, y a veces se emplea clara de huevo como aglutinante.</p>	
PURE DE CAMOTE	MASHED SWEET POTATO	Sustantivo	Masculino	<p>El puré de camote consiste en Sancochar los camotes. Pelar los camotes y cortarlos en trozos. Prensar los camotes hasta lograr un puré. Añadir el zumo de naranja y azúcar al gusto. Es un pure deliciosa que lo puedes acompañar con cualquier carne.</p>	
PURE DE PAPA	MASHED POTATOE	Sustantivo	Masculino	<p>Es un plato elaborado con patatas cocidas y molidas, así como otros ingredientes. El puré de patatas se considera en casi todas las cocinas que lo emplean como un acompañamiento de otro plato, generalmente elaborado con carne o pescado.</p>	

## “Q”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
QUESO CREMA	CREAM CHEESE	Sustantivo	Femenino	El queso crema es un tipo de queso untable que se obtiene al cuajar mediante fermentos lácticos una mezcla de leche y nata. Este tipo de queso se consume normalmente acompañado de pan, siendo común el uso del mismo en tostadas.	

## “R”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
ROCOTO RALLADO	GRATED ROCOTO	Sustantivo	Masculino	El rocoto es un fruto de una variedad de ají de gran tamaño el cual se desmenuza contra una superficie como el rallador o el cuchillo.	

## “S”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
SALSA ACEVICHADA	ACEVICHADA SAUCE	Sustantivo	Femenino	Es una mezcla que une la leche de tigre del ceviche con un poco de mayonesa, creando una salsa cremosa que le da un sabor único y que es el punto de unión entre ambas tradiciones (peruana y asiática). Esta salsa se utiliza en sushi, makis, causa rellena, etc.	
SALSA BLANCA	WHITE SAUCE	Sustantivo	Femenino	Salsa cremosa hecha con harina tostada en mantequilla o aceite y leche o caldo; se utiliza principalmente para cubrir platos gratinados y elaborar croquetas.	
SALSA DE ANGIULA	EAL SAUCE	Sustantivo	Femenino	Es una de las mejores salsas para degustar y disfrutar un buen sushi. Se caracteriza por su sabor dulce, un toque de mar y espesa consistencia. Parte importante del secreto de varias recetas de sushi se encuentra en la salsa de anguila.	
SALSA DE CURRY ROJO	RED CURRY SAUCE	Sustantivo	Femenino	El curry es muy popular en la cocina tailandesa fundamentado en el uso de la leche de coco calentada con pasta de curry de color rojo y salsa de pescado. El curry en polvo es una mezcla entre 16 y 20 especias (cúrcuma, canela, clavo, cilantro, jengibre, mostaza, pimienta, ...).	

SALSA THAI DE MANÍ	THAI PEANUT SAUCE	Sustantivo	Femenino	<p>Esta salsa pertenece a la cocina Thai o de Indonesia y cuyo componente principal es el maní. Diseñada originalmente como salsa para "mojar", también se usa para ensaladas o sobre pescados o carnes. Algunos de los ingredientes se pueden variar dependiendo del uso que se le vaya a dar.</p>	
--------------------	-------------------	------------	----------	---	---

SALSA DE OSTIÓN VEGETARIANA	VEGETARIAN OYSTER SAUCE	Sustantivo	Femenino	<p>Es una salsa viscosa de color marrón oscuro muy empleada en la cocina China y en la cocina Filipina. La salsa se prepara con las ostras en salazón y es vegetariana por sus bajas calorías.</p>	
-----------------------------	-------------------------	------------	----------	--	--

SALSA NAPOLITANA	NEAPOLITAN SAUCE	Sustantivo	Femenino	<p>Es una salsa de tomate italiana a la cual se le añade ajo, aceite de oliva extra virgen (o mantequilla, a veces ambos), sal, pimienta y hierbas tales como albahaca, orégano y en algunos casos perejil.</p>	
------------------	------------------	------------	----------	---	---

SALSA PONZU	PONZU SAUCE	Sustantivo	Femenino	Es un básico de la cocina japonesa que se puede usar con casi todo. Más que una salsa se podría decir que es una especie de vinagreta, ya que es muy ligera y más bien refrescante y está hecha a base de yuzu y vinagre de arroz, como ingredientes clave.	
-------------	-------------	------------	----------	---	---

## “T”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
TOCINO	BACON	Sustantivo	Masculino	Es un producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo o puerco, específicamente de los músculos ventrales.	
TRIGO	WHEAT	Sustantivo	Masculino	Género de plantas de la familia de las Gramíneas, con espigas terminales compuestas de cuatro o más carreras de granos, de los cuales, triturados, se saca la harina con que se hace el pan.	

TUNA	TUNA	Sustantivo	Femenino	<p>Pez marino de 2 a 3 m de longitud, color azul oscuro en el dorso y plateado en el ventre, que tiene de 8 a 10 pinulas o diminutas aletas junto a la cola, tanto en la parte dorsal como en la ventral, y la aleta caudal en forma de luna delgada; es activo y voraz; su carne es comestible</p>	
------	------	------------	----------	---	---

## “V”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
VAINITAS	GREEN BEANS	Sustantivo	Femenino	<p>Legumbre de color, forma y dimensiones variables, en cuyo interior se disponen de 4 a 6 semillas. Existen frutos de color verde, amarillo jaspeado de marrón o rojo sobre verde, etc.</p>	
VINAGRETA DE MARACUYA	PASSION FRUIT VINAIGRETTE	Sustantivo	Femenino	<p>Es una salsa emulsionada que contiene como ingrediente como el vinagre, zumo de limón y maracuyá. Se acompaña mediante una mezcla de un medio graso como puede ser un aceite o una nata agria, mayonesa o yogur natural.</p>	

## “Z”

TERMINO EN ESPAÑOL	TRADUCCION EN INGLÉS	CATEGORIA GRAMATICAL	GENERO	DEFINICION	IMAGEN
ZUCCUCHINI ITALIANO	ITALIAN ZUCCUCHINI	Sustantivo	Masculino	Es una planta herbácea anual de la familia de las cucurbitáceas, oriunda de Norteamérica, cuyo fruto se emplea como alimento. En la actualidad es también cultivada extensamente en todo el mundo.	