

DE COMIDAS

(Restaurante SANCHO, Hotel DON DIEGO)



Fermín Martín-Consuegra García-Maroto, natural de Daimiel, camarero de profesión y hostelero en la actualidad, lleva regentando su bar y ahora su restaurante desde hace 35 años, toda vez que es el Director del Hotel Don Diego. Inició su andadura en el mundo hostelero hace ya algunos años, aunque sus padres eran agricultores, y trabajó duro como camarero ya en Daimiel; con posterioridad se trasladó a Almagro en 1965 donde regentó el bar Quijote en la Plaza Mayor de Almagro, en 1968 abrió el bar Sancho, y finalmente en 1986 inauguró el restaurante que hoy dirige con notable éxito y acierto.

Para Fermín el mundo de la hostelería lo es todo, ya que le debe todo y le gusta todo lo que en ella hay; piensa que Almagro es un lugar de futuro turístico, razón por la cual no sólo abrió este restaurante sino el propio Hotel Don Diego, del cual es director y propietario. Para estos dos establecimientos trabajan 16 personas en plantilla, incluida su propia familia y su yerno, jefe de cocina del restaurante.

El hotel Don Diego posee 56 plazas hoteleras en habitaciones dobles y sencillas, y el precio de las mismas oscila entre las 2.800 pesetas de la habitación sencilla y las 4.500 de la doble.

En el nuevo restaurante la comida es variada, se dan los platos regionales, nacionales e internacionales. Los platos que más gustan a los clientes que visitan su establecimiento, y a la vez que más tiempo permanecen en la carta, son las berenjenas a la crema, el cordero al horno, los surtidos de ahumados y la ensalada de endivias entre otros.

Si ustedes visitan el restaurante, y según nos recomendó su propietario, el menú que deben pedir es: berenjenas a la crema y cordero lechal al horno.

Buen provecho.

FRANCISCO ASENSIO RUBIO