



Um espaço de requinte no Porto Santo

Fomos ao encontro dos responsáveis, Ricardo Ferreira e Marina Santos. Tanto um como o outro não tinham ligações ao ramo, mas sim aos automóveis e à banca, respetivamente. Porém, o assíduo contacto com este mundo na qualidade de clientes levou a que sentissem que havia algo por preencher. As motivações por detrás do Panorama tiveram, por isso, muito a ver com o querer tornar realidade o tipo de experiência que gostariam de ter num espaço de restauração.

Desde 2011 que esta aventura começou, na altura em sociedade com outros elementos que entretanto deixaram de fazer parte do projeto. Há três anos que os nossos entrevistados gerem sozinhos o restaurante, alimentados por uma grande paixão por esta nova vida que encontraram.

Atualmente, o Panorama é um grande destaque no Porto Santo, com uma grande adesão tanto no verão como também em épocas baixas. O progressivo reconheci-

mento foi exigindo o crescimento do espaço e hoje dispõe de 68 lugares, mais 22 do que aqueles com que há poucos anos tinha começado.

Acerca daquilo que melhor distingue o Panorama, os responsáveis falam-nos de “um serviço de excelência, em que tudo está apresentado da melhor forma possível”. A sua cozinha caracteriza-se pela variedade, destacando-se algumas opções como “os Medalhões de Atum, o Polvo, o Bacalhau com Broa, o Bife à Panorama com Molho Especial, o Bife de Frango com Farinheira e Mel de Cana e ainda os Risottos”. Nas sobremesas, sendo todas elas caseiras, é de realçar o cheesecake, elaborado de diferentes formas.

O grande desafio é “que a comida do restaurante consiga acompanhar a vista” e, para isso, procura-se atingir os melhores sabores, com naturalidade e com recurso aos melhores ingredientes.

Embora ainda seja jovem, o Panorama é uma referência gastronómica na ilha, distinguindo-se não só por uma vista magnífica como pelo serviço de excelência e pela oferta diversificada.

