

# La pescadería

## Tipos de pescado



Merluza/Hake



Salmón/salmon



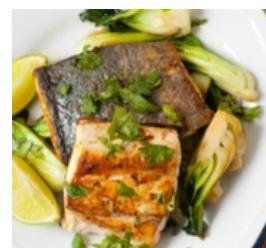
Bacalao/Cod



Sardina/sardine



Dorada/Gilt-head bream



Lubina/Sea bass



Atún/tuna



Caballa/Mackerel



Bonito/bonito

# La pescadería

## Marisco



Gambas/Prawns



Langostinos/King prawns



Mejillones/Mussels



Almejas/Clams



Berberechos  
Cockles



Pulpo/Octopus



Calamares/Squid

Sepia/Cuttlefish

Nécoras/Velvet crabs



## **Unidades y formas de pedir / Units and How to Order**

Un kilo de... — A kilo of...

Medio kilo de... — Half a kilo of...

Un cuarto de kilo — A quarter kilo

Un filete de... — A fillet of...

Una rodaja de... — A slice of...

Entero / entera — Whole

Limpio / limpia — Cleaned

Con cabeza / sin cabeza — With / without head

¿Me lo puede limpiar, por favor? — Can you clean it for me, please?

¿Puede quitarle la espina? — Can you remove the bone?

¿Cuánto cuesta el kilo? — How much is it per kilo?

### **Diálogo**

- Pescadero:  ¡Buenos días! ¿Qué desea?
- Cliente: (Quería) un kilo de merluza, por favor.
- Pescadero: ¿Entera o en filetes?
- Cliente: En filetes, por favor.
- Pescadero: ¿Algo más?
- Cliente: Sí, medio kilo de calamares.
- Pescadero: Muy bien. Son doce con cincuenta.
- Cliente: Aquí tiene.
- Pescadero: Gracias, que tenga un buen día.
- Cliente: Igualmente.



 Imagina que vas a la pescadería. Escribe un diálogo corto con el/la pescadero/a. Usa al menos tres tipos de pescado o marisco y dos expresiones del vocabulario.

