



Novas e deliciosas iguarias assinadas pelo Chef Sergi Arola

RESTAURANTE AROLA APRESENTA NOVO MENU

Se um final de tarde passado com amigos, entre sabores únicos e uma paisagem inesquecível, já era um dos seus programas favoritos, espere até ver as surpresas que o restaurante Arola lhe reservou.

Para ocasiões especiais, para um jantar a dois, ou simplesmente para um almoço de fim-de-semana, acaba de chegar o **novo menu do restaurante Arola**, recheado de deliciosas tapas, pratos e *cocas*, que o vão surpreender. Uma experiência única e tentadora que não pode perder!

Para os amantes de pizza, não deixe de experimentar as *Cocas* que o Arola lhe preparou, pizzas ao estilo Mediterrâneo Ocidental preparadas com massa de farinha de trigo originária das Ilhas Baleares: **Coca de Frango**, com parmesão e ovos de codorniz ou **Coca Ibérica**, com lascas de presunto ibérico. Se não dispensa um prato de marisco, o Arola sugere a **Lagosta em "Caldereta Malloquina" de Mallorca** – não se vai arrepender. Se prefere um prato de carne, deixe-se render pelo sabor único de um **leitão cozinhado a baixa temperatura com puré de batata doce**.

Para além destas e de outras novidades, não pode visitar o Arola sem provar as já famosas **Batatas Bravas**, recheadas com molho de tomate picante e ayoli, a **Salada de Caranguejo** com caranguejo real e sapateira ou o **Polvo 'a la brasa'** com batatas confitadas e 'pimentón de la Vera'.

Dirigido pelo prestigiado *chef* catalão Sergi Arola, o restaurante Arola, moderno e minimalista, oferece um novo conceito de cozinha – a Cozinha Atlântica. Localizado no Clube de Golfe do Penha Longa Hotel SPA & Golf Resort, o Arola tem um terraço ao ar livre com uma vista privilegiada para os campos de golfe e para o Parque Natural da Serra de Sintra.

Sobre o Chef Sergi Arola

Sergi Arola

Discípulo de Ferran Adriá e de Pierre Gagnaire, Sergi Arola introduz a denominada "Cozinha Atlântica", um conceito aliado à sua arte e criatividade. Conhecido pela sua imaginação e inspiração, o carismático Arola tenta sempre criar uma "cumplicidade" com os seus clientes, uma relação estreita e



próxima tanto nos espaços de luxo como em ambientes mais informais. O seu objectivo é conceber espaços nos quais se possa desfrutar de boa companhia e passar momentos agradáveis, em que os clientes são os principais protagonistas.

RESTAURANTE AROLA

Preço médio por refeição: €50

Capacidade: 90 lugares no interior e 20 lugares no terraço

Horário: 08h00 às 23h00

Encerra: Segunda-feira e Terça Feira ao jantar

Lisboa, 25 de Fevereiro de 2011

Para informações adicionais, por favor, contactar:

GCI – Joana Guerreiro

Tlf: 21 359 15 37/93 839 16 80

E-mail: jguerreiro@grupogci.net