fuerte. La cocina de Castilla-La Mancha es muy rica.

—¿Tú crees que está explotada?

—Pues yo pienso que sí, lo que pasa es que según la zona donde vayas, existe una variedad distinta, por ejemplo aquí tenéis el gazpacho toledano que te puedo asegurar que es más rico que el andaluz.

—¿Con está gran variedad que estás exponiendo, no quieres tratar algún tema concreto?

—Nosotros dentro de la caza tenemos ciervo, pues aquí hay señores muy enterados en perdices que yo no voy a enseñar nada, yo puedo traer una perdiz, por ejemplo, al estilo de Córdoba, con piñones, dicen, que las mejores perdices como ave son las perdices de los pinares de Córdoba porque se alimentan de piñones, yo hago unas perdices, que todavía no las he sacado, que son perdices al estilo de la serranía de Córdoba que se hacen con una salsa blanca de piñones, pero yo no les voy a enseñar nada a muchos señores que llevan aquí muchos años, ¿cómo voy a competir yo con ellos haciendo unas perdices?

—He visto que los precios de la Limona no son muy caros.

—No, aquí se puede comer muy bien sin preocuparte por el precio de la carta por 3.500 Ptas. y si te preocupas un poco, realmente, puedes comer por 2.000 ptas. muy bien, no es lo mismo una merluza o una lubina que sabes que los precios en el mercado, en algunas épocas del año, se disparan.

—Aparte de la línea que lleva tu casa, ¿piensa en un futuro cambiar? y ¿a dónde quieres llegar con tu restaurante?

—Al máximo de comodidad y calidad, porque no hay que olvidar que sobre todo cuando empiezas hay que cuidar todos los detalles muchísimo y gracias a la familia de mi marido podemos contar con carnes de primerísima calidad, en cuanto al pescado, te puedo decir que hay clientes que vienen única y exclusivamente a comer pescado ya que nos lo traen directamente de la lonja de Denia.

—¿Y qué nos puedes decir de vuestros vinos?

—Como somos muy jóvenes, tenemos una bodega cortita pero variada, porque el vino es una cosa muy especial y lo tienes que tener acondicionado de una manera perfecta, tenemos vinos de Castilla-La Mancha, por supuesto, del Penedés, Rioja, Vino Francés, Caverné, todo lo que hay en el mercado de Licores y destacando el vino de la casa, un Cigal estupendo, de dos, cuatro y seis años.

—¿Existe la preocupación en tus clientes sobre la relación calidad-precio?

No, el cliente lo que yo vengo observando es que relaciona parafernalia, decoración, cuadros, tapicería, etc., como caro y esto no es así ya que como te he dicho antes, tengo la decoración como hobbie y busco por todas partes lo más adecuado a cada ambiente, lo he hecho con mucho amor, no con gusto, porque lo que me gusta a mí no tiene por qué gustar a los demás. Cuando un cliente viene aquí y me comenta lo bonito que está, eso para mí es suficiente, pues la labor que he realizado se ve recompensada, pero todo esto no tiene porqué suponer un encarecimiento del precio, por ejemplo, si te das cuenta nuestra vajilla hace juego con las cortinas, esto es una casualidad, que tuve la suerte de encontrarme.

—¿Quieres añadir algo más?

—Me gustaría que todo el amor e ilusión que he puesto en mis paisanos de adopción me dieran la oportunidad de demostrárselo, de hecho, ya tengo mucha gente que vuelve, yo atiendo a todo el mundo por igual y a los que no conozco me acerco a las mesas para presentarme obsequiándolos con lo que puedo, estoy muy interesada en integrarme tanto dentro de mis compañeros los hosteleros como en mis medio paisanos los toledanos.

KLAUS

Avda. de la Reconquista, 4
Telf.: 21 65 53 TOLEDO

RODIEBE
piel y complementos
MALETAS BOLSOS
REGALOS BISUTERIA
Galería Martín Gamero, 13
2º Dcha.
Telf. 21 58 27 TOLEDO

C/. Marqués de Mendigorría, s/n
Teléfonos 21 26 01 - 21 36 36
TOLEDO

ARAÑA
Ropa joven a precios increíbles
Méjico, 8 Tf.: 21 54 10 Toledo

Hnos. GARCIA
AUTOMOVILES
DESGUACES
Telfs. 22 12 03 · 22 13 07 AZUCAICA (Toledo)
En Azucaica, a tan sólo 5 km. de Toledo.
Mercado de Automóviles de ocasión

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Zococlover. #38, 1/3/1989.