

A alma gastronómica da Madeira

Como madeirense apaixonado pelas suas raízes, e com uma forte relação com a dinâmica artística do teatro lisboeta, Manuel Fernandes sempre almejou ter um restaurante onde o seu berço estivesse representado e que nele “cada cliente se tornasse um amigo”.

Com vários anos de experiência e conhecimentos no ramo da restauração, e com a intenção de criar um espaço representativo da Madeira, o nosso interlocutor decidiu partir para a empreitada de um pequeno restaurante. Em 1979, e já com o nome “O Madeirense”, a gastronomia típica foi “difícil de incutir no continente”, tendo chegado a “resgatar receitas da sua mãe e importar produtos exclusivos da Madeira”. Seis anos após o início deste projeto, o sucesso exponencial levou à necessidade de alargamento de espaço, altura em que se instala no Centro Comercial Amoreiras e que, hoje, se revela o ponto de encontro de algumas das figuras portuguesas mais proeminentes do mundo empresarial, jornalístico, artístico e cultural.

Esta casa integra 100 lugares sentados, mais o espaço de Bar, e está aberta todos os dias das 12h00 às 23h00. Aqui, degustam-se iguarias como o Bolo do Caco, Milho Frito ou Lapas e um outro amplo leque de pratos tradicionais portugueses, sem esquecer o Vinho da Madeira e a típica Poncha. Hoje, com quatro espaços em Lisboa e um na Madeira, Manuel Fernandes é um embaixador da Madeira e incute n’O Madeirense as premissas de “bem receber e servir” e de um serviço “prático, simples e discreto”. O grande impulsionador deste sucesso é, nas palavras do proprietário “a simpatia e a qualidade”, fatores que, aliados à excelência da cozinha tradicional portuguesa, representam os predicados que irão continuar a pautar O Madeirense.



The gastronomic soul of Madeira

As a Madeira lover with his roots, and with a strong relationship with the artistic dynamics of the Lisbon theatre scene, Manuel Fernandes always wanted to have a restaurant where his cradle was represented and where “every client could become a friend”.

With several years of experience and knowledge in the restaurant industry, and with the intention to create an identity space of Madeira, our interviewee decided to open a small restaurant. In 1979, already named “O Madeirense”, the typical gastronomy was “difficult to instill in the continent”, having managed to “retrieve his mother’s recipes and import exclusive products from Madeira”. Six years following the start of this project, its exponential success has led to the need for a space increase, at which time it is installed in the Amoreiras Shopping Center and which today is the meeting point of some of the most prominent Portuguese figures in the business, artistic and cultural panorama.

This house has 100 seated places, plus a Bar space, and is open every day from 12 a.m. to 11 p.m. Here, it is possible to enjoy delicacies such as Bolo do Caco, Fried Corn or Limpets and another wide range of traditional Portuguese dishes, obviously without forgetting the Madeira Wine and the typical Poncha. Today, with four spaces in Lisbon and one in Madeira, Manuel Fernandes is an ambassador of Madeira and instills in O Madeirense the premises of “good welcoming and serving”, along with a “practical, simple and discreet” service. The main driver of this success is, in the words of the owner “the friendliness and quality”, factors that, together with the excellence of traditional Portuguese cuisine, represent the predicates that will continue to guide O Madeirense.

Amoreiras Shopping Center – Loja 3027
Av. Engenheiro Duarte Pacheco - 1070-103 Lisboa, Portugal
Telephone: 213 830 827 - E-mail: reservas@omadeirense.pt

www.omadeirense.pt

Rua do Gorgulho n.º 1
9000 Funchal (junto ao Tiles Madeira Hotel), Madeira
Telephone: 291 751 118 / 961 116 089 - E-mail: funchal@omadeirense.pt

O Madeirense®