

ANEXOS

Anexo 1

Diagnóstico inicial

Objetivo:

- Explorar el estado actual del desarrollo de la expresión oral en inglés en los estudiantes de gastronomía de la Escuela de Capacitación de Cienfuegos.

Por este medio nos comunicamos con usted para incluirlo(a) en un proceso de investigación científica que estamos realizando con el objetivo de contribuir al desarrollo de la expresión oral en los estudiantes de gastronomía. Su información nos aportará datos valiosos acerca del tema en cuestión. Gracias por su colaboración.

Rogamos se tome su tiempo y desarrolle la actividad que a continuación relacionamos.

1. Suppose you are at La Verja restaurant. It is 12:30 p.m.

Student A: You are the headwaiter at La Verja restaurant. Some customers are going to have lunch. Please establish a conversation with the customers. Talk about the chef suggestion.

Student B: You are customers. You want to have lunch, so you decided to go to La Verja restaurant. Please establish a conversation with the headwaiter. Ask about the chef suggestion.

Anexo 2

Encuesta inicial a estudiantes de Gastronomía

Objetivo:

- Conocer los criterios de los estudiantes sobre las formas de organización que emplea el profesor de inglés para potenciar el desarrollo de la expresión oral y la periodicidad con que desarrolla la habilidad en las clases de idioma extranjero.

La siguiente encuesta forma parte de una investigación llevada a cabo para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje del idioma extranjero mediante el desarrollo de la expresión oral en inglés.

Rogamos se tome su tiempo y responda con sinceridad el cuestionario que a continuación relacionamos:

1-¿Con qué frecuencia los profesores de inglés realizan actividades para desarrollar la expresión oral en clases?

- Siempre
 Frecuentemente
 Espontáneamente
 Nunca

2-Marque con una X el tipo de actividad que el profesor de inglés realiza en el aula:

- Diálogos
 Monólogos
 Reportes orales
 Dramatizaciones

3-Teniendo en cuenta su desempeño laboral, qué habilidad del idioma inglés usted considera que aporta más a su formación. Justifique su respuesta.

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Expresión oral | <input type="checkbox"/> Comprensión auditiva |
| <input type="checkbox"/> Comprensión lectora | <input type="checkbox"/> Escritura |

Anexo 3

Entrevista a docentes de inglés

Objetivo:

- Conocer los puntos de vista de los docentes relacionados con la enseñanza-aprendizaje de la expresión oral en sus clases, así como explorar el dominio metodológico del tipo de tareas comunicativas que favorecen el desarrollo de esta habilidad en inglés con fines específicos.

Compañero profesor:

Es de suma importancia para el trabajo de investigación que se está realizando conocer qué tratamiento usted le concede al desarrollo de la expresión oral en inglés en sus clases:

Título académico: _____

Categoría docente: _____

Años de experiencia: _____

Cuestionario:

1-¿Le concede usted prioridad a la comunicación oral en su clase?

Sí: _____ No: _____

¿Por qué?

2-¿Incluye usted tareas para desarrollar la expresión oral en sus clases?

Sí: _____ No: _____

De ser positivo con qué frecuencia lo realiza

_____ Frecuentemente _____ Algunas veces _____ Raras veces

3-¿Considera usted importante el desarrollo de la expresión oral en el aula?

Justifique su respuesta.

4-¿Qué actividad o actividades usted emplea en sus clases para desarrollar la expresión oral?

_____ Situaciones dialogadas _____ Situaciones monologadas

_____ Reportes orales _____ Dramatizaciones

_____ Otras ¿cuáles? _____

Anexo 4

Guía de observación a clases

Objetivo:

- Conocer el estado real de la aplicación por los docentes de tareas comunicativas relacionadas con la expresión oral en inglés con fines específicos en las clases de inglés del dependiente gastronómico.

Aspectos a observar:

- Clase observada: _____
- Unidad: _____
- Objetivo de la clase:
- Si el profesor presta atención al desarrollo de la expresión oral en inglés.
- Qué hace el profesor para desarrollar esta habilidad.
- Metodología aplicada para desarrollar la expresión oral en inglés con fines específicos.
- El papel del profesor en el aula
- El papel del estudiante en el aula.
- Relaciones de interacción comunicativa de los estudiantes en las tareas comunicativas para fomentar la expresión oral

Anexo 5

Encuesta a estudiantes para validar la efectividad del sistema de tareas

Objetivo: Evaluar en qué medida la aplicación del sistema de tareas para desarrollar la expresión oral en inglés con fines específicos fue efectiva o no.

La siguiente encuesta forma parte de la etapa final de una investigación que se lleva a cabo dirigida a mejorar nuestro trabajo con relación al desarrollo de la expresión oral en este nivel de enseñanza. Le rogamos se tome su tiempo y responda las preguntas que a continuación se relacionan con absoluta sinceridad.

1. ¿Consideras que el desarrollo de la expresión oral en inglés después de la aplicación del sistema de tareas en tu caso personal...
a) Mejoró----- b) Se mantiene igual ----- c) Empeoró-----
¿Por qué?

2. ¿Consideras que la puesta en práctica del sistema de tareas que te ha facilitado el profesor para el desarrollo de la expresión oral en inglés con fines específicos te propicia...
a) -----mayor participación en clases
b) -----igual participación en clases
c) -----menor participación

3. Después de la aplicación del sistema de tareas para desarrollar la expresión oral en inglés con fines específicos las tareas comunicativas te gustan...
a) Más ----- b) igual ----- c) menos-----
¿Por qué?

4. ¿Consideras que las relaciones interpersonales y afectivas en el grupo después de aplicado el sistema de tareas han...
a) Mejorado----- b) se mantienen igual ----- c) empeorado-----

Anexo 6

Tabulación de la encuesta a estudiantes (Ver Anexo 2)

Tabla 1

Cuestionario	Posible Respuesta	Cantidad de Estudiantes que respondieron	Por ciento
1. ¿Con qué frecuencia los profesores de inglés realizan actividades para desarrollar la expresión oral en clases?	Siempre	0	0
	Frecuentemente	10	35,7
	Esponáneamente	7	25
	Nunca	11	39,2
2. Marque con una X el tipo de actividad que el profesor de inglés realiza en el aula	Diálogos	11	39,2
	Monólogos	6	21,4
	Reportes orales	0	0
	Dramatizaciones	0	0
3. Teniendo en cuenta su desempeño laboral, qué habilidad del idioma inglés usted considera que aporta más a su formación. Justifique su respuesta.	Expresión oral	21	75
	Comprensión auditiva	7	25
	Comprensión lectora	0	0
	Escritura	0	0
Total de Encuestados : 28 estudiantes de gastronomía			

Anexo 7

Tabulación de la entrevista a los docentes de Inglés (Ver anexo 3)

Tabla 2

Cuestionario	Posible Respuesta	Cantidad de Docentes que respondieron	Por ciento
1. ¿Le concede usted prioridad a la comunicación en su clase? ¿Por qué?	Sí	3	100
	NO	0	0
2-¿Incluye usted tareas para desarrollar la expresión oral en sus clases?	Sí	3	100
	NO	0	0
	Frecuentemente	0	0
	Algunas veces	3	100
	Raras veces	0	0
3. ¿Considera usted importante el desarrollo de la expresión oral en el aula? Justifique su respuesta.	Sí	3	100
	NO	0	0
4-¿Qué actividad o actividades usted emplea en sus clases para desarrollar la expresión oral?	Situaciones dialogadas	3	100
	Situaciones monologadas		
	Reportes orales		
	Dramatizaciones		
	Otras ¿cuáles?		
Total de docentes encuestados: 3			

Anexo 8

Registros anecdóticos para la validación práctica del sistema de tareas

Objetivo: Describir el comportamiento de los estudiantes durante la aplicación del sistema de tareas para desarrollar la expresión oral en inglés con fines específicos en la escuela de capacitación de Cienfuegos.

Aspectos registrados:

- El entrenamiento de los alumnos en la utilización de las tareas comunicativas para el desarrollo de la expresión oral en inglés con fines específicos.
- Integración de los aspectos lingüísticos y los fundamentos pedagógicos del sistema de tareas.
- Vivencias y desarrollo de la expresión oral teniendo en cuenta la aplicación de los componentes (SPEAKING) de la taxonomía de Hymes.
- Nivel de efectividad en la aplicación de los contenidos lingüísticos que se presentan en cada unidad.
- Comportamiento de los estudiantes ante la presencia de tareas comunicativas en inglés relacionadas con su perfil ocupacional.

Anexo 9

Tabulación de la encuesta a estudiantes para validar el sistema de tareas (Ver Anexo 5)

Tabla 3

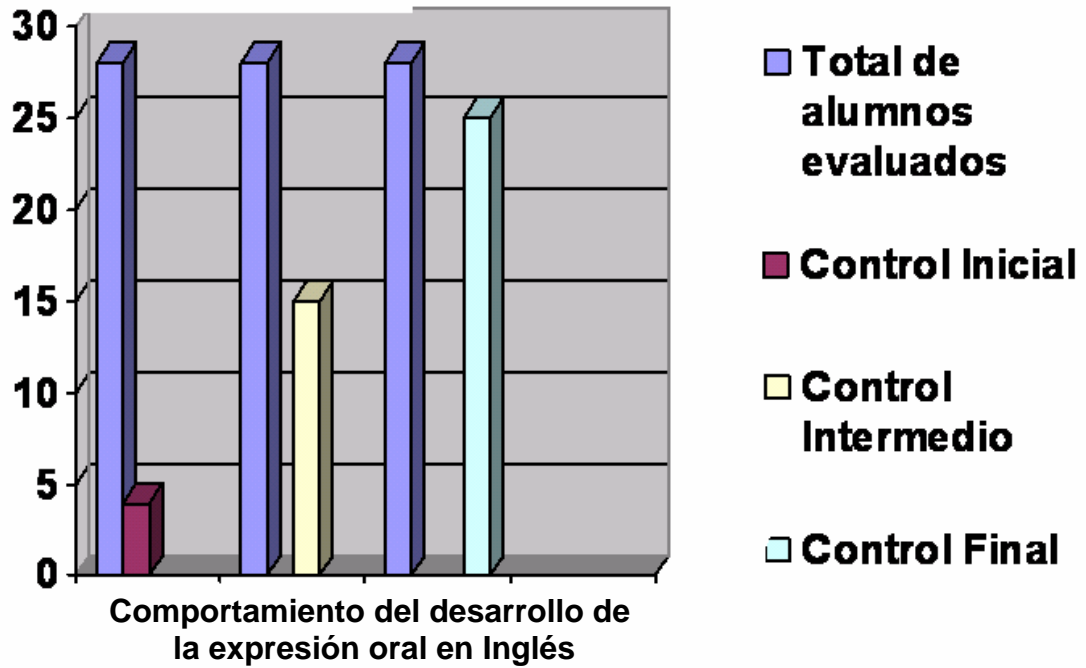
Cuestionario	Posible Respuesta	Cantidad de Estudiantes que respondieron	Por ciento
1. ¿Consideras que el desarrollo de la expresión oral en inglés después de la aplicación del sistema de tareas en tu caso personal...	Mejóro	26	92,1
	Se mantiene igual	2	7,1
	Empeoró	0	0
2. ¿Consideras que la puesta en práctica del sistema de tareas que te ha facilitado el profesor para el desarrollo de la expresión oral en inglés con fines específicos te propicia...	mayor participación en clases	20	71,4
	igual participación en clases	7	25
	menor participación	1	3.5
3. Después de la aplicación del sistema de tareas para desarrollar la expresión oral en inglés con fines	Más	25	89.2
	Igual	3	7,8

*El desarrollo de la expresión oral en inglés con fines específicos (IFE) en los profesionales de
Gastronomía en Cienfuegos: Sistema de tareas*

específicos las tareas comunicativas te gustan...	Menos	0	0
4. ¿Consideras que las relaciones interpersonales y afectivas en el grupo después de aplicado el sistema de tareas han...	Mejorado	27	96,4
	Se mantienen igual	1	3,5
	Empeorado.	0	0
Total de Encuestados : 28 estudiantes de gastronomía (MUESTRA)			

Anexo 10

**Gráfico comparativo de los resultados del control inicial, intermedio y final para
validar el sistema de tareas**



Anexo 11

Glosario De Términos De Servicios Gastronómicos

Aceite	Oil
Aceituna	Olive
Aceituna negra	Black olive
Aceituna rellena	Stuffed olive
Agua de coco	Coconut juice
Agua de soda	Soda water, effervescent water
Agua efervescentes	Effervescent water
Agua mineral	Mineral water
Aguacate	Avocado
Ahumado	Smoked
Ají	Pepper
Ají relleno	Stuffed pepper
Ajo	Garlic
Albahaca	Basil
Albóndiga	Meat balls
Aliño	Dressing, salad Sauce
Almendra	Almond
Ancas de rana	Frog legs
Anchoa	Anchovy
Aperitivo	Appetizer
Apio	Celery
Arroz	Rice
Arroz blanco	White rice
Arroz con mariscos	Rice with seafood
Arroz con pollo	Rice with chicken
Arroz frito	Fried rice
Asado	Roast
Atún	Tuna fish
Azúcar	Sugar
Carne de carnero	Mutton
Carne de cerdo	Pork
Carne de cordero	Lamb
Carne de res	Beef
Carne de estofado	Stewed meat
Carne de ternera	Veal
Carta blanca	White rum
Cebolla encurtida	Pickled onion
Cebolleta	Tender onion
Cebollino	Green onion chive
Cerdo	Pork
Cerdo asado	Roast pork

*El desarrollo de la expresión oral en inglés con fines específicos (IFE) en los profesionales de
Gastronomía en Cienfuegos: Sistema de tareas*

Cerdo frito	Fried pork
Cereales	Cereals
Cerveza	Beer
Cerveza clara	Light, beer
Cerveza oscura	Dark beer
Champán	Champagne
Champiñon	Champignon
Chatinos	Fried plantain
Cherna	Sea - bass
Chicharon de puerco	Pork crackling
Chorizo	Pork sausage
Chuleta	Chop
Chuleta de cerdo	Pork chop
Clara de huevo	Egg white
Coco	Coconut
Coco rallado	Grated coconut
Cóctel	Cocktail.
Cóctel de camarones	Shrimp cocktail
Cóctel de frutas	Fruit cocktail
Cóctel de langosta	Lobster cocktail
Cóctel de ostiones	Oyster cocktail
Cóctel de pescado	Fish cocktail
Col	Cabbage
Coliflor	Cauliflower
Conejo	Rabbit
Confitura	Sweet
Consomé	Consommé
Costilla de cerdo	Pork chop.
Crema	Cream
Crema de cacao	Cocoa cream
Crema de café	Coffee cream
Crema de piña	Pineapple cream
Crema de plátano	Banana cream
Crema de queso	Cheese cream
Crema de tomate	Tomato cream
Croqueta	Croquette
Croqueta de queso	Cheese croquette
Filete miñon	Filet mignon
Filete pescado	Fish filet
Filete de pargo	Red snapper filet
Filete de res	Beef filet
Fresa	Strawberry
Embutido	Sausage
Enchilado de camarones	Shrimp enchilado
Enchilado de langosta	Lobster enchilado
Ensalada	Salad

Ensalada de estacion	Season salad
Ensalada de aguacate	Avocado salad
Ensalada de berro	Watercress salad
Ensalada de col	Coles slow
Ensalada de mariscos	Seafood salad
Ensalada de tomate	Tomato salad
Entremés	Hors D'Oeuvres
Entremés surtido	Mixed Hors D'Oeuvres
Entremes con carnes frias	Cold meat Hors D'Oeuvres.
Escalope	Scalloped
Espárrago	Asparagus
Estofado	Stew, stewed
Espaguetti	Spaghetti
Espaguetti de jamón	Ham spaghetti
Filete	Filet
Guisado	Ragout
Guisado de carnero	Mutton ragout
Guisado de ternera	Veal ragout
Guisante	Pea
Habichuelas	Green beans
Hamburguesa	Hamburger
Helado	Ice cream
Helado de almendra	Almond ice cream
Helado de chocolate	Chocolate ice cream
Helado de coco	Coconut ice cream
Helado de fresa	Strawberry ice cream
Helado de vainilla	Vanilla ice cream
Hierbabuena	Mint leaves
Hígado	Liver
Hígado de cerdo	Pork liver
Hígado de pollo	Chicken liver
Hígado de res	Beef liver
Hígado de ternera	Calf liver
Hocico de puerco	Pig snout
Hors D'Oeuvres	Hors D'Oeuvres
Huevos al plato	Plain eggs
Huevos con bacón	Eggs with bacon
Huevos con jamón	Eggs with ham
Huevos duros	Hard boiled eggs
Huevos revueltos	Scrambled eggs
Huevos escalfados	Poached eggs
Huevos pasados por agua	Soft boiled egg
Jalea	Jelly
Jalea de frutas	Fruit jelly
Jamón	Ham
Jamón crudo	Raw ham

Jamón serrano	Homemade ham
Jarrete	Hock, gambrel
Jerez	Cherry liquor
Jugo	Juice
Jugo de fruta bomba	Papaya juice
Jugo de guayaba	Guava juice
Jugo de mandarina	Tangerine juice
Jugo de mango	Mango juice
Jugo de maracuya	Passion-Fruit juice
Jugo de naranja	Orange juice
Jugo de piña	Pineapple juice
Jugo de tamarindo	Tamarind juice
Jugo de tomate	Tomato juice
Lacón	Ham hock
Lascas de jamón	Ham slices
Lascas de queso	Cheese slices
Langosta	Lobster
Langostino	Crawfish
Leche	Milk
Leche caliente	Hot milk
Leche condensada	Condensed milk
Leche fría	Cold milk
Lechuga	Lettuce
Legumbres	Vegetables
Lengua	Tongue
Lenguado	Sole
Lentejas	Lentils
Licor	Liquor
Licor de menta	Mint liquor
Licor de café	Coffee liquor
Licor de piña	Pineapple liquor
Limón	Lemon
Limonada	Lemonade
Lomo	Loin
Lomo de cordero	Lamb loin
Lomo de puerco	Lamb pork
Ahumado	Smoked pork loin
Lonjas	Slices
Lonjas de atún	Tuna slices
Lonjas de jamón	Ham slices
Lonjas de pargo	Red-snapper slices
Lonjas de pescado	Fish slices
Macarela	Mackerel
Macarrones	Macaroni
Maiz	Corn
Mandarina	Tangerine

Mango	Mango
Mani	Peanut
Mani tostado	Toasted peanut
Mantequilla	Butter
Mariscos	Seafood
Mariquitas de papas	Potato chips
Mariquitas de plátano	Plantain chips
Marrasquino	Maraschino
Melón colorado	Melon
Melón de castilla	Cantalup
Menta	Mint
Menta blanca	White mint
Menta verde	Green mint
Menudos de pollo	Giblet of fowl
Merengue	Chicken offal
Mermelada	Jam, marmalade
Mermelada de mango	Jam, marmalade
Miel	Honey
Mixto (A)	Mixed
Molido (A)	Ground
Mostaza	Mustard
Muslo de pollo	Drumstick
Nabo	Turnip
Naranja	Orange
Nuez	Walnut
Nuez moscada	Nutmeg
Ostión	Oyster
Pan	Bread
Panecillo	Muffin
Papas	Potatoes
Papas al horno	Baked potatoes
Papas fritas	French fries, potato chips
Papas saratoga	Saratoga potatoes
Pargo grillé	Grilled red snapper
Pastel	Pie, cake
Pavo	Turkey
Pavo relleno	Stuffed turkey
Pechuga	Breast
Pechuga de pavo	Turkey breast
Pechuga de pollo	Chicken breast
Pepino	Cucumber
Pepinillo	Gherkins, pickled cucumber
Pescado	Fish
Picadillo	Ground meat, minced meat, hash
Picadillo a la habanera	Beef hash a la habanera
Pierna de cerdo	Pork leg

Piña Plátano fruta Plátano vianda Pollo Pollo asado al horno Pollo frito Pollo relleno Puré de papas Puré de tomate Pulpo Queso Queso amarillo Queso blanco Queso crema Queso rallado Quimbombó Rábano Rabo de cerdo Refresco Remolacha	Pineapple Banana Plantain Chicken Roast chicken Fried chicken Stuffed chicken Smashed potatoes Tomato puree, paste Octopus Cheese Yellow cheese White cheese Creamy cheese Grated cheese Okra Radish Pig tail Soft drink Beet, beet root.
Res Revoltillo Revoltillo con bacón Revoltillo con jamón Riñón Rodaja de limón Rodaja de naranja Rodaja de piña Rodaja de toronja Ron Ron Habana Club Ron Carta Blanca Ron Carta Oro Ron Añejo Ron 3 Años Ron 5 Años Ron 7 Años Saladito Salchicha Salchichón Salsa inglesa Salsa mayonesa Salsa picante Salsa suprema Salsa tartara	Beef Scrambled Scrambled eggs with bacon Scrambled eggs with ham Kidney Lemon slice Orange slice Pineapple slice Grapefruit slice Rum Havana Club Rum Light Dry Rum Old Gold Rum Extra Aged Rum, Aged Rum 3 Years Aged 5 Years Aged 7 Years Aged Bar snack Sausage Salami sausage English sauce Mayonnaise Hot sauce, piquaut sauce Suprême sauce Tartar sauce

Sandwich	Sandwich
Sandwich de jamón	Ham sandwich
Sardina	Sardine
Sardina en aceite	Sardines in oil
Sardina en tomate	Sardines in tomato sauce
Sidra	Cider
Soda	Soda
Sopa	Soup
Sopa de cebolla	Onion soup
Sopa de pollo	Chicken soup
Sopa de vegetales	Vegetable soup
Steak de jamón	Ham steak
Straight (al natural)	Straight
Suprema de pollo	Chicken supreme
Tajada	Slice, chunk
Tajada de fruta	Fruit slice
Tamarindo	Tamarind
Tasajo	Dried beef, jerked beef
Té	Tea
Té con limón	Tea with lemon
Té frío	Cold tea
Terrina	Terrine
Tisana	Infusion tisana
Terrina de pavo	Turkey terrine
Tomate	Tomato
Tomillo	Thyme
Toronja	Grapefruit
Tortilla	Omelet
Tortilla a las fina	Herb omelet
Tortilla con jamón	Ham omelet
Tortilla con queso	Cheese omelet
Tostada	Toast
Tostada a la francesa	French toast
Uva	Grape
Vaca	Cow
Vainilla	Vanilla
Vermouth	Vermouth
Vermouth blanco	White vermouth
Vermouth dulce	Sweet vermouth
Vermouth rojo	Red vermouth
Vermouth seco	Dry vermouth
Vinagre	Vinegar
Vino	Wine
Vino blanco	White wine
Vino clarete	Clarette wine
Vino dulce	Sweet wine

Vino espumoso	Sparkling wine
Vino de jerez	Sherry (wine)
Vino de jerez seco	Dry sherry
Vino rosado	Pink wine, rose wine
Vino seco	Dry wine
Vodka	Vodka
Whisky	Whisky, whiskey
Yogurt	Yogourt
Yogurt de fresa	Strawberry yogourt
Zanahorias	Carrots
Verbos Útiles	
Añadir	Add
Agitar	Stir, shake
Agregar	Add, pour
Llevar, traer, introducir	Bring
Aplastar, aplanar	Smash, crush
Adobar, aderezar	Garnish
Rociar, mojar	Spray, drizzle
Sazonar, condimentar	Season
Batir, agitar	Shake, Ss
Untar con mantequilla	Coat with butter
Hervir	Boil
Dorar	Gild
Bracear	Braise
Cortar	Cut
Cocer	Boil, cook
Calentar	Heat
Decorar	Garnish
Cortar, descuartizar	Cut quarter
Desenrollar	Unroll
Deshuesar	Bone, pit
Quitar el cuero	Skin
Escamar	Scale
Desgranar	Shake out the grains
Aplastar, machacar	Smash
Cortar en lonjas	Slice
Untar	Anoint, grease
Envolver, recubrir	Wrap, coat
Pelar	Peel
Quitar semillas	Pit
Evaporar	Evaporate
Enharinar	Flour
Aliñar	Season
Batir, agitar	Shake, stir
Hervir	Boil

Bracear	Braise
Calentar	Heat
Cortar, descuartizar	Cut quarter
Desenrollar	Unroll
Deshuesar	Bone
Saborear, gustar, probar.	Taste
Gotear	Drop
Glasear, helar, congelar	Freeze, glace
Gratinar, al gratin	Gratinate
Asar en parrilla	Grill
Despedazar, picar	Bone, cut
Aceitar, engrasar	Oil
Echar	Pour, spill
Lavar	Wash
Dejar enfriar	Cool
Espesar	Thicken
Mezclar	Mix
Poner, colocar	Put, place
Cocer al fuego lento	Slow cooking
Agregar líquido durante la cocción	Pour liquid into a sauce
Amasar	Knead
Refrescar	Cool
Rallar, raspar	Grate, scrape
Reducir	Reduce
Retirar, sacar, quitar	Take from, draw,
Remover	Remove, stir
Salar	Salt
Recalentar	Reheat
Espolvorear, salpicar	Drizzle
Cortar, picar	Cut
Mojar, remojar	Baste, Meet
Verter, derramar	Spill, Pour
Vaciar, desocupar	Empty, Take Out
Destripar, limpiar.	Gut
<u>Cócteles Cubanos</u>	
Alexander	
Crema de cacao	Cocoa cream
Crema de leche	Milk cream
Ginebra seca	Dry gin
Hielo	Ice
Espolvorear con canela	Cinnamon sprinkles
Arcoiris	
Granadina	Granadine

Crema de cacao Crema de piña Crema de menta Ron Añejo Bello Monte Azúcar Refino Jugo De Limón Marrasquillo Ron Carta Blanca Hielo Frappé Granadina Crema De Cacao Rodaja De Limón Hierbabuena Guinda Crema De Menta	Cocoa cream Pineapple Green mint cream Aged rum Refined sugar Lemon juice Maraschino Light dry Rum Ice Frappe Granadine Cocoa Cream Lemon Slice Mint Leaves Cherry Mint Cream
Bull Azúcar Blanca Jugo De Limón Agua De Soda Cerveza	Refined Sugar Lemon Juice Soda Water Beer
Bloody Mary Hielo Jugo De Limón Salsa Inglesa Salsa Picante Vodka Jugo De Tomate Sal	Ice Lemon Juice English Sauce Hot Sauce Vodka Tomato Juice Salt
Presidente Curacao Rojo Vermouth Blanco Seco Ron Carta Blanca Hielo Agua De Soda Rodaja De Limón	Red Curacao White Dry Vermouth Light Dry Rum Ice Soda Water Lemon Slice
Isla De Pinos Azúcar Blanca Jugo De Toronja Vermouth Rojo	Refined Sugar Grafefruit Juice Red Vermouth

Ginebra Seca Una Aceituna	Dry Gin One Olive
Cuba Bella	
Granadina Jugo De Limón Ron Carta Blanca Hielo Crema De Menta Verde Rodaja De Naranja Ron Añejo	Granadine Lemon Jice Light Dry Rum Ice Green Mint Cream Orange Slice Aged Rum
Sangria	
Azúcar Blanca Jugo De Limón Hielo Vino Tinto Agua De Soda	Refined Sugar Lemon Juice Ice Red Wine Soda Water
Cuba Libre	
Hielo Ron Carta Blanca Cola	Ice Light Dry Rum Coke
Cubanito	
Hielo Jugo De Limón Sal Salsa Picante Salsa Inglesa Ron Carta Blanca Jugo De Tomate	Ice Lemon Juice Salt Hot Sauce English Sauce Light Dry Rum Tomato Juice
Daiquiri Frappe	
Azúcar Blanca Jugo De Limón Marrasquino Ron Carta Blanca Hielo Frappé	Refined Sugar Lemon Juice Marraschino Light Dry Rum Ice Frappe
Mojito	

Azúcar Blanca	Refined Sugar
Jugo De Limón	Lemon Juice
Ron Carta Blanca	Light Dry Rum
Hielo	Ice
Agua De Soda	Soda Water
Hierbabuena	Mint Leaves
Mulata	
Azúcar Blanca	Refined Sugar
Jugo De Limón	Lemon Juice
Elixir De Ron	Rum Elixir
Crema De Cacao Negro	Black Cocoa Cream
Ron Añejo	Aged Rum
Hielo Frappe	Ice Frappe