

Accesibilidad cognitiva en cartas de restaurantes de Ciudad de México: propuesta metodológica para la implementación de su traducción a lectura fácil

Cognitive Accessibility in Restaurant Menus in Mexico City: A Methodological Proposal for Their Translation into Easy-to-Read Language

Lucía Navarro-Brotons

Universidad de Alicante, Alicante, España

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4031-1180>

Correo electrónico lucia.navarro@ua.es

RESUMEN

Introducción: La Ciudad de México concentra un alto número de restaurantes que son espacios clave para la socialización y el esparcimiento. El presente artículo evalúa la accesibilidad cognitiva en este sector y propone una aproximación metodológica basada en lectura fácil para mejorarla. La lectura fácil es una estrategia global que permite que los textos transmitan la información de forma clara y comprensible para aquellas personas que requieren este apoyo. Dicha estrategia aplicada al sector gastronómico ayuda a eliminar barreras de comprensión y a garantizar la accesibilidad universal.

Métodos: Fase 1. Selección de 6 restaurantes de Ciudad de México. Fase 2. Descripción de la metodología de análisis de la accesibilidad cognitiva de los menús (enfoque cualitativo) apoyado en normativas y guías maestras. Fase 3. Recomendaciones específicas en base a resultados y guías.

Resultados: Los menús analizados presentan barreras cognitivas significativas con textos complejos y diseño poco accesible. Ninguno cumple plenamente con los principios de lectura fácil establecidos en la norma UNE 153101. El análisis ha permitido generar recomendaciones específicas para aplicar en los menús, así como una plantilla.

Conclusiones: El estudio permitió identificar una brecha entre la normativa vigente sobre la accesibilidad cognitiva y su aplicación real en restaurantes. Los establecimientos analizados carecen de criterios de legibilidad y principios de lectura fácil. Ante este panorama, se propone una metodología basada en la norma UNE 153101 y herramientas prácticas de redacción accesible. Se destaca la urgencia de integrar la dimensión cognitiva en la oferta gastronómica como parte del compromiso con la inclusión.

PALABRAS CLAVE: accesibilidad cognitiva; lectura fácil; traducción intralingüística; gastronomía; carta de restaurante; México

ABSTRACT

Introduction: Mexico City hosts a large number of restaurants, which serve as key spaces for social interaction and leisure. This article evaluates cognitive accessibility within this sector and proposes a methodological approach based on easy-to-read language to improve it. Easy-to-read is

a global strategy that enables texts to convey information in a clear and understandable way for individuals who require this support. When applied to the gastronomic sector, this strategy helps remove comprehension barriers and ensures universal accessibility.

Methods: Phase 1: Selection of six restaurants in Mexico City. Phase 2: Description of the methodology for analyzing the cognitive accessibility of menus (qualitative approach), supported by standards and guiding frameworks. Phase 3: Specific recommendations based on results and guidelines.

Results: The analyzed menus present significant cognitive barriers, including complex texts and poorly accessible design. None fully comply with the easy-to-read principles established in the UNE 153101 standard. The analysis has made it possible to generate specific recommendations for menu design, as well as a template.

Conclusions: The study identified a gap between existing regulations on cognitive accessibility and their actual implementation in restaurants. The establishments analyzed lack readability criteria and easy-to-read principles. In response to this situation, a methodology based on the UNE 153101 standard and practical tools for accessible writing is proposed. The urgency of integrating the cognitive dimension into the gastronomic offer is highlighted as part of a broader commitment to inclusion.

KEYWORDS: Cognitive Accessibility; Easy-to-read; Intralingual Translation; Gastronomy; Restaurant Menu; Mexico

CONTRIBUCIÓN DE AUTORÍA

Concepción y/o diseño de investigación:

Lucía Navarro-Brotons (100 %)

Adquisición de datos:

Lucía Navarro-Brotons (100 %)

Análisis e interpretación de datos:

Lucía Navarro-Brotons (100 %)

Escritura y/o revisión del artículo:

Lucía Navarro-Brotons (100 %)

INTRODUCCIÓN

De acuerdo con las cifras del último censo económico sobre la industria restaurantera en México, en 2018, eran 584 023 los locales destinados a la hostelería en dicho país (INEGI, 2019, p. 10). Estos establecimientos, orientados a la prestación de servicios de restauración, constituyen espacios comunes de socialización y encuentro y, por ende, desempeñan un papel significativo en la configuración de la cultura y las costumbres locales. La entidad federativa de Ciudad de México registra una alta densidad de establecimientos de hostelería, siendo una de las áreas con mayor cantidad de restaurantes con más de 25 000, de acuerdo con los datos ofrecidos por INEGI (2019, p. 31).

En 2023, México contaba con 8,9 millones de personas con discapacidad (PCD en adelante), lo que representa un 7,2 % de la población del país (ENADID, 2023). De acuerdo con el comunicado de prensa número 684/24, emitido por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2024, p. 1) con motivo del Día Internacional de las Personas con Discapacidad, proclamado en la Asamblea General de las Naciones Unidas, mediante la resolución 47/3 (Naciones Unidas, 1992), el 8,2 % de la población que reside en la entidad federativa en la que se encuentra la Ciudad de México tiene discapacidad.

Esto la convierte en la quinta zona con más porcentaje de PDC de México, por detrás de Zacatecas, Tabasco, Durango, Oaxaca y Guerrero (INEGI, 2024, p. 3). Los datos aportados por INEGI (2024, p. 4) muestran que las actividades relacionadas con la discapacidad cognitiva afectan al 37,6 % de las PDC en México.

La *Ley General para la Inclusión de las Personas con Discapacidad* (LGIPD) promulgada en México en 2011, y cuya última reforma publicada data de 2024, «establece medidas para garantizar la inclusión social, educativa y laboral de las PCD, así como su acceso a los servicios de salud» (Cornejo Zaga *et al.*, 2025, p.4). El artículo 27 de dicha ley enuncia:

La Secretaría de Turismo promoverá el derecho de las PDC para acceder a los servicios turísticos, recreativos o de esparcimiento. Para tales efectos realizará las siguientes acciones:

- I. Establecer programas y normas a fin de que la infraestructura destinada a brindar servicios turísticos en el territorio nacional cuente con facilidades de accesibilidad universal. (LGIPD, 2024, p. 15)

La Ciudad de México ha adoptado una política orientada hacia la inclusión, y, por ello, promueve el disfrute pleno de los espacios y servicios públicos por parte de toda la población en igualdad de condiciones. En este contexto, se ha establecido un marco jurídico que obliga a garantizar el acceso de las PDC a diversos espacios de interés recreativo y, en consecuencia, muchos restaurantes están siendo adaptados para garantizar la accesibilidad universal. Si bien acciones como estas representan un avance significativo hacia la inclusión de las PDC, aún persisten desafíos que requieren atención, como es el caso de la implementación de la traducción a lectura fácil (LF) en el sector de la hostelería.

La LF puede considerarse un tipo de traducción intralingüística (Navarro-Brotons y Cuadrado-Rey, 2022) orientada a la adaptación de textos que faciliten la lectura y comprensión de personas con dificultades cognitivas o de comprensión lectora (Nomura, Skat y Tronbacke, 2012). La LF cuenta con una norma específica en España (AENOR, 2018) que es aplicable al español hispanoamericano. Además, asociaciones como Lengua Franca en Argentina (<https://lenguafranca.org>), ya trabajan en la traducción y redacción de textos en LF gracias a la formación y colaboración con la Associació Lectura Fàcil de Cataluña, España (<https://www.lecturafacil.net/es/news/1-la-lectura-facil-en-argentina>).

Cabe recordar que la traducción desempeña un papel importante en el ámbito gastronómico, especialmente en los países en los que el turismo es una de las principales fuentes de ingreso. Entendemos por traducción gastronómica interlingüística «aquella que permite a una persona o empresa relacionada con la gastronomía acercar sus platos a personas de otros países» (Navarro-Brotons, 2020, p. 333). De hecho, existen estudios que tratan la traducción y la gastronomía desde el prisma del turismo y la experiencia gastronómica de los visitantes, por ejemplo: Bugnot (2006), Rodríguez Abella (2008), González-Pastor y Cuadrado-Rey (2014), Sánchez Rubio (2017) o Díaz Flores (2017), entre

otros. Sin embargo, son inexistentes los trabajos realizados desde la perspectiva de la traducción a LF inter e intralingüística de textos gastronómicos. Tal vez se deba a la incipiente legislación sobre la accesibilidad cognitiva y, por ende, a la reciente sensibilización por el método de LF. En España, por ejemplo, recientemente la asociación Asprodeme (<http://www.fundacionasprodeme.es>) adaptó menús de bares y restaurantes de la zona.

Desde el ámbito de la traducción, la adopción de la LF como estrategia global orientada a promover la accesibilidad cognitiva permite que los textos transmitan la información de forma clara y comprensible para aquellas personas que requieren este apoyo tanto de manera interlingüística como intralingüística (Navarro-Brotons y Cuadrado Rey, 2022). Dicha estrategia aplicada al sector gastronómico ayuda a eliminar barreras de comprensión y a garantizar la accesibilidad universal.

Con base en lo anterior, el presente artículo tiene como objetivo evaluar el estado de la accesibilidad cognitiva de cartas en español de restaurantes de la Ciudad de México y ofrecer una propuesta metodológica para la implementación de la LF intralingüística.

METODOLOGÍA

Considerando las particularidades propias de cada establecimiento, las cantinas y restaurantes constituyen espacios que acogen a una amplia diversidad de personas, tanto en términos de necesidades como de expectativas. Esta heterogeneidad, presente tanto en la demanda como en la oferta, plantea importantes desafíos en el diseño de los espacios y servicios. En este contexto, resulta imprescindible incorporar criterios de accesibilidad, tal como lo establece el marco normativo vigente, si bien su aplicación no siempre es plena ni uniforme. El objetivo es que dichos establecimientos, en consonancia con sus características específicas, estén concebidos y equipados con los recursos necesarios para garantizar el acceso y uso universal. Esto incluye no solo adecuaciones físicas, sino también cognitivas, para asegurar una atención inclusiva que permita a todas las personas utilizar los servicios y productos en igualdad de condiciones. De hecho, como apunta la Fundación Once (2020, p. 15) para el caso español, «la accesibilidad es imprescindible para el 10 % de la población, necesaria para el 40 % y cómoda para el 100 %». En este contexto, se vuelve esencial fomentar la accesibilidad cognitiva aplicada a los menús de los restaurantes, al tiempo que se avanza en la profesionalización del perfil de traductor especializado en LF (Navarro-Brotons y Cuadrado-Rey, 2022). Para la consecución de los objetivos que se plantean en este trabajo se describirá a continuación la metodología dividida en tres fases.

Fase 1. Selección de restaurantes accesibles de la Ciudad de México

La selección de restaurantes accesibles toma como referencia la guía *Turismo accesible. Ciudad de México*, publicada en 2017 por la Secretaría de Turismo, impulsada por el marco jurídico mexicano sobre la accesibilidad y avalada por el jefe de gobierno de la Ciudad de México.

Cada uno de los establecimientos de hostelería que se incluyen en esta guía están marcados con iconos de diferentes discapacidades (física, visual, auditiva, intelectual y mental) para señalar qué tipos de accesibilidad cumplen.

Figura 1. Iconos utilizados en la guía de Turismo accesible de la Ciudad de México



Fuente: Ciudad de México. Turismo accesible. Guía de cultura, hoteles, restaurantes, rutas y entretenimiento para todos

La guía incluye los siguientes ocho establecimientos de hostelería accesibles de la Ciudad de México:

- Alma Negra Café (<https://almanegra.cafe>)
- Azul Histórico (<https://www.azul.rest>)
- Chazz Dakota (<https://www.chazz.com.mx>)
- Contramar (<http://www.contramar.com.mx>)
- El Cardenal, (<https://www.restauranteelcardenal.com>)
- La Pescadería (<https://lp.resto.marketing/lapescaderia>)
- Moshi Moshi (<https://www.moshimoshi.mx>)
- Restaurante San Ángel Inn (<https://sanangelinn.com>)

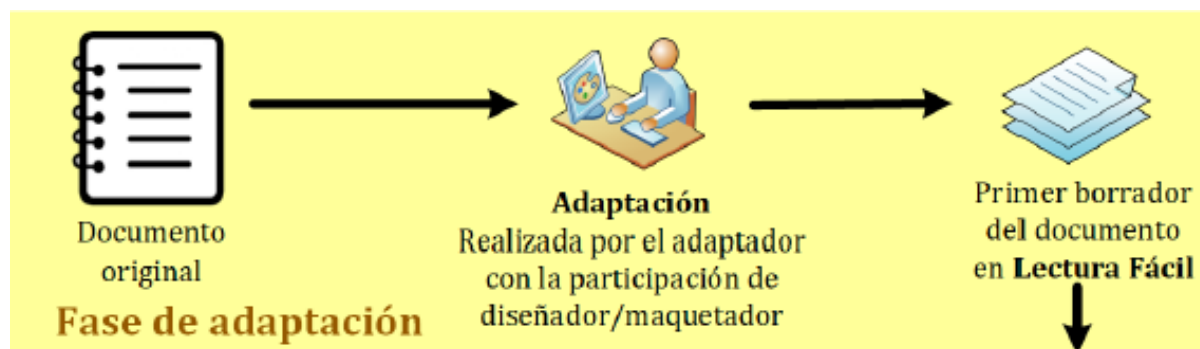
Para el análisis se descartó *Alma Negra Café* por tratarse de una cafetería y tienda de café, así como el restaurante de comida chatarra *Chazz Dakota*, cuya carta incluye ofertas y combos y es bastante diferente de la de los restaurantes convencionales. Los seis restaurantes restantes fueron seleccionados como objeto del estudio. Todos incluyen entre sus iconos los de accesibilidad intelectual y mental, aunque en la información que ofrece la guía sobre cada uno de ellos se infiere que la accesibilidad cognitiva depende todavía de la buena voluntad del personal para explicar la carta de una manera fácil de comprender para el cliente con discapacidad cognitiva.

Fase 2. Análisis del estado de la accesibilidad cognitiva en los menús en línea de restaurantes de la Ciudad de México

Una vez seleccionados los restaurantes, se implementa un enfoque cualitativo para analizar y describir las cartas de dichos establecimientos. Se trata de un enfoque basado en

el estudio llevado a cabo por Romadhon *et al.* (2024) que focaliza en la estructura del menú, la disposición, la tipografía, el color y los elementos visuales. También se apoya en las instrucciones sobre el proceso de diseño de un documento a LF que ofrece el manual maestro de la LF en español, es decir, la norma UNE (Una Norma Española) 153101 (AENOR, 2018, pp. 8-10). Cabe recordar que la LF es un método que «recoge un conjunto de pautas y recomendaciones relativas a la redacción de textos, al diseño/maquetación de documentos [...]» (AENOR, 2018, p. 7) lo que evidencia la importancia a partes iguales de adaptar no solo el texto, sino también la disposición y el diseño del mismo para que sea realmente efectivo. En este sentido, desde los Estudios de Traducción, las competencias adquiridas por el traductor durante su formación reglada le capacitan para desempeñar las tareas de adaptador, diseñador y maquetador de textos en LF (Navarro-Brotons y Cuadrado-Rey, 2022, p. 196). En relación con el diseño y la maquetación de los menús, el análisis se centra en el formato, la tipografía, el contraste de color, la estructura del menú, la disposición y los elementos visuales.

Figura 2. Ilustración sobre fase de adaptación, diseño y maquetación



Fuente: Norma UNE 153101, (AENOR, 2018, p.12)

Por último, para abordar el análisis de la traducción intralingüística de menús en LF, de todas las pautas y recomendaciones que ofrece la norma UNE 153101 (AENOR, 2018) nos centraremos especialmente en las siguientes, por ser de vital importancia para la tipología textual que se analizará: descripciones, enumeraciones, conectores, inferencias, títulos, símbolos y abreviaturas, uso de otros idiomas y uso de sentido figurado.

Fase 3. Plantilla y recomendaciones para la traducción intralingüística de menús a lectura fácil en español

Una vez analizados los problemas más frecuentes que deben resolverse en la traducción a LF para paliar las carencias detectadas, se ofrece una guía especialmente dirigida a la traducción intralingüística o redacción de menús en LF en español. Dicha guía se nutre de las pautas y recomendaciones de la norma UNE 153101 (AENOR, 2018), de la guía titulada *¿Cómo escribir en Lectura Fácil? Guía rápida para principiantes* (Plena Inclusión Euskadi, s. d.) y de la guía *¿Cómo gestionar la accesibilidad? Bares y restaurantes* (Fundación ONCE, 2020).

También se ofrece una plantilla para que los traductores la puedan usar como base para traducir o redactar menús en LF. Con esta fase se pretende alcanzar el último de los objetivos de este estudio que es ofrecer una propuesta metodológica para la implementación de la LF intralingüística para los menús de restaurantes.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Estado de la accesibilidad cognitiva en menús de restaurantes de la Ciudad de México

El análisis se divide en dos grandes apartados. El primero en relación con el diseño y la maquetación; el segundo con la traducción o redacción de los menús.

Análisis de la estructura, el diseño y maquetación de los menús estudiados

El análisis del diseño de los menús estudiados, de acuerdo con las pautas del estudio de Romadhon *et al.* (2024) y la norma UNE 153101 (AENOR, 2018), se basa en el análisis del formato, la tipografía, el contraste de color, la estructura, la disposición del menú y los elementos visuales.

Los estudios y guías que se toman como base ponen de relieve la importancia del formato digital para facilitar la lectura de cualquier documento usando las herramientas de ampliación. En este sentido, todas las cartas analizadas tienen formato digital, por lo que existe la posibilidad de ampliar la letra siempre que el cliente disponga de algún dispositivo electrónico.

El interlineado y la tipografía recomendados en los documentos de referencia son de 1,5 y sin serifa respectivamente. El análisis pone de manifiesto que el interlineado de 1,5 solamente se aprecia en las cartas de los restaurantes *San Angel Inn* y *Contramar*.

Atendiendo a la tipografía, solo dos de los restaurantes estudiados (*Contramar* y *Moshi Moshi*) utilizan tipografía sin serifa en la totalidad del menú (ver figura 3).

Figura 3. Extracto de carta del restaurante *Contramar*

A screenshot of a restaurant menu from Contramar. The menu is displayed on a blue background with white text. The title 'BARRA FRÍA' is at the top. Below it, five items are listed with their prices. The items are: Tiradito de pescado 80 g (\$ 315.00), Aguachile verde o rojo de camarón 120 g (\$ 365.00), Aguachile verde o rojo de pulpo 120 g (\$ 395.00), Ceviche Contramar 140 g (\$ 365.00), and Sashimi de atún 130 g (\$ 435.00).

BARRA FRÍA	
Tiradito de pescado 80 g	\$ 315.00
Aguachile verde o rojo de camarón 120 g	\$ 365.00
Aguachile verde o rojo de pulpo 120 g	\$ 395.00
Ceviche Contramar 140 g	\$ 365.00
Sashimi de atún 130 g	\$ 435.00

Fuente: Sitio web del restaurante *Contramar*, Ciudad de México

Los cuatro restantes (*Azul Histórico*, *San Ángel Inn*, *La Pescadería* y *El Cardenal*) utilizan dos tipografías diferentes; una con serifa para los nombres de los platos y otra sin serifa para las descripciones de los mismos (ver figura 4).

Si bien los documentos de base para el análisis desaconsejan el uso de palabras y frases completas en mayúscula, el estudio de los menús evidencia que, excepto en el del restaurante *San Ángel Inn*, todos utilizan palabras o frases en mayúsculas para indicar alguna sección del menú o el nombre de los platos (ver figura 4).

Figura 4. Extracto de la carta clásica del restaurante *Azul Histórico*



Fuente: Sitio web del restaurante *Azul Histórico*, Ciudad de México

El análisis de contraste de colores ha sido llevado a cabo con la aplicación Contrast Finder, creada por Contrast Finder (<https://app.contrast-finder.org>) v0.10.1 y disponible bajo GNU AGPL v3. Se trata de una aplicación que encuentra los contrastes adecuados de color para crear webs accesibles. De acuerdo con los criterios WCAG de éxito 1.4.3., se requiere que el texto tenga un contraste mínimo de 4,5 para textos cortos y de 3 para textos largos. Para realizar el análisis, la aplicación permite tomar muestra de los colores usados en el documento que se quiere analizar y, según esos colores reales, calcula el contraste. El análisis muestra los siguientes resultados para cada uno de los restaurantes:

Azul Histórico. Como se observa en la figura 4, el color de texto empleado es el amarillo sobre fondo azul marino. Ofrece un contraste de 4,23 por lo que no cumple con el mínimo establecido de 4,5. El contraste entre el fondo azul marino y los símbolos y letras en verde para indicar que se trata de un plato vegano solo alcanzan el 2,24 de contraste y, por lo tanto, tampoco cumple con los estándares establecidos. Sin embargo, el grueso del texto de la carta que está escrito en blanco sobre fondo azul ofrece una cifra de contraste de 8,84 que supera ampliamente el mínimo establecido.

Contramar. Utiliza color de texto blanco sobre fondo azul que ofrece un contraste de 3,28, por lo que no alcanza los mínimos establecidos.

El Cardenal. Este restaurante emplea el color de texto rojo sobre fondo blanco para indicar las secciones del menú. El contraste entre ambos colores es de 4,15. Para informar de los diferentes platos pertenecientes a cada sección, utiliza el color negro. En este caso, el contraste es de 17,5. El estándar de contraste para la accesibilidad solo se cumple parcialmente puesto que el color elegido para indicar las secciones del menú no alcanza el mínimo establecido.

La Pescadería. La carta de este restaurante mezcla varios colores de fondo con varios colores de texto. La primera combinación es texto blanco y texto amarillo sobre fondo azul marino. El contraste para el amarillo y azul es de 4,73 y el contraste para el blanco y el azul es de 8,26. En ambos casos se consigue un contraste aceptable en términos de accesibilidad. El grueso de la carta está escrito con texto negro sobre fondo blanco con un contraste de 16,74. Sin embargo, el resto de las combinaciones que se encontraron no alcanzan los estándares mínimos para ser aceptables en términos de accesibilidad. Aparece un apartado de la carta redactado con dos tipos de verde sobre fondo amarillo. Los contrastes son de 3,55 para el verde oscuro sobre el amarillo y de 1,64 para el verde claro sobre amarillo. Lo mismo sucede en otra parte de la carta en la que se combina texto azul, verde, blanco, amarillo y naranja claro sobre fondo naranja oscuro. Tras el análisis, los contrastes son los siguientes: texto azul sobre fondo naranja 2,75, texto verde sobre fondo naranja 1,6, texto blanco sobre fondo naranja 3,83, texto amarillo sobre fondo naranja 2,95 y texto naranja claro sobre fondo naranja 2,42 (ver figura 5).

Figura 5. Extracto de carta del restaurante *La Pescadería*



Fuente: Sitio web del restaurante *La Pescadería* Ciudad de México

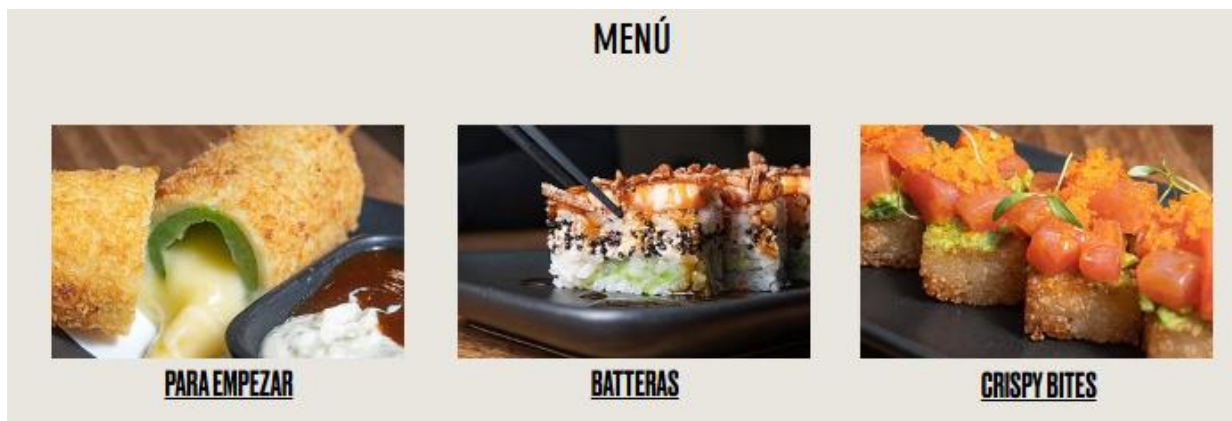
Moshi Moshi. La carta de este restaurante utiliza texto negro sobre fondo beige claro. El contraste es de 16,88, por lo que cumple con los estándares establecidos.

San Ángel Inn. Este restaurante utiliza dos combinaciones en su carta. La primera de texto blanco sobre fondo azul Francia con un contraste de 9,57 y la segunda de texto azul añil sobre fondo blanco con un contraste de 5,56. Ambas combinaciones alcanzan los estándares.

El análisis de la organización del texto revela la existencia de títulos y apartados para establecer una estructura lógica del menú lineal y descendente en cuatro de las seis cartas

analizadas. La carta del restaurante *La Pescadería* (ver figura 5) agrupa los platos en apartados, pero no lo hace de una manera lineal, sino que los diferentes bloques se ubican en dos columnas. En el caso del restaurante *Moshi Moshi*, el menú presenta los diferentes bloques en tres columnas. En cada una incluye tres secciones de platos que se acompañan con un nombre y una imagen del tipo de platos que contiene cada sección (ver figura 6).

Figura 6. Menú del restaurante *Moshi Moshi*



Fuente: Sitio web restaurante *Moshi Moshi*, Ciudad de México

Por otro lado, todas las cartas inician una frase nueva en cada línea a excepción de la carta de *La Pescadería* que, en ocasiones, en una misma línea escribe el plato en español y en inglés separado por una línea oblicua (/) y escrito en un color diferente para cada idioma (ver figura 7).

Figura 7. Extracto de carta del restaurante *La Pescadería*

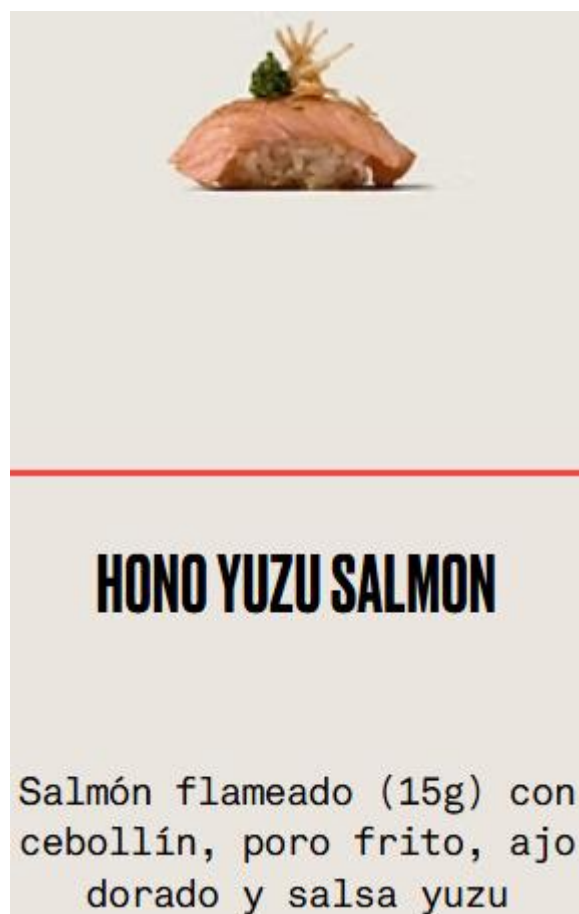
ENTRADAS APPETIZERS	
Quesabirrias de marlín / Marlin Quesabirrias	\$190
(Orden de 3 pz en tortilla taquera) / (3pcs in corn tortillas)	
Quesadilla 1pz / Quesadilla 1pc	\$70
(Camarón o cazón) / (Shrimp or dogfish)	
Empanada 1pz / Empanada 1pc	\$85
(Camarón, marlín o queso) / (Shrimp, marlin or cheese)	
Empanada La Viga 1pz	\$120
Filetito rebozado 100g / Battered fillet 100g	\$98
Calamares fritos 150g / Fried squid 150g	\$155
Pizzabirria	\$270
Pizza rellena de birria de marlín (300g)	
con costra de queso, cebolla y cilantro / Pizza stuffed	
with marlin birria (300g) with a crust of cheese,	
onion and cilantro	

Fuente: Sitio web del restaurante *La Pescadería*, Ciudad de México

El restaurante *Azul Histórico* también incluye la traducción al inglés en el propio menú y, aunque la traducción viene en una línea nueva, el matiz del color empleado para cada idioma es prácticamente imperceptible, por lo que puede dar lugar a ambigüedades (ver figura 4).

Finalmente, el análisis acerca del empleo de imágenes revela que cuatro de los seis menús utilizan imágenes. Ahora bien, solamente uno utiliza imágenes de los platos que realmente facilitan la comprensión del texto. Se trata del menú del restaurante *Moshi Moshi*.

Figura 8. Extracto de menú de restaurante *Moshi Moshi*

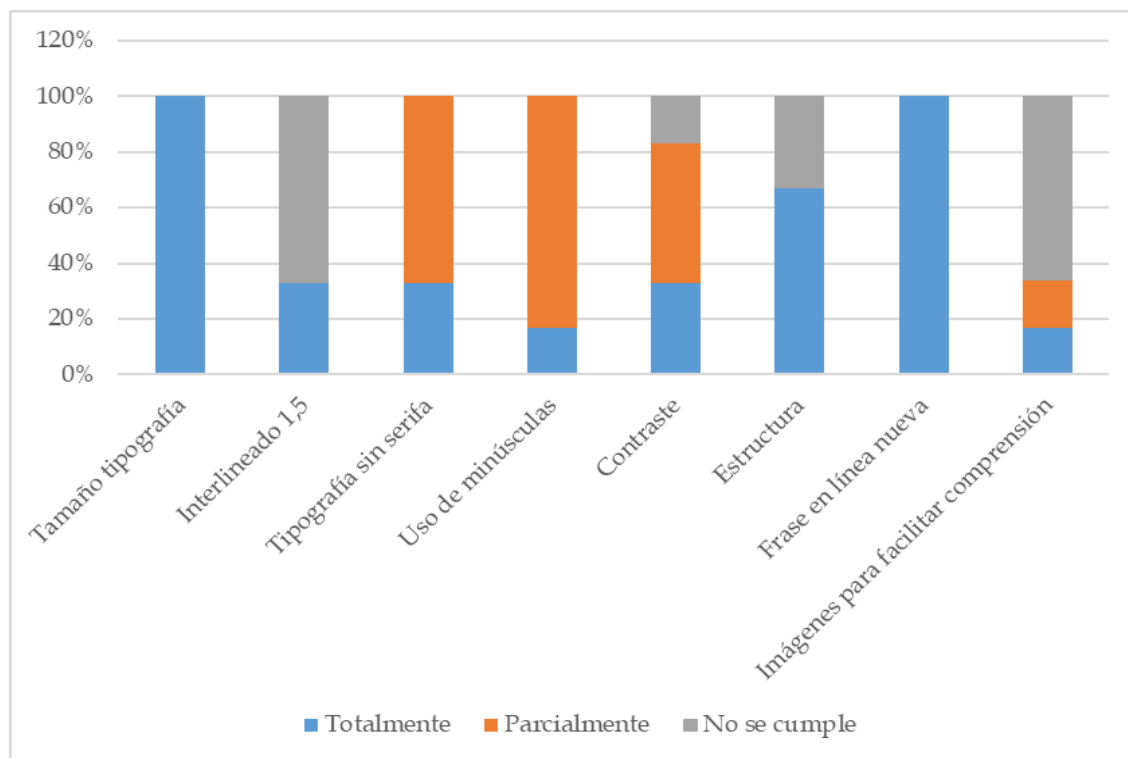


Fuente: Sitio web del restaurante *Moshi Moshi*

A modo de resumen que recoge todos los ítems analizados en relación con la estructura, diseño y maquetación de los menús estudiados, se presenta el gráfico 1. Se advierte que de los ocho ítems analizados solamente dos (tamaño de tipografía y uso de una línea nueva por cada frase) se cumplen totalmente en los seis menús analizados. El uso del interlineado 1,5 solo se cumple en un 33 % de los casos. El uso de letra sin serifa se cumple de manera total en un 33 % y en un 67 % de manera parcial, pues se combina con otras tipografías con serifa. El uso de minúsculas se cumple totalmente en un 17 % de las cartas; la mayoría (83 %) utilizan mayúsculas para palabras completas e, incluso, para la totalidad de algunas frases. El análisis del contraste se cumple totalmente en un 33 % de los casos, parcialmente en el 50 % de los casos y no se cumple en el 17 % restante. La estructura del

67 % de las cartas es lineal y lógica. Por último, el uso de imágenes para facilitar la comprensión, solo se manifiesta en un 17 % de manera total, en un 17 % de manera parcial, mientras que en el 66 % hay ausencia de este apoyo para la comprensión.

Gráfico 1. Resumen de resultados de los ítems de diseño y maquetación analizados



Fuente: Elaboración propia

Análisis de la redacción de los menús estudiados

El análisis de la redacción de los menús estudiados se lleva a cabo siguiendo la norma UNE 153101 (AENOR, 2018), manual maestro para la traducción y redacción de textos a LF en español. Es importante destacar que dicha norma fue concebida de una manera amplia para que fuera aplicable a la mayor cantidad de tipologías textuales posibles. Por tal motivo, el análisis se focalizará en los aspectos recogidos en esta norma que son de aplicación para los menús de restaurantes: descripciones, enumeraciones, conectores, inferencias, títulos, símbolos y abreviaturas, uso de otros idiomas y uso de sentido figurado.

De acuerdo con Fundación ONCE (2020, p. 38), «los platos deberán acompañarse de una breve descripción que incluya los ingredientes principales». El análisis muestra que únicamente dos de los seis restaurantes analizados (*Moshi Moshi* y *Azul Histórico*) acompañan sus platos con una descripción de los ingredientes. El restaurante *La Pescadería* utiliza parcialmente la descripción de los platos, pues solo unos pocos se describen. Los ingredientes se enumeran justo debajo o al lado del nombre de cada plato. En relación con las enumeraciones, la norma UNE 153101 (AENOR, 2018, p. 25) indica que «Siempre que sea posible, si hay varios elementos [...] se debe utilizar un listado». Sin embargo, en

ningún caso las enumeraciones de ingredientes se listan de manera vertical en menús analizados (ver figuras 4 y 8).

La norma UNE 153101 (AENOR, 2018, p. 20) advierte que «se debería evitar el uso de enunciados con sentido figurado [...]». Sin embargo, el análisis refleja usos con sentido figurado en cinco de los seis menús estudiados y que, por ende, pueden producir opacidad en el lector con discapacidad intelectual:

1. «atún a la parrilla montado sobre una **cama de arroz** con crema de aguacate [...]» (Restaurante *La Pescadería*). El término ‘cama’ se usa metafóricamente en el ámbito culinario con el sentido de «capa de vianda que se echa extendida encima o debajo de otra» (RAE, 2014).
2. «Este platillo **se ha convertido en un clásico**, lo tenemos desde que abrimos el primer restaurante hace más de 24 años» (Restaurante *Azul Histórico*). En este caso se ha utilizado la construcción verbal fija ‘convertirse en un clásico’, cuyo significado es ‘típico’ o ‘característico’ de ese restaurante.
3. «**Dedos** de pescado» (Restaurante *San Ángel Inn*). En este caso, encontramos una traducción literal del inglés *fingers*, usada metafóricamente por la forma alargada de los palitos de pescado.

El análisis sobre conectores muestra que, por regla general, se hace uso de conectores sencillos. El más usado es la conjunción copulativa *y*. Cabe destacar que uno de los restaurantes emplea indistintamente ‘&’ e ‘y’. Este hecho supone una dificultad para la comprensión en términos de accesibilidad cognitiva:

4. «Edamames asados, soya picante, sriracha & ajonjolí tostado [...]», «caldo de dashi con cebollín, hurasame y tofu [...]» (Restaurante *Moshi Moshi*).

En todas las cartas se observa el uso de términos que obligan a inferir información no escrita y que, por tanto, pueden dificultar la comprensión. Tal es el caso de los siguientes ejemplos:

5. «Tabla de **Serrano y Manchego**» (Restaurante *Antiguo San Ángel Inn*). En este ejemplo se han eliminado los sustantivos *jamón* y *queso* respectivamente y se ha dejado exclusivamente el adjetivo. Este hecho puede suponer un problema de opacidad y, por ende, de comprensión.
6. «Salmón (40g) asado con spicy teriyaki, cebolla cambray y **portobello**» (Restaurante *Moshi Moshi*). En consonancia con el ejemplo anterior, en esta carta vemos cómo se hace alusión al champiñón de la variedad portobello únicamente utilizando el nombre de la variedad por lo que, a partir de ella, el comensal debe ser capaz de inferir que se trata de un tipo de champiñón.

7. «Lengua entomatada **a la veracruzana** o en salsa molcajetada (150 gr)» (Restaurante *El Cardenal*). En este ejemplo, la carta alude a una manera de cocinar propia del estado de Veracruz. Se presupone que el comensal debe saber cómo es el guiso de la salsa veracruzana, de lo contrario supone una opacidad para la comprensión.
8. «Panuchos de **cochinita pibil**» (Restaurante *Azul Histórico*). En consonancia con el ejemplo anterior, este menú emplea el término *cochinita pibil* en uno de sus platos. Se trata de un guiso propio del estado de Yucatán que está hecho a base de carne de cerdo adobada con achiote.

De acuerdo con la norma UNE 153101 (AENOR, 2018, p. 24), la redacción de los títulos de un texto debe hacer referencia y anticipar la información del contenido en cuestión. Al analizar este aspecto en los menús estudiados, reparamos que este hecho se cumple totalmente en 2 restaurantes en los que se encuentran algunos títulos como:

9. «entradas calientes», «entradas frías», «sopas», «pescados y mariscos», «carnes y aves», etc. (Restaurantes *El Cardenal* y *San Ángel Inn*).

No obstante, en el resto de menús, este aspecto se cumple de manera parcial. Por un lado, los menús presentan apartados cuyo título define y anticipa bien el tipo de platos que recoge:

10. «entradas», «sopas» o «tacos» (Restaurante *La pescadería*).

Sin embargo, este mismo restaurante titula uno de sus bloques como:

11. «barra fría» (Restaurante *La Pescadería* y Restaurante *Contramar*). En este bloque, cuyo título puede resultar difícil de comprender por parte de PDC, se presentan los platos de mariscos cocidos que se sirven fríos.

En el caso del restaurante *Moshi Moshi*, se detectó que la mayoría de los bloques son complejos porque utilizan palabras en inglés o en japonés:

12. «crispybites», «dumplings», «bowls», «teppanyaki», etc. (Restaurante *Moshi Moshi*).

También se detectó el uso de títulos ambiguos en algunos restaurantes como:

13. «primeros tiempos» para hacer referencia a los entrantes o platos fuertes para referirse a los platos principales (Restaurante *Azul Histórico*).

Con el análisis también se detectó un uso frecuente de palabras de otros idiomas en todas las cartas analizadas. Cabe recordar que la UNE 153101 (AENOR, 2018, p. 19) indica que «[s]e debería evitar el uso de palabras de otros idiomas [...]». A continuación, se presentan algunos ejemplos:

14. «**Dip** de Queso al Limón» (Restaurante *San Ángel Inn*). En este caso se usa el anglicismo *dip* en lugar de ‘salsa de queso al limón’.
15. «atún a la parrilla montado sobre una cama de arroz con crema de aguacate, queso Philadelphia y **topping** de cebolla caramelizada sabor tamarindo» (Restaurante *La Pescadería*). En esta carta se emplea el anglicismo *topping* para indicar ‘por encima’.
16. «Moshi **chicken wings**. Crujientes alitas de pollo (370g), bañadas en nuestra salsa **spicy** teriyaki» (Restaurante *Moshi Moshi*). En este ejemplo se utilizan de nuevo anglicismos como *spicy* o *chicken wings*, aunque en la descripción se traduce al español «alitas de pollo». En todo caso, el hecho de que el nombre del plato esté en una lengua extranjera es susceptible de provocar la no comprensión por parte de la persona con discapacidad.

Los siguientes tres ejemplos emplean términos en italiano.

17. «**Risotto** de camarón 200g» (Restaurante *La Pescadería*). El término *risotto* hace alusión a una especialidad italiana. Sería conveniente explicar el término indicando que se trata de un arroz cocinado con un fumé de camarones.
18. «**Spaghetti a la Bolognesa**» (Restaurante *San Ángel Inn*). *Spaghetti a la Bolognesa* se refiere a otra especialidad italiana, en este caso, de pasta. Se trata de una especialidad tan conocida y extendida que el español ha asilado fonéticamente dicha especialidad como ‘espaguetis a la boloñesa’. Puesto que existe dicha asimilación, utilizarla supondría una mejora en la comprensión para PDC intelectual.
19. «Pasta al **pomodoro** fresco» (Restaurante *Contramar*). En este último ejemplo se utiliza *pomodoro* que es el término en italiano para decir tomate. Emplear directamente el término en español hace de manera instantánea accesible el contenido.

Otro aspecto encontrado con frecuencia en todos los menús analizados son los símbolos, especialmente relacionados con el peso de los alimentos que contiene el plato en cuestión. Se repara también en que no se escriben correctamente los símbolos en todos los menús analizados. De acuerdo con Fundéu RAE (<https://www.fundeu.es>), la unidad gramos no tiene abreviatura sino símbolo y este se escribe sin punto y permanece invariable en plural. De los cuatro ejemplos que indicamos a continuación, solo el primero ha escrito correctamente el símbolo para indicar los gramos.

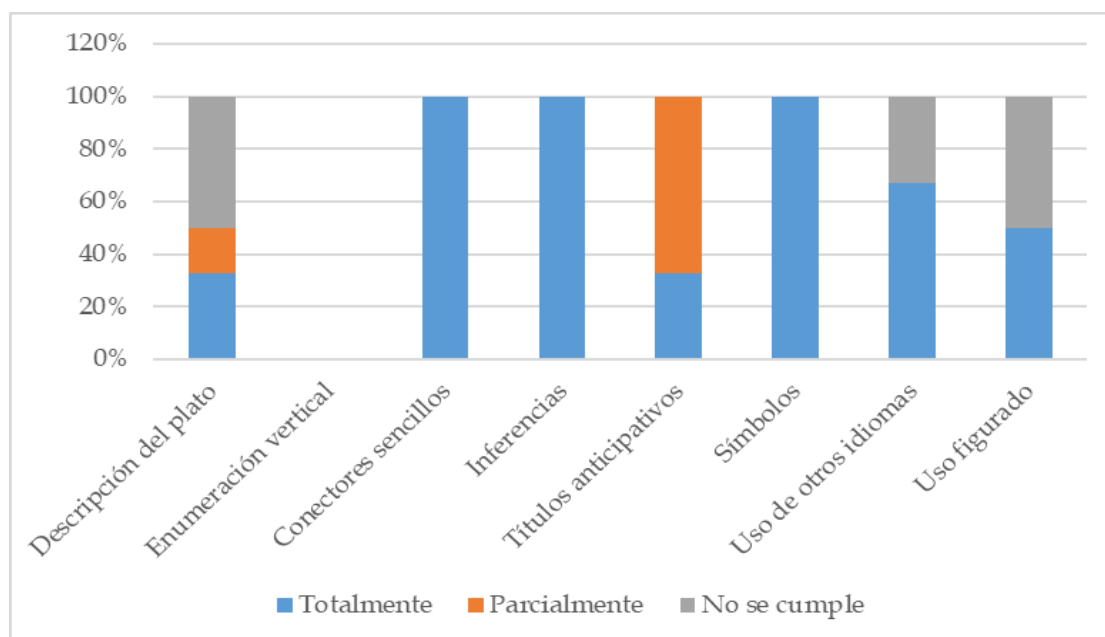
20. «Brocheta empanizada de camarón (18g) con queso crema». (Restaurante *Moshi Moshi*).
21. «Salmón en crema de Mantequilla 190grs» (Restaurante *San Ángel Inn*).
22. «Ensalada de nopales (300 grs)» (Restaurante *El Cardenal*).

23. «Filete de res 200 grs.» (Restaurante *Azul Histórico*).

En todo caso, para abordar el uso de estos símbolos en el contexto de la LF, se toma como referencia la norma UNE 153101 (AENOR, 2018, p. 19) que recuerda que «[s]e debe evitar el uso de abreviaturas», por lo que lo más conveniente sería usar la palabra completa en lugar de su símbolo.

A modo de resumen que recoge todos los ítems analizados en relación con la redacción de los menús estudiados, se presenta el gráfico 2.

Gráfico 2. Resumen de análisis de redacción de menús analizados



Fuente: Elaboración propia

Recomendaciones para la redacción de menús en lectura fácil

Tras analizar los principales desafíos que plantea la redacción y traducción a LF de menús de restaurantes e identificar las carencias que deben ser atendidas, se presenta a continuación una serie de recomendaciones específicas para esta tipología textual en español. Estas orientaciones se basan en referentes normativos y guías consolidadas como son la norma UNE 153101 (AENOR, 2018), la guía *¿Cómo escribir en Lectura Fácil? Guía rápida para principiantes* (Plena Inclusión Euskadi, s. d.) y la guía *¿Cómo gestionar la accesibilidad? Bares y restaurantes* (Fundación ONCE, 2020).

Como se ha indicado en los apartados anteriores, la traducción o redacción de un menú en LF tiene que tener en cuenta tanto las pautas de redacción como las de diseño y maquetación marcadas por la UNE 153101 (AENOR, 2018). Por tal motivo, se dividen las recomendaciones en dos bloques:

Recomendaciones para la estructura, el diseño y maquetación de un menú en LF

1. Tipografía y contraste de colores:

- Tamaño de letra 13-14.
- Interlineado 1,5.
- Tipografía sin serifa como, por ejemplo, Arial o Tahoma.
- No se debe escribir con todas las letras en mayúsculas.
- Contraste de colores: preferiblemente texto negro sobre fondo blanco. Si se decide usar otros colores, se recomienda hacer uso de la aplicación de código abierto Contrast-Finder (<https://app.contrast-finder.org>) creada por Contrast Finder v0.10.1 y disponible bajo GNU AGPL v3.

2. Organización del texto:

- Se deben establecer divisiones en el texto: títulos y apartados para reforzar la estructura lógica del menú.
- Los títulos deben anticipar de manera clara la información que contiene dicho apartado del menú.
- Se debe empezar una frase nueva en cada línea.
- Siempre que sea posible la frase no debería ocupar más de una línea.
- El texto del menú se debe justificar solo a la izquierda.
- Se deben numerar las páginas del menú.
- Si fuera necesario hacer uso de glosarios, los términos que se incluyan en él se deben destacar en negrita en el texto.

3. Uso de imágenes:

- Deben facilitar la comprensión del plato o la bebida.
- Se deben colocar a la izquierda del nombre del plato o encima del mismo.
- Las imágenes infantiles se reservan solo para menús dirigidos a niños.

Recomendaciones para la redacción de un menú en LF

Los platos deberán acompañarse de una breve descripción que incluya los ingredientes principales.

- La enumeración de ingredientes se debe realizar en vertical. Detrás de cada ingrediente se pondrá una coma.
- Uso de conectores sencillos.

Ejemplo 1:

Guacamole

Aguacate, cebolla, chile serrano, cilantro y jitomate (**INCORRECTO**)

Guacamole

Ingredientes:

aguacate,

cebolla,

chile serrano,

cilantro

y jitomate (**CORRECTO**)

- Se debe evitar que el lector tenga que hacer inferencias para comprender el texto.

Ejemplo 2:

Tabla de Serrano y Manchego (**INCORRECTO**)

Tabla de jamón serrano y queso manchego (**CORRECTO**)

- La redacción de los títulos de cada apartado del menú debe anticipar la información del tipo de platos que encontrará el cliente en dicho apartado. Cada bloque debe agrupar toda la información que esté relacionada con el mismo.

Ejemplo 3:

Primeros tiempos (**INCORRECTO**)

Entradas (**CORRECTO**)

- Se deben evitar el uso de palabras de otros idiomas si no son de uso común. Si se utilizan, aun no siendo comunes, se deben incluir en un glosario.

Ejemplo 4:

Edamames spicy (**INCORRECTO**)

Edamames picantes: frijoles de soja picantes (**CORRECTO**)

- Se debe evitar el uso de enunciados con sentido figurado. Si se mantienen se debe incluir una explicación de su significado.

Ejemplo 5:

Niño envuelto (**INCORRECTO**)

Niño envuelto: Bizcocho en forma de rollo (**CORRECTO**)

- Se deben evitar el uso de fracciones, abreviaturas y símbolos.

Ejemplo 6:

Pierna de cerdo (1/2 kg) (**INCORRECTO**)

Medio kilo de pierna de cordero (**CORRECTO**)

- En el caso de que se trate de un menú del día y contenga la fecha del día o de la semana, se debe escribir la fecha completa evitando guiones o barras. Añadir el nombre del día cuando aporte información adicional para la comprensión del texto.

Ejemplo 7:

Menú de la semana válido del 14/04/2025 al 18/04/2025 (**INCORRECTO**)

Menú de la semana

El menú se sirve desde el lunes 14 de abril de 2025 hasta el viernes 18 de abril de 2025 (**CORRECTO**)

- Evitar el uso de los números romanos.

Ejemplo 8:

Vino Faustino VII (**INCORRECTO**)

Vino Faustino 7 (**CORRECTO**)

- Se deben utilizar términos sencillos y de uso frecuente.
- Si se incluye algún término difícil de entender, se debe marcar en negrita e incluir en una glosa o glosario (ver ejemplo 4 de este apartado).

Como indica la Fundación ONCE, para aquellos restaurantes que cambian a menudo su carta o menú:

[...] la tecnología ofrece soluciones atractivas, económicas y muy válidas, que posibilitan a todas las personas acceder al menú del establecimiento, facilitar su comprensión y realizar pedidos de manera autónoma. Tal sería el caso de aplicaciones móviles para ser descargadas en los propios dispositivos de los clientes, la inclusión del menú en la web del establecimiento o su presentación en dispositivos electrónicos de su propiedad (como tabletas). (Fundación Once, 2020, p. 48)

A continuación, se presenta una plantilla para traducir o redactar menús a LF. Cabe recordar que todas las recomendaciones dadas a lo largo de este artículo tienen que ver con la traducción o redacción, diseño y maquetación de un menú en LF. Una vez adaptados, siguiendo las normas de LF, todos los textos deben pasar por un proceso de validación llevado a cabo por PDC (AENOR, 2018, p. 10). Esta última fase sirve para hacer las modificaciones que se consideren pertinentes antes de generar el documento definitivo que se utilizará en los restaurantes para hacer la experiencia accesible a todas las personas.

Figura 8. Plantilla para generar un menú accesible en LF

Menú (tipografía sin serifa [Arial o Tahorma 36], justificado a la izquierda, minúsculas, letra negra sobre fondo blanco) Título del bloque de platos Diseño: tipografía sin serifa, tamaño 14, justificado a la izquierda, interlineado 1,5, minúsculas, letra negra sobre fondo blanco. Redacción: el título debe anticipar la información del bloque de manera clara.	
Imagen del plato Foto nítida que muestre el plato tal y como es para que realmente ayude a la comprensión del menú.	Precio Diseño: tipografía sin serifa, tamaño 14, justificado a la izquierda, interlineado 1,5, minúsculas, letra negra sobre fondo blanco. Redacción: el nombre de la moneda se usa completo, no se usa el símbolo. Alérgenos Incluir imágenes de iconos sobre alérgenos. Vegano o vegetariano Incluir  si el plato es vegano o vegetariano.
Nombre del plato Diseño: sin serifa, tamaño 14, justificado a la izquierda, interlineado 1,5, minúsculas, letra negra sobre fondo blanco. Redacción: el nombre debe evitar palabras en otros idiomas, debe evitar inferencias. Si hubiera nombres en otros idiomas o términos difíciles se marcan en negrita y se incluyen en un glosario en la misma página. Ingredientes: Diseño: sin serifa, tamaño 14, justificado a la izquierda, interlineado 1,5, minúsculas, letra negra sobre fondo blanco. Redacción: se describe el plato indicando los ingredientes en forma de listado (vertical). Se deben evitar palabras en otros idiomas e inferencias.	

Fuente: Elaboración propia

CONCLUSIONES

Este artículo evaluó el estado de la accesibilidad cognitiva de restaurantes de Ciudad de México. Los resultados del análisis realizado evidencian que todavía existe una importante carencia en materia de accesibilidad cognitiva. Aunque estos establecimientos han sido seleccionados en la guía oficial turismo accesible de la Ciudad de México en la que se presentan con iconos de accesibilidad intelectual y mental, sus menús no están completamente adaptados a las necesidades de las PDC cognitiva. El lenguaje empleado suele ser complejo, el diseño carece de criterios claros de legibilidad y comprensión y no se aplican principios fundamentales de la LF, como la organización clara de la información, el uso de descripciones sencillas o la incorporación de apoyos visuales adecuados.

Esta situación refleja una brecha entre la normativa vigente y su aplicación real en el sector de la hostelería y la restauración. A pesar de los avances legislativos que promueven la accesibilidad universal, la dimensión cognitiva continúa siendo una asignatura pendiente. Frente a este panorama, el trabajo desarrollado en este artículo ofrece una propuesta metodológica concreta para implementar la LF intralingüística en español de menús de restaurantes. Esta propuesta se basa principalmente en las pautas recogidas en la norma UNE 153101 y en otras guías maestras y culmina con la elaboración de una plantilla orientativa para la traducción y redacción de menús accesibles en español.

Por último, la incorporación de criterios de LF en la oferta gastronómica mexicana, extensible al resto de países de habla hispana, no solo responde a un compromiso ético y legal con la inclusión, sino que también contribuye a mejorar la experiencia de todos los comensales, especialmente de aquellos con dificultades de comprensión. La profesionalización del perfil del traductor especializado en LF que puede colaborar con el sector hostelero resulta clave para avanzar hacia una verdadera accesibilidad universal en este campo. En definitiva, este estudio pone de relieve la necesidad urgente de atender la dimensión cognitiva en los espacios de restauración y ofrece herramientas prácticas para comenzar a hacerlo.

REFERENCIAS

- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE NORMALIZACIÓN (AENOR). (2018). *Lectura fácil. Pautas y recomendaciones para la elaboración de documentos* (UNE 153101:2018 EX). AENOR.
- BUGNOT, M.-A. (2006). La traducción de la gastronomía: Textos y contextos (francés-español). *TRANS*, 10, 9-22.
- CORNEJO ZAGA, C., et al. (2025). Las políticas públicas de discapacidad en Latinoamérica. *Revista Invecom. Estudios transdisciplinarios en comunicación y sociedad*, 5(1), 1-12. Recuperado de <https://revistainvecom.org/index.php/invecom/article/view/3250>
- DÍAZ FLORES, I. (2017). *La terminología de la gastronomía puertorriqueña y su traducción al inglés* (Tesis doctoral inédita). Universidad de Salamanca.
- FUNDÉU BBVA. (s.f.). *Fundéu BBVA*. Recuperado el 18 de abril de 2025, de <https://www.fundeu.es>

- GONZÁLEZ-PASTOR, D., & CUADRADO-REY, A. (2014). El léxico en el ámbito de la gastronomía valenciana: Un estudio de las técnicas de traducción de los culturemas. En C. Vargas-Sierra (Coord.), *TIC, trabajo colaborativo e interacción en Terminología y Traducción* (pp. 345-357). Comares.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA (INEGI). (2019). *Censos económicos 2019: La industria restaurantera en México*. Aguascalientes: INEGI.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA (INEGI). (2024). *Encuesta Nacional de la Dinámica Demográfica (ENADID) 2023*. Aguascalientes: INEGI.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA (INEGI). (2024). *Estadísticas a propósito del Día Internacional de las Personas con Discapacidad (3 de diciembre)*. Comunicado de prensa núm. 684/24. Aguascalientes, México: INEGI. Recuperado de https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2024/EAP_PCD24.pdf
- Ley General para la Inclusión de las personas con discapacidad. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de mayo de 2011. Texto vigente. Última reforma publicada DOF 14-06-2024. Recuperado de <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lqipd.htm>
- NACIONES UNIDAS. (1992). *International Day of Disabled Persons: Resolution adopted by the General Assembly*. Nueva York, NY: Naciones Unidas. Recuperado de <https://digitallibrary.un.org/record/155059?ln=es&v=pdf>
- NAVARRO-BROTONS, L., & CUADRADO-REY, A. (2022). El nacimiento de un perfil profesional emergente en España: Traductor a lectura fácil intralingüística e interlingüística. En M. P. Castillo Bernal & M. Estévez Grossi (Eds.), *Translation, mediation and accessibility for linguistic minorities* (pp. 85-100). Frank & Timme.
- NAVARRO-BROTONS, L. (2020). Traducción de unidades fraseológicas gastronómicas francés-español peninsular/español de México. *MonTI Special Issue*, 6, 327-354.
- NOMURA, M., SKAT NIELSEN, G., & TRONBACKE, B. (2012). *Directrices para materiales de lectura fácil*. Creaaccesible.
- PLENA INCLUSIÓN EUSKADI. (s.f.). *¿Cómo escribir en Lectura Fácil? Guía rápida para principiantes*. Recuperado el 18 de abril de 2025, de <https://fevas.org/wp-content/uploads/2023/12/GUIA-RAPIDA-PARA-PRINCIPIANTES-LECTURA-FACIL.pdf>
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2014). *Diccionario de la lengua española* (23.^a ed.). Recuperado el 18 de abril de 2025, de <https://dle.rae.es>
- RODRÍGUEZ ABELLA, R. M. (2008). La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (Análisis de los folletos de TURESPAÑA). *Revista internazionale di tecnica della traduzione*, 10, 47-69.
- ROMADHON, F., ADHITAMA, P. I. A. P., & SUPRIANTO, D. A. (2024). Exploring the role of menu design in attracting customers: A case study of Kitchen ASIA. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 8(2), 330-337. <https://doi.org/10.37484/jmph.080220>
- SÁNCHEZ RUBIO, A. (2017). *Los problemas de equivalencia en la traducción gastronómica chino-español/español-chino* (Tesis doctoral inédita). Universidad de Alicante.

SECRETARÍA DE TURISMO. (2017). *Ciudad de México. Turismo accesible. Una guía de cultura, hoteles, restaurantes, rutas y entretenimiento para todos*. Travesías Media.

DATOS DE LA AUTORA

Lucía Navarro-Brotos, (1983, España). Es profesora titular, doctora en Tel por la Universidad de Alicante con Mención Internacional y Premio Extraordinario de Doctorado. También es Licenciada en Tel y Magíster en Traducción Literaria. Sus líneas de investigación giran en torno a la fraseodidáctica y fraseotraducción, la traducción automática y la lectura fácil intra e interlingüísticas.

CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO: NAVARRO-BROTOS, L. (2026). Accesibilidad cognitiva en cartas de restaurantes de Ciudad de México: propuesta metodológica para la implementación de su traducción a lectura fácil. *Islas*, 68(213): e1624.



Este texto se distribuye bajo una licencia Creative Commons
Reconocimiento-NoComercial 4.0 Licencia Internacional.

ISSN: 0042-1547 (papel) ISSN: 1997-6720 (digital)

<http://islas.uclv.edu.cu>