[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Albalate de Zorita-Guadalajara el 10/07/2020

# [El 'Camino hacia tus Sensaciones' de Albalate, comienza en Restaurante El Coto](http://www.notasdeprensa.es)

## Se trata de uno de los establecimientos más veteranos del pueblo, cuya especialidad es la cocina casera

José Luis Martínez Ballesteros es un veterano de la hostelería, con 46 años de experiencia en la profesión. Por eso, su restaurante, El Coto, al que lleva dedicado más de 20 años, es un referente en Albalate de Zorita. El Coto emplea de continuo a cuatro personas, y en verano, hasta a diez. Cuando el viajero llega desde Almonacid, Restaurante El Coto es lo primero que se encuentra, a mano derecha, dando la bienvenida, justo después del letrero que dice "Albalate, tu pueblo amigo". Toda la familia de José Luis pertenece al gremio hostelero. Se le adivina que su pasión por la cocina le viene de su madre, que trabajó como cocinera en el Club Náutico. También es herencia familiar el nombre del restaurante, ya que, El Coto era el apodo por el que se conocía su abuelo. El restaurante es un local grande, con una amplia variedad de servicios que prestar a sus clientes. A El Coto, uno puede ir a tomar un café por la mañana, una caña a mediodía, a comer, de menú o a la carta, o a tomar una copa por la noche. Está abierto más de quince horas al día. José es un hostelero de los de antes, sufrido, recio y servicial. Lleva los años de hostelería en el rostro. Sabe muy bien que el éxito de su local pasa por la cocina. Por eso, es el corazón del restaurante. Y como la variedad de ambientes que tiene el local, también la cocina es variada. Buenas carnes, asados, raciones, hamburguesas, platos combinados... Todo eso, está en El Coto. Pero si hay algo de lo que José está orgulloso es de la forma de hacer tradicional. “La paella, el cocido, en general la cuchara, todo lo hacemos con mucho cariño”, cuenta. Además, y adaptándose a la realidad de su clientela, también prepara comida para llevar. Quien quiera, puede encargar casi toda la carta del Restaurante. El Coto cuenta con un salón para 80 personas y terraza para 150 personas. La lástima es que la zona habilitada como zona de copas, debido a la crisis sanitaria, ha tenido que ser reconvertida en comedor. “Aunque la gente, nos está ayudando a recuperar el tiempo perdido”, dice el empresario. Con la nueva normalidad, el servicio se acerca cada día más a los niveles de años anteriores. Después de 20 años de abnegado trabajo, El Coto tiene clientes de toda la comarca, de los pueblos de Almoguera, Yebra o Albares, y naturalmente de Albalate y de Nueva Sierra, “la urbanización que está llena de vida, que es preciosa y que recomiendo visitar a todo el mundo”. José, de pocas palabras, pero mucho sentimiento, es un enamorado de su pueblo. Especial cariño profesa al entorno natural que rodea Albalate, sus maravillosos paisajes y rincones, sus playas y, por supuesto, el Club Náutico. Como albalateño de nacimiento, destaca sus emblemas, la fuente de los 13 caños y la Iglesia con su portada plateresca, y sus fiestas, la más importante San Blas, del que es fiel devoto, y la Santa Cruz, sin olvidarse de la Semana Santa. “Por todo ello, Albalate, es un Camino de Sensaciones”

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-camino-hacia-tus-sensaciones-de-albalate\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Viaje Castilla La Mancha Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)