EL RESTAURANTE ASADOR ADOLFO

La visita a Toledo, junto al enorme atractivo turístico de la ciudad, tiene también la importancia de su gastronomía. Toledo, capital de la región castellano-manchega, es una de las ciudades más interesantes a la hora de comer bien. Mientras uno va recorriendo sus barrios históricos, sus incomparables monumentos, el momento del almuerzo o de la cena se nos echa encima y hemos de buscar un lugar a tono con la expectación de la jornada. Es entonces, en esos instantes, cuando recomendamos la visita al RESTAURANTE ASADOR ADOLFO, donde todo resulta acogedor y confortable, contando con una cocina que colma el gusto de los más exigentes. Este restaurante se halla situado en la calle La Granada, 6, a dos pasos de la catedral y muy cerca de Zocodover. Precisamente en su salón principal, en medio de un gratísimo ambiente, entrevistamos a su propietario y director Adolfo Muñoz Martín.

–Adolfo, ¿qué es para usted este restaurante hoy en pleno desarrollo, al que acude el público más selecto de Toledo?

–Bueno, el RESTAURANTE ASADOR ADOLFO, creo que es un sitio donde se viene a comer bien y donde cada día vamos teniendo más amigos. Efectivamente, hace seis años que abrimos esta casa y su crecimiento es evidente. También influye el que nos encontremos en uno de los lugares más céntricos y visitados de Toledo. El público entra aquí como cliente y sale como amigo, pues aparte del esmerado servicio que aquí tenemos, yo procuro conversar y atender personalmente a nuestra clientela, informándoles y escuchando sus sugerencias.

–¿Qué tiene usted más en cuenta en la dirección de su negocio?

–Comprender a los clientes y procurar servirles lo mejor posible. Respecto a los muchos turistas que nos llegan diariamente, intentamos que no sólo se lleven un buen recuerdo de las maravillas históricas y artísticas que tiene Toledo, sino que al mismo tiempo completen la jornada con buena comida y con las mejores atenciones. De este modo nunca olvidarán su visita a esta ciudad.

Adolfo nos explica que el éxito de su restaurante se basa en la magnífica labor que llevan a cabo sus colaboradores. En primer lugar nos habla de su mujer, Julita, incansable en la organización de la tarea, mujer inteligente donde las haya. Luego tiene palabras también elogiosas para los cocineros Fernando y Pablo González. Y para los camareros. Todos son de una eficiencia extraordinaria, realizando con el mayor esmero las órdenes de Adolfo.

–En el mundo de la hostelería española hay varios nombres de fama nacional como pueden ser José Luis, Mayte, Llardhi... ¿Ha tomado usted en su negocio alguno de estos puntos de referencia?

–En efecto, yo estimo que esos restaurantes tienen ya una gran nombradía. No obstante, yo tengo

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Hora, La. #1, 12/1984.