

OCEAN DRIVE

www.oceandrive.com.pa

Agosto • Septiembre 2014

PANAMÁ

**LINCOLN
MKC 2015**
DESEMPEÑO Y
ELEGANCIA

MICHAEL KORS
CONQUISTA CHINA

**CAMERON
DÍAZ**
Y SU VIDEO
PROHIBIDO...

ZAC EFRON
DE CHICO A
HOMBRE SEXY

Panamá \$ 3.50
ISSN 1995-6061



Lola

EN DISTINTOS Y EXQUISITOS AMBIENTES, EL NUEVO RESTAURANTE LOLA OFRECE UNA CARTA INTERNACIONAL PARA ALMUERZOS Y CENAS QUE INCLUYE CARNES, PASTAS, PESCADOS, ENSALADAS Y DELICIOSAS ENTRADAS



El placer del sabor



DETRÁS DEL RESTAURANTE, EL DUÑO TIENE UN HUERTO DONDE COSECHA FRESCOS INGREDIENTES

Jacques Dichy, propietario del restaurante Lola, viene de una familia que ama la cocina. Su mamá es estupenda cocinera, su hermana también, a su abuela le gusta cocinar y su esposa también hace maravillas para el paladar.

Había trabajado en restaurantes, le gustó la experiencia pero, sobre todo, Jacques confiesa que le gusta inventar en la cocina. De hecho, cuenta que tiene en su haber más de un centenar de recetas propias que ha ido construyendo con los años. Su hobby -y ahora también su negocio- es meterse a la

cocina a experimentar con los ingredientes y descubrir recetas que primero le encanten a él y que luego comparte con los demás.

Eso es lo que ha hecho en Lola. Decidió que el día que empezaba el Mundial de Fútbol Brasil 2014 abriría las puertas del restaurante para que su familia y amigos probaran el menú. La grata sorpresa que ha tenido es que el círculo de sus clientes se ha ampliado más allá de sus conocidos y ahora comparte sus propuestas gastronómicas con los comensales que no dejan de llegar a esta mansión convertida en restaurante.

Luego de atravesar la puerta de metal estilo art déco, el ambiente de Lola impresiona los sentidos. La arquitecta Xiorrela Quintero, encargada del diseño interior de cada espacio, eligió colores y formas que transmiten un estilo contemporáneo y cálido a la vez.

"Quiero que los que vengan a Lola se sientan como en casa", explica Dichy. Y justamente la diversidad de las áreas permite que el cliente fantasee con el hecho de que está comiendo en su propia casa.

En la planta baja funciona el amplio salón principal, con unas sillas cuyo tapiz floreado resulta inolvidable.



"QUIERO QUE LOS QUE VENGAN A LOLA SE SIENTAN COMO EN CASA", JACQUES DICHY

Es un área con una pared de vidrio que permite que los clientes nunca dejen de tener contacto con el exterior, donde está la terraza y la piscina, espacio ideal para comer cuando hace buen tiempo.

A un costado está el bar, ubicado de tal forma que comunica con la terraza.

En la planta superior están los reservados, decorados cada uno de manera diferente. Está el más amplio de todos, el salón blanco y negro que, como su nombre lo indica, cuenta principalmente con estos colores en su mobiliario. Luego está el único salón con balcón y que además se caracteriza porque tiene una reproducción de una foto de un puente neoyorquino en la pared. Hay otro reservado que ha sido acondicionado con tres sofás reclinables y una televisión, apto para disfrutar de algún evento deportivo después de comer. Además, hay un par de reservados que se comunican entre sí y está el salón de las rosas con un llamativo papel tapiz cuyo print son múltiples rosas rojas.

DELICIAS PARA PROBAR

El listado de entradas en el menú de Lola asciende a catorce recetas que van desde los ceviches, pasando por los tequeños (hechos en casa), hasta una parrillada de mariscos mixtos ligeramente rebozados en vino blanco y pimienta blanca. Asimismo, el tartar de atún, los lornitos de corvina y las empanadas de carne con plátano son opciones para compartir en la mesa. Una de

las entradas más demandadas son las croquetas de atún con salsa tártara y los hongos Lola rellenos de espinaca. Sin embargo, también gusta el carpaccio de res de la casa que preparan con una cama de rúgula y queso parmesano.

De las sopas y ensaladas, vale la pena probar la crema de tomate con pikbae o la ensalada tentación, que consiste en un pajar de pollo apanado con ajonjolí. Asimismo, está el caddillo de langostinos y la crema de maíz, pero también la ensalada Koyac que lleva lechuga, berro, tomate, palmito y aguacate con una salsa de receta especial.

Luis Pache es el chef de Lola, quien junto a Dichy ha confeccionado la carta de platos, de la cual destaca el salmón Dolce Bella, que es un filete de salmón a la parrilla y almendras caramelizadas sobre una cama de puré de zapallo. También menciona el atún wasabi, que consiste en un filete de atún a la parrilla con una reducción a base de wasabi, pimienta, limón y un toque de martini flambeado.

En la carta, Dichy también ha incluido recetas de tradición familiar como, por ejemplo, el róbalo tangerino, que es un filete de róbalo con una salsa a base de pimentones rojos, paprika y vino blanco.

En el apartado de pastas y crêpes, están las crêpes de espinacas en salsa bechamel y las de maíz con pollo. Los canelones de salmón son una receta de la nona de Dichy, los cuales se preparan rellenos con salmón en salsa bechamel gratinados.

Hay que destacar que todos los ingredientes con los que preparan los platos en Lola son orgánicos e hidropónicos "por temas de higiene y de salud, para que las personas sientan la frescura de los alimentos". Incluso, en la parte trasera del restaurante, Dichy descubrió un rincón donde podía tener una huerta y ahí tiene albahaca, tomates, tomillo, orégano, romero, ajíes, hojas de menta, entre otros ingredientes.

La carta de los postres está diseñada para terminar la experiencia en Lola con una gran carcajada. Las graciosas descripciones de cada postre invitan a probarlos todos. El cake de chocolate dice que es "esponjoso, chocolatoso y delicioso", aparte de que es el cake de la suegra (de Dichy) porque la receta pertenece a la señora. La delicia de coco que la hace la esposa de Dichy -es un rico relleno de coco y base crocante; mientras que el flan de su hermana es "casero y hecho con amor". Tres leches y pie de limón son otras posibilidades de postres. Con este suculento menú, ¿quién se puede resistir?

COORDENADAS

Dirección: Obispo, calle 56

Horario: Abre todos los días desde las 12:00 pm hasta las 11:00 pm.

Reservas: 203-7650