



Explosão de sabor

No restaurante 'Jin Garden' é possível viajar por vários países asiáticos sem sair do conforto de um lugar à mesa, com uma vista desafogada sobre a cidade do Funchal. E como é que isso se torna realidade? Através de uma envolvente experiência gastronómica, onde cada prato o leva a degustar sabores que provavelmente o seu paladar desconhece.

Com uma localização privilegiada, no último andar do emblemático edifício 'The Port House', o espaço destaca-se pelo uso de ingredientes frescos e de qualidade, servidos com vinhos de excelência. Desde o primeiro prato até à sobremesa, este é um sítio onde o Oriente encontra o Ocidente de forma inesperada – e deliciosamente surpreendente.

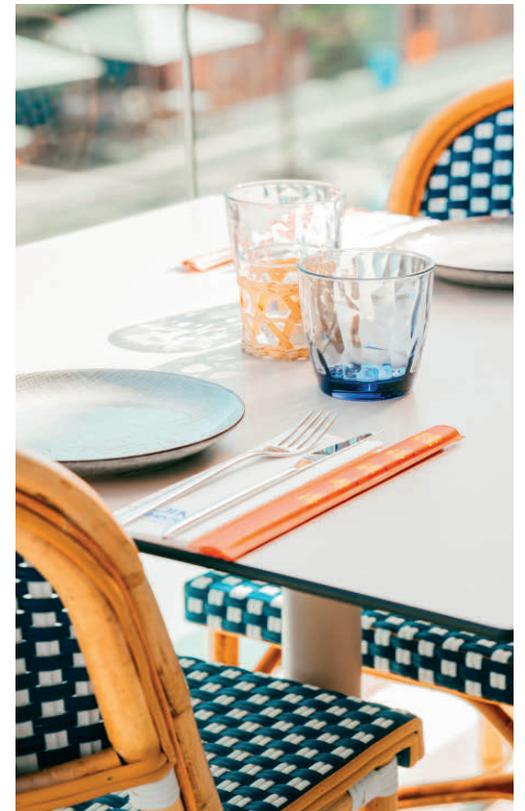
Se o nome o deixou curioso, é porque está na hora de descobrir o que realmente se esconde por trás dele. Esqueça a ideia de gins, apesar de também os encontrar por lá. O 'Jin Garden' é muito mais do que um bar, é um restaurante que se traduz numa fusão entre um ambiente sofisticado e a gastronomia asiática. E outras experiências. Mas isso veremos mais à frente.

O nome deste restaurante significa 'Jardim Tradicional Chinês' e foi desenhado pela designer de interiores, Nini Andrade. Predominam as tonalidades claras, o branco, o amarelo e o azul anil. Os contrastes surgem através da frases e artes que dão cor às paredes. Cada recanto foi pensado ao mais ínfimo pormenor para evocar a serenidade dos jardins orientais. E o resultado está à vista.

Imagine-se a saborear um sashimi fresco, a sentir a explosão de sabores de um 'rolo arco-íris' ou desfrutar do conforto de uma sopa. Terra, mar, opções vegetarianas... Tudo isto bem perto de si, na Avenida Sá Carneiro.

JÁ COM ÁGUA NA BOCA?

O cardápio acaba com vários carimbos de passaporte, sugerindo que, assim que terminar a sua refeição, pode garantir a



O JIN GARDEN ESTÁ ABERTO TODOS OS DIAS NO NOVO EDIFÍCIO EMBLÁTICO DO FUNCHAL: 'THE PORT HOUSE'

Ásia na sua lista de experiências gastronómicas, mesmo sem lá ter estado. É como se fechasse os olhos, aguçasse o paladar e se transportasse para um restaurante do outro lado do mundo.

Tivemos a oportunidade de conversar com Gonçalo Abreu, proprietário do 'Jin Garden', que nos explicou mais sobre o conceito desenvolvido a partir de um in-



vestimento de meio milhão de euros.

"É um conceito multifacetado. Primordialmente, é um restaurante, mas à noite transforma-se num bar, sempre com uma vertente muito forte na gastronomia asiática", adiantou.

Essa transição acontece de uma forma bastante natural. "Durante o jantar, temos música e um ambiente agradável, mas de uma forma a que as pessoas consigam comer e usufruir de uma boa conversa e do bem-estar da refeição. A partir das dez e meia da noite, a sobremesa acaba e o som sobe", explicou.

A zona de restauração é garantida através de reservas. Já no conceito de bar existe uma chamada 'guest list' que, tal como Gonçalo Abreu fez questão de reforçar, apenas serve como "controlo de entrada". No entanto, as portas estão sempre abertas a todos os interessados.

JIN GARDEN
restaurant

RESERVAS

Avenida Sá Carneiro 3, 2º, Funchal | +351 967 688 876 | www.jingarden.pt



es à mesa num rooftop

A VOLTA AO MUNDO NUM CARDÁPIO

Em relação ao que lá se pode comer, difícil vai ser escolher. O que torna o menu tão especial é a “diversidade”, garante o responsável. A proposta desta nova centralidade passa por proporcionar uma experiência sensorial aos clientes, não só através dos sabores das iguarias, mas pelo facto de a vertente de sushi ser feita ao balcão separado apenas por um vidro.

AO SEU GOSTO E MEDIDA

Conforme Gonçalo Abreu fez questão de mencionar “a oferta é tanta entre a cozinha tailandesa, chinesa e japonesa” que lhes permite estar “constantemente” a renovar a carta. Por isso é que a cada três meses vão surgindo novas propostas, pensadas pelos três chefes, liderados pelo chef executivo e criativo Ricardo Rodrigues. A garantia é satisfazer até os paladares mais exigentes.

A equipa, altamente qualificada, está preparada para orientar cada cliente na escolha do prato ideal, conforme o seu gosto. Se estiver indeciso entre sushi, pratos tradicionais asiáticos ou uma fusão contemporânea, pode confiar nas sugestões da casa. “Tenho tanta segurança no nosso produto que estou à vontade para sugerir qualquer prato. A carta tem versatilidade suficiente para agradar a todos os paladares”, assegurou. Para quem procura uma opção rápida e acessível, há três menus de almoço que variam semanalmente, por apenas 14,90 euros.

Depois de uma abertura faseada, o restaurante agora está de portas abertas todos os dias, uma decisão tomada assim que sentiram que a equipa estava coesa e pronta para garantir a experiência completa.

Gonçalo Abreu deixa o convite: “Venham três vezes. Uma para provar o sushi, outra para descobrir a essência da gastronomia asiática e uma última para vivenciar a magia da nossa noite.”



O réveillon é no Jin Garden

Já imaginou dar as boas-vindas ao novo ano no rooftop do ‘Jin Garden’? A organização preparou uma festa memorável e um jantar que promete ser tão especial quanto a celebração. Para o dia 30 também está reservado um momento especial. Conheça mais da programação na informação disponível no rodapé.

PUBLICIDADE

JANTAR REVEILLON 2024/25 31 DE DEZEMBRO

CHEGADA AO JANTAR: 20h00

Welcome drink com espumante ou sumo de laranja, para começar bem a noite!

JANTAR: 21h10

FIM DO JANTAR: 23h30

INÍCIO DO SERVIÇO DE CHAMPANHE ENQUANTO ESPERA PELO NOVO ANO!

MEIA-NOITE: Brinda ao som do DJ 80!

00h20: DJ set na pista de dança no Garden

02h: Canja com toque asiático na zona VIP

ENCERRAMENTO DA FESTA: 06h00

06h30: Mini buffet de pequeno-almoço para repor as energias!