

Mia

LA REVISTA

UÑAS ESPEJO

MANICURA QUE
REFLEJA BELLEZA

LOS ZUMOS DE
LA SALUD

TREND ALERT

*EL TRIUNFO DE
LA ELEGANCIA Y
LA SENSUALIDAD
SE REFLEJA EN
ESTA TEMPORADA*

ESTILO



LA ESTRELLA DE PANAMÁ

degústalo

POR JOHANNA HE PISTO

Siempre me he preguntado a lo que llegué después de haber preguntado a los de esa pizzería que me enseñaron con ganas de mirar. Pero, ¿cómo es Lola? Sin duda, Lola es un nombre que está muy en voga no sólo en España, Colombia y Ecuador, sino también en Panamá. Pero más allá de haber elegido una persona, en este caso nos referimos a aquel restaurante que recién abrió en una amplia residencia de más de 42 años de antigüedad, emplazado en Oltzaro, un lugar de una propuesta innovadora de comida internacional, la cual busca que la experiencia gastronómica de sus comensales sea tan placentera que se sientan como en casa. Esta aventura culinaria, desde que el propietario presiona el botón de la puerta principal, bajo diseño exterior

no delata lo moderno y contemporáneo que reposa en su interior.

De su arquitectura original, después de los últimos remodelaciones, aún quedan sus imponentes columnas en la entrada principal, sus pisos de mármol, las seis mesas de altura del salón principal, las diez mesas de su terraza trasera, la escalera en forma de caracol en su exterior izquierdo, y su innovador gazebo, complementado con una piscina, que se integra a la percepción con el resto de los ambientes.

La iluminación no se queda atrás. El ambigü dispone de grandes ventiladores que separan el salón principal de la terraza, aportando así más que luz al espacio porque también cumplen un papel acústico.

LOLA Como en casa

Entrar a este ambigü es semejante a cruzar el umbral de una residencia en la que te esperan comodidad y calidez, pero también la exquisitez de platos preparados con buen gusto y sazón.



UBICACIÓN:
 CUARRO, CALLE 50, CASA 106
 TELÉFONO: 200-1100

Es imposible transitar por sus áreas y no perderse en cada uno de sus detalles, tales como los peñiseros muebles contemporáneos, confeccionados exclusivamente para su propietario, Jacques Dicht, en Tallando; y las inmensas lámparas eclécticas en acero inoxidable que recorren todas las estancias, las cuales no pierden su protagonismo con ninguna de las paredes revestidas de diseños lineales en su mayoría. Y es precisamente el término lineal el estello de la decoración en sus seis salones (Ojo uno, Ojo dos, Rosas, Blanco y Negro, Nueva York, terraza y bar), y su estancia central que destaca por los tonos rojo, negro y blanco que se poseen en sus dos pisos.

¿A COMER SE HA DICHO

Cuando escuches que los platos servidos en el restaurante Lola no son iguales a ningún otro en la ciudad, créelo, pues su chef Luis Paché posee 25 años de experiencia en cocina internacional, española, italiana y de paella. Además, cuenta con un alado muy peculiar en su cocina: un huerto ubicado en la terraza de este pasaje, del cual existe el picante de la casa, opio, perejil, ajibaco molido,



calabaza, cilantro, romero, remolacha, anís, así como la menta y la hierba buena que usa en sus mojitos.

De su menú se perfilan como protagonistas de entradas la ensalada Lola, preparada con lechuga americana, gar



banzo, tomate y queso leito con un aderezo especial del chef; la ensalada tobera, a base de trigo número dos con vegetales; el tartar de salmón a de atún, marismas en distintos salsas que crean el efecto que no se está comiendo algo crudo, aunque sí se está haciendo.

En el apartado de platos fuertes, Paché recomienda el merlu

en salsa verde, así como la paella al estilo Lola, ya sea de mariscos o con vino. Y de postre, el tocillo de cielo, cuya apariencia es similar al flor, pero su sabor es muy distinto.

Para acompañar los platos puedes optar por la carta de vinos, cervezas y cócteles de este santuario, cuyo estello es el hongo rojo, en sus distintas presentaciones.

