

NAME: LA PALOMA CAFÉ
LOCATION: SANT LORENZO

HWOT ASIBI



Mention the restaurant La Paloma and watch as the saliva forms on people's lips. The laidback but utterly delectable eatery is a long-time favourite with those in the know, who flock here for the friendly family atmosphere as much as the lovingly prepared and rustic Italian cuisine. And new for this season comes La Paloma Café, an offshoot from the main restaurant which is open every day for breakfast and lunch. Nestling in the back of the building with tables dotted outside in amongst the orange orchard, the café was established by Nir Cohen, long-serving sous chef at La Paloma. Many of the dishes have a Middle Eastern influence - mint, tahini, coriander and chilli are all favourite flavours - while the speciality of the house is the finger-lickingly good stuffed focaccias. Fresh juices, bread baked daily, a grand selection of teas and full Wi-Fi access mean you'll want to linger all afternoon.

Menciona el restaurante La Paloma y verás como la saliva se forma en la comisura de los labios de la gente. Este restaurante relajado pero totalmente delectable es el eterno favorito de los más enterados, que se dejan caer por aquí tanto por el ambiente familiar y amigable como por los platos caseros cariñosamente preparados y su magnífica comida italiana. Y esta temporada además presentan La Paloma Café, una sucursal del restaurante principal que abre para desayunos y almuerzos. Situado detrás del edificio con mesas esparcidas por su exterior junto a un huerto de naranjos, el café fue establecido por Nir Cohen, el asistente de cocina en La Paloma. Muchos de los platos son de influencia de Oriente Próximo - menta, tahini, cilantro y chilli son los sabores favoritos - mientras que la especialidad de la casa son las deliciosas focaccias rellenas que están para chuparse los dedos. Con sus zumos naturales, pan recién horneado, una gran selección de té y acceso Wi-Fi no te querrás ir nunca.

La Paloma Café, San Lorenzo Apartado 156. Tel: 971.325.543