(Viene de la pág. 13)

estrella. Y nos propone: "Lomo de ciervo con toffee de castañas, pera y boletus", "Presa ibérica en salsa de ostras y adobos orientales"... "a la gente le encanta", recalca el cocinero. La dificultad para proveerse de ingredientes es un handicap en la tarea diaria.

Medina considera el postre, como un plato más. Célebres son sus milhojas, un dulce con el que El Coto también cautiva a su clientela.

Vinos de la región

En El Coto de Quevedo abogan por una carta de vinos centrada en las denominaciones de origen de Castilla La Mancha; sin excluir a ninguna, pero escogiendo a los mejores caldos. "Damos a los vinos toda la importancia. El maridaje engrandece tanto al plato como al vino", señala acertadamente Medina. Según su criterio, el Chardonnay de Bodegas Blas Muñoz, de Noblejas (Toledo), está sin duda entre los mejores blancos actuales de la región. Destaca también el tinto "Quercus" de Bodegas Fontana, en Uclés (Cuenca).

El Coto de Quevedo mantiene una plantilla fija de 6 personas: 3 en cocina, 2 en sala y 1 en limpieza. En fechas punta este equipo se duplica, sobre todo en época de caza y en el mes de agosto. Cuando se trata de grandes celebraciones y eventos trabajan entre 20 y 25 personas. Para estas ocasiones, El Coto tiene capacidad para un máximo de entre 250 y 275 personas.









