

Qualidade e inovação

O nome Cris's é cada vez mais uma referência no panorama atual da restauração madeirense. Distribuído por três espaços (o Cris's, o Cris's Place e o Cris's Downtown), este projeto distingue-se pelas características já destacadas, assim como pela diversidade e forma como as unidades se complementam.



específica quanto à sua oferta gastronómica e ao ambiente que ali podemos vivenciar.

Acerca daquilo que os aproxima, há que dizer que todos eles seguem um conceito comum de fine dining, constituindo uma alternativa a muita da restauração existente na ilha. Para além disso, é de mencionar o entusiasmo com que tem vindo a introduzir a cozinha molecular, assim como a regular renovação das suas cartas. Porém, e passando àquilo que distingue cada um, nada melhor do que citar o responsável: "No Cris's (com 70 lugares), quis que existisse um conceito mais contemporâneo. Como temos uma vista maravilhosa para o mar, optámos por lhe dar um ambiente mais chill out e sofisticado, onde os clientes possam usufruir do espaço calmamente. O Cris's Place (50 lugares), na rua da Casa Branca, apresenta uma decoração em tons de azul, relativa ao mar, onde temos um aquário com capacidade para cinco mil litros de água. Já no Cris's Downtown (30 lugares), na Zona Velha, temos uma decoração mais rústica e antiga, elaborada a partir de materiais recicláveis".

Prosseguindo, explica-nos que o Cris's Downtown segue um conceito gastronómico



Nos últimos anos, Cristiano Abreu tem-se afirmado como um incansável empreendedor. Começou esta sua aventura em 2014, dando-lhe a sua primeira concretização em junho de 2015, com a abertura do Cris's, restaurante que todos os anos tem vindo a receber certificados de excelência do TripAdvisor, tendo sido nomeado o décimo melhor de Portugal em 2016 e o terceiro melhor em 2017. Logo em 2016, surge o Cris's Place e, em 2017, o Cris's Downtown. A esta vertente de restauração, juntou-se (também no ano passado) a Cris's Home, casa de turismo rural. Dando continuidade a esta expansão do nome Cris's, estão na calha ainda para este ano as inaugurações de mais dois projetos.

Relativamente aos seus três restaurantes, o que podemos logo apontar como comum entre eles é precisamente o facto de serem diferentes, estabelecendo entre si uma relação de complementaridade. Tratam-se de espaços em que cada um tem a sua identidade própria e a sua orientação



em que a opção recai especialmente sobre "as carnes exóticas, com os exemplos do javali, do faisão ou do veado; no Cris's Place, temos exemplos como as Bochechas de Porco Preto ou o Chambão de Borrego e, no Cris's, alguns dos destaques são o Carré de Borrego ou o Foie Gras, com a particularidade de lhe introduzimos cacau desidratado, o que lhe dá um contraste forte".

No que diz respeito à Cris's Home, esta é uma casa de turismo rural com 1200 metros quadrados, contando com três quartos, duas casas de banho, estacionamento, piscina exterior aquecida, jacuzzi, bar e uma pequena horta. Tanto pode ser alugada para turismo como para a realização de diversos tipos de eventos.

Por fim, e se até aqui percebemos que cada projeto tem a sua identidade individual, também percebemos que cada um se pauta pelo espírito do seu criador. Deste modo, e como nos é sublinhado por Cristiano Abreu, o foco "é ir sempre ao encontro do cliente, fazendo tudo para que se sinta bem", ao mesmo tempo que salienta o contributo da sua equipa de 44 funcionários para que isso seja conseguido.

Cris's

Edifício Tecnoparque Passeio Público Marítimo
Sítio da Rua da Quinta Calaça • 9000-108 Funchal

Cris's Place

Rua da Casa Branca nº82 • 9000-088 Funchal

Cris's Downtown
Restaurante

Rua de Santa Maria 141 • 9060-291 Funchal