

Publicación para lectura exclusiva en salas de espera • Prohibida su Venta

www.revistasaladeespera.com

SALA de ESPERA

vale la pena esperar...



**Especial
Gastronomía**

**Edición Sexto
Aniversario**



¡Descárgala ya!



MERCADO:

El sabor de la cocina
panameña contemporánea

Año 6 • Número 60



Restaurante LOLA: Comer y sentirse como en casa

Visitar el restaurante LOLA es una experiencia que estimula todos los sentidos: desde que percibes su ambiente cálido, te enamoras de la decoración chic o te dejas consentir por la buena atención y la exquisitez de su comida.

LOLA está ubicado en Obarrio, en una casa de los años 70 que conserva vestigios de su estructura original, pero que cautiva con su ambiente casual, íntimo, muy a tono con el mundo moderno.

Cada espacio está cuidadosamente pensado para que disfrute un momento agradable. No hay paredes que separan los espacios y los vidrios son un recurso arquitectónico

para integrar cada área y hacerla acogedora. El huerto que está en la terraza, es un abre-boca del menú, elaborado con ingredientes naturales. Características que sin duda le harán sentir como en casa.

La cocina en este restaurante es internacional con acentos locales: variedad en carnes y pescados, verduras y vegetales hidropónicos u orgánicos, muchos de ellos de la marca *Cero Puntos*, ingredientes del patio que cautivarán su paladar. De su propio huerto toman condimentos como la albahaca, romero, tomillo y orégano, o los tomatillos cherry para darle frescura a cada plato. Una novedad en LOLA son las "mini-arepitas" asadas, cortesía de la casa, con las que se inicia cada degustación.

Además pida el picante de la casa y la mantequilla de romero: le encantará.

Innovación a la carta

Jacques Dichy es un joven emprendedor amante de la cocina. Hizo realidad su sueño con el restaurante LOLA, y junto al chef, Luis Emilio Pache Cedeño, crean platos para todos los gustos. Pache Cedeño se formó en la cocina española, pero trabaja y adapta los sabores al estilo centroamericano.

Así, como cocinando entre amigos, todos los días se esmeran en crear novedades gastronómicas, a precios súper accesibles. En comida italiana, son recomendables los *Canelones de Salmón Nona* (reellenos de salmón

en salsa bechamel gratinada) o los *Linguini Madrina Jacques* (preparado con salsa napolitana, berenjena y albahaca del huerto propio).

El *Pescado a la Meuniere*, el *Steak Pimienta* y la *Suprema de Pollo Portobello* (a base de hongos frescos y salsa bechamel) son exquisitos y le harán regresar. Las carnes y pollos tienen la particularidad de que se pueden pedir Kasher.

El *Tartar de Atún*, el *Ceviche a lo Macho* (corvina marinada en limón, tomate, berro y ají picante del huerto) o el *Ceviche Penélope* (corvina marinada en limón, sal, ají chombo, ketchup, culantro y un toque de cerveza, servido con una canasta de patacón), las empanadas de carne con plátano, las croquetas de mero, los tequeños caseros o los hongos LOLA (reellenos de espinaca) son entradas con estilo propio.

LOLA lo más IN

LOLA es el lugar ideal para lanzamientos de marcas, baby showers, cumpleaños, eventos corporativos o simplemente para disfrutar de un momento en familia, con la pareja y amigos. Dos pisos están destinados a satisfacer el gusto del cliente. En la parte baja está el área de restaurante, y la terraza tipo lounge, con la piscina como telón de fondo.

En la sección superior destacan los salones reservados: con 6 salas tecnológicas, y capacidad de 12 hasta 60 personas, ideales para presentación de proyectos, reuniones o cierres de negocios. Cada uno resalta por su ambiente único: el salón de las rosas, el New York, o el de los ojos, que tiene la particularidad de integrar dos espacios con una puerta, si se quieren separar las salas, pero mantener la comunicación.

Pero si lo que se desea es pasar un momento diferente, y disfrutar de la buena música, los jueves de jazz son ideales. Le invitamos a vivir la experiencia LOLA, a sentir su ambiente, buena comida y excelente atención.

Horarios: El restaurante está abierto todos los días desde las 12 del mediodía y la cocina cierra a las 11:00 p.m. La terraza lounge se extiende hasta el anochecer. Los domingos se cierra a las 6:00 p.m. Para reservaciones llame al 2037650 o visítelos en Obarrio, Calle 55.

Síguelos a través de sus cuentas de Instagram @lolarestaurantepty, en Facebook Lola Restaurante y en Twitter @lolarestpty. Para eventos y reservaciones también puede escribir a Josimar Reveron a restaurantelolareervas@gmail.com