

El visitante que llega a España, tiene normalmente entre sus objetivos el degustar y disfrutar de la riqueza culinaria de este país. Cuál es su sorpresa cuando se encuentra con una diversidad de establecimientos que sirven comidas y que reciben distintos nombres: bares, mesones, ventas, tascas, restaurantes, tabernas, cafeterías, chiringuitos... prácticamente en todos ellos se puede comer, pero es interesante conocer cuál es la principal diferencia entre unos y otros, porque obviamente la denominación que reciben no es casualidad, y en general hace referencia al tipo de comida y bebida que en ellos se ofrece.

Comencemos por explicar en qué consiste un restaurante, que sin duda, es uno de los establecimientos más habituales y abundantes vayas dónde vayas. Consiste en un local dónde se sirven comidas y cenas para consumir en el propio establecimiento. Algunos dan la opción de servir comida "para llevar", aunque no es lo más habitual. Prácticamente todos disponen de una carta o menú, de la cual el cliente puede elegir lo que desea tomar de forma particular, y muchos también tienen lo que se llama "el menú del día", consistente en un "menú limitado" de primeros platos, segundos platos y postre (en general más de tres opciones), pensado para aquellas personas que diariamente comen en el restaurante por razones de trabajo. Esta opción es siempre más barata que comer "de menú".

Otro establecimiento muy común, es la "cafetería". Son los típicos lugares dónde reunirse con los amigos a tomar café y charlar animadamente durante un buen rato. No están especializados en el servicio de comidas y cenas, aunque algunas sí que ofrecen menú del día, y en cualquier caso, siempre hay una buena oferta de sándwiches, dulces, etc., con los que acompañar el café o un refresco.

Si paseas por las calles españolas, también vas a encontrar con mucha frecuencia los populares "bares" (plural de "bar"). Son en este caso establecimientos especializados en servir bebidas: refrescos, vinos, bebidas alcohólicas... aunque también en todos los casos sirven café y algo de comida para acompañar al refresco ("raciones", "tapas", etc.). Son lugares en los que normalmente se dispone de pocas mesas para sentarse, y lo más habitual es que el público permanezca de pie, por lo que el tiempo de permanencia no suele ser muy extenso y suele rondar entre los 15 minutos y la media hora.

Menos habituales son los llamados "mesones" y "ventas". Un "mesón" es un establecimiento especializado en comidas, muy frecuentemente típicas de una región española, o bien también se pueden distinguir por servir buenos guisos de carne o pescado, tendiendo así a la especialización culinaria. Por tanto, no esperes poder desayunar o tomar un café, refresco, etc. en un mesón, porque no están pensados para

ello. Lo típico es ir al mesón a comer un buen plato representativo de la cocina española, bien preparado y acompañado de buen vino. Matizar no obstante que lo dicho para "el mesón" es extensible para las "ventas", aunque normalmente suelen ser establecimientos más sencillos y en general más baratos.

En cuanto a las "tascas" y "tabernas" (ambos establecimientos son muy similares y podemos tratarlos a la vez), son lugares en los que se sirven principalmente bebidas alcohólicas y a menudo tapas y raciones. Por tanto, es el sitio más adecuado para ir a degustar vino acompañado de unas buenas tapas acordes con la bebida, y charlar animadamente con los amigos. Son sitios dónde existen mesas para sentarse, aunque gran parte del público está de pie, puesto que lo típico es visitar varias "tascas" hasta completar una comida, y por tanto la permanencia en un mismo establecimiento no suele ser muy prolongada.

Por último, vamos a tratar también un tipo de establecimiento muy típico español, sobre todo en los lugares costeros: los populares "chiringuitos". Son lugares que normalmente disponen de mesas al aire libre, o incluso en muchos casos no disponen de un establecimiento cerrado (son más bien "casetas" o locales abiertos al exterior), dónde se sirven refrescos y bebidas alcohólicas, así como comida no muy elaborada de tipo "raciones", "tapas", platos combinados, y también sándwiches y bocadillos. Son muy parecidos a los bares, aunque como hemos dicho, suelen ser establecimientos muy sencillos que florecen en los lugares costeros, turísticos y en general con una meteorología benigna tal que se pueda hacer la consumición al aire libre.

Esperamos que este pequeño repaso te sea de utilidad a la hora de moverte por España y elegir el sitio más apetecible dónde desayunar, comer, cenar, o simplemente pasar un rato ameno charlando con los amigos.