

# ECONOMIST & JURIST



**Pablo Pintó Ortín**  
Chef y gestor gastronómico

---

## Don Sancho: comer como en los años 80

Lo más emocionante de este restaurante es su respeto por su origen. La decoración recuerda a la de un restaurante sencillo de finales del siglo pasado: paredes con gotelé pintadas de rosa suave, a juego con el color de los manteles de las mesas. Las paredes están adornadas con cuadros de estilos diferentes, asíncronos.

Su propietario, don Miguel Otero, es un cocinero profesional con oficio y décadas de experiencia. Normalmente recibe y despide al cliente, y está apoyado en sala por dos amables camareras que suelen conocer a la fiel clientela y que, en su forma de actuar, recuerdan más al amable servicio doméstico de un hogar que a la fría asistencia profesional de la hostelería.

En nuestra opinión, son extraordinarias las berenjenas rebozadas, el escalope empanado, las lentejas guisadas, las sardinas en escabeche y un codillo de primera, acompañado de chucrut de col. Pero Don Sancho también destaca por algo tan sencillo y complicado a un tiempo como son las patatas fritas. Es difícil com

...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |