





Jardín TROPICAL

BIENVENIDOS A JARDÍN TROPICAL, UN IDÍLICO ENCLAVE EN LA ZONA MÁS EXCLUSIVA DEL SUR DE TENERIFE: COSTA ADEJE. SON MUCHAS LAS POSIBILIDADES CON LAS QUE PUEDE OCUPAR SU TIEMPO EN NUESTRO HOTEL. LE RECOMENDAMOS DOS. VISITE NUESTRO RESTAURANTE EL PATIO Y CONOZCA LA INQUIETA COCINA DE NUESTRO CHEF ÁLVARO GARCÉS. SI LO QUE LE APASIONA ES EL GOLF, TIENE UNA CITA EN NUESTRO GOLF LOUNGE Y EL PRÓXIMO MES DE JUNIO CON NUESTRO TRADICIONAL TORNEO.

WELCOME TO JARDÍN TROPICAL, A LUXURY HAVEN IN THE MOST EXCLUSIVE AREA OF SOUTHERN TENERIFE: COSTA ADEJE. THERE ARE NUMEROUS OPTIONS TO WHILE AWAY THE HOURS WHEN STAYING IN OUR HOTEL. WE RECOMMEND TWO: VISIT OUR EL PATIO RESTAURANT AND TRY THE UNIQUE DISHES PREPARED BY OUR CHEF, ÁLVARO GARCÉS; AND IF YOU ARE A GOLF LOVER, YOU HAVE AN APPOINTMENT IN OUR GOLF LOUNGE AND, IN JUNE, WITH OUR TRADITIONAL TOURNAMENT.



ÁLVARO GARCÉS, CHEF DE RESTAURANTE EL PATIO

Afirma que su objetivo ahora mismo como cocinero es entrar en la Guía Michelin, si no con estrella, por lo menos, entre las recomendaciones. Para conseguirlo, Álvaro Garcés se vino a Tenerife aprovechando la oportunidad de ponerse al frente del Restaurante El Patio, donde trabaja desde octubre del pasado año.

¿Qué podemos encontrar en la cocina de El Patio?

Hemos querido recordar, de otra forma, esos platos de antaño, de la gastronomía tradicional como puede ser una Menestra de verduras con huevo poché o un Jamón Ibérico reserva de Huelva con regañás. En cuanto a platos de entrantes tenemos un Carpaccio de carabineros y venado con manzana asada macadamia, que lo hemos llamado "Mar y montaña"... Aquí trabajamos todo por concentración de sabores. No utilizamos aditivos para dar sabor. Todo se hace por concentración de los caldos. El sabor de la brasa es por una combustión de los aceites esenciales en fresco (romero, tomillo, ajo). Buscamos el sabor de los ingredientes del plato como puede ser el carabinero o el lomo de venado

ÁLVARO GARCÉS, CHEF OF EL PATIO

He declares that his objective right now as chef is to enter the Michelin Guide, if not with a star, at least with a recommendations listing. In order to achieve this, he came to Tenerife, taking the opportunity of running El Patio, where he works since October of last year.

What can we find in El Patio?

We have wanted to revisit the dishes of yesteryear, those of traditional cuisine such as thick vegetable soup with poached egg or a vintage Iberian ham from Huelva with Andalusian croutons. In regard to starters, we have a prawn and venison carpaccio with baked apple and Queensland nut which we have christened "Sea and Mountain"... Here we work on the concentration of flavours. We use no flavouring additives. It is all done by concentrating stocks. The flavour from the grill comes from the combustion of fresh, essential oils (rosemary, thyme, garlic). We look for the flavours of the dish's ingredients, such as the prawn or the venison loin from Las Nieves, which are two great flavours with individual gastronomic value in their own right.



de Las Nieves, que son dos sabores grandes, que tienen valor gastronómico por sí mismos.

Para eso es fundamental que el producto sea de calidad

Efectivamente, trabajamos mucho el producto, dándole mucho valor, escogiéndolo y tratándolo con el mayor respeto posible.

Después, trabajamos bastante técnicas en pastelería. Tenemos ahora una Deconstrucción del quesillo clásico canario...

¿Hay otras referencias a la cocina canaria?

Sí, la papa negra. Tenemos un pollo en dos cocciones con la papa negra arrugá y un mojo de coriandro, chalotas y ajos confitados. También trabajamos el Cherne relleno de plátano con una velouté de trufa melanosporum y unos Vermicelli de verduras deshidratadas.

En el restaurante El Patio, se hacen menús especiales para determinadas épocas como Navidad o San Valentín y se cambia de carta aproximadamente cada dos meses para contar con productos de temporada y para satisfacer las demandas de los comensales. Es una cocina tan inquieta como lo parece su chef.

In that case, it is essential that the product is of the highest standards.

That's right, we centre on the product to a large degree, giving it due importance, choosing it and treating it with the greatest possible respect.

Then, we work on quite a few confectionery techniques. We now serve a deconstruction of the classic Canary quesillo (type of creme caramel, n.d.t).

Is there anything else inspired by Canary cuisine?

Yes, the black potato; we have a double-cooked chicken with wrinkled black potatoes and a coriander, shallot and caramelised garlic mojo sauce. We also have wreckfish stuffed with banana, with a black truffle velouté and dried vegetable vermicelli.

In El Patio, specific menus are served for special occasions such as Christmas or St. Valentine, and there is a change of dish list around every two months in order to feature seasonal ingredients and to cater for the demands of guests. The cuisine is as restless as its chef seems to be.



TODO EL GOLF A SU ALCANCE

El próximo 6 de junio regresa un clásico del golf en la Isla, el Torneo Hotel Jardín Tropical, que cumple su XV edición y que se celebrará un año más en el campo del Abama Golf. Pero antes de que llegue el Torneo, y para comenzar el año pensando en todos los clientes cuya pasión es el golf, el Hotel Jardín Tropical inauguró su nuevo Golf Lounge.

En el Golf Lounge, un equipo especializado les atenderá en cuatro idiomas diferentes y les recomendará el campo que se adapte mejor a sus preferencias y su nivel deportivo. Los clientes del Jardín Tropical podrán disfrutar de un departamento personalizado y exclusivo dedicado al golf, acuerdos preferentes con todos los campos de Tenerife, green fees reducidos para los huéspedes del Hotel, un único hotel con posibilidad de pre-reservar Abama Golf y con green Fee reducido, taquillas guardapalos, servicio de limpieza de palos y zapatos y cortesía de bolas de golf a la reserva de green Fee. El Golf Lounge incluye TV, con canal Golf+, agua, refrescos y fruta gratuitos y podrá acceder a la información de todos los campos de golf de Tenerife y La Gomera.

Además, todas las habitaciones del Hotel Jardín Tropical cuentan con Canal Golf+.

Reservas de Green Fees en GOLF LOUNGE, en el correo electrónico golf@jardin-tropical.com; en el teléfono 34 922 74 60 01 o en el fax 34 922 74 60 80

A FULL GOLF OPTION AT YOUR FINGERTIPS

On 6th June, a golf classic returns to the island: Hotel Jardín Tropical tournament, now coming up to its 15th edition and which will once more be played in the Abama Golf course. But before the Tournament, to start off the year and to pamper all the guests with a passion for golf, the Hotel Jardín Tropical opened its new Golf Lounge.

In the Golf Lounge, a specialised team will help you in four different languages and will recommend the course which best adapts to your preferences and your handicap. Jardín Tropical guests can enjoy personalised service dedicated exclusively to golf, special conditions with all the courses on Tenerife, reduced green fees for hotel guests – it is the only hotel offering advance bookings in Abama Golf with reduced green fee, club storage cubicles, club and shoe clean services, and courtesy golf balls on booking a green fee. The Golf Lounge includes TV, with Golf+ channel, free water, soft drinks and fruit, and access to information on all the golf courses of Tenerife and La Gomera.

Moreover, all Hotel Jardín Tropical rooms have the Golf+ TV channel.

Green Fee bookings in the GOLF LOUNGE, through the e-mail address golf@jardin-tropical.com; and by calling 34 922 74 60 01 or faxing 34 922 74 60 80



Jardín TROPICAL

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В JARDÍN TROPICAL – ОТЕЛЬ, ГДЕ ЦАРИТ ПОЛНАЯ ИДИЛЛИЯ, В САМОМ ЭКСКЛЮЗИВНОМ РАЙОНЕ НА ЮГЕ ТЕНЕРИФА – НА ПОБЕРЕЖЬЕ COSTA ADEJE. ЕСЛИ ВЫ СТОИТЕ ПЕРЕД ВЫБОРОМ, КАК ПРОВЕСТИ ВРЕМЯ В НАШЕМ ОТЕЛЕ, МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ СЛЕДУЮЩЕЕ. ПОСЕТИТЬ НАШ РЕСТОРАН EL PATIO, ВО ГЛАВЕ С ШЕФ-ПОВАРОМ АЛЬВАРО ГАРСЕС, И ПОЗНАКОМИТЬСЯ С ЕГО ЖИВОЙ КУХНЕЙ. ЕСЛИ ВАША СТРАСТЬ – ГОЛЬФ, ТОГДА МЫ ПРИГЛАШАЕМ ВАС В НАШУ ГОЛЬФ-ГОСТИННУЮ, А ТАКЖЕ НА СТАВШИЙ УЖЕ ТРАДИЦИОННЫМ ТУРНИР, КОТОРЫЙ СОСТОИТСЯ В ИЮНЕ.

АЛЬВАРО ГАРСЕС, ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА EL PATIO, утверждает, что его целью, как повара, на данный момент является включение его ресторана в Путеводитель Michelin, может и без присуждения звезды, но по крайней мере быть среди рекомендуемых. Поэтому, чтобы добиться этого, в октябре прошлого года, Альваро Гарсес приехал на Тенериф, тогда ему представилась возможность возглавить ресторан EL PATIO.

Что предлагает кухня EL PATIO?

Мы хотим представить немного в другом ракурсе блюда традиционной кухни, каковыми могут быть овощной суп с яйцом-пашот, иберийский, из провинции Уэльва, хамон с крекерами, карпачо из креветок «карабинеры» и оленины, с печеным яблоком «макадамия», которое мы называли «Море и горы»... В работе мы не применяем никаких искусственных добавок для усиления вкуса, все достигается только путем вкусовой концентрации натурального продукта. Например, жаркому на углях,



придают особый вкус ароматические масла, которые выделяются при сгорании специй в их свежем виде (розмарин, чабрец, чеснок). Мы в поиске ингредиентов, которые сами по себе имеют большую гастрономическую ценность, как в случае креветок «карабинеры» и оленины.
Поэтому очень важно, чтобы продукт был высокого качества.

Разумеется, мы придаем большое значение качеству продукта, его тщательному выбору и обращению с ним. Мы также применяем новые техники при приготовлении десерта. Сейчас у нас есть десерт, который называется классический канарский флан, с применением техники «деконструкция».

Есть ли другие блюда, относящиеся к канарской кухне?

Да, это «черный картофель». Есть блюдо из курицы с черным картофелем «в мундире» и соусом мохо из кориандра, лука-шалот и глазированной чеснока. Также мы готовим рыбу черне, фаршированную бананом под соусом из трюфелей и сливок, с вермишелью из обезвоженных овощей.

Меню ресторана EL PATIO обновляется приблизительно каждые два месяца, тем самым используются продукты сезона и вносится разнообразие для посетителей, а к таким праздникам как Рождество или День Св. Валентина, разрабатывают специальное меню. У этой кухни такой же живой характер, как и у шеф-повара, который ее возглавляет.

ВСЕ О ГОЛЬФЕ – В ВАШЕМ РАСПОРЯЖЕНИИ.

6 июня, на остров вновь возвращается, ставший ныне классическим, Турнир Отель Jardín Tropical, уже 15-й по счету. Как и в прошлом году, он будет проводиться на гольф-поле отеля Abama. Предвосхищая это событие, и для всех любителей гольфа, отель Jardín Tropical недавно открыл Golf Lounge - «гольф-гостинную». Специально обученный персонал, который говорит на четырех языках, поможет вам в выборе поля, которое оптимально подходит вам, принимая во внимание ваши предпочтения и уровень подготовки. Деятельность гольф-гостинной посвящена исключительно гольфу, имеет договора со всеми гольф-полями острова о льготных тарифах, в том числе возможность предварительного бронирования в Abama Golf. К услугам гостей Golf Lounge –помещение для хранения клюшек, услуги по чистке клюшек и обуви для гольфа, телеканал Golf+, бесплатные вода, прохладительные напитки и фрукты, а также справочный материал по гольф-полям островов Тенериф и Ла Гомера. Кроме того, в номерах отеля также имеется телеканал Golf+.

Бронирование green fee в гольф-гостинной по телефону: (34) 922 74 60 01; факс: (34) 922 74 60 80; e-mail: golf@jardin-tropical.com