

well







Mergulhe no mundo WELL

É com grande entusiasmo que damos as boas-vindas à segunda edição da nossa revista.

Este número é um espelho do nosso empenho contínuo, da nossa equipa e um pequeno reflexo do potencial da nossa região e aquilo que tem para nos oferecer.

Convidamo-los a mergulhar mais profundamente no nosso mundo, nas relações com os nossos fornecedores, a conhecer o percurso dos nossos incríveis chefs e ainda as últimas novidades e eventos que definem o espírito WELL.

Esperamos aguçar a curiosidade, inspirar, informar e entreter quem segura estas páginas.

Boas leituras!



Dive into WELL's world

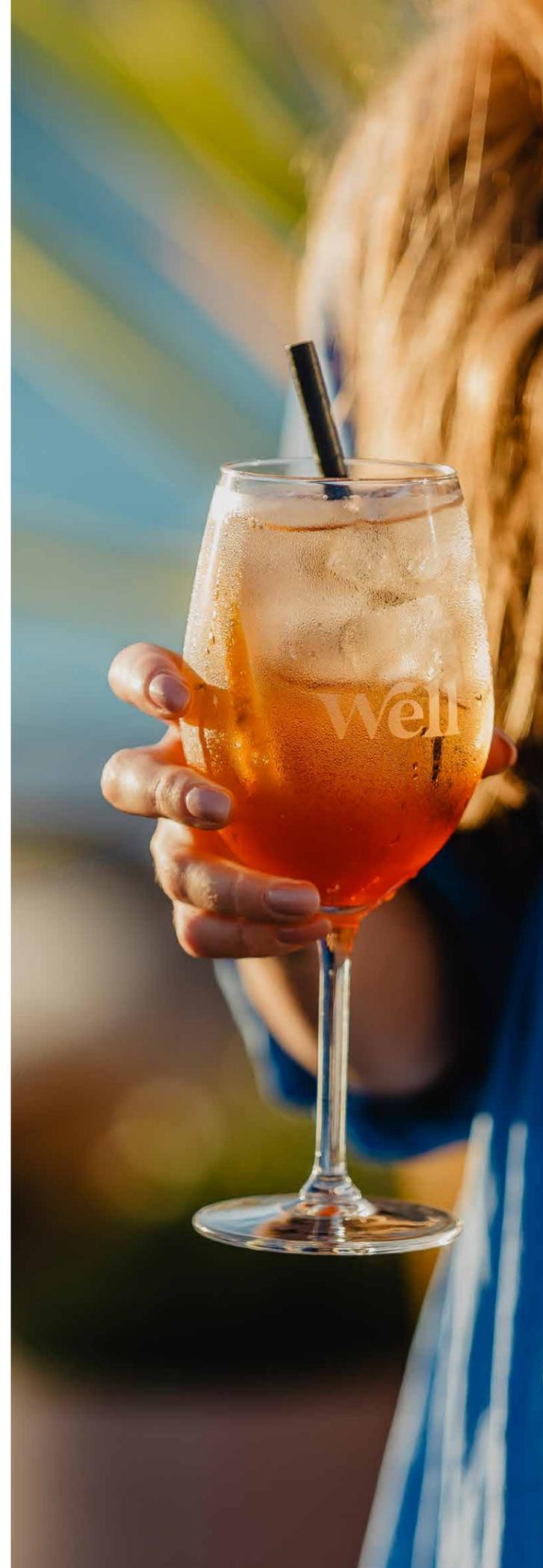
We're super excited to bring you the second issue of our beloved magazine!

This edition is a snapshot of our ongoing dedication, our amazing team, and a glimpse into the potential of our region and all the cool stuff it has to offer. We're inviting you to dive deeper into

our world, explore our relationships with suppliers, follow the journeys of our incredible chefs, and catch up on the latest news and events that capture the essence of our WELL spirit.

We hope to captivate, inspire, inform, and entertain everyone flipping through these pages.

Happy reading!



Índice

Index

- 1.** Abertura p.4 - p.13
Opening
- 2.** Restaurante p.14 - p.37
Restaurant
- 3.** Entretenimento e Eventos p.38 - p.44
Entertainment & Events
- 4.** Beach Club e concessões de praia p.48 - p.56
Beach Club and beach concessions
- 5.** Reservas p.58 - p.59
Reservations
- 6.** Mizuumi by WELL no Conrad Algarve .. p.60 - p.61
Mizuumi by WELL at Conrad Algarve
- 7.** Equipa e Responsabilidade Social p.62 - p.67
WELL Team & Corporate Social Responsibility



Dez anos a fazer acontecer

Sabe onde estava há exatamente uma década? Faça um esforço e recorde-se do seu momento mais importante do ano de 2014.

Já se lembra?

Perfeito, porque exatamente nesse momento importante do seu ano de 2014, estávamos a criar o conceito que hoje lhe propomos como espaço de eleição no Algarve: o conceito WELL.

Nascido a partir do empreendedorismo de jovens tavienses e algarvios, em plena Praia Verde, junto ao areal e com uma vista soberba para o Atlântico, o conceito ganhava forma com base na experiência.

No dia-a-dia de trabalho num bar de praia/restaurante com uma concessão de praia associada, nascia a ideia de aliar os dois negócios numa oferta integrada diferente de tudo o que se fazia no Algarve.

“... o Homem sonha e a obra nasce”. O excerto do primeiro verso de ‘O Infante’ - do poeta maior Fernando Pessoa - não poderia fazer mais sentido.

Some-se ao sonho, objetivos e determinação e a obra não só nasce, mas faz-se, cresce e afirma-se todos os dias agregando vontades e visões, saberes e competências num trabalho constante a que chamamos WELL.

“Junte-se a nós nestes 10 anos e deixe-se envolver pela experiência WELL. Se a viver como nós terá certamente uma experiência apaixonante”

A Sérgio Hernandez e Pedro Nascimento, que em 2014 fi-

zaram a engenharia do conceito e o aplicaram à Praia Verde com verdadeiros suor e sucesso, juntam-se em 2021 os irmãos Alain e Marco Hernandez e Marco Nascimento, respetivamente.

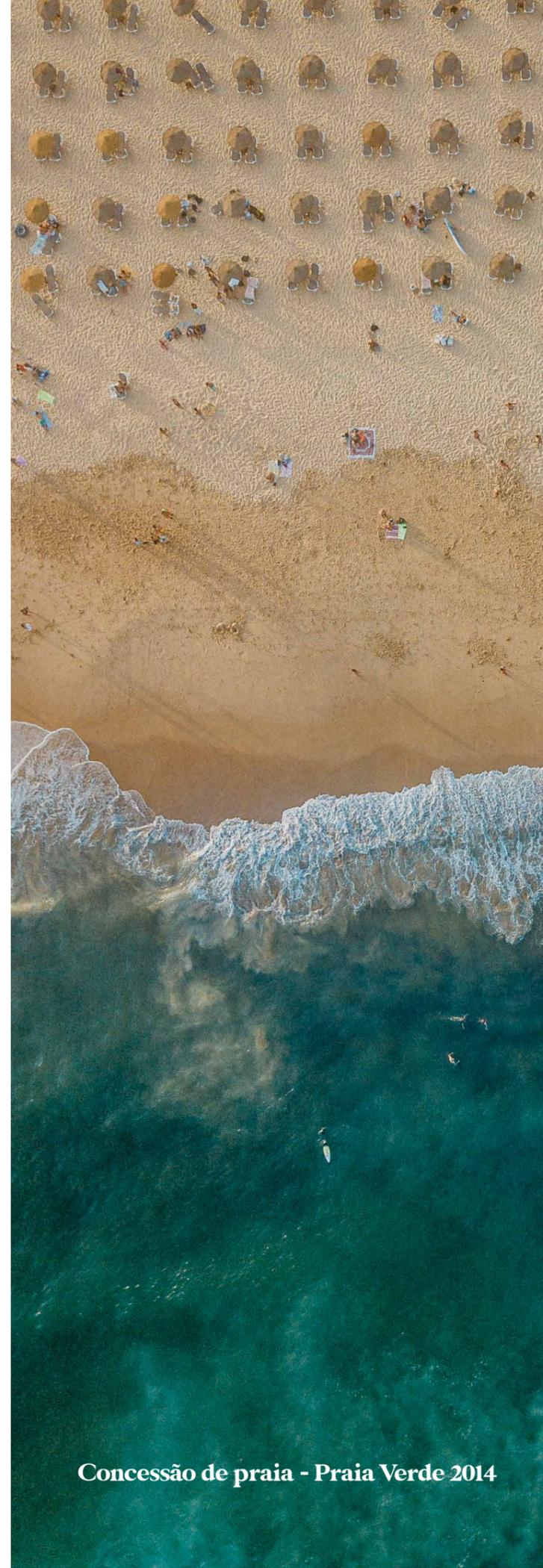
Fernando Pessoa continua, “... que o mar unisse, já não separasse”. É esse mesmo mar que constitui a pedra de toque da marca WELL, um conceito criado para a restauração junto à praia, pensado para proporcionar momentos únicos entre a mesa, o areal e a espuma do oceano.

E que melhor exemplo do que se espera da marca WELL do que o WELL - Vale do Lobo?

Aqui se unem um beach club único no Algarve e no país, um restaurante e concessões de praia, onde ao cliente se oferece o conceito WELL esteja ele numa palhota nas praias de Vale do Lobo em pleno areal, sentado no restaurante frente ao oceano ou numa balinesa junto à indescritível piscina circular do beach club.

Dez anos volvidos sobre os primeiros momentos, criámos um conceito pensado ao pormenor para o cliente e para o seu álbum de recordações, aquele onde se guardam os dias perfeitos de uma vida vivida a plenos pulmões.

“Junte-se a nós nestes 10 anos e deixe-se envolver pela experiência WELL. Se a viver como nós terá certamente uma experiência apaixonante”, garantem os cinco homens que fazem tudo isto acontecer.



Ten years making it happen

Do you know where you were exactly a decade ago? Try and recall your most important moment in 2014.

Do you remember it now?

Perfect, because during your important moment in 2014, we were creating the concept that we now present to you as the premier destination in the Algarve: the WELL concept. Born from the entrepreneurship of young people from Tavira, in Praia Verde, near the sandy shore with a superb view of the Atlantic, the concept was taking shape based on experience.

In the day-to-day work of a beach bar/restaurant with an associated beach concession, the idea of combining the two businesses into an integrated offering, unlike anything else in the Algarve, was born.

“... The Man dreams, and the work is born,” an excerpt from the first verse of ‘The Infant’ by the great portuguese poet Fernando Pessoa, could not be more fitting.

Add dreams, goals, and determination, and the work not only is born but it grows, and affirms itself every day, bringing together wills and visions, knowledge, and skills in a constant effort that

“Join us in these 10 years and let yourself be immersed by the WELL experience. If you live it like we do, you will certainly have a passionate experience”

we call WELL.

To Sérgio Hernandez and Pedro Nascimento, who in 2014 engineered the con-

cept and applied it to Praia Verde with true sweat and success, are joined in 2021 by brothers Alain and Marco Hernandez and Marco Nascimento, respectively.

Fernando Pessoa continues, “... that the sea unites, no longer separates,” and it is this very sea that constitutes the cornerstone of the WELL brand, a concept created for beachside dining, designed to provide unique moments between the table, the sandy shore, and the ocean’s foam. And is there a better example of what is expected from the WELL brand than WELL - Vale do Lobo?

Here, a unique Beach Club in the Algarve and in Portugal, a restaurant, and beach concessions come together, where the WELL concept is offered to the client whether they are in a beach umbrella on the sands of Vale do Lobo, seated in the restaurant facing the ocean, or in a Balinese bed next to the indescrivable circular pool of the Beach Club.

Ten years after those first moments, we have created a concept thoughtfully designed for the client and their memory album, the one where perfect days of a life lived to the fullest are kept.

“Join us in these 10 years and let yourself be immersed by the WELL experience. If you live it like we do, you will certainly have a passionate experience” guarantee the five men who make it all happen.

A melhor forma de prever o futuro é criá-lo

A frase de Alan Kay “A melhor forma de prever o futuro é criá-lo” traduz na perfeição a forma como os cinco sócios do WELL veem o futuro do conceito que criaram há uma década.

Por oposição à ideia de futuro como incerteza ou momento cujas variáveis não se dominam, para os cinco rostos por detrás da marca WELL o futuro é o amanhã que se fez hoje, projetando o tudo que está por criar e assegurando que deste tudo, tanto quanto possível se define e domina pelo arrojo, trabalho e dedicação.

WELL, marca incontornável no Algarve, reconhecida nacional e internacionalmente pela satisfação de milhares de clientes, sempre foi sinónimo de evolução e conquista, desafio e superação e não pode ser de outra forma.

A projetar o futuro a cada minuto, a marca aposta na consolidação e contínuo aprimoramento no WELL - Vale do Lobo e nas concessões de praia que detém, mas em carteira tem já um conjunto de projetos e investimentos que prometem tornar a marca cada vez mais presente no Algarve, diversificando a sua oferta e as propostas criadas para os seus clientes.

Os projetos a implementar já a partir do terceiro trimestre de 2024 prometem ampliar o leque de espaços sob a insígnia WELL, diversificando o portefólio da empresa e assegurando o seu crescimento sustentado.

As novidades verão a luz do dia em 2025 e para que possam assegurar o padrão que a marca definiu como objetivo, desde 2023 que uma das apostas passou pelo reforço da estrutura com meios humanos e know-how capazes de assegurar o seu crescimento.

A Academia WELL será uma realidade ainda em 2024 e formará nas mais variadas áreas os profissionais que todos os dias fazem dos espaços WELL locais de excelência e brio, garantindo que temos entre nós os quadros mais qualificados. “Investimos em mais do que espaços e projetos, investimos em pessoas e profissionais, porque sabemos que seremos tão melhores quanto a qualidade dos que todos os dias fazem do conceito WELL uma realidade”, realçam os sócios da empresa.

“Investimos em mais do que espaços e projetos, investimos em pessoas e profissionais, porque sabemos que seremos tão melhores quanto a qualidade dos que todos os dias fazem do conceito WELL uma realidade”



The best way to predict the future is to create it

The quote by Alan Kay, “The best way to predict the future is to create it,” perfectly captures how the five partners of WELL envision the future of the concept they created a decade ago.

Contrary to the idea of the future as uncertain or a moment with uncontrollable variables, for the five faces behind the WELL brand, the future is the tomorrow that is made today, projecting everything that is yet to be created and ensuring that as much as possible is defined and mastered through boldness, hard work, and dedication.

WELL, a crucial brand in the Algarve, recognized nationally and internationally for the satisfaction of thousands of customers, has always been synonymous with evolution and achievement, challenge and success, and it could not be any other way.

Projecting the future every minute, the brand focuses on consolidation and continuous improvement at WELL - Vale do Lobo and the beach concessions it holds, but it already has a set of projects and investments in the pipeline, that promise to make the brand incre-

asingly present in the Algarve, diversifying its offerings and the experiences created for its customers.

The projects that will be implemented starting from the third quarter of 2024, promise to expand the range of spaces under the WELL brand, diversifying the company’s portfolio and ensuring its sustained growth in the region.

The new developments will come to light in 2025, and to ensure they meet the standards the brand has set as a goal since 2023 one of the main objectives has been to strengthen the structure with human resources and know-how capabilities to ensure its growth.

The WELL Academy will become a reality in 2024, training professionals in various fields who make WELL a place of excellence and pride every day, ensuring that we have the most qualified staff among us.

“We invest in more than spaces and projects; we invest in people and professionals because we know that we will be as good as the quality of those who make the WELL concept a reality every day,” emphasize the company’s partners.

“We invest in more than venues and projects; we invest in people and professionals because we know that we will be as good as the quality of those who make the WELL concept a reality every day”



HOUSE

CONCEPT STORE

House Concept Store By Francisco Contreiras

Loja Algarve

Franqueada 8100-302 Loulé

+351 911 792 395

houseconceptstore.pt

  @houseconceptstore_lx

ALTEA

LAWYERS

Real Estate | Property Conveyancing | Immigration | Residence Law
Wills | Probates | Corporate | Commercial Law



Altea Lawyers is a boutique law office, based in Almancil, working with expert advisors on several different law practice areas, where we offer a service where the needs, wishes and apprehensions of our clients are our main focus and concern.

Cátia Mendes, one of the co-founders of Altea Lawyers, is a qualified Portuguese lawyer and started practicing law in the Algarve in 2007. Fluent speaking in English, dedicates her services specially to foreign clients, both individual or companies, that wish to invest or live in Portugal.

Contacts:

T: +351 969 834 863

E: catiamendes@altea.law

A vida em estado puro

Sólido, líquido e gasoso, três estados da matéria e deles se faz a vida. Acompanhe-nos numa viagem por um conceito único: WELL - A vida em estado puro.

Estão abertas as hostilidades e desta página em diante mostramos-lhe espaço a espaço, experiência após experiência aquilo em que consiste o conceito WELL. Um périplo pelo que de melhor o Algarve tem para oferecer num caleidoscópio de sensações que só garantem excelência e arrebatamento. As propostas do WELL Vale do Lobo são muitas e diversificadas, quer em espaços e ambientes, quer em oferta e serviços e em todos eles a primazia é você mesmo, o nosso convidado especial.

O WELL apresenta-se sólido num complexo que reúne beach club, restaurante e praias sempre com o primor que a marca imprime. Espaços criados num blend entre a atmosfera mediterrânica e de Bali que garantem bem-estar, diversão, animação e adrenalina de dia e de noite.

As experiências querem-se fluidas e é aqui que o WELL se mostra em estado líquido. Num cocktail exuberante, num flute do melhor champanhe ou numa refeição bem regada. Nas águas das nossas piscinas ou no oceano que banha as nossas praias deixe-se levar pela corrente e desfrute de tudo o que temos para oferecer.

Já na conjugação entre a paisagem de falésias, areal e imenso oceano, nas vistas alcandoradas do beach Club, ou na visão do azul imenso do Atlântico a partir do restaurante, o WELL surge num convite ao estado gasoso. Inspire a atmosfera única, faça dos sorrisos música para o olhar e deixe-se arrastar para a pura emoção como se fosse ar, puro e etéreo em momentos que ficam para recordar.

Una todos os estados da matéria e todos os estados de alma que conseguir congrega, salpique tudo com vontade de viver e experimente todo o conceito em pleno. Aqui, nesta conjugação sem tempo nem espaço definidos, o WELL mostra-se num estado único: a nossa forma de estar, de o receber e de nos darmos a conhecer.

Sem limites nem amarras, propomos-lhe que conheça o WELL e descubra: a vida em estado puro!

Life in its purest form

Solid, liquid, and gaseous, three states of matter, and from them life is formed. Join us on a journey through a unique concept: WELL - Life in its purest form.

The adventure begins, and from this page onwards, we will present to you, space by space, experience by experience, what the WELL concept consists of. A journey through the best that the Algarve has to offer, in a kaleidoscope of sensations that guarantee only excellence and enjoyment.

The experience options at WELL Vale do Lobo are numerous and diverse, in terms of spaces and environments, as well as services, and in all of them, the priority is you, our special guest.

WELL presents itself firmly in a complex that brings together a Beach Club, restaurant, and beaches, always with the excellence that the brand embodies. Spaces created in a blend of Mediterranean and Balinese atmospheres that guarantee well-being, fun, entertainment, and adrenaline, day and night.

Experiences should be fluid, and this is where WELL reveals itself in a liquid state. In an exuberant cocktail, a flute of the finest champagne, or a well-paired meal, by the waters of our pools, or by the ocean that bathes our beaches, let yourself be carried by the current and enjoy everything we have to offer. In the conjunction between the landscape of cliffs, sandy shore, and vast ocean, in the elevated views from the Beach Club, or the sight of the immense blue Atlantic from the restaurant, WELL invites you to a gaseous state. Inhale the unique atmosphere, let smiles become music for your eyes, and be swept away by pure emotion as if it were air, pure and ethereal, in moments to remember.

Combine everything and fully experience the concept. Without limits or restraints, we invite you to discover WELL and find out: life in its purest form.





Geografia dos sabores num restaurante único

O restaurante WELL é mais do que um espaço dedicado à gastronomia. É toda uma experiência sensorial que desafia os sentidos.

Mais do que selecionar quais as iguarias que o vão acompanhar na mesa ao almoço ou jantar, o desafio é poder desde logo escolher onde se quer sentar e que envolvimento pretende para desfrutar do que de melhor se pode ter à mesa.

Decida na sua reserva se prefere uma mesa frente de mar, com o Atlântico como cenário e a brisa marítima como companhia, ficar à beira da piscina e intercalar a refeição com momentos refrescantes, sentar-se zona lounge, onde imperam os sofás e pontua o photocall WELL, a privacidade e exclusividade de um ninho ou mesmo o recato e aconchego de uma mesa no interior.

Cenários preparados ao pormenor para satisfazerem os mais diversos gostos em termos de *ambiance* e todos com um denominador comum, a excelência da gastronomia.

No WELL usamos os ingredientes mais frescos, aliando os produtos nacionais de excelência e de época ao que de melhor um twist oriundo doutros pontos cardeais pode trazer à mesa dos comensais.

E quando se fala de gastronomia no

WELL a proposta é a de se desafiar o paladar, porque a mestria dos nossos chefes e a qualidade dos produtos se alia uma viagem pelos paladares do mundo, convidando-o a degustar as geografias dos sabores.

Do extremo oriente às costas do Atlântico misturam-se delicados sabores, frescuras de outras paragens, e as especiarias e temperos dos cinco continentes. Tudo a partir dos ingredientes mais frescos, aliando os produtos nacionais de excelência e de época, ao que de melhor um twist oriundo doutros pontos cardeais pode trazer à mesa dos comensais. Há lá coisa melhor que uma mesa do mundo? Não!

É por isso que preparámos para si uma carta de sushi invejável onde o peixe mais fresco é frito com mestria, o arroz é preparado na melhor tradição nipónica e cada peça é criada com a delicadeza e sofisticação reservada aos verdadeiros artistas, os nossos sushimen. A terra do sol nascente é estrela nas cartas que desenhamos a pensar nos mais exigentes paladares, mas à mesa do WELL não poderia faltar a cozinha mediterrânica, ancorada na melhor tradição e mestria.

A seleção de pratos que lhe apresentamos faz jus ao Algarve como sede nacional da Dieta Mediterrânica - Património Imaterial da Humanidade pela UNESCO.

É na cozinha tradicional que aos produtos do nosso mar o nosso chefe une as carnes no ponto, numa orquestração de mestria encimada por acompanhamentos magistrais.

Juntemos a tudo isto os snacks e saladas, mais desenhados para um almoço leve e fresco e não há vontade que o menu não possa satisfazer.

Finalmente as bebidas. Além dos cocktails inspirados pelos nossos barmans, só para si, na imaginação de Eufrosina, a carta de vinhos de excelência apenas é batida pela insuperável carta de champanhes, que convida ao requinte e à celebração.

Conheça o WELL restaurante em todos os seus momentos e perceba como a experiência se altera e evolui do dia até à noite.

Para si um repto: conheça o WELL restaurante em todos os seus momentos e perceba como a experiência se altera e evolui do dia até à noite. De um almoço descontraído, passando pela tarde animada pela música, animação, performances de percussão, sax e violino, até à noite onde impera o ambiente de festa e sofisticação criado para coroar o dia de glória e brilho sem qualquer hesitação.

Geography of taste in a unique restaurant

The WELL restaurant is more than a space dedicated to gastronomy. It is a complete sensory experience that challenges the senses.

*More than just selecting which delicacies will accompany you at the table for lunch or dinner, the challenge is to choose where you want to sit, and the *ambiance* where you wish to enjoy the best of what we can provide.*

Decide when making a reservation, if you prefer a table facing the sea, with the Atlantic as the backdrop and the sea breeze as your companion, by the pool where you can alternate your meal with refreshing moments, in the lounge area where sofas and the WELL photo call dominate, in the privacy and exclusivity of a nest, or in the coziness and comfort of an indoor table.

*Scenarios are meticulously prepared to satisfy the most diverse tastes in terms of *ambiance*, all with one common denominator: gastronomic excellence.*

Made from the freshest ingredients, combining excellent and seasonal national products with the best twists from other parts of the world that can be brought to the table.

When it comes to gastronomy at WELL, we invite you to challenge your palate, because the mastery of our chefs and

the quality of the products combined, will take you on a journey through the world's flavours, inviting you to savor distinct tastes from different geographies.

From the East to the Atlantic coasts, delicate flavours, freshness from faraway lands, and spices and seasonings from five continents mixed together.

Made from the freshest ingredients, combining excellent and seasonal national products with the best twists from other parts of the world that can be brought to the table.

Is there anything better than a worldly table? No!

That's why we have prepared an enviable sushi menu where the freshest fish is expertly sliced, the rice is prepared according to the Japanese traditions, and each piece is crafted with the delicacy and sophistication reserved for true artists, our sushimen.

The land of the rising sun is a star in the menus we designed for the most demanding palates, but a WELL table wouldn't be the same without the Mediterranean cuisine, anchored in the best tradition and mastery.

The selection of dishes we present pays an homage to the Algarve as the national headquarters of the Mediterranean Diet, recognized as Intangible Cultural Heritage by UNESCO.

In traditional cuisine, our chef pairs

local seafood with perfectly cooked meats in a masterful orchestration, topped with exquisite sides.

Add to all this the snacks and salads, designed for a light and fresh lunch, and there is no desire the menu cannot satisfy.

Finally, the drinks. Besides the cocktails inspired by Euphrosyne and crafted by our bartenders just for you, the wine list of excellence is only surpassed by the unrivalled champagne list, inviting refinement and celebration.

Experience the WELL restaurant at all times of the day and see how the experience changes and evolves from day to night.

Here's a challenge for you: experience the WELL restaurant at all times of the day, and see how the experience changes and evolves from day to night. From a relaxed lunch, through an afternoon enlivened by music, percussion performances, saxophone, and violin, to the night where the festive and sophisticated atmosphere reigns, created to crown the day with glory and brilliance without any hesitation.

Origami culinário

Arte em estado puro é o que o Well Vale do Lobo propõe para a sua mesa quando a escolha recai sobre o sushi.

A mestria dos nossos sushimans transforma em subtis delicadezas o melhor peixe primorosamente fatiado e unido a um arroz sublime, para que cada peça se apresente deslumbrante ao paladar.

As propostas de sushi são também verdadeiras emoções para o olhar, espalhando-se em cada prato como se de um origami se tratasse.

Abra as saborosas hostilidades com um Tuna Tataki de cortar a respiração ou um Pani Bomb, uma explosão de sabor que é um regalo desconcertante para a alma do mais experiente comensal.

Não vacile, estamos no começo, e experimente um Otoro elaborado com a melhor barriga de atum.

Se o tunídeo pescado na costa do Algarve durante a migração de e para o Mediterrâneo é o rei da nossa carta, atrás não lhe ficam o salmão e o peixe branco do dia ou o principesco carabineiro.

Atreva-se a surpreender-se com o Scarlet, onde o carabineiro estrela ao lado do caviar, da flor de sal e do azeite de trufa negra, com a mesma ousadia com que degusta um Suna abrilhantado pelo chimichuri ou um Suzuki em que a lima, como flocos de neve, acentua os contrastes.

Não pestaneje e aceite um desafio único onde aos olhos só se permite fecharem-se para demonstrar o prazer último da cozinha japonesa e viva uma “petite mort” a cada passo, a cada sabor.

Nem só dos graúdos reza a história. À mesa do WELL a sardinha e o carapau algarvios são também destaques, emparelhando com a cavala numa tríade que desafia na dignidade os grandes senhores do mar.

Dê um abanão às papilas gustativas com um Volcano, em que o sarrajão se mostra picante e provocador, ou deixe-se levar na maresia do berbigão pela mão de um Kokkuro, sem jamais dispensar provar o Chimi Chimi, onde o

camarão tempura anda de braço dado com o atum braseado e um toque único de tempero argentino.

Das entradas, passando pelo sashimi e hossomaki, propomos-lhe um périplo pelos sabores nipónicos, atravessando uma carta onde niguiris e uramakis celebram a excelência do sushi em conjunto com os gunkans.

Não há melhor proposta que lhe possamos apresentar do que saborear a escolha diversificada que o nosso menu de sushi apresenta.

Sente-se à mesa com verdadeiras obras de arte que, com mestria, compõem uma inusitada sinfonia para o paladar.

Sucumba à perfeição da experiência entre acordes e notas soltas que, na melhor orquestração, lhe garantem uma vivência rara e arrebatadora à mesa com o que de melhor se pode pedir quando se trata de sushi.

Não pestaneje e aceite um desafio único onde aos olhos só se permite fecharem-se para demonstrar o prazer último da cozinha japonesa e viva uma “petite mort” a cada passo, a cada sabor.

Porque você merece! Porque é imperdível o frisson da excelência.

Culinary origami

Pure art is what Well Vale do Lobo proposes for your table when you choose sushi. The mastery of our sushi chefs transforms the finest fish into subtle delicacies, meticulously sliced and combined with sublime rice, so that each piece presents a dazzling experience for your palate.

Our sushi selection is not only disarming in flavour, but also a true visual delight, spread across each plate as if they were origami creations.

Start with the breathtaking Tuna Tataki or the Pani Bomb, an explosion of flavour that delights even the most ex-

perienced diners. Don't hesitate, we're just getting started, and try an Otoro made with the finest tuna belly.

If the tuna caught off the Algarve coast during its Mediterranean migration is the king of our menu, the salmon, the catch of the day, and the lavish carabineiro red prawn are not far behind.

Dare to be surprised by the Scarlet, where the carabineiro red prawn stars alongside caviar, fleur de sel, and black truffle oil, with the same boldness you enjoy a Suna enhanced by chimichurri or a Suzuki where lime, like snowflakes, accentuate the contrasts.

Don't think twice and accept a unique challenge, where your eyes are allowed to close only to demonstrate the ultimate pleasure of Japanese cuisine, and experience a “petite mort” with each bite, each flavour.

It's not just the big fish that tell the story. At WELL, the Algarve sardine and horse mackerel are also highlights, standing proudly with the great lords of the sea, in a trio where the mackerel also claims its place.

Wake up your taste buds with a Volcano, where the spicy and provocative Atlantic bonito takes centre stage, or let yourself be carried away by the sea breeze of the cockle in a Kokkuro, never forgetting to try the Chimi Chimi, where tempura prawn pairs with seared tuna with a unique argentinean seasoning touch.

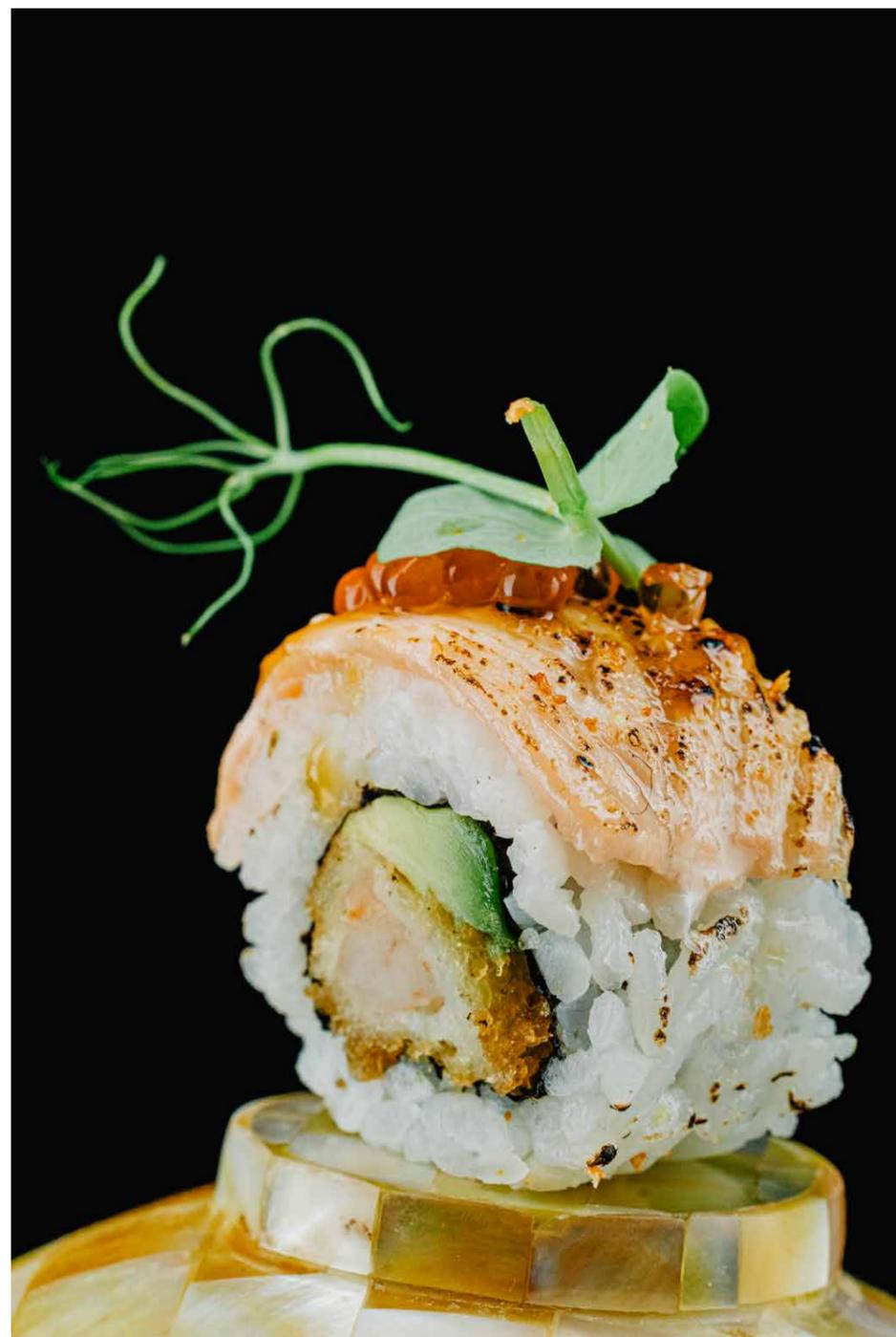
From appetizers to sashimi and hossomaki, we invite you on a journey through Japanese flavours, tasting a menu where nigiris and uramakis celebrate the excellence of sushi alongside gunkans.

Savour the diverse choices our sushi menu has to offer, and sit down to true works of art that masterfully compose an unusual symphony for the palate.

Let yourself be carried away by the experience, where the best selection guarantees a rare and exhilarating dining adventure with the finest sushi.

Don't think twice and accept a unique challenge, where your eyes are allowed to close only to demonstrate the ultimate pleasure of Japanese cuisine, and experience a “petite mort” with each bite, each flavour.

Because you deserve it! Because the thrill of excellence is unmissable.



O mundo encantado do Chef Tiago Torres

Chamamos todos os *foodies*, *gourmands* e todos os que têm as papilas gustativas a postos para uma emocionante viagem! Não vamos falar das mesmas experiências gastronômicas de sempre. Está na hora de abraçar o inesperado e desvendar no que consiste a extravagância Omakase, concretizada pelo Chef Tiago Torres.

Mas primeiro que tudo, comecemos pelo termo em si: Omakase.

“Omakase” deriva da frase japonesa que significa “deixo a teu critério.” E, à frente desta viagem gastronômica está o Chef Tiago Torres, o nosso maestro dos sabores.

Uma sinfonia em 10 momentos

A experiência Omakase no WELL é uma sinfonia composta por 10 momentos meticulosamente criados, cada um sendo uma celebração de sabor, textura e criatividade. Mas antes de nos aprofundarmos nos detalhes, vamos primeiro compreender a essência do Omakase. É mais do que uma simples refeição – é uma jornada de confiança, uma colaboração entre chef e cliente, onde a criatividade do chef não conhece limites e o paladar do cliente é surpreendido a cada momento. Para quem procura o derradeiro espetáculo gastronômico, a Mesa do Chef é a sua escolha. Esta experiência exclusiva é o centro de toda a ação onde vamos conhecer as habilidades do chef Tiago. Mais que uma refeição; falamos de uma performance onde cada prato é uma obra-prima e uma revelação.



Alternativamente, para quem prefere um ambiente mais íntimo, a opção Seleção do Chef oferece um oásis isolado de felicidade culinária. Sentados na sua própria mesa privada, os clientes, podem saborear cada prato ao seu próprio ritmo, envolvidos numa atmosfera de tranquilidade e requinte.

Para lá da culinária requintada, é a ligação criada entre o Chef Tiago Torres e os seus clientes que verdadeiramente eleva a experiência Omakase no WELL. Com cada prato, o chef partilha não apenas a sua experiência culinária, mas também a sua paixão pela comida e a sua dedicação em criar experiências gastronômicas inesquecíveis. É este calor e hospitalidade genuínos que distinguem o WELL, tornando cada visita uma memória única a ser saboreada e partilhada.

Chef Tiago Torres' culinary extravaganza

We're calling all foodies, gourmands and all those with taste buds ready for an exciting journey! We're not going to talk about the same old gastronomic experiences. It's time to embrace the unexpected and unveil the Omakase extravaganza, by Chef Tiago Torres at WELL.

But first of all, let's start with the term itself: Omakase. "Omakase" derives from the Japanese phrase meaning "I leave it up to you." And at the head of this gastronomic journey is Chef Tiago Torres, a maestro of flavours.

A symphony in 10 moments

The Omakase experience at WELL is a symphony made up of 10 meticulously crafted moments – each dish celebrating a fusion of flavours, textures, and creative vision that Chef Tiago brings to the table... literally!

For those looking for the ultimate gastronomic spectacle, the Chef's Table awaits. This exclusive experience is front row, the centre of all the action. Here, Chef Tiago performs his culinary magic, turning the moment into a performance where each dish is a masterpiece and a revelation.

Alternatively, for those who prefer a more intimate setting, Chef's Selection offers a secluded oasis of culinary bliss. Customers are seated at their own private table, where they can savour each dish at their own pace, enveloped in an atmosphere of tranquillity and refinement. Here, Chef Tiago's creations take centre stage, each one showcasing his skill and dedication.

Beyond the exquisite cuisine, it's the personal connection created between Chef Tiago and his customers that truly elevates the Omakase experience at WELL. With each dish, the chef shares not only his culinary expertise, but also his passion for food and his dedication to creating unforgettable dining experiences. It is this genuine warmth and hospitality that sets WELL apart, making every visit a precious memory to be savoured and shared.

Chef Tiago Torres

Conheçamos o homem por detrás do nosso cartão de visita, o sushi. Explorar as ricas culturas do Japão e do Peru e fundir essas duas potências culinárias para criar as verdadeiras obras de arte é um processo fascinante. Este é um dos segredos de Tiago Torres, mas vamos desvendar mais da sua história.

“O sushi já era uma paixão e tive a hipótese de desenvolver a minha técnica. Concentrei-me e dediquei muito tempo para aprender o métier e aperfeiçoar a minha arte.

“Tive a felicidade de visitar o Japão e mergulhar na cultura e no ritual do sushi. Viajei então até Lima, no Peru, para dar uma formação sobre técnicas tradicionais de sushi e aí que nasceu uma nova paixão: a cozinha peruana.”

“Cozinhar é uma tradição, a minha mãe tem mão de ouro e influenciou-me muito. O peixe e o marisco são os meus prediletos e com eles gosto de inventar novos pratos, mas o ceviche é um clássico que adoro fazer”.

Quanto ao estilo o chefe define-o “com origem japonesa, Nikkei, mas com ingredientes locais da nossa terra e costa”. Já a assinatura é a pitada da influência peruana.

“Viajar é uma fonte de inspiração, é assim que conheço novos métodos e ingredientes que uno aos fornecedores locais e à pesca sustentável que definem a minha cozinha, onde tudo é aproveitado da cabeça ao rabo”.

E a recomendação do chef?

“A minha recomendação é precisamente o meu prato preferido: o tiradito de lírio.”

Let's get to know the man behind our main attraction, the sushi. Exploring the rich cultures of Japan and Peru and merging these two culinary powerhouses to create true works of art is a fascinating process. This is one of Tiago Torres's secrets, but let's unveil more of his story.

“Sushi was already a passion, and I had the opportunity to develop my technique. I focused and dedicated a lot of time to learning the craft and perfecting my art.

“I was fortunate to visit Japan and immerse myself in the culture and ritual of sushi. I then travelled to Lima, Peru, to give training sessions on traditional sushi techniques, and that's where a new passion was born: Peruvian cuisine.”

“Cooking is a tradition; my mother has a golden touch and influenced me greatly. Fish and seafood are my favourites, and I love to invent new dishes with them, but ceviche is a classic that I adore making.”
As for his style, the chef defines it as “Japanese origin, Nikkei, but with local ingredients from our land and coast.” His signature touch is the hint of Peruvian influence.

“Travelling is a source of inspiration; it's how I discover new methods and ingredients, which I combine with local suppliers and sustainable fishing that define my cuisine, where everything is used from head to tail.”

And the chef's recommendation?

“My recommendation is precisely my favourite dish: White fish strip with kimchi, lime zest and yuzu roe.”



ABRE BREVEMENTE
OPEN SOON

DELEGAÇÃO
SUL



NXHOTELARIA®

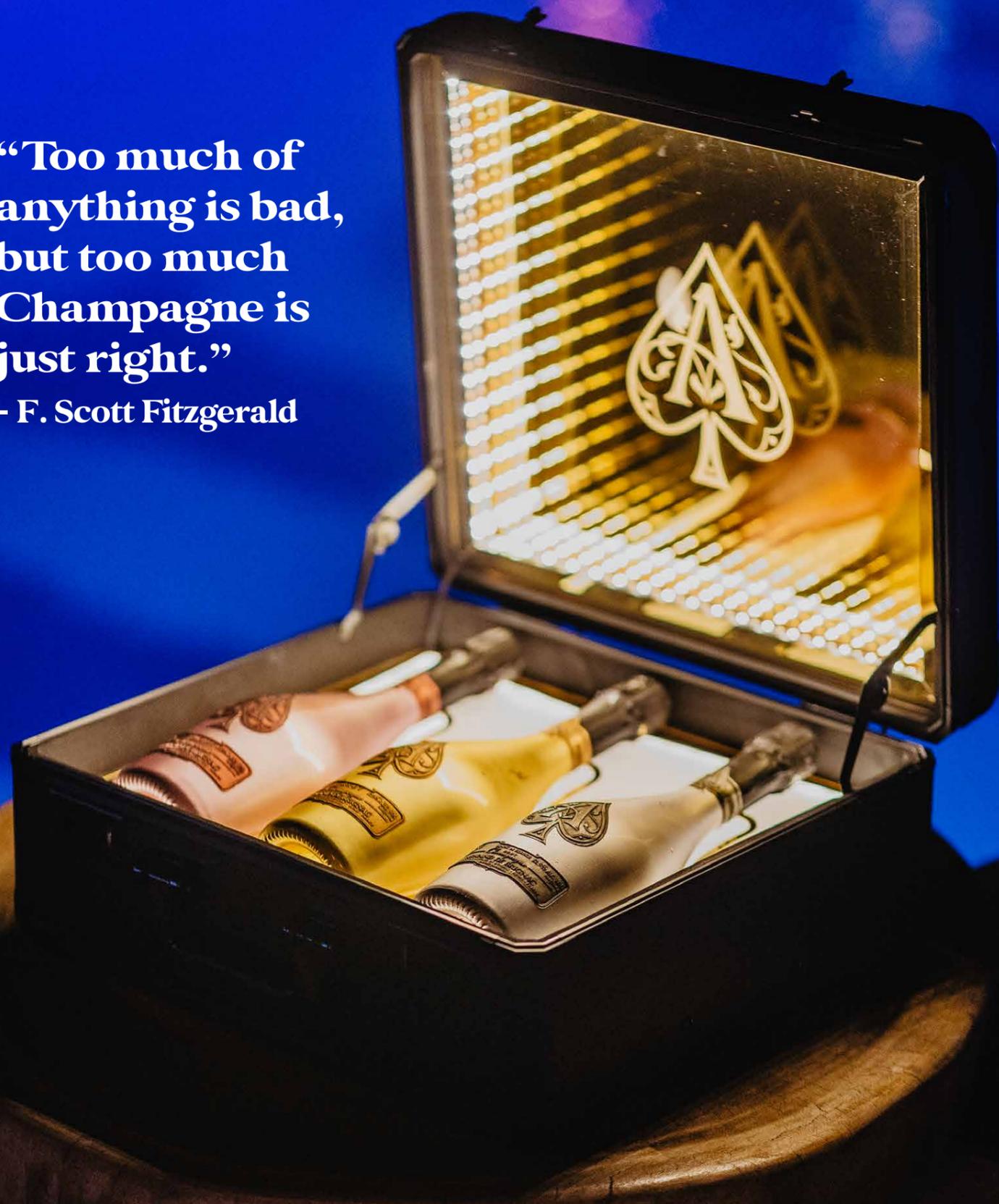


NXSTORE®

EN 125, N.º 32-34, BOLIQUÊME - ALGARVE

WWW.NXHOTELARIA.PT @NXHOTELARIA @NXHOTELARIA_STORE

**“Too much of
anything is bad,
but too much
Champagne is
just right.”
- F. Scott Fitzgerald**



WYNDHAM GRAND
Algarve

LIVE GRAND

EVERY MOMENT



Avenida André Jordan, nº39 8135-024 Almancil | Quinta do Lago | Portugal
reservations@wyndhamgrandalgarve.com
+351 289 000 380



Tunipex: o mar à nossa mesa

A história da Tunipex remonta a 1992, quando foi estabelecida como uma empresa familiar com o objetivo de fornecer produtos frescos e de alta qualidade aos consumidores locais e internacionais. Ao longo dos anos, a empresa expandiu as suas operações e tornou-se uma líder reconhecida na indústria da pesca, mantendo-se fiel aos seus valores fundamentais de integridade, qualidade e compromisso com o meio ambiente.

A missão da Tunipex é simples, mas poderosa: fornecer produtos de pesca frescos e sustentáveis, mantendo os mais altos padrões de qualidade e serviço ao cliente. A empresa está empenhada em promover a pesca responsável e sustentável, garantindo que os seus produtos sejam colhidos de forma ética e ecologicamente correta.

As suas operações abrangem uma ampla gama de atividades, desde a captura até a distribuição de produtos frescos e congelados. A empresa possui uma frota moderna de navios de pesca equipados com tecnologia de ponta, garantindo a captura segura e eficiente de uma variedade de espécies marinhas. A Tunipex também investe em instalações de processamento de última geração, onde os produtos são preparados e embalados de acordo com os mais rigorosos padrões de segurança alimentar e qualidade. Além disso, possui uma extensa rede de distribuição que garante a entrega rápida e eficiente dos seus produtos frescos para clientes no mundo inteiro.

A gama de produtos inclui uma variedade impressionante de frutos do mar frescos e congelados, desde peixes de água salgada até mariscos e crustáceos. Destacam-se o peixe fresco, o atum de barbatana azul e os peixes vivos, cada um cuidadosamente selecionado e preparado para garantir o máximo sabor e frescura.

O peixe fresco da Tunipex é colhido diariamente por pescadores experientes e entregue diretamente aos clientes, garantindo a máxima frescura e qualidade. O atum de barbatana azul, uma especialidade da empresa, é capturado de forma sustentável e processado com os mais altos padrões, garantindo um produto final de qualidade excepcional.

Com um compromisso contínuo com a excelência e a sustentabilidade, a empresa continua a ser uma força líder na indústria de pesca. A sua dedicação aos mais altos padrões de qualidade e serviço ao cliente torna-a uma escolha de confiança para consumidores e empresas dos quatro cantos do mundo.



Tunipex: as fresh as the sea

Tunipex was founded in 1992 and it has been one of the major contributors to the fishing industry which is basically known for the quality and the innovation that it brings to the products and the services. Throughout the history of the company, it has been devoted to the development of sustainability, quality, and food safety in all activities.

Tunipex's mission is simple yet powerful: to provide the supply of fresh and sustainable fishery products with the highest level of quality and customer service. The company aims to promote ethical and sustainable fishing practices and ensures that all its products are ethically and environmentally sourced.

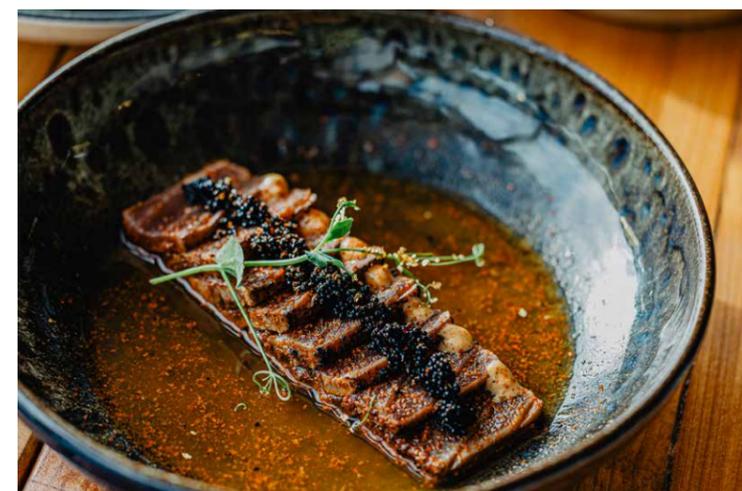
The company owns a sophisticated fleet of fishing vessels, scanning the most modern technology, which enables the successful and reliable catch of various marine species.

The company also makes investments in up-to-date processing facilities that prepare and pack products in accordance with the strictest food safety and quality related standards. Additionally, the company has an extensive delivery network which ensures that the customers get their fresh products within a short period in any part of the world.

The range of products offered by Tunipex includes an impressive variety of fresh and frozen seafood, from saltwater fish to shellfish and crustaceans. Fresh fish, bluefin tuna, and live fish are particularly noteworthy, each carefully selected and prepared to ensure maximum flavour and freshness.

Tunipex's fresh fish is caught daily by fishermen with years of experience and delivered directly to customers to guarantee the best quality and freshness. The company's speciality, the bluefin tuna, is caught sustainably and processed to the highest standards, guaranteeing an end product of extraordinary quality.

With an ongoing commitment to excellence and sustainability, the company continues to be a leading force in the fishing industry. Its dedication to the highest standards of quality and customer service makes it a trusted choice for consumers and businesses from all corners of the world.





Sabores mediterrânicos: património da humanidade à mesa



O Algarve é há uma década a região estandarte da cozinha portuguesa na Dieta Mediterrânica, Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO.

No WELL a carta do restaurante faz jus à arte milenar da cozinha mediterrânica aliando os produtos mais frescos à excelência da confecção, talhados a partir dos sabores e técnicas mais característicos desta que, mais do que uma forma de cozinhar, é uma forma de estar.

Difícil é escolher de entre o menu quais as estrelas a destacar, mas atrevemo-nos a dar-lhe algumas dicas com sabores de terra e mar.

Nas carnes destacamos o entrecôte e pancetta que dão corpo ao Tagliata steak, onde a rúcula e o tomate cherry se aliam ao parmesão, glorificados pelo chimichurri para deleite dos comensais. Viaje ainda para os sabores da picanha brasileira e dê ao palato o gostinho do samba com uma carne macia e saída da grelha a estalar.

Já no mar a proposta é dividir para reinar.

Camarão tigre com arroz de limão: descubra como pode o paladar sentir os ritmos da valsa, do tango e do passo doble

O Camarão Tigre é absoluto destaque. Uma verdadeira dança para o palato que nos abraça numa valsa reconfortante com uma cama de arroz cozinhado na perfeição; desafia-nos num tango sensual marcado pela explosão de sabor de uma camarão imenso que une suculência e crocância sublinhados a mar e; provoca-nos num passo doble trazido pelo staccato cítrico do limão. O polvo não brilha menos. Pescado nas águas algarvias pelas gentes de Santa Luzia, apresenta-se à mesa na melhor tradição portuguesa, à lagareiro. Como o nome indica a nota fundamental é o azeite, prensado a frio no lagar de Santa Catarina da Fonte do Bispo, e que usado generosamente é o segredo de um polvo macio rodeado de batata a murro. Finalmente o bacalhau, marca identitária

da cozinha portuguesa. O fiel amigo, como carinhosamente lhe chamamos, surge-nos povoado de notas contrastantes, onde pontuam o chouriço e o abacate em harmonioso desconcerto para o paladar e sempre acompanhado da sua cara-metade, a batata, num esmagado que junta sabor e textura numa nota de densidade.

Cinco sugestões de uma carta criada com primor e dedicação para que a mesa seja, antes de mais, uma celebração dos sabores locais.

Aceite o convite e sente-se à mesa com o que de melhor esta se pode povoar e depois cumpra os ditames da dieta mediterrânica como património da humanidade, conviva e viva em pleno na melhor tradição e faça cumprir a regra de ouro de que há mesa se constroem as melhores relações e as mais duradouras recordações.

Deixe-se levar ao ritmo do tempo fora do tempo e deguste a excelência da cozinha tradicional com um toque de mestria. Vai ver que nada é melhor para dar ao seu dia a merecida alegria.

Mediterranean flavours: world heritage at the table

For the past decade, the Algarve has been the flagship region of Portuguese cuisine within the Mediterranean Diet, recognized as an Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO. At WELL, the restaurant's menu honours the ancient art of Mediterranean cooking, combining the freshest ingredients with culinary excellence, crafted from the flavours and techniques characteristic of this lifestyle, which is more than just a way of cooking.

Choosing the standout dishes from the menu is challenging, but we dare to suggest some tips featuring flavours from both land and sea.

In the realm of meats, we highlight the entrecôte and pancetta that create the Tagliata steak, where arugula and cherry tomatoes join parmesan, glorified by chimichurri for the diners' delight.

Embark on a journey to the flavours of Brazilian picanha, and let your palate savour the taste of samba with tender, sizzling grilled meat.

From the sea, the proposal is to divide and conquer.

Tiger Prawn with Lemon Rice: Discover How Your Taste Buds Can Feel the Rhythms of the Waltz, Tango, and Paso Doble

The Tiger Prawn dish is the absolute highlight. A true dance for the palate, it embraces us in a comforting waltz with a bed of perfectly cooked rice, challenging us in a sensual tango marked by the explosion of flavour from a giant prawn combining succulence, crunchiness and the sea, and provoking us in a paso doble brought by the citrusy zest. The octopus doesn't fall short. Caught in the Algarve waters by the people of Santa Luzia, it arrives at the table in the best Portuguese tradition, "à lagareiro" style. As the name suggests, the fundamental note is olive oil, cold-pressed in the mill of Santa Catarina da Fonte do Bispo, used generously to ensure the tenderness of the octopus surrounded by "batata a murro" (Portuguese smashed potatoes).

Finally, the codfish, an iconic element of Portuguese cuisine. The "faithful

friend," as we affectionately call it, is presented with contrasting notes, where chorizo and avocado harmoniously clash for the palate, always accompanied by its soulmate, the potato, mashed to combine flavour and texture in a dense note.

These are five suggestions from a meticulously crafted menu designed to ensure that the table is, above all, a celebration of local flavours. Accept the invitation and sit down with the best the Algarve can offer, then adhere to the practices of the Mediterranean diet as a world heritage, socialize and live fully in the best tradition, and uphold the golden rule that the best relationships and most enduring memories are built at the table.

Let yourself be carried away and savour the excellence of traditional cuisine with a touch of mastery, giving your day the joy it deserves.






PATRÓN[®]
TEQUILA

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
WWW.BEBACOMCABECA.PT

Chef João Paulo

Como todas as boas histórias, tudo começou acidentalmente. Longe de casa e da comida reconfortante da avó, João depressa percebeu a falta dos sabores tradicionais, a dita saudade. A busca por esses sabores direcionou-lhe o foco e o resto é história. “Tudo começou por acaso, quando emigrei para Inglaterra com 18 anos e sentia falta da comida da minha avó. Para comer bem, tinha de aprender a cozinhar e o que começou como um amor transformou-se numa obsessão.”

“Sou canadiano com pais portugueses e imigrantes, e tive a sorte de mudar-me para Tavira aos 7 anos, onde cresci junto ao mar.”

Esta proximidade determinou o seu ingrediente favorito: “O marisco motiva-me e desafia-me a encontrar novos sabores e combinações. As especiarias também são um dos meus elementos favoritos e gosto trabalhá-las porque dão vida e sabor aos alimentos”.

“A minha cozinha é caseira e honesta. Tento tirar o maior partido dos ingredientes e reduzir o desperdício. No WELL utilizamos produtos locais e sustentáveis sempre que possível e somos conscientes do impacto ambiental da nossa cozinha.”
E o prato preferido? “O meu prato preferido é o que ainda estou para cozinhar!”

Like all good stories, everything started accidentally. Far from home and his grandmother's comforting food, João quickly realized he missed the traditional flavours, a feeling known as "saudade". The search for those flavours directed his focus, and the rest is history. "It all began by chance when I emigrated to England at 18 and missed my grandmother's cooking. To eat well, I had to learn to cook, and what started as a love, turned into an obsession."

"I'm Canadian with Portuguese immigrant parents, and I was lucky enough to move to Tavira at age 7, where I grew up by the sea."

This proximity determined his favourite ingredient: "Seafood motivates me and challenges me to find new flavours and combinations. Spices are also one of my favourite elements, and I enjoy working with them because they bring life and flavour to food."

"My cooking is home-made and honest. I try to make the most of the ingredients and reduce waste. At WELL, we use local and sustainable products whenever possible and are conscious of the environmental impact of our kitchen."

And his favorite dish? "My favorite dish is the one I have yet to cook!"



Dourada: a estrela da grelha

Delicie-se com a nossa extraordinária dourada – um prato criado com o espírito do Mediterrâneo em mente! O filete de dourada fresca é grelhado com tomate cherry, cebola roxa, anchovas, azeitonas, ervas aromáticas e azeite fumado.

Servido com batatas temperadas, espargos, alcaparras fritas estaladiças e panko dourado aromatizado com alho e alecrim.

Desfrute da combinação perfeita de texturas e sabores que levarão até às costas soalheiras do Mediterrâneo. Já está com água na boca? Pois, nós também.

Ingredientes:

Filete de Dourada	Salsa
Tomate Cherry	Manjerição
Cebola Roxa	Batata
Alho	Espargos
Anchovas	Alcaparra
Azeite fumado	Panko (pão ralado)
Azeitonas	

Modo de preparação:

Salada:

- Cortar os tomates cherry ao meio
- Picar a cebola roxa, alho, anchovas, azeitonas, salsa e manjerição
- Juntar os ingredientes num recipiente
- Adicionar azeite fumado

Acompanhamento:

- Dar uma pré-cozedura na batata em água temperada e o mesmo com os espargos

Extras:

- Fritar as alcaparras numa fritadeira
- Retirar excesso de óleo e reservar
- Assar o panko (pão ralado) no forno com azeite, alho, alecrim e sal e reservar

Numa frigideira adicionar o preparado da salada e levar ao lume para aquecer e cada ingrediente soltar o seu aroma, desligue o lume e adicione os espargos.

Na grelha, adicione a batata com um fio de azeite.

Comece a grelhar o filete da dourada temperado com sal.

Como servir:

Num prato fundo colocar as batatas, por cima o preparado da salada e os espargos, colocar a dourada grelhada e finalizar com as alcaparras fritas e o panko crocante.

Sea Bream: the grill star

Have a taste of our Sea Bream Extravaganza – a dish created with the spirit of the Mediterranean in mind! Fresh sea bream fillet is grilled with cherry tomatoes, red onion, anchovies, olives, herbs and smoked olive oil.

Served with a side of seasoned potatoes, asparagus, crispy fried capers and golden panko breadcrumbs scented with garlic and rosemary. Enjoy the perfect marriage of textures and flavours that will sweep you away to the sun-drenched shores of the Mediterranean. Is your mouth already watering? Well, so is ours.

Ingredients:

Sea bream fillet	Parsley
Cherry tomatoes	Basil
Red onion	Potatoes
Garlic	Asparagus
Anchovies	Capers
Smoked olive oil	Panko (breadcrumbs)
Olives	

Preparation:

Salad:

- Cut the cherry tomatoes in half.*
- Chop the red onion, garlic, anchovies, olives, parsley, and basil.*
- Mix the ingredients in a bowl.*
- Add smoked olive oil.*

Side Dish:

- Pre-cook the potatoes in seasoned water and do the same with the asparagus.*

Extras:

- Fry the capers in a deep fryer.*
- Remove excess oil and set aside.*
- Roast the panko (breadcrumbs) in the oven with olive oil, garlic, rosemary, and salt, then set aside.*

In a skillet, add the salad mixture and heat it until each ingredient releases its aroma, then turn off the heat and add the asparagus. On the grill, add the potatoes with a drizzle of olive oil. Start grilling the sea bream fillet, seasoned with salt.

How to Serve:

On a deep plate, place the potatoes, top with the salad mixture and asparagus, place the grilled sea bream on top, and finish with fried capers and crispy panko.

CONRAD[®]
ALGARVE

NEVER JUST STAY. STAY INSPIRED.



Conrad Algarve
Estrada da Quinta do Lago
8135-106 Almancil, Portugal
Telephone +351 289 350 700

Casa do Polvo Santa Luzia: o melhor polvo do mundo



É entre as águas tranquilas da ria e a atmosfera acolhedora da vila de Santa Luzia, que nasceu a Casa do Polvo. A jornada começou em 2010, com a inauguração do restaurante Casa do Polvo – Tasquinha. Desde então, tornou-se um destino imperdível para os apreciadores da culinária local e turistas em busca de sabores autênticos.

O sucesso do restaurante foi tão grande que a procura por polvo cresceu significativamente ao longo dos anos. Com uma média impressionante de 29 toneladas consumidas anualmente, ficou claro que havia uma oportunidade de expandir os negócios para atender a essa crescente procura e, ao mesmo tempo, promover os produtos locais de Santa Luzia.

Foi o mote para nascer a Fábrica do Polvo, uma extensão natural do sucesso da Casa do Polvo – Tasquinha. Reconhecendo a necessidade de negócios locais para complementar a comercialização do polvo de Santa Luzia, a Fábrica do Polvo tornou-se um ponto de referência na produção e venda de polvo ultracongelado.

Com toda a experiência acumulada na restauração e no tratamento do polvo, a Fábrica do Polvo orgulha-se de oferecer o melhor produto destinado à restauração e hotelaria. Diretamente da Lota de Santa Luzia, o polvo de qualidade superior é preparado e embalado de forma a preservar toda a sua textura e sabor distintos.

A procura não fica por aqui e a Fábrica do Polvo decidiu abrir a Mercearia do Mar, oferecendo venda direta ao público. Aqui, os clientes podem encontrar uma variedade de produtos derivados de polvo, desde polvo ultracongelado e cozido de diferentes tamanhos até deliciosos petiscos como rissois, croquetes e outras tantas iguarias. Além disso, a Mercearia do Mar também oferece uma seleção de conservas gourmet, proporcionando aos clientes um verdadeiro sabor do que as nossas águas têm para oferecer.

Casa do Polvo Santa Luzia: the best octopus in the world

In the calm waters of the estuary and the friendly environment of the village of Santa Luzia, Casa do Polvo was created. The voyage started in 2010 with the inauguration of Casa do Polvo - Tasquinha. Ever since, it has become a favourite place to all lovers of local cuisine and tourists looking for real flavours.

The popularity of the restaurant was such that the request for octopus increased enormously through the years. Considering that an average of 29 tons were being consumed annually, it was evident that an opportunity existed to grow the business and meet the increasing demand, while also promoting the local products of Santa Luzia.

Hence, the Octopus Factory was born, as a natural continuation of the success of Casa do Polvo - Tasquinha. Understanding that local businesses need to support the marketing of Santa Luzia octopus, the Octopus Factory has become a reference in the production and sale of ultra-frozen octopus.

The Octopus Factory is proud to offer the best product for catering and hospitality with all the experience accumulated in catering and treatment of octopus. The octopus of superior quality is obtained directly from the Santa Luzia fish market and it is prepared and packed to retain its characteristic

texture and taste.

But the demand didn't stop there, and that's why the Octopus Factory decided to open the Mercearia do Mar, for direct sale to the public. Here, clients can get all octopus products, from ultra-frozen and cooked octopus of different sizes to attractive snacks such as rissoles, croquettes and several other delicacies.

Mercearia do Mar also has a range of gourmet preserves that truly provide customers with a taste of the sea and trust us, this is the best octopus of the world.



Celebrar os tesouros locais: odisseia gastronómica pelo Algarve

No coração do Algarve, entre o azul do mar e o verde dos pomares, encontra-se um tesouro gastronómico inigualável: os produtos que cultivamos localmente.

É com muito prazer que damos a conhecer alguns dos verdadeiros protagonistas da nossa ementa, as suas histórias ge-

nuínas, as empresas que estão por detrás e o seu contributo para a sustentabilidade. Esta é a nossa homenagem aos nossos parceiros e aos ricos sabores e tradições da nossa região.

Lagar de Santa Catarina: o Santo Graal do azeite

Lagar Santa Catarina: Holy Grail of olive oil



qualidade excepcional e pelo compromisso com a sustentabilidade continua a atrair clientes a nível global, solidificando ainda mais o seu lugar enquanto um ícone na indústria do azeite.

Since 1913, Lagar Santa Catarina has been a benchmark in quality olive oil production, keeping alive the legacy of its visionary founder, Manuel Belchior Pereira. Located in the picturesque village of Santa Catarina da Fonte do Bispo, Tavira, the small family business's legacy was passed on in 2019 to companies led by Manuel Belchior's son, Renato Rocha.

Under his management, the mill has continued its tradition of excellence, carefully combining tradition with innovation, always ensuring compliance with the highest standards of quality and food safety.

Today, it remains at the forefront of the industry, equipped with the most modern technology, where every step is meticulously planned to ensure the exceptional quality that has become synonymous with Lagar Santa Catarina. The olive oil from Lagar Santa Catarina, sourced mainly from olives harvested from centuries-old dry-farmed olive trees in the Algarve, is not only appreciated by local consumers but also exported to Germany, France, Italy, Belgium, and the Netherlands. Its reputation for remarkable quality and commitment to sustainability continues to attract customers globally, further solidifying its place as an icon in the olive oil industry.

Desde 1913, o Lagar Santa Catarina tem sido um ponto de referência na produção de azeite de qualidade, mantendo vivo o legado de Manuel Belchior Pereira, o visionário fundador. Localizado na pitoresca aldeia de Santa Catarina da Fonte do Bispo, Tavira, o legado da pequena indústria familiar passou em 2019 para as mãos das empresas lideradas pelo filho de Manuel Belchior, Renato Rocha.

Sob a sua gestão, o lagar continuou a tradição de excelência, combinando cuidadosamente tradição com inovação, garantindo sempre o cumprimento dos mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar.

Atualmente, mantém-se na vanguarda da indústria, equipado com a mais moderna tecnologia onde cada passo é cuidadosamente planeado para garantir a qualidade excepcional que se tornou sinónimo do Lagar Santa Catarina.

O azeite do Lagar Santa Catarina, proveniente de azeitonas colhidas principalmente de oliveiras centenárias do pomar de sequeiro do Algarve, não só é apreciado pelos consumidores locais, mas também exportado para a Alemanha, França, Itália, Bélgica e Países Baixos. A sua reputação pela

MicroVegetais: a abordagem inovadora de Nuno Clara

MicroGreens: Nuno Clara's innovative approach



Uma empresa dedicada à produção de microvegetais está a redefinir os padrões da indústria ao adotar práticas ambientalmente responsáveis e técnicas de cultivo inovadoras. Falamos de Nuno Clara.

Em São Brás de Alportel, surge uma história de inovação e compromisso com a sustentabilidade com os microvegetais a ser cultivados em aquaponia, uma técnica que combina a produção de plantas com a criação de peixes e gera uma redução significativa no uso de água de até 90%. O compromisso com a sustentabilidade também se reflete no uso de tapetes de fibra de coco 100% biodegradáveis e naturais, garantindo a limpeza das plantas e permitindo o seu uso em ambientes que requerem alta higiene.

Recentemente, a empresa mudou para novas instalações, projetadas para aproveitar ao máximo a luz solar. Este recurso não só beneficia o crescimento das plantas, mas também mantém uma temperatura adequada durante os invernos mais frios, sem necessidade de dispositivos eletrónicos. No verão, o ambiente continua propício para as

Celebrating our local treasures: gastronomic odyssey through the Algarve

In the heart of the Algarve, between the blue of the sea and the green of the orchards, lies an unrivalled gastronomic treasure: What we plant here. We are happy to present a few of the real heroes of our menu, their stories, the companies

standing behind them and their sustainability contribution. In this we honour our partners and some of the local treasures of our beautiful region.

Rui Simeão – Tavira Sal: o mar em cristais

Rui Simeão – Tavira Salt: the sea in crystals



para as vastas áreas de evaporação, onde o sol e o vento iniciam o processo de concentração do sal. À medida que a água se evapora, os cristais de sal começam a formar-se na superfície, sendo delicadamente colhidos pelos trabalhadores locais.

Few ingredients have a history as rich and complex as salt. Since ancient times, salt has played a vital role in food preservation and flavor enhancement – and we cannot speak of salt without heading to Tavira.

Poucos ingredientes têm uma história tão rica e complexa quanto o sal. Desde os tempos antigos, o sal tem desempenhado um papel vital na preservação dos alimentos e no aprimoramento do sabor – e não podemos falar de sal sem rumarmos a Tavira.

Rui Simeão – Tavira Sal é uma empresa familiar que se dedica à produção de sal marinho artesanal desde 1880. Localizada na bela região de Tavira, no nosso Algarve, a empresa tem uma longa história e tradição na produção de sal de alta qualidade.

A história da empresa remonta a várias gerações, com técnicas e segredos transmitidos de pai para filho ao longo dos anos. Este legado de conhecimento acumulado é uma das razões pelas quais o sal de Tavira é tão valorizado. Um dos produtos mais emblemáticos é a Flor de Sal, uma preciosidade colhida à mão nas salinas de Tavira. A Flor de Sal é conhecida pela sua textura delicada e sabor único, resultado da evaporação natural da água do mar e da meticulosa colheita artesanal.

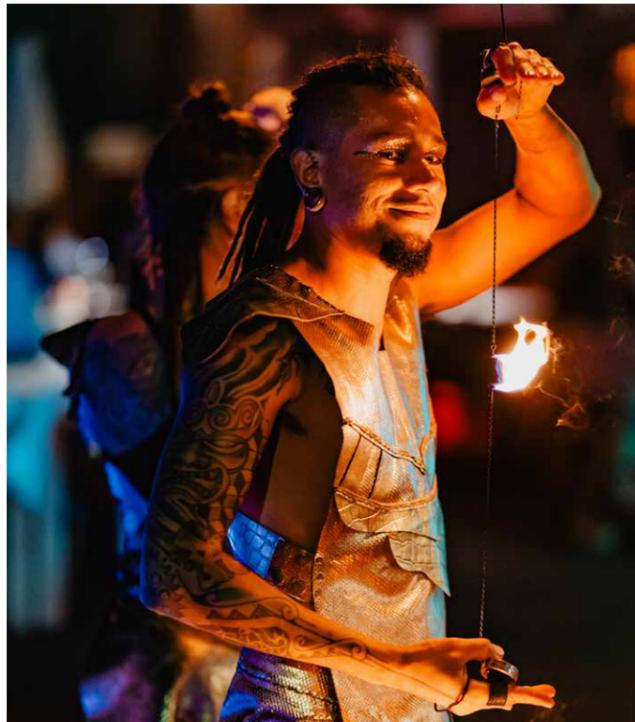
O sal artesanal produzido pela Rui Simeão é o resultado de um processo cuidadoso e respeitoso com o meio ambiente. Nas salinas de Tavira, a água do mar é cuidadosamente direcionada

Rui Simeão – Tavira Salt is a family business dedicated to the production of artisanal sea salt since 1880. Located in the beautiful region of Tavira in our Algarve, the company has a long history and tradition in producing high-quality salt.

The company's history spans several generations, with techniques and secrets passed down from father to son over the years. This legacy of accumulated knowledge is one of the reasons why Tavira salt is so highly valued.

One of the most emblematic products is Flor de Sal, a precious commodity hand-harvested in the Tavira salt pans. Flor de Sal is known for its delicate texture and unique flavor, resulting from the natural evaporation of seawater and meticulous artisanal harvesting.

The artisanal salt produced by Rui Simeão is the result of a careful and environmentally respectful process. In the Tavira salt pans, seawater is carefully channeled into vast evaporation areas, where the sun and wind begin the salt concentration process. As the water evaporates, salt crystals start to form on the surface, being delicately harvested by local workers.



Glamour e animação: um espetáculo para a alma

Ritmo, animação, música e performances são os ingredientes que fazem do WELL Vale do Lobo um espaço único e singular com diversão garantida de dia e de noite.

Aqui as palavras de ordem são o glamour e a festa, por entre cocktails clássicos ou de autor, rios de champanhe ou como pares de dança para acompanhar uma animada refeição.

Desde o almoço até que as portas se fecham o entretenimento percorre os espaços do WELL num desfile de ritmo, ousadia e cor que têm um único objetivo: que a sua experiência seja única.

A precursão de raízes brasileiras ressoa com dotes de envolvimento ritmada saídos das mãos experientes de Tchelmy. A solo ou como contraponto ao DJ, o nosso índio, como carinhosamente o tratamos, evolui sobre os tambores com uma performance onde tudo é cuidado ao pormenor para que ouça, veja e sinta a sonoridade indígena das terras do Brasil. Legram é o senhor música que aos comandos da cabine de DJ delinea o perfil de cada dia, com sets marcados pelo Deep House e Afro House, a tendência superlativa dos beach clubs de todo o mundo que exhibe com absoluta mestria. Em cada momento que convida a tirar o pé do chão, apontamentos superlativos de violino e de sax dão o brilho único das cordas e dos sopros que rasgam o ar em momentos de pura adrenalina.

A experiência WELL é, pura vida, pura emoção e uma essência rara de arrebatamento e sublimação!

Aproveite cada segundo como se fosse o último, no restaurante ou no beach club, e deixe-se arrastar pelas emoções esteja

o céu invadido pela luz do dia ou pontilhado de estrelas sob o escuro da noite.

Puxe pelo corpo e vá onde o coração o levar, solte-se, saia da caixa e deixe-se invadir por um dia sem amarras

Entretanto os nossos bailarinos encarregam-se de animar as hostes, arrancando sorrisos a pequenos e grandes com performances arrojadas e carregadas de cor e brilhos.

Não esmoreça, que a vida não permite se se quer vivida. Abra os pulmões ao ar marítimo, inunde a alma com o ambiente que criámos exclusivamente a pensar em si e abrihante tudo com o seu sorriso e felicidade únicos.

Puxe pelo corpo e vá onde o coração o levar, solte-se, saia da caixa e deixe-se invadir por um dia sem amarras enquanto se deslumbra com o fogo frio, as luzes psicadélicas e o fogo de artifício que marca a noite desde as garrafas de champanhe até aos céus.

Seja senhor do rumo da sua felicidade e partilhe-a connosco e com todos os nossos convidados. Cada pessoa que vir ao seu redor é um amigo, em cada cara encontrará um sorriso e em cada olhar o brilho de um dia inesquecível.

É exatamente isto que a experiência WELL é, pura vida, pura emoção e uma essência rara de arrebatamento e sublimação.

Agora que já sabe o segredo, não se prive e venha daí ajudar-nos a pintar com a sua cor única a tela excepcional que a cada dia entregamos a quem partilha a vida ao melhor estilo WELL: intensa e memorável.

Glamour and Entertainment: a spectacle for the soul

Rhythm, excitement, music, and performances are the ingredients that make WELL Vale do Lobo a unique and singular venue, guaranteeing fun throughout the day and night. Here, the defining words are glamour and celebration, whether through classic or signature cocktails, rivers of champagne, or a dance partner to accompany a lively meal.

From lunch until the doors close, entertainment flows through the spaces of WELL in a parade of rhythm, boldness, and colour, all with a single goal: to make your experience unique.

The percussion of Brazilian roots resonates with the rhythmic skills of Tchelmy. Whether solo or as a counterpoint to the DJ, our "indian", as we affectionately call him, takes over the drums with a performance where every detail is meticulously crafted for you to hear, see, and feel the indigenous sounds of Brazil.

Legram, our music maestro, commands the DJ decks, shaping each day's profile with sets marked by Deep House, House and Afro House, the ultimate trend of beach clubs worldwide, which he showcases with absolute mastery.

In every moment that invites you to get on your feet, the exquisite notes of violin and saxophone add a unique brilliance of strings and wind instruments, that cut through the air in moments of pure excitement.

The WELL experience is pure life, pure emotion and a rare essence of euphoria and sublimation!

Enjoy every second as if it were your last, in the restaurant or at the beach club, and let yourself be swept away by the

emotions, whether the sky is filled with sunshine or dotted with stars under the night's darkness.

Let your body move where your heart takes you, break free, think outside the box, and enjoy a day without constraints

Meanwhile, our dancers are tasked with entertaining the crowd, collecting smiles from both young and old with bold, colourful, and glittering performances.

Don't let life slip by if you want to live it fully. Breathe in the sea air, immerse your soul in the atmosphere we created exclusively for you, and enhance everything with your unique smile and happiness.

Let your body move where your heart takes you, break free, think outside the box, and enjoy a day without constraints, while being dazzled by cold fire, psychedelic lights, and fireworks that illuminate the night, from the champagne bottles to the skies.

Be the master of your happiness and share it with us and all our guests. Everyone around you is a friend, every face will meet you with a smile, and in every gaze, you'll find the sparkle of an exuberant day.

This is exactly what the WELL experience is: pure life, pure emotion, and a rare essence of enchantment. Now that you know the secret, don't hold back. Come and help us paint the exceptional canvas we deliver each day to those who share life in the best WELL style: intense and unforgettable.



Pode um pôr do sol acabar com ele a nascer? Provavelmente

Carlsberg, uma cerveja internacional premium de origem dinamarquesa. Desde 1847 a brindar à qualidade inquestionável da nossa pilsner de puro malte



PROBABLY THE BEST  BEER IN THE WORLD

Seja responsável. Beba com moderação.

Magia o ano inteiro

Venha conhecer as maravilhas do calendário anual de eventos do WELL. Basta entrar neste espaço fantástico para sentir o apelo das atividades especiais que aqui se realizam. Os eventos realizados ao longo do ano são uma agradável surpresa para residentes e visitantes. A postos para um grande ano? Venha fazer-nos uma visita e prepare-se para menus espetaculares, celebrações e uma atmosfera verdadeiramente feliz.

Magic all year round

Enjoy the wonders of the annual calendar of events at WELL. One step into this magnificent place and you will be inspired by the extraordinary activities taking place here. The annual calendar of events is a delight for residents and guests alike. Are you ready for an excellent year ahead? Come and discover this paradise for dining, celebrating and (of course) partying.



Eventos de primavera – sinta o sabor da vida

O nosso mercado de primavera abriu as suas portas e o ar encheu-se de vitalidade com o colorido das flores e o despertar da natureza. Foi possível experimentar os aromas e os sabores que realçaram o melhor dos nossos produtos e dos artesãos locais. Houve exposições de interessantes peças de artesanato, delícias das mais frescas e atividades de celebração da primavera.

Uma visita às bancas do nosso mercado é uma introdução ao nosso mundo do trabalho artesanal! Há uma grande variedade de artesanato, tanto local como de outros países, feito por artistas dos quatro cantos do mundo, desde os têxteis locais tecidos à mão à cerâmica elegantemente moldada. Aqui, cada peça tem uma história a descobrir.

Os nossos experientes mixologistas prepararam uma variedade de cocktails fantásticos para acompanhar o momento. O bar da piscina contou com espetáculos de música ao vivo por cantores locais e vários músicos.

Eventos de verão – faça parte da festa

As nossas festas de verão transformam o nosso resort num ponto de referência quando o sol brilha e as noites aquecem. No verão passado, o nosso resort foi palco de eventos de vários tipos, cada um deles único e com o glamour que nos caracteriza.

Os nossos hóspedes desfrutaram de uma experiência única com a Noite Branca, patrocinada pela Moët Chandon. Também puderam desfrutar do ambiente refrescante das Unique Nights by Carlsberg. Dance Your Style by Red Bull foi para quem gosta de dançar a sério e a Neon Sommersby garantiu uma noite emocionante e divertida.

Todos os momentos inesquecíveis de 2023 fizeram as maravilhas das noites de verão!

Spring events – a taste of life

Our spring market opened doors for the first time and the air was full of vitality alongside the blooming flowers and reawakening of nature. Here it was possible to experience the smells and tastes that bring out the best in superb products and local artisans and take a stroll through the gallery of curious artefacts, taste the fresh goodness and take part in the spring celebration activities.

A visit to our market stalls is an introduction to our world of handicrafts! There is a wealth of crafts, both local and imported from afar, made by artisans from all over the world, from locally hand-woven textiles to elegantly cast pottery, all handmade, each piece with a story to discover.

Our expert mixologists also prepared a variety of fantastic cocktails for you to enjoy at the bar. The pool bar featured live music performances from local singers and various musicians.

Summer events – be part of the party

Our summer parties turn the resort into a hotspot when the sun kisses the shores of WELL Vale do Lobo.

Last summer our resort was alive with events of all kinds, each individual and unique in its charm of starry nights. Our guests enjoyed a unique experience with White Party, sponsored by Moët Chandon. On the other hand, they could indulge in the cool environment of Unique Nights by Carlsberg. Dance Your Style by Red Bull was for the real ballers and Neon Sommersby guaranteed an exciting and fun night.

Eventos de outono – assustadoramente elegantes

Quando os dias ficam mais curtos e a temperatura um pouco mais amena, entramos no clima de Halloween que toma conta de Vale do Lobo. As decorações temáticas preenchem o espaço e dão o mote para o início das festividades.

Quer seja um fantasma assustador ou algo mais fora da caixa, garantimos-lhe um Halloween emocionante independentemente da sua máscara.

Eventos de inverno – o encanto da época festiva

Iniciámos um capítulo muito especial: o nosso Mercado de Natal, cuja receita reverteu a favor da ARA - Animal Rescue Algarve.

Prepare-se para decorar biscoitos de gengibre, provar vinho quente e receber uma visita surpresa do Pai Natal. Mas o que é que torna o nosso mercado especial? A atitude algarvia, naturalmente!

Esqueça o stress das férias, prepare-se para relaxar e beber vinho quente à beira da piscina ou absorver a magia do Natal com vista para a nossa bela praia, das 11:00h às 18:00h. E o melhor de tudo é que vai poder contar com uma série de surpresas, desde grupos de dança inesperados, passando por concursos divertidos e muito mais. O nosso mercado é sempre uma festa e pela melhor das causas!

E, finalmente, a celebração do último dia do ano, a nossa tão aguardada passagem de ano. Champanhe, fogo de artifício e todo o luxo que nos caracteriza, é só o começo de uma grande noite.

Se ainda não planeou a passagem de ano perfeita, o nosso espaço garante um menu especial, sorrisos sinceros e muito brilho e glamour.

Confie em nós.

Autumn events – ghouls' night out

When the days get shorter and the temperature a little cooler, we get into the Halloween mood that takes over WELL. Themed decorations fill the space and set the tone for the start of the fright night festivities.

Whether it's a spooky ghost or something more out of the box, you're guaranteed a thrilling Halloween whatever your costume.

Winter events – explore the charms of the season

We've started a very special chapter on our events: our very own Christmas Market, where 100% of our income was devoted to ARA - Animal Rescue Algarve.

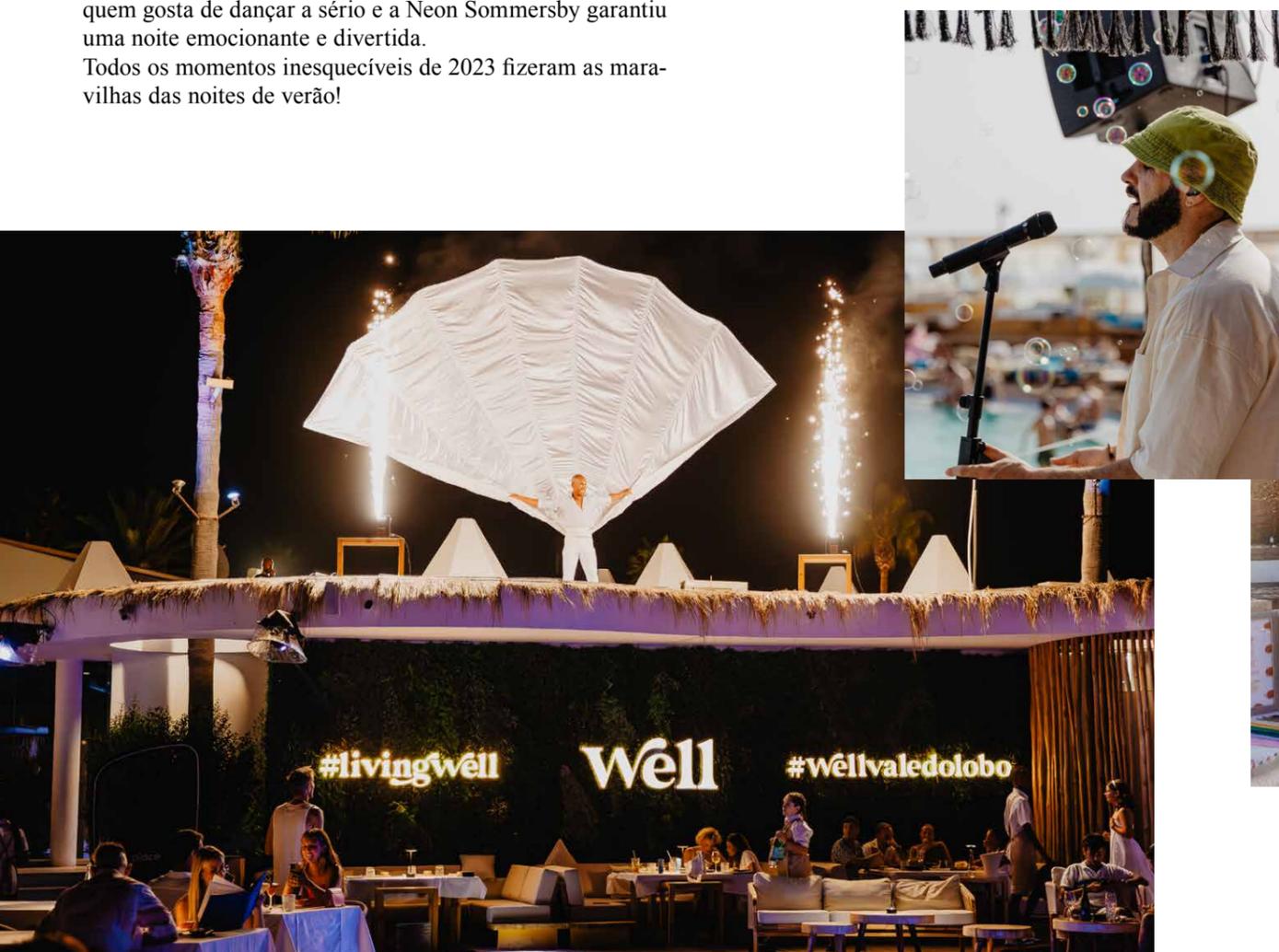
Imagine gingerbread decorating, sampling mulled wine and a surprise visit from Santa. But what is it that makes our market unique? The Algarve attitude, naturally!

Forget the stress of the holidays, get ready to relax and sip mulled wine by the pool or soak up the magic of Christmas overlooking our beautiful beach from 11am to 6pm. Best of all, you can expect a whole host of surprises, from unexpected dance groups to fun competitions and much more. Our market is always a party, and for the best of causes!

And finally, the celebration of the last day of the year, our long-awaited New Year's Eve. Champagne, fireworks and all the luxury that characterises us is just the start of a great night.

If you haven't planned the perfect New Year's Eve yet, our venue guarantees a special menu, sincere smiles and lots of glitz and glamour.

Trust us.





Um palco único para os momentos chave da vida

Há momentos que marcam uma vida e são exatamente estes marcos que pedem um palco único para fazer a história acontecer. Do anúncio de uma nova vida à celebração de uma vida longa, passando por todos os grandes momentos de cada um de nós, há marcos que importa celebrar.

De uma conquista empresarial à celebração do esforço e união das pessoas e sucessos que cimentam uma empresa, passando pelo lançamento de novos produtos ou pelo convívio com os parceiros comerciais, há vitórias que importa comemorar.

É destes momentos que se faz a nossa história pessoal ou empresarial e são eles que definem o que somos e o que fazemos.

Celebrar os passos que consolidam o passado no presente e abrem portas ao futuro é criar memórias e firmar laços que asseguram que temos os nossos connosco nos grandes momentos.

O WELL Vale do Lobo é o palco ideal para cada um destes episódios maiores das nossas vidas.

Para cada evento temos um espaço à medida e para cada ocasião um plano desenhado à sua imagem. Uma solução personalizada criada lado-a-lado consigo pela nossa equipa de eventos, para que cada comemoração seja ela mesma um marco.

Construímos consigo as suas memórias, seja um pedido de casamento ou uma despedida de solteira, um batizado ou um aniversário, um evento de lançamento de produto ou uma confraternização empresarial.

Personalizamos os nossos espaços à medida de cada evento, seja para um cocktail durante o dia ou um para um jantar mais formal, haja a necessidade de juntar amigos numa festa ou de unir colaboradores num ambiente de networking.

Traga-nos a sua ideia e nós faremos o resto. Juntamos-lhe brilho, felicidade e glamour e entregamos-lhe um evento à sua medida, para mais tarde recordar.

Propomos-lhe que celebre connosco cada vitória, cada passo, cada segredo desvendado.

Faça brilhar a vida comemorada a rigor, com o que de melhor se possa sonhar. Atreva-se a deixar a sua marca na trilha do tempo, com o WELL como palco para fazer de um evento história e memória, porque a vida faz-se a celebrar.

A unique stage for life's key moments

There are moments that mark a life, and it is precisely these milestones that call for a unique stage to make history happen. From the announcement of a new life to the celebration of a long one, and all the significant moments each of us experiences, there are milestones that deserve a celebration.

From a business achievement to celebrating the effort and unity of the people and successes that solidify a company, from the launch of new a product to socialising with business partners, there are victories worth commemorating.

It is these moments that make up our personal or business history, defining who we are and what we do. Celebrating the steps that consolidate the past, the present and open doors to the future, is about creating memories and forging bonds that ensure we have our loved ones with us during the great moments.

WELL Vale do Lobo is the ideal stage for each of these major episodes in our lives. For every event, we have a space tailored to your needs, and for every occasion, a plan designed to your image. A personalised solution created side-by-side with you by our events team, so that every celebration becomes a milestone itself.

We build your memories with you, whether it's a marriage proposal or a bachelorette party, a christening or a birthday, a product launch event, or a corporate gathering. We customize our spaces to fit each event, whether it's for a daytime cocktail or a more formal dinner, whether you need to bring friends together for a party or unite employees in a networking environment.

Bring us your idea and we will do the rest. We add sparkle, happiness, and glamour, delivering an event tailored to you, to be remembered for years to come. We invite you to celebrate each victory, each step, each unveiled secret with us. Let life shine with a celebration done right, with the best that can be dreamed of. Dare to leave your mark on the trail of time, with WELL as the stage to turn an event into history and memory, because life is made for celebrating.







Da tranquilidade ao ritmo com o céu como limite

Ao subir escadaria do beach club WELL Vale do Lobo prepare-se para entrar num espaço multidimensional onde verdadeiramente o céu imenso e azul é o limite.

Deslumbre-se com a imensa piscina circular rodeada de espreguiçadeiras e camas balinesas e espraie o olhar sobranceiro sobre o azul infinito do Atlântico.

Aqui, se prefere um espaço intimista e exclusivo, pode escolher entre as camas balinesas sea front, alcandoradas sobre o oceano, ou optar pelas poolside, onde a vista se derrama sobre a piscina e o décor pontuado de verde.

Já se preferir pode deitar-se numa espreguiçadeira em torno do espelho de água ou mesmo aproveitar o sol numa das espreguiçadeiras dentro da piscina com a água como companhia.

O ambiente foi pensado para o relaxamento e para a diversão num percurso que evolui ao longo do dia. Comece a manhã tranquila e serenamente aproveitando o astro rei desde as primeiras horas, por entre uma bebida suave e fresca até à hora em que a fome impõe uma visita ao espaço de refeições

criado para que nada lhe falte à mesa. A carta, criteriosamente selecionada, permite desfrutar do melhor que o restaurante WELL - Vale do Lobo tem para lhe oferecer sem ter de sair do beach club e, uma vez satisfeito o apetite, está na hora de aumentar o ritmo.

Ao longo da tarde a trajetória garante um descolar suave para voos mais animados e de maior arrojado musical.

Anime-se com cocktails pensados para a felicidade e, com a paixão pela vida como mote, viva cada momento ao máximo entre flutes do melhor champanhe do mundo.

Até ao pôr-do-sol de cortar a respiração o nosso dj garante-lhe, por entre animação quanto baste, uma viagem pelas sonoridades do momento, num crescendo que convida à descontração e ao convívio.

Anime-se com cocktails pensados para a felicidade e, com a paixão pela vida como mote, viva cada momento ao máximo entre flutes do melhor champanhe do mundo.

From tranquility to rhythm with the sky as the limit

As you ascend the staircase to the Beach Club at WELL Vale do Lobo, prepare to enter a multidimensional space, where the immense blue sky is truly the limit. Marvel at the vast circular pool surrounded by 150 sunloungers and 20 Balinese beds, and let your gaze wander over the infinite blue of the Atlantic.

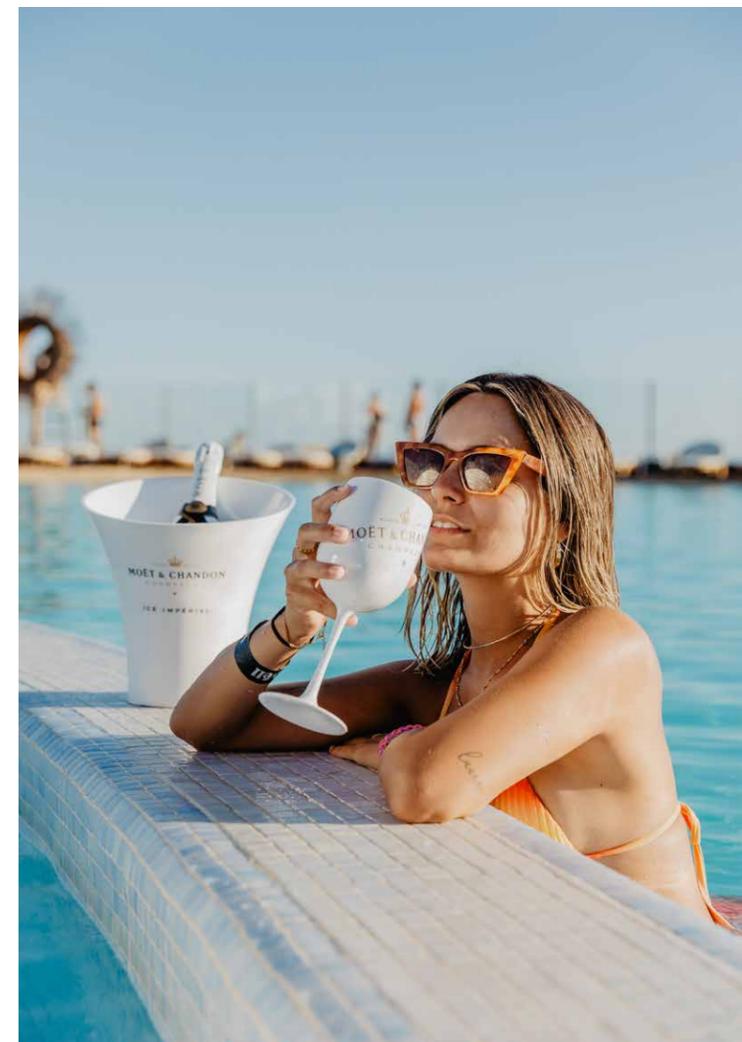
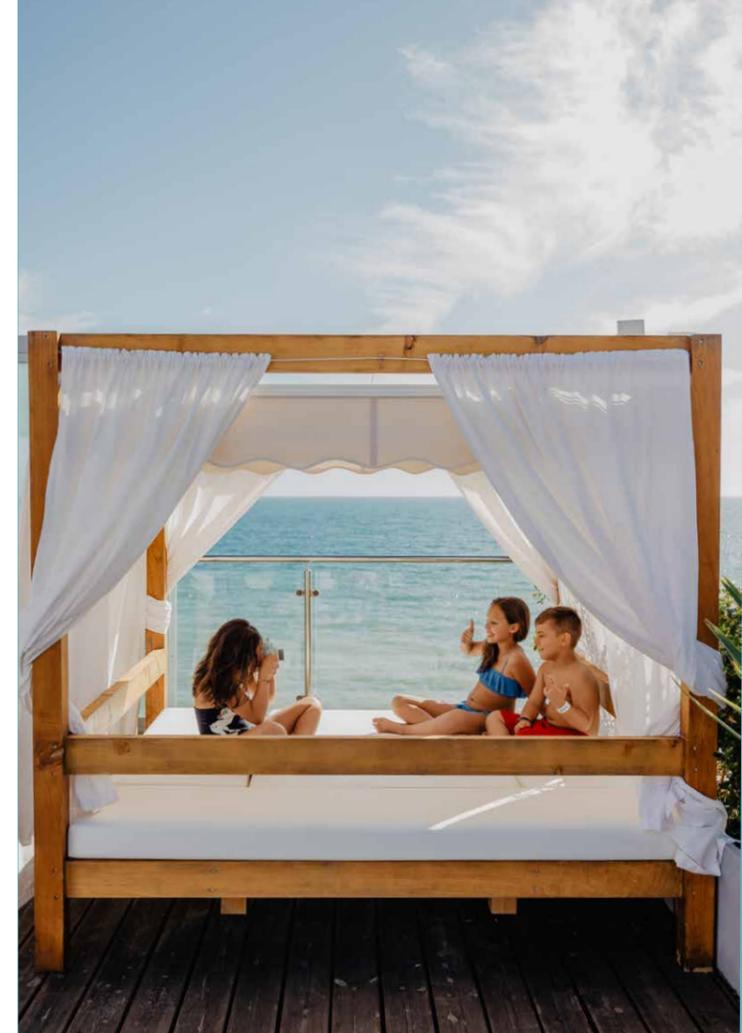
If you prefer an intimate and exclusive space, you can choose between the seafront Balinese beds, overlooking the ocean, or the poolside ones, where the view flows over the pool and the green-accented decor. Alternatively, you can lounge on a sunbed around the pool or even soak up the sun on one of the floating sunbeds on the edge of the water.

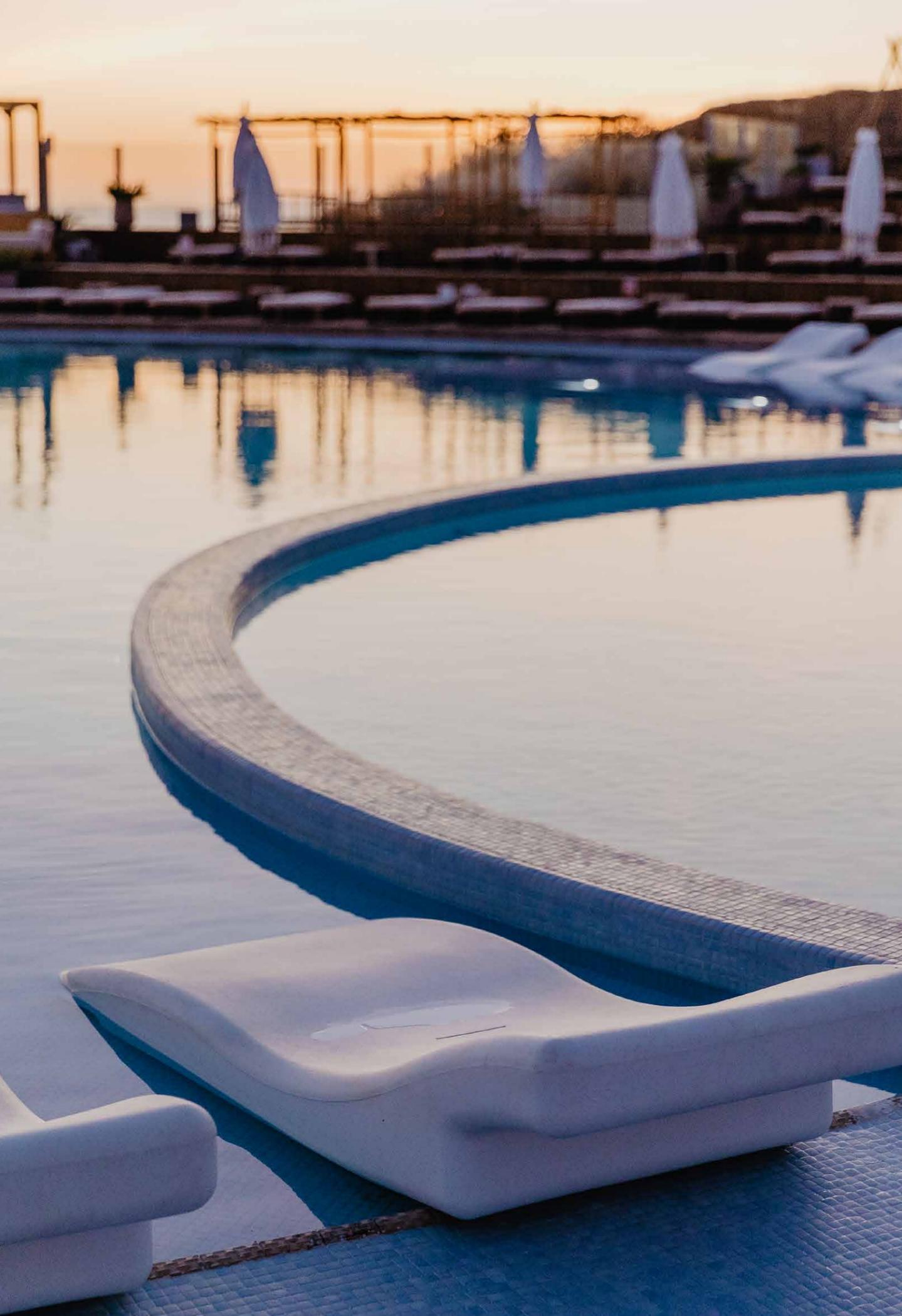
The ambiance is designed for both relaxation and fun, evolving throughout the day. Start your morning calmly, enjoying the sunshine from the early hours with a soft, refreshing drink until hunger calls for a visit to the dining area, where you have plenty of option to choose from.

The carefully selected menu allows you to savour the best that WELL Vale do Lobo restaurant has to offer without leaving the Beach Club. Once your appetite is satisfied, it's time to pick up the pace. Throughout the afternoon, the atmosphere smoothly transitions to livelier and more dynamic musical beats.

Cheer up with cocktails crafted for happiness and, with a passion for life as your motto, live every moment to the fullest with flutes of the world's finest champagne.

Until the breathtaking sunset, our DJ ensures a journey through the sounds of the moment, with just the right amount of excitement, inviting relaxation and socialising.





Temos uma carta de bebidas que, prometemos, não só lhe garante as melhores escolhas, como lhe assegura um périplo pelo que de melhor o universo pode oferecer. Pode ainda desfrutar dos nossos jacuzzis dando à sua visita um toque de ainda maior glamour e exclusividade, com a melhor vista sobre o oceano ou relaxar durante uma massagem tailandesa a convidar à fusão com a brisa do ar do mar. Para relaxar a solo ou na melhor companhia, ou para juntar amigos e fazer a festa, o Beach Club é sempre a melhor opção, seja para vibrar ao ritmo da animação ou para se deixar arrastar pelo tempo, sem olhar para o relógio, a descontrair.

No Beach Club a sua imaginação tem apenas o céu como limite e aqui ele é enorme, de um azul inesquecível que convida à vida em pleno.

Em família, com a piscina para os pequenotes a garantir diversão e brincadeiras para mais tarde recordar, com a sua cara metade ou com amigos, por entre braçadas e mergulhos na imensa piscina de adultos, a água é o centro de um espaço onde tudo foi pensado para que o seu dia seja perfeito. Uma coisa garantimos, no beach club a sua imaginação tem apenas o céu como limite e aqui ele é enorme, de um azul inesquecível e que convida à vida em pleno. Traga a vontade e os sorrisos, a alegria e os sonhos para um dia único e inesquecível. Nós cuidamos do resto e tudo faremos para que as memórias e as fotos fiquem para a posteridade como prova de que tudo valeu a pena. Porque há dias assim, simplesmente perfeitos!

Enjoy cocktails crafted for happiness, and with a passion for life as your motto, live each moment to the fullest with flutes of the world's best champagne. Our beverage menu, offers not only the best selection, but also guarantees a journey through the finest products you can find.

You can also indulge in our jacuzzis, adding an extra touch of glamour and exclusivity to your visit with the best ocean view, or relax with a Thai massage that invites a fusion with the sea breeze.

Whether you are relaxing alone or in the best company, or gathering friends to party, the Beach Club is always the best option, to either vibe with the lively rhythm or let time drift by in the utmost relaxation.

At the Beach Club, your imagination has only the sky as its limit, and here it is vast, an unforgettable blue that invites you to live life to the fullest.

For families, with a pool ensuring fun and memorable play for the little ones, with your significant other, or with friends, swimming in the large adult pool, water is the center of a space designed for a perfect day.

One thing we guarantee, at the Beach Club your imagination has only the sky as the limit, and here it is immense, an unforgettable blue inviting you to live life to the fullest.

Bring your will and smiles, joy, and dreams for a unique and unforgettable day. We'll take care of the rest and do everything to ensure the memories and photos last for a lifetime as proof that it was all worth it.

Because some days are just simply perfect!



O CAFÉ PREFERIDO DOS PORTUGUESES

PORTUGAL'S FAVORITE COFFEE



O crescimento do turismo no Algarve

O Algarve, a verdadeira joia turística de Portugal, está a testemunhar um crescimento sem precedentes no setor do turismo em 2024, impulsionado por uma série de iniciativas inovadoras que visam expandir as opções de viagem para os visitantes internacionais. Com destaque especial para as novas rotas turísticas, especialmente as direcionadas para os Estados Unidos, através da Azores Airlines, e outros mercados emergentes, a região está a pavimentar o caminho para uma nova era de oportunidades.

Ouro sobre azul

Recentemente, o Algarve celebrou a chegada do voo inaugural dos Estados Unidos, um marco histórico que abre as portas para uma conexão direta entre duas regiões distantes, mas culturalmente ricas.

A introdução desta rota, operada pela Azores Airlines, representa mais do que uma simples ligação aérea; é um símbolo de cooperação internacional e um catalisador para o crescimento económico e turístico. Agora, os viajantes americanos podem desfrutar das deslumbrantes praias, da diversa gastronomia e da rica herança cultural do Algarve com muito mais facilidade.

Além da rota para os Estados Unidos, o Algarve está a ampliar as suas ligações com outros mercados emergentes. Cinco novas rotas aéreas foram anunciadas para 2024, consolidando ainda mais a posição da região como um destino de destaque no cenário global do turismo. Estas novas rotas não apenas oferecem conveniência e acessibilidade aos turistas, mas também abrem portas para uma colaboração mais estreita com outros destinos, como os Açores, promovendo o intercâmbio cultural e fortalecendo os laços entre as regiões.

Algarve's tourism growth

The Algarve, Portugal's true tourist jewel, is witnessing unprecedented growth in the tourism sector in 2024, driven by a series of innovative initiatives aimed at expanding travel options for international visitors. With special emphasis on new tourist routes, especially those directed to the United States via Azores Airlines, and other emerging markets, the region is paving the way for a new era of opportunities.

On the up and up

Recently, the Algarve celebrated the arrival of the inaugural flight from the United States, a historic milestone that opens the door to a direct connection between two distant but culturally rich regions. The introduction of this route, operated by Azores Airlines, represents more than just an air link; it is a symbol of international cooperation and a catalyst for economic and tourist growth. Now, American travellers can enjoy the stunning beaches, diverse cuisine and rich cultural heritage of the Algarve much more easily.

In addition to the route to the United States, the region is expanding its connections with other emerging markets. Five new air routes have been announced for 2024, further consolidating the region's position as a leading destination on the global tourism scene. These new routes not only offer convenience and accessibility to holidaymakers, but also open doors to closer collaboration with other destinations, such as the Azores, promoting cultural exchange and strengthening ties between the regions.



O melhor do WELL sem tirar os pés da areia

Tudo o que a experiência WELL - Vale do Lobo pode oferecer sem tirar os pés da areia. O que lhe parece esta proposta? As nossas praias são um must e oferecem-lhe tudo isto e ainda a emoção das motas de água para rematar um dia com um boost de adrenalina.

As concessões de praia do WELL Vale do Lobo garantem-lhe o conforto de palhotas equipadas com espreguiçadeiras da melhor qualidade, num areal cuidado a literalmente dois passos da Praça de Vale do Lobo e com a água salgada do Atlântico como companhia.

Experimente o serviço WELL sem tirar os pés da areia.

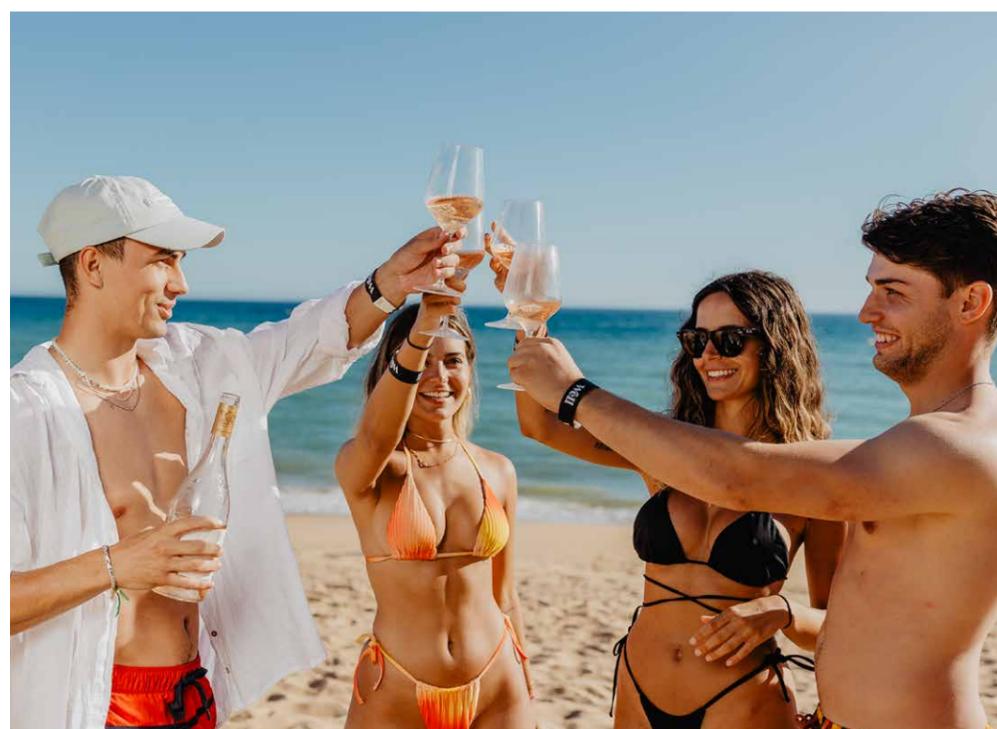
Sempre sob os cuidados dos nossos nadadores-salvadores, as nossas praias são o local perfeito para quem não dispensa um pé na areia dourada e aqui tudo o que o WELL pode oferecer está

a distância de um pedido.

O serviço de refeições e bar à palhota garante que pode usufruir de uma carta capaz de lhe garantir o melhor de dois mundos: praia e um serviço com a qualidade WELL.

Pode ainda viajar nas mãos de massagistas experientes ao som das ondas durante uma massagem tailandesa à beira-mar, um pequeno luxo a que não vai querer resistir.

Tudo para que não perca pitada do sol e do mar enquanto desfruta do que desejar, seja para comer ou bebericar. Seja sushi ou champanhe, um snack ou um cocktail, basta pedir. Porque estes são areais abençoados com a presença do staff WELL Vale do Lobo, verdadeiros génios da lâmpada para quem os seus desejos são ordens.



The best of WELL without leaving the sand

Everything the WELL Vale do Lobo experience can offer, without leaving the sand. How does that sound to you? Our beaches are a must and offer all of this plus the excitement of jet skis to top off the day with an adrenaline boost. The beach concessions at WELL Vale do Lobo ensure the comfort of the beach cabanas equipped with top-quality sun loungers, on a well-maintained beach just steps away from the Vale do Lobo Praça, with the salty Atlantic water as your companion.

Experience the WELL service without taking your feet off the sand.

Always under the watchful eyes of our lifeguards, our beaches are the perfect spot for those who love to keep their feet in the golden sand. Here, everything WELL can offer is just a request away.

The dining and bar service directly to your sunbed, ensures you can enjoy an enviable menu offering the best of both worlds: the beach and WELL quality service.

You can also indulge in the hands of experienced masseuses with the sound of the waves during a seaside Thai massage, a small luxury you won't want to resist.

All this so you don't miss a moment of the sun and sea while enjoying whatever you desire, from food to drinks. Whether it is sushi or champagne, a snack or a cocktail, just ask. These are blessed sands with the presence of the WELL Vale do Lobo staff, true genies who grant your wishes.

Se a adrenalina o motivar, saia do espírito de contemplação, sente-se aos comandos de uma das nossas possantes motas de água e deixe vibrar o coração.

If adrenaline motivates you, leave the contemplative spirit behind, take control of one of our powerful jet skis, and let your heart race.

E se a adrenalina o motivar, saia do espírito de contemplação e dê ao relaxamento um empurrão. Sente-se aos comandos de uma das nossas possantes motas de água e deixe vibrar o coração.

O nosso serviço de motonáutica é o pretexto perfeito para a emoção. Domine o voo rasante sobre as águas do oceano e mostre a si mesmo do que é capaz, numa viagem alucinante sobre o azul do mar, com as arribas e o areal como cenário e as pulsações como limite.

Melhor não se poderia desejar. As nossas praias foram feitas para sonhar e para fazer acontecer, não hesite: basta pedir!

And if adrenaline is your thing, step out of your comfort zone and give relaxation a push. Take control of one of our powerful jet skis and let your heart race. Our nautical unit is the perfect excuse for excitement. Glide over the ocean waters and show yourself what you're capable of, in a thrilling ride over the blue sea, with cliffs and the beach as your backdrop and your pulse as the limit. It couldn't get any better. Our beaches are made for dreaming and making things happen, so don't hesitate: just ask!



Architectural Excellence for more than 33 years

Embark on an exclusive journey into visionary architecture with PLAN Associated Architects, nestled in the prestigious heart of Quinta do Lago and Vale do Lobo. Founded in 1991, our legacy spans over 33 years of unparalleled experience. Our dedication extends far beyond the present, propelling us towards an unparalleled future, filled with groundbreaking projects waiting to be realized.

Step into a world where every detail of our designs reflects years of mastery and an unwavering commitment to innovation. At PLAN, we redefine luxury architecture by intricately weaving together style, purpose, and eco-consciousness, crafting spaces that transcend the ordinary.

PLAN[®] Crafting
spaces
since 1991
ASSOCIATED
ARCHITECTS www.plan.pt





O seu lugar no WELL à distância de um clique

Uma das grandes apostas deste ano do WELL - Vale do Lobo foi criada a pensar no seu conforto e liberdade máximos.

Para isso criámos um sistema integrado de reservas que coloca o universo WELL na palma da sua mão e à distância de um clique.

Só precisa escolher o espaço que gostaria de reservar, o dia no calendário, clicar nas secções designadas do mapa para escolher aquilo que prefere para a sua experiência e desfrutar. Fácil, não é? Em cada secção encontrará todas as informações necessárias para a sua reserva. Ora experimente!

Uma das melhores vantagens de reservar os seus serviços online no WELL é a capacidade de personalizar a sua experiência sem esforço. Em apenas alguns cliques, os visitantes podem navegar por uma variedade de opções, adaptadas às suas preferências. Quer prefira um canto mais recatado para admirar o pôr-do-sol ou uma luxuosa cama balinesa com vistas panorâmicas, o sistema de reserva online permite-lhe escolher exatamente o que melhor combina consigo.

Vamos então descobrir os serviços disponíveis para reservar no site, que está dividido em 5 secções, com diversos serviços

Beach Club – camas balinesas e jacuzzis

No Beach Club pode reservar as camas balinesas com três zonas exclusivas por onde escolher: VIP, Seafront ou Poolside. As reservas são feitas por dia para que possa usufruir de uma cama grande e confortável numa área reservada do Beach Club, com privacidade adicional e uma vista premium da piscina, praia de Vale do Lobo ou do restaurante WELL, que se encontra no andar de baixo.

A área exclusiva de Jacuzzis inclui uma cama *king size* com um colchão grande e confortável e cortinas para maior sombra e privacidade. Com opções de meio-dia ou dia inteiro, e uma vista deslumbrante da icónica praia e falésias de Vale do Lobo, este local é ideal se procura relaxamento e luxo.

Praias (UB1, UB2 e Watersports) - palhotas e motas de água

Nas praias é possível reservar as palhotas nas concessões UB1 e UB2, conforme a sua preferência num local mais movimentado e perto da praça, ou numa zona mais calma da praia. Aqui também pode escolher a palhota exata que gostaria de reservar, desde a primeira fila beira-mar até a fila de trás mais próxima do bar e serviços.

Ainda nas praias dispomos do serviço de motas de água, perto da concessão UB1, onde pode reservar através do site shots de adrenalina de 30 minutos.

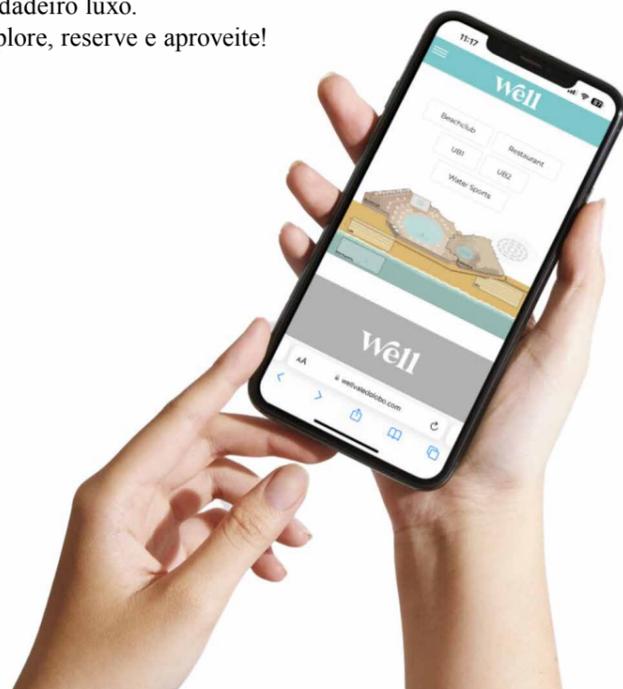
Restaurante – almoço ou jantar

Com apenas alguns cliques, pode garantir sua mesa no nosso restaurante.

A qualquer hora do dia ou da noite, pode aceder ao site e verificar a disponibilidade em tempo real. Eliminando assim a necessidade de ligar durante o horário de funcionamento ou esperar uma resposta por e-mail. No site pode também consultar os nossos menus atuais (dia e noite).

No mundo acelerado de atual, o tempo é um bem cada vez mais precioso, e passá-lo num sítio que nos é especial é o verdadeiro luxo.

Explore, reserve e aproveite!



Your place at WELL just a click away

One of this year's major initiatives at WELL - Vale do Lobo was created with your utmost comfort and freedom in mind. We've developed an integrated reservation system that puts the entire WELL universe in the palm of your hand and just a click away.

All you need to do is choose the space you'd like to book, select the date on the calendar, click on the designated sections of the map to choose your preferred experience, and enjoy. Simple, right? In each section, you will find all the necessary information for your reservation. Give it a try!

One of the best advantages of booking your services online at WELL is the ability to effortlessly personalise your experience. With just a few clicks, visitors can navigate through a variety of options tailored to their preferences. Whether you prefer a secluded spot to admire the sunset or a luxurious Balinese bed with panoramic views, the online reservation system allows you to choose exactly what suits you best.

Let's explore the available services for booking on the website, which is divided into five sections with various services:

Beach Club – Balinese Beds and Jacuzzis

At the Beach Club, you can reserve Balinese beds with three exclusive zones to choose from: VIP, Seafront, or Poolside. Reservations are made per day, allowing you to enjoy a large, comfortable bed in a reserved area of the Beach Club, with added privacy and a premium view of the pool, Vale do Lobo beach, or the WELL restaurant, located downstairs.

The exclusive Jacuzzi area includes a king size bed with a large, comfortable mattress and curtains for added shade and privacy. With half-day or full-day options and a stunning view of the iconic Vale do Lobo beach and cliffs, this location is ideal for those seeking relaxation and luxury.

Beaches (UB1, UB2, and Watersports) – Sunbeds and Jet Skis
On the beaches, you can book the sunbeds and umbrellas in the bouth beach concessions, depending on your preference for a busier area near the Praça or a quieter section of the beach. Here, you can also choose the exact spot you'd like to reserve, from the front row by the sea to the back row closer to the bar and services.

Additionally, we offer jet ski services near the UB1 beach concession, where you can book 30-minute adrenaline shots through the website.

Restaurant – Lunch or Dinner

In just a few clicks, you can secure your table at our restaurant. At any time of the day or night, you can access the website and check real-time availability, eliminating the need to call during business hours or wait for an email response. On the website, you can also view our current menus (day and night).

In today's fast-paced world, time is an increasingly precious commodity, and spending it in a place that is special to us is the ultimate luxury. Explore, reserve, and enjoy!





Sushi Lounge no Conrad Algarve

Sushi Lounge at the Conrad Algarve

Se gosta de sushi não pode deixar de embarcar numa viagem gastronómica, aqui mesmo, no Mizuumi Sushi Lounge by WELL, uma parceria com o Conrad Algarve. Aberto a 18 de abril com a presença dos nossos chefs e convidados, o nosso singular Sushi Lounge vai dar-lhe a conhecer a magia da culinária japonesa.

Cada peça de sushi é uma obra de arte, feita com os melhores ingredientes e pelas mãos experientes dos nossos profissionais de sushi.

Desde o nigiri mais fresco aos mais inovadores rolos maki, cada prato servido no Mizuumi Sushi Lounge by WELL é uma demonstração de frescura e sabor! Uma experiência destas é difícil de encontrar. Durante a época de verão, a piscina Sereno será o local ideal para repousar e saborear as nossas obras-primas culinárias.

A nossa equipa estará à disposição para satisfazer todas as suas necessidades e garantir que a sua experiência seja excelente, da primeira à última dentada. Desfrute do melhor sashimi, de arroz confeccionado na perfeição e de uma seleção de produtos frescos e saborosos no Mizuumi Sushi Lounge by WELL.

Anyone who loves sushi cannot resist embarking on an epicurean voyage of discovery at WELL's Mizuumi Sushi Lounge, in partnership with the Conrad Algarve. Launched on 18 April in the presence of our chefs and guests, our unique sushi lounge will introduce you to the magic of Japanese cuisine.

Each piece of sushi is a work of art, crafted from the finest ingredients by the expert hands of our sushi professionals. From the freshest nigiri to the most innovative maki rolls, every dish served at Mizuumi Sushi Lounge by WELL is a demonstration of freshness and flavour! An experience like this is hard to find. During the summer season, the Sereno pool will be the ideal place to relax and enjoy our culinary masterpieces.

Our team will be on hand to cater to your every need and ensure that your experience is excellent, from the first bite to the last. Enjoy the finest sashimi, perfectly cooked rice and a selection of fresh, tasty products at Mizuumi Sushi Lounge by WELL.



Valorizar e motivar os nossos talentos

Investir no bem-estar e desenvolvimento dos colaboradores é algo essencial no WELL. Com uma cultura organizacional focada no cuidado com as pessoas, é promovido um ambiente de trabalho saudável e estimulante, com uma variedade de benefícios que vão além do convencional.

O tempo é um bem valioso e os 24 dias de férias são um dos principais benefícios oferecidos, permitindo que os colaboradores desfrutem de um merecido descanso e tempo de qualidade com quem mais gostam. Esta política reflete o compromisso da empresa em promover um equilíbrio saudável entre a vida pessoal e profissional.

A progressão de carreira é outro ponto forte, com oportunidades de crescimento e desenvolvimento profissional para os colaboradores. A empresa valoriza o talento interno e oferece formação contínua, tanto interna quanto externamente, para que os colaboradores possam adquirir novas habilidades e alcançar os seus objetivos de carreira.

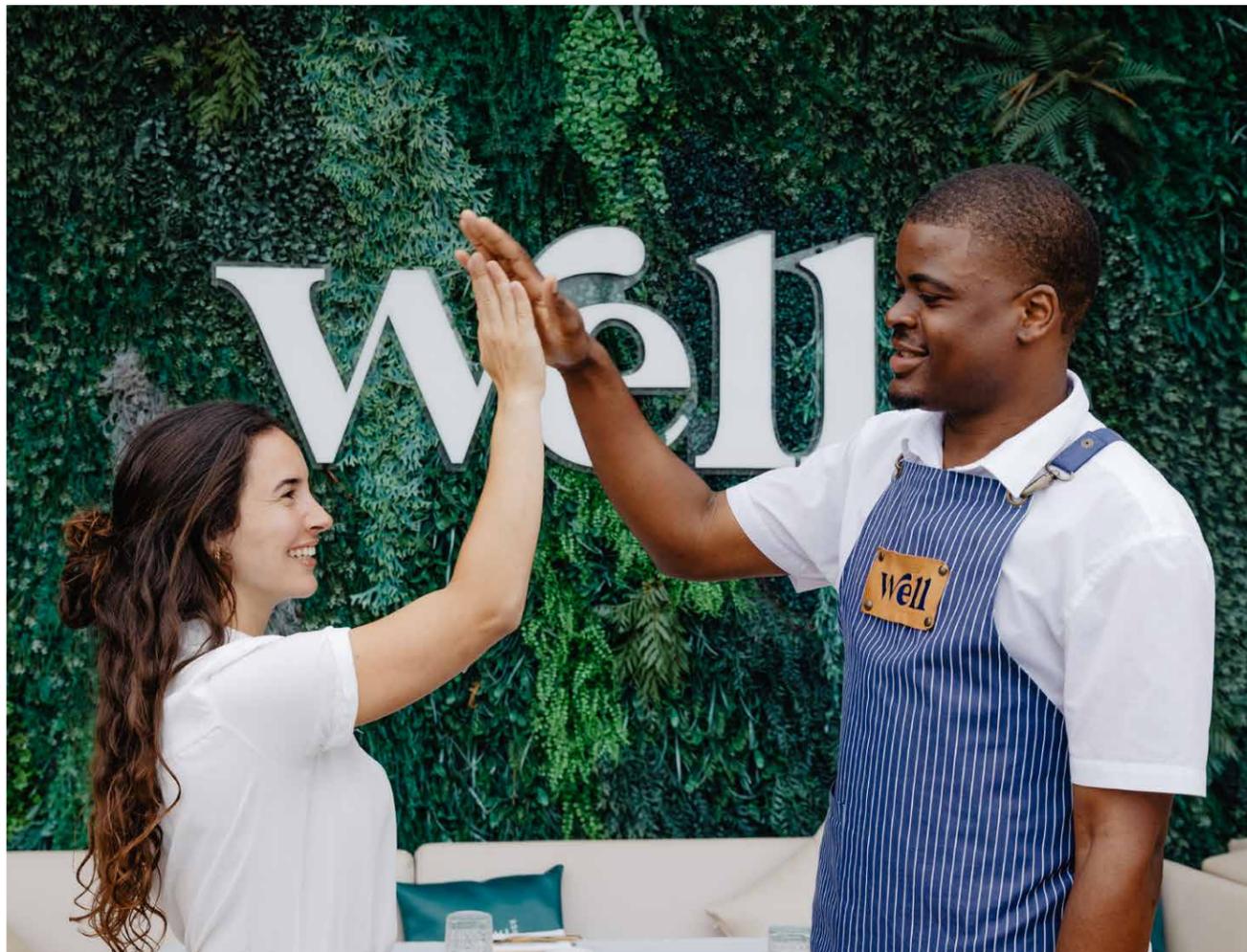
A Academia WELL e os descontos nos serviços oferecem aos colaboradores a oportunidade de cuidar da sua saúde física e mental, incentivando a um estilo de vida ativo e equilibrado, tal como a possibilidade de utilizarem o refeitório, podendo optar por refeições saudáveis no local de trabalho.

Além disso, a estrutura administrativa eficiente e a possibilidade de integração nos quadros proporcionam um ambiente de trabalho estável e acolhedor.

O contínuo crescimento da marca e a inovação tecnológica na empresa oferecem aos colaboradores um ambiente dinâmico e desafiador, onde podem contribuir ativamente para o sucesso da organização. A plataforma digital de recursos humanos disponível 24/7 facilita o acesso dos colaboradores a informações importantes sobre os seus benefícios e desenvolvimento profissional.

Por último, mas não menos importante, o seguro de saúde proporciona tranquilidade e segurança aos colaboradores, garantindo que estes possam receber assistência médica de qualidade quando necessário.

Os benefícios oferecidos demonstram o compromisso do WELL com o cuidado e desenvolvimento dos seus colaboradores. Estes benefícios não só promovem a felicidade e satisfação no trabalho, como também contribuem para o sucesso e crescimento sustentável da organização e seus colaboradores, ao mesmo tempo, uma forma de retribuir-lhes por toda a dedicação.



Valuing and motivating our talents

Investing in the well-being and development of employees is essential at WELL. With an organisational culture focused on caring for people, a healthy and stimulating working environment is promoted, with a variety of benefits that go beyond the conventional.

Time is a valuable asset and 24 days' holiday is one of the main benefits offered by WELL, allowing employees to enjoy a well-deserved rest and quality time with those they love the most. This policy reflects the company's commitment to promoting a healthy balance between personal and professional life.

Career progression is another strong point, with opportunities for employees to grow and develop professionally. The company values internal talent and offers continuous training, both internally and externally, so that employees can acquire new skills and achieve their career goals.

The WELL Academy and the discounts on services offer employees the opportunity to take care of their physical and mental health, encouraging an active and balanced lifestyle, as does the possibility of using the canteen and opting for healthy meals in the workplace.

In addition, the efficient administrative structure and the possibility of integration into the workforce provide a stable and welcoming working environment.

The continuous growth of the brand and technological innovation in the company offer employees a dynamic and challenging environment where they can actively contribute to the success of the organisation. The 24/7 digital human resources platform makes it easy for employees to access important information about their benefits and professional development.

Last but not least, health insurance provides peace of mind and security for employees, ensuring that they can receive quality medical care when we need it.

The benefits offered demonstrate WELL's commitment to the care and development of its employees. These benefits not only promote happiness and satisfaction at work, but also contribute to the success and sustainable growth of the organisation and its employees, while at the same time being a way of repaying them for all their dedication.



JALECA PORTUGAL

O primeiro franchise de fardas brasileiras
no mercado europeu



“A REVOLUÇÃO DAS IRMÃS CARMO NO MERCADO EUROPEU DE FARDAS.”

As irmãs Jéssica Carmo e Laís Carmo perceberam uma lacuna no mercado europeu de fardas para a área da estética e saúde. Diante dessa oportunidade, decidiram importar jalecas do Brasil para Portugal e outros países europeus, fundando assim a Jaleca Portugal.

*“Uniformize a imagem da sua equipa connosco
e traga mais harmonia para o seu espaço.”*

Com foco na imagem profissional, conforto e qualidade, a Jaleca Portugal rapidamente se tornou uma referência no mercado europeu, revolucionando o conceito de uniformes para profissionais nas áreas da saúde e estética. Hoje em dia, a Jaleca Portugal é sinónimo de excelência e estilo quando se trata de fardas, conquistando clientes e reconhecimento em toda a Europa.



FOLLOW US



*“Your livery is your business card to the world.
Make that first impression count.
There are no second chances.”*

+351 963 665 064

Patas que mudam vidas

ARA na linha da frente da causa animal

No coração do concelho de Loulé, a ARA - Animal Rescue Algarve é um santuário para animais em situações de risco, dando-lhes não só abrigo, mas também amor, e uma segunda oportunidade.

Fundada por Sid Richardson, um empresário estabelecido há décadas no Algarve, a associação resgata cerca de 300 animais por ano, e já ajudou mais de milhar e meio de animais, 99% dos quais adotados.

É a este esforço que, ano após ano, o WELL se junta com o apoio dado à ARA no âmbito da política de responsabilidade social da empresa. Em 2024 voltámos a apostar no projeto e no incansável esforço de Sid Richardson pela causa animal, com a doação de todos os lucros do Mercado de Natal WELL de 2023.

O abrigo oferece excelentes condições aos animais, com instalações e comodidades incríveis, garantindo uma vida de conforto e dignidade aos animais.

Já o processo de adoção é fácil mas exigente, garantindo que o animal está num ambiente seguro e de carinho.

Através de iniciativas inovadoras, a ARA envolve-se ativamente com escolas, lares de idosos e pessoas com incapacidades, espalhando alegria e consciencialização através de sessões assistidas por animais, oficinas educativas e programas interativos.

Nós ajudámos e você também o pode fazer voluntariando-se para trabalhar nas lojas da ARA ou no abrigo de animais, doando objetos para serem vendidos nas lojas, comprando produtos da ARA ou adotando um animal. Pode ainda ajudar fazendo uma doação.

Pawsitively changing lives

ARA and their commitment to animal well-being

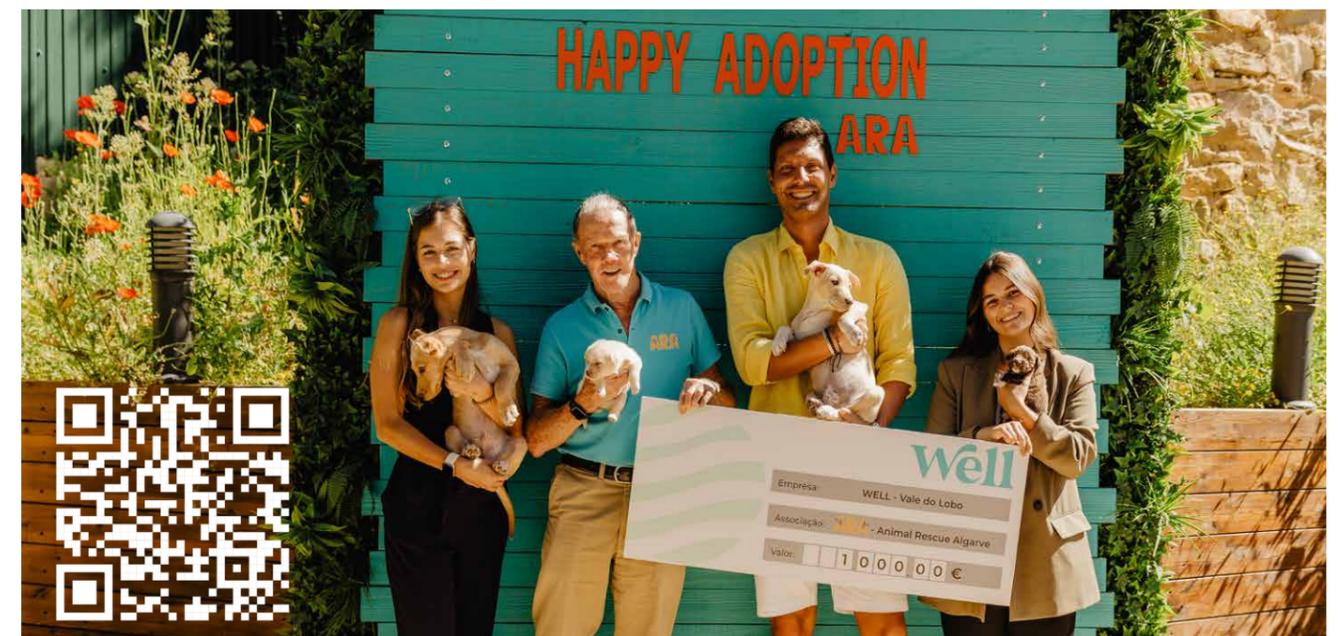
Nestled in the heart of the Loulé council, ARA - Animal Rescue Algarve, serves as a sanctuary for animals in need, providing them not only with shelter but also love, care, and a second chance at life.

Founded by Sid Richardson, a businessman operating in the Algarve for decades, the association rescues approximately 300 animals per year, and has helped over 1500 animals to date, 99% of which have been adopted.

Year after year, WELL Vale do Lobo has continued to support Animal Rescue Algarve in its endeavours, and following the company's Corporate Social Responsibility policy. In 2024, we have decided to help the project once again, and Sid Richardson's efforts for the animal cause, through the donation of all the profits from the WELL's Christmas Market in 2023.

The shelter provides great conditions to the animals that stay here, with amazing facilities and amenities, every resident is allowed to live a life of comfort and dignity. The adoption process is second to none, with at least two visits, and home checks to ensure the animal is leaving for a safe and loving environment as a family pet. Through innovative programs and initiatives, ARA actively engages with schools, senior homes, and individuals with mental and physical disabilities, spreading joy and education through animal-assisted sessions, educational workshops, and interactive outreach programs.

We are helping and you can too by volunteering to work in the ARA charity shops or at the shelter, donating furniture, clothes, and others to be sold in the shops; buying ARA merchandise, and adopt an animal. You can also help by donating.



Apostar na comunidade dentro e fora de portas

As políticas de responsabilidade social são geralmente vistas como ações das empresas junto das comunidades envolventes numa perspectiva em que a empresa olha para fora da sua estrutura.

No WELL assumimos desde o início que dar e receber da comunidade envolvente era uma forma de estar; mais do que isso era a nossa forma de ser. Por isso desenvolvemos parcerias e ações que perduram, junto de associações e outros players para ajudarmos positivamente o desenvolvimento da comunidade.

Aliamo-nos à Apatris 21 - Associação de Portadores de Trisomia 21 do Algarve, a várias corporações de bombeiros, à ARA - Animal Rescue Algarve, à Altimetria, à SwimRun Portugal, ao Wolf Valley Charity Fund, à ASDC - Associação do Sul de Desporto de Combate e à Associação Vida Nativa e continuamos a nossa procura por um futuro melhor, mais inclusivo e social e ambientalmente mais sustentável.

Mas, porque acreditamos que cuidar da comunidade é necessariamente, antes de mais cuidar dos nossos, o WELL abraçou desde o primeiro momento e relativamente aos trabalhadores migrantes uma política de responsabilidade social profunda. Entre aqueles que fazem de tudo para que a sua experiência no WELL seja única encontram-se trabalhadores com origens espalhadas pelo Mundo, do Sri-Lanka ao Brasil, da Ucrânia à Venezuela, do Reino Unido a São Tomé e Príncipe.

Em todos os casos o WELL assegurou aos trabalhadores migrantes o melhor acompanhamento garantindo-lhes mais do que o cumprimento das obrigações legais de qualquer entidade patronal, um acompanhamento cuidado em cada processo de legalização, na obtenção e renovação de documentação, no acesso a cuidados de saúde, na disponibilização de soluções de alojamento, no apoio à mobilidade e transporte, no cumprimento de obrigações fiscais e outras e, acima de tudo, na percepção constante das condições da respetiva integração no quadro da empresa e da sociedade.

Encetamos com cada trabalhador migrante uma caminhada lado-a-lado e não prescindimos de dizer presente sempre que cada um destes parceiros de jornada tem um desafio a conquistar.

Sabemos que em matéria de migrações está sempre tudo por fazer e que há um caminho imenso a percorrer, mas fazemos desse caminho um designo diário que importa a cada momento vencer. O mote é claro: Estamos juntos!

Investing in the community in and out

Social responsibility policies are generally seen as actions taken by companies toward the surrounding communities, from a perspective where the company looks outward from its own structure. At WELL, we have always believed that giving and receiving from the surrounding community was not just a method, but our way of being. Therefore, we have developed lasting partnerships and initiatives with associations and other entities to positively aid the community's development.

We have allied ourselves with Apatris 21 – Down Syndrome Association in the Algarve, several fire departments, ARA - Animal Rescue Algarve, Play 4 Children, Altimetria, SwimRun Portugal, the Wolf Valley Charity Fund, ASDC - Associação do Sul de Desporto de Combate and the Associação Vida Nativa. We continue our pursuit better, more inclusive future that is socially and environmentally sustainable.

Furthermore, because we believe that taking care of the community starts with taking care of our own, WELL has embraced, from the beginning, a deep social responsibility policy towards its migrant workers. Among those who strive to ensure your experience at WELL is unique, are workers from all over the world, from Sri Lanka to Brazil, Ukraine to Venezuela, the United Kingdom to São Tomé and Príncipe.

In all cases, WELL has provided migrant workers with the best support, ensuring more than just the fulfillment of legal obligations of any other employer. We offer careful assistance in each legalization process, obtaining and renewing documentation, accessing healthcare, providing housing solutions, supporting mobility and transportation, fulfilling tax and other obligations, and, above all, constantly understanding the conditions of their integration within the company and society.

We embark on a journey side-by-side with each migrant worker, and are always present whenever one of these journey partners faces a challenge. We know that in matters of immigration, there is always much to be done and a long road ahead, but we make that journey our daily mission. The motto is clear: We are together!





VALE DO LOBO
GOLF & BEACH RESORT

CREATE YOUR OWN TRADITION

*Where moments
become memories*

*CRIE A SUA PRÓPRIA TRADIÇÃO
Onde momentos se tornam memórias*

valedolobo.com



EXCITING PLANS IN PLACE

for new real estate development and investments at Vale do Lobo

Nestled within 450-hectares of landscaped grounds, Vale do Lobo is a unique community in that Algarve that has captivated the hearts of investors, golf enthusiasts and holidaymakers since 1962. This iconic resort has delighted generations of visitors with its exceptional facilities and high-end homes.

It is a place of outstanding natural beauty, fronting two kilometres of uninterrupted beachfront over which WELL looks out and the beautiful Ria Formosa Natural Park, encompassing 60km of canals, beaches, islands, and marshlands. Now, the resort has undergone a brand repositioning, inspiring a new generation seeking the best of the Algarve lifestyle experience and inviting them to “create their own traditions”.

Vale do Lobo, has revealed exciting plans for the resort’s real estate offering as part of the fresh brand identity. The firm will be making significant investments in Vale do Lobo’s real estate, as well as in other resort amenities.

Vale do Lobo’s new shareholders are excited about celebrating the resort’s heritage while also inviting new generations to discover all that it has to offer. Alda Filipe, Vale do Lobo Board Member and Regional Director of Kronos Homes, comments:

“Many of those who visit Vale do Lobo have been coming here for years – they are often the children and grandchildren of original owners and holidaymakers. As the resort continues to evolve, a new Vale do Lobo is emerging, driven by the ambition and vision of the new shareholders. It is time for a renewed look and feel, in keeping with the new real estate projects soon to be launched”.

The new homes will include an off-plan mixed real estate product at the verdant Vale Real, with its panoramic golf course views. Additionally, land plots will be launched at Vale das Flores, close to 8th hole of the famous Ocean Golf Course. These add to the recent selection of land plots in the coastal Oceano Clube and in Vale Real.

The mix of real estate products will support a new generation of discerning holidaymakers and property owners to cement their enduring relationship with Vale do Lobo. Eduardo Johnston da Siva, Vale do Lobo Managing Director, comments:

“With plans already in motion and significant investments underway, soon to be realized through new amenities and real estate projects, we are setting a new standard for achievement. The renewed image elevates the resort while its timeless appeal will ensure future generations can create their own traditions here.”

To find out more about the latest real estate offering at Vale do Lobo and the benefits of becoming an owner, visit www.valedolobo.com/en/real-estate/, email realestate@vdl.pt, call (+351) 289 353 101 or pop into the real estate office at Parque do Golfe.



VALE DO LOBO
GOLF & BEACH RESORT



Clínica Medicina Dentária OralSmile

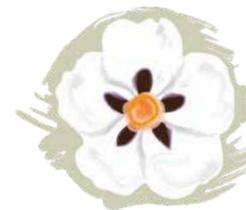
Já mudámos o sorriso a +9 mil pacientes

Devido aos enormes avanços tecnológicos dos implantes e dos novos protocolos é possível fazer agora o que quase era impensável há alguns anos atrás, e por isso a clínica ORALSMILE disponibiliza de um serviço para a falta total ou parcial de dentes, “Dentes em 1 dia ou carga imediata”, o qual permite fazer uma reabilitação com implantes e a colocação de dentes no próprio dia sobre implantes, ficando assim com dentes fixos, ganhando também um novo sorriso.

- Serviços:
- Implantologia
 - Ortodontia
 - Estética e Reabilitação Oral
 - Medicina Oral
 - Periodontologia

962040333 | oralsmile@sapo.pt

Endereço: Praceta Eduardo Félix Franco Lt. 10, Loja G R/C, 8800-412 Tavira
Telefone: 281 370 423



QUINTA
DO MARCO
ECO TURISMO

THE BEST OF RURAL EXPERIENCES

The Hotel Quinta do Marco is the perfect refuge for those who want to "recharge their batteries". Located in the Algarvian hills, it is set in an 18-hectare property, where rurality and modernity blend together.

FAMILY HOTEL - ACCESSIBILITY HOTEL - FARMING LIFE - YOGA - NATURE RETREAT - ALGARVE GASTRONOMY



www.hotelquintadomarco.com
reservas@quintadomarco.com
(+351) 281 971 500

Valorizando Destinos:

A Importância das Memórias e Sensações no Turismo Sazonal



CARLOS MANSO

CEO Infralobo

A partilha de tradições, as histórias contadas pelos habitantes locais, e as experiências criadas pelos resorts transformam os destinos em narrativas vivas, criando capítulos duradouros na história do viajante.

Vivemos numa era em que o turismo desafia fronteiras. Para prosperarmos e fidelizarmos quem nos visita, é crucial transcender o efêmero e construir experiências memoráveis, valorizando os territórios e cativando quem nos visita a repetir a experiência ou a eleger a região para

investir ou residir.

Em territórios com elevada sazonalidade, como o Algarve, a oferta turística enfrenta desafios de consistência e de continuidade, mas também de adaptação das infraestruturas que se tornam subdimensionadas nos períodos em que a procura quadruplica. A partilha de tradições, as histórias contadas pelos habitantes locais, e as experiências criadas pelos resorts transformam os destinos em narrativas vivas, criando capítulos duradouros na história do viajante. Exemplo disso, são as festas de Vale do Lobo e a experiência WELL.

Ao envolver residentes, entidades privadas e entidades públicas, como a INFRALOBO, na criação de uma teia de experiências autênticas - através da gastronomia, das tradições, dos sons e da beleza das paisagens - geramos um sentimento de pertença aos visitantes que ecoará para além da época alta e das memórias de quem nos visita. Num mundo onde as viagens são cada vez mais



padronizadas, a valorização de um território assegura a sustentabilidade económica e ambiental, enriquece a experiência turística e deixa um legado duradouro às gerações futuras. E, nesta matéria, a INFRALOBO tem um papel fundamental, na gestão diferenciadora das infraestruturas e espaços públicos: jardins bem tratados e sustentáveis, vias viárias e pedonais bem conservadas.

Em suma: a verdadeira magia do turismo em territórios sazonais e, arrisco em afirmar em todos os territórios, reside na capacidade de criar memórias que perduram e sensações que encantam. Ao transformarmos destinos, prolongamos a experiência turística na mente dos visitantes, melhoramos a qualidade de vida e o sentimento de pertença dos residentes.

Valuing Destinations: The Importance of Memories and Sensations in Seasonal Tourism

We live in an era where tourism challenges borders. To thrive and foster loyalty among our visitors, it is crucial to transcend the ephemeral and build memorable experiences, valuing territories and captivating those who visit us to repeat the experience or choose the region to invest or reside in.

In territories with high seasonality, such as the Algarve, the tourism offer faces challenges of consistency and continuity, but also of adapting infrastructures that become undersized during periods when demand quadruples. The sharing of traditions, the stories told by local inhabitants, and the experiences created by resorts turn destinations into living narratives, creating lasting chapters in the traveler's history. Examples of this are the festivals of Vale do Lobo and the WELL experience.

By involving residents, private entities, and public entities such as INFRALOBO in creating a web of authentic experiences - through gastronomy, traditions, sounds, and the beauty of landscapes - we generate a sense of belonging for visitors that will echo beyond the high season and the memories of those who visit us. In a world where travel is increasingly standardized, valuing a territory ensures economic and environmental sustainability, enriches the tourist experience, and leaves a lasting legacy for future generations. And in this regard, INFRALOBO plays a fundamental role in the differentiated management of infrastructures and public spaces: well-maintained and sustainable gardens, well-preserved roads and pedestrian paths.

In summary, the true magic of tourism in seasonal territories, and I dare say in all territories, lies in the ability to create lasting memories and sensations that enchant. By transforming destinations, we extend the tourist experience in the minds of visitors, improve the quality of life, and the sense of belonging of residents.



Encontramo-nos no paraíso

À medida que nos despedimos, deixamos sempre as portas abertas para que venha conhecer e fazer parte do nosso pequeno paraíso. Acreditamos que cada visita é uma oportunidade de criar memórias inesquecíveis e experiências verdadeiramente únicas.

Para planear a sua visita, partilhamos os nossos horários de funcionamento:

Beach Club:

- Abril | Outubro: 9:00h - 18:00h (Fins de semana até às 19:00h)
- Maio | junho | setembro: 9:00h - 19:00h
- Julho | agosto: 9:00h - 20:00h

Restaurante:

Aberto das 11:30 às 00:00h, 02:00 nos meses de verão, garantindo que pode desfrutar de uma refeição que levará consigo para sempre.

Para reservar, pode entrar em contacto connosco através do email reservas@wellvaledolobo.com, ligar para +351 927 468 881 ou através do nosso site.

Além disso, não se esqueça de explorar os nossos serviços de praia, com os seguintes horários de funcionamento:

- Concessões de Praia: 09:30-19:30h
- Jet Skis: 10:00 - 18:00h

E enquanto não nos encontramos pode sempre explorar as nossas redes sociais para conhecer melhor o nosso universo e, claro, o nosso website onde pode reservar o sítio perfeito para passar um dia em grande.

O nosso convite está sempre em aberto. Até breve!

See you in paradise

As we bid farewell, we always leave the doors open for you to come, discover and become a part of our little paradise. We believe that each visit is an opportunity to create unforgettable memories and truly unique experiences.

To plan your visit, we share our opening hours:

Beach Club:

- April | October: 9:00 am - 6:00 pm (Weekends until 7:00 pm)
- May | June | September: 9:00 am - 7:00 pm
- July | August: 9:00 am - 8:00 pm

Restaurant:

Open from 11:30 am to midnight, 02:0 in the summer, ensuring you can enjoy a meal that you'll carry with you forever. To make a reservation, you can contact us via email at reservas@wellvaledolobo.com, call +351 927 468 881 or through our website.

Additionally, don't forget to explore our beach services, with the following opening hours:

- Beach Concessions: 9:30 am - 7:30 pm
- Jet Skis: 10:00 am - 6:00 pm

And while we don't meet, you can always explore our social media to get to know our universe better, and of course, our website where you can book the perfect spot for the perfect day.

Our door is always open. See you soon!



EMERGENCY CARE RESPONSE

PEOPLE PROTECTING PEOPLE

IBCSECURITY.COM | INFO@IBCSECURITY.COM | +351 289 093 344



www.wellvaledolobo.com



[@well.valedolobo](https://www.instagram.com/well.valedolobo)



[@well.beachclub](https://www.instagram.com/well.beachclub)

