



## Um lugar com história, com presente e com futuro

Se há casas na Madeira que são míticas, uma delas será certamente o Café-Restaurante Apolo. Um ponto de encontro que desde 1945 tem vindo a acolher o convívio de sucessivas gerações e que agora, na voz de Sérgio Costa, partilha connosco a sua nova estratégia de adaptação à realidade contemporânea.

A história do Apolo teve início no dia 1 de dezembro do referido ano. Nessa altura, terá sido o primeiro verdadeiro espaço de restauração do Funchal. Cenário de muitas conversas e de muita confraternização, estamos obviamente perante um sítio ao qual não faltam histórias para contar.

Para os menos esclarecidos, interessa destacar que a sua relevância e o seu estatuto icónico estão refletidos em exemplos como o Lote Apolo (um exclusivo da Delta para este espaço, que mantém há quatro décadas) ou a sua presença entre os “Cafés Históricos” que os CTT selecionaram para uma das suas recentes emissões filatélicas.

Porém, e como se pode verificar, o Apolo está muito longe do mero repouso sobre a importância do seu passado. Um dos atuais responsáveis, Sérgio Costa, representa a linhagem que vem da fundação (é sobrinho-neto de um dos fundadores), ao mesmo tempo que idealizou a melhor forma de lhe dar continuidade no século em que estamos.

“Há três anos decidimos que o Apolo como era até então estava esgotado e enveredámos por uma transformação”, relata. Explicando aquilo em que consistiu essa mudança, diz-nos que “a restauração ou gastronomia é agora uma parte mais forte”. Por um lado, isto serviu para dar um novo fôlego comercial à casa, por



outro, também para proporcionar “aos madeirenses algo que tinha aos poucos desaparecido: boa comida, a preços acessíveis, e um serviço descontraído mas com qualidade”.

Ajudando-nos a conhecer melhor o conceito que aqui está presente, Sérgio Costa fala-nos de “uma cozinha verdadeiramente portuguesa, sem truques e na qual a comida saiba de facto aquilo que é”. Em termos de popularidade e para aqueles que nos visitam, evidenciam-se pratos como o peixe-espada, a espetada, a espetada de lulas e os bitoques. Não esquecendo contudo o tradicional arroz malandrinho de peixe, fragateira de peixe da costa, uma mendinha estufada, etc.. As opções de sobremesa também são outro destaque, sendo todas elas de produção caseira. Dentro destas, o nosso entrevistado recomenda as tartes e a mousse de chocolate.

O Café-Restaurante Apolo encontra-se capacitado para receber 60 pessoas no interior e outras 70 no seu espaço de esplanada. Podendo ser encontrado junto à Sé do Funchal, mantém-se aberto todos os dias (à exceção do dia de Natal), num horário que vai das 8 da manhã às 22:30.

Por fim, e quando questionado acerca do contexto turístico da região, Sérgio Costa nota ter existido “uma grande evolução nos últimos 3 anos”, destacando-nos 2017 como um período “excepcional”. Considera, porém, que 2018 já não está a ser tão positivo, como resultado de fatores como “o Brexit, as reaberturas de outros destinos mais económicos e os condicionalismos relativos ao transporte aéreo, com a perda de 16 rotações semanais”.

**CAFÉAPOLO**  
café | restaurante | espumateria

• Est. 1945 •  
*Encontro de Gerações*

Available on the App Store

Available on Google play

Rua António José De Almeida 21 • 9000 Funchal  
[www.apolorestaurante.com](http://www.apolorestaurante.com)

Reservas: 291 220 099  
Email: [geral@apolorestaurante.com](mailto:geral@apolorestaurante.com)