

Aventuras (Lesson 8)

E S C S O N A R G S O L E L A Z Ú C A R
O E N M P I Y S É F A C L E W R J O Z E
D R D Ó S T P W E J A V L I O N V O L X
A V E M M C E L X P Y M M J L A I V A S
L I J L V A M N O U E Z E A P F R E S E
A R K D B A J S R J D M L L V I O U A L
S L Z S Í I A L O A T E E P D B K H L Q
V O M Z E L S R E C C B U E N S H L N U
E J L O Z N W T R H H A P S I L G E Ú E
A A L Z R W O U E C O D L A C L E Ú T S
S L A K C Z D R E C U P N V R A L N A O
E E S V L O A N A L M I Ó U U P A E L K
N W A X A M A R C M Y U M S G A R M E N
O O R P P R I E E B A J L A O E R L W H
Y Q V R A A L L O B E C A L Y L O E F X
A A E O P S E R O B A S S O L L Z F Y L
M G J B A U L I O R W D L O E A A X A B
A R A A L Q M G T I S Z E E L P O L L O
L I S R O D U Q F O T N I T O N I V L E
N O J E O J E M L A C E N A W J W H Q S

HAM
TUNA
CORN
RICE
SALTY
ONION
SWEET
BETTER
DINNER
COFFEE
GRAPES
RED WINE
MAYONNAISE
TO ORDER FOOD
FAMOUS TRADITIONAL DISH OF
SPAIN

EGG
MEAT
SOUP
MENU
STEAK
JUICE
YOGURT
GRAINS
POTATO
TURKEY
CHICKEN
THE BEST
SOUR, BITTER
TO HAVE DINNER

RAW
SALT
PEAS
MILK
BROTH
SUGAR
CHEESE
SALMON
GARLIC
SHRIMP
FLAVORS
TO SERVE
TO HAVE LUNCH
TO TASTE, TO TRY (FOOD)

Solution

E S C S O N A R G S O L E L A Z Ú C A R
O E N M P I Y S É F A C L É W R J O Z E
D R D Ó S T P W É J A V L I O N V O L X
A V É M M C É L X P Y M M J L A I V A S
L I J L V A M N O U E Z E A P F R E S E
A R K D B A J S R J D M L L V I O U A L
S L Z S Í J A L O A T E E P D B K H L Q
V O M Z E L S R E C C B U E N S H L N U
E J L O Z N W T R H H A P S I L G E Ú E
A A L Z R W O U E C O D L A C L E Ú T S
S L A K C Z D R E C U P N V R A L N A O
E E S V L O A N A L M I Ó U U P A E L K
N W A X A M A R C M Y U M S G A R M E N
O O R P P R I E E B A J L A O E R L W H
Y Q V R A A L L O B E C A L Y L O E F X
A A E O P S E R O B A S S O L L Z F Y L
M G J B A U L I O R W D L O E A A X A B
A R A A L Q M G T I S Z E E L P O L L O
L I S R O D U Q F O T N I T O N I V L E
N O J E O J E M L A C E N A W J W H Q S