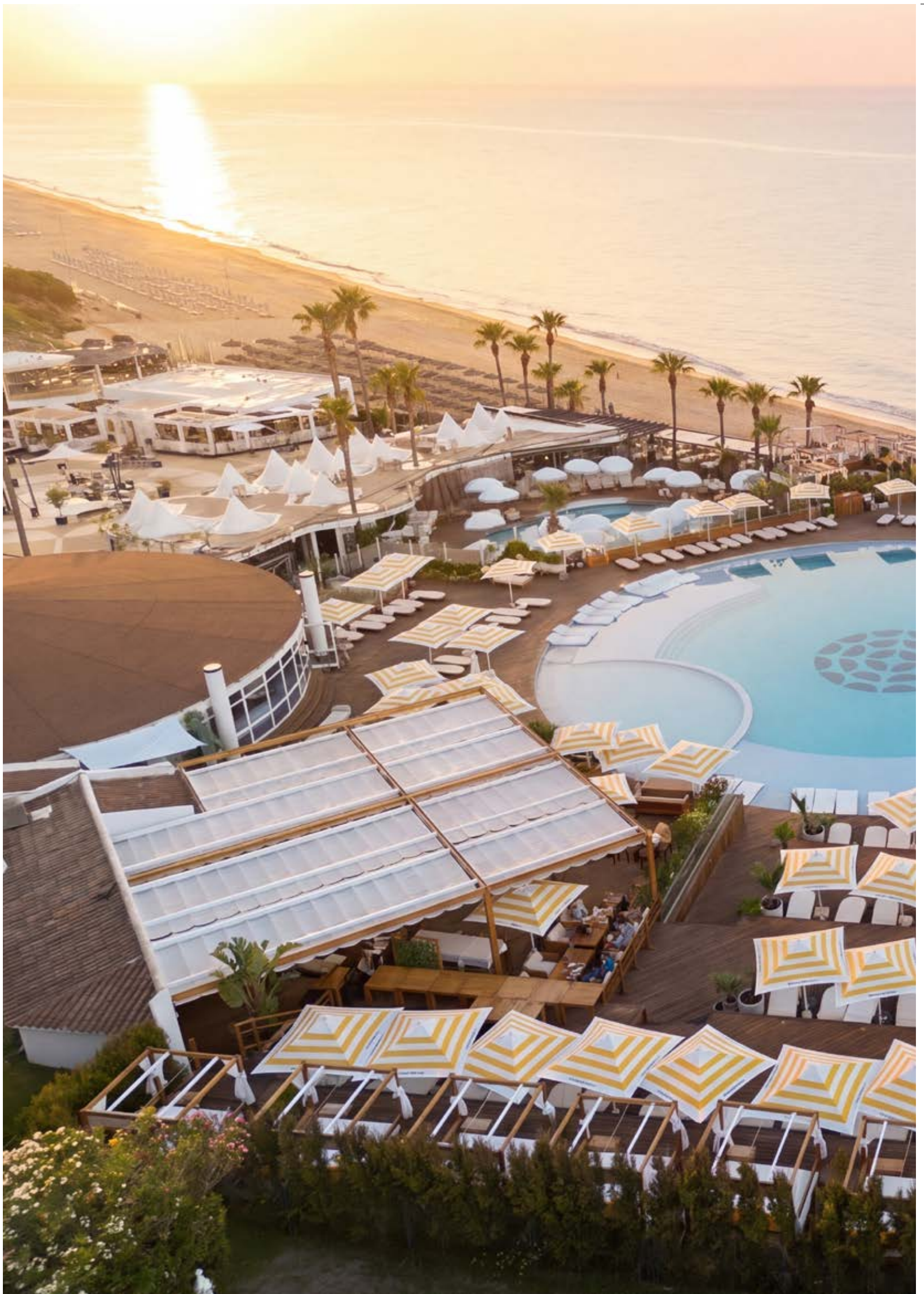
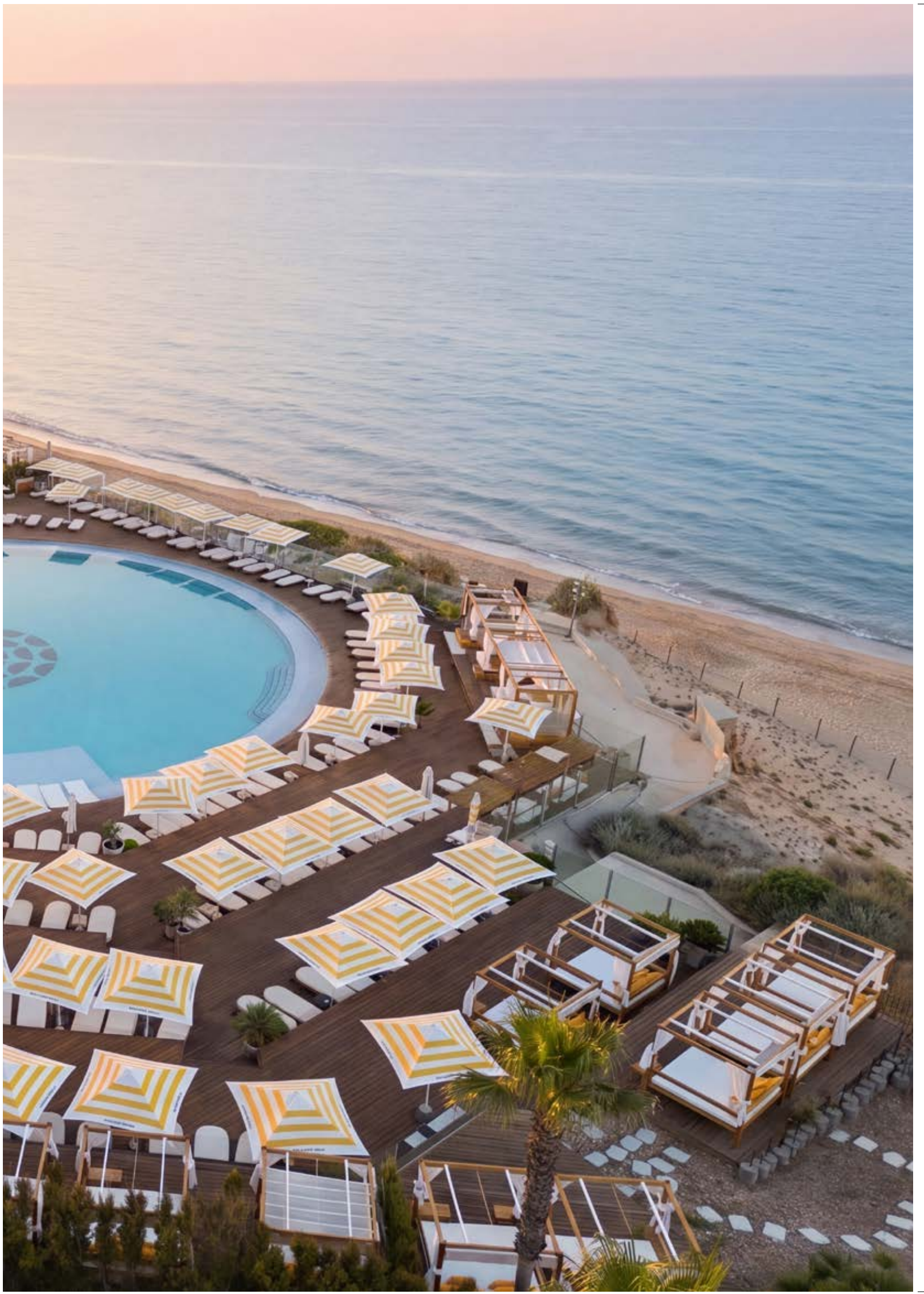


well







Nota de abertura: um número com significado especial

Este quarto número chega-nos de forma particularmente especial: não apenas pelo percurso que representa, mas também pelo momento em que surge.

É uma edição que marca um momento importante na história do grupo, um tempo de crescimento, de novos projetos, de novas moradas e de uma expansão que reflete a energia, a visão e a ambição com que o WELL tem vindo a evoluir. Cada novo espaço, cada nova abertura e cada nova experiência representam novos capítulos dessa trajetória.

Mas este número vai além disso.

Há uma leitura mais clara do caminho feito. Uma maturidade que permite olhar para trás sem perder o foco no que ainda está por construir. Crescer, neste contexto, deixa de ser apenas aumentar em escala e passa por saber sustentar uma identidade, preservar um ritmo e manter coerência na forma de fazê-lo. É isso que atravessa estas páginas. Uma marca que evolui, mas que continua ancorada naquilo que a definiu desde o início: a atenção ao detalhe, a intenção por trás de cada escolha e a capacidade de transformar momentos simples em experiências que ficam.

Que esta edição nos lembre algo muito essencial: a importância de celebrar. Celebrar os lugares, as pessoas, os encontros. Sem esquecer os almoços que se prolongam, os finais de tarde sem pressa e as memórias que se criam à volta de uma mesa.

Este número é, também, um convite:

A estar presente, a viver melhor e a celebrar o que mais importa, a vida.

Editor's note: a special issue

This fourth issue carries particular significance: it stands out for both the journey it represents and what it reflects.

This issue marks a milestone in the group's journey. It represents growth, new projects, new locations, and an expansion driven by the energy and ambition behind WELL's evolution. Each new space and each experience adds to this unfolding story.

However, this issue represents more than progress; it reflects greater maturity. For the brand, true growth involves maintaining its identity and pace as it expands.

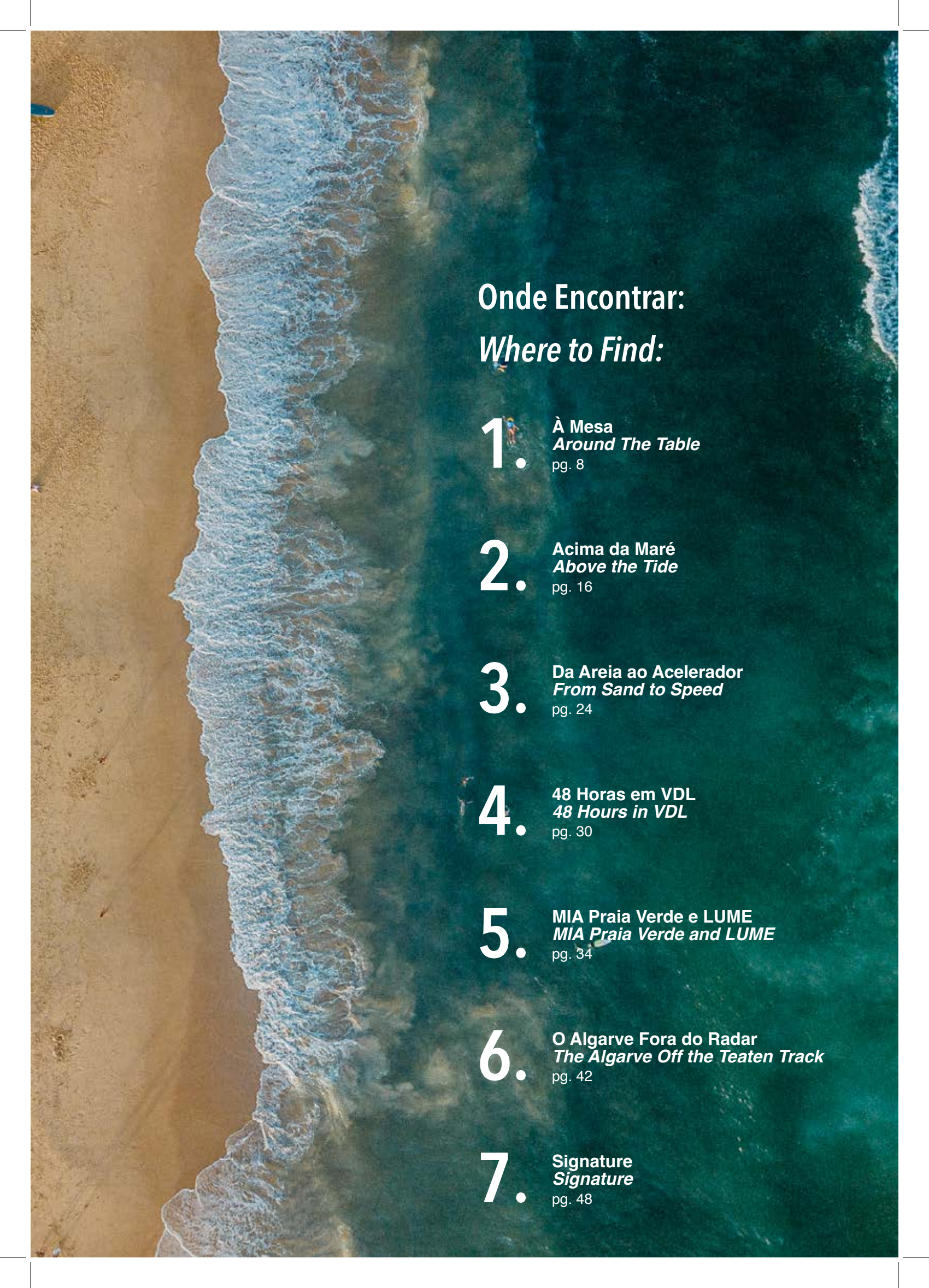
Throughout these pages, this perspective is clear: the brand evolves but remains rooted in creating meaningful experiences, valuing detail, and transforming ordinary moments into lasting memories.

This issue is also a reminder of the importance of celebrating moments. Celebrate places, people, encounters, long lunches, unhurried afternoons, and table-made memories. In the end, those moments last.

Above all, this issue invites you:

To be present, live well, keep building, with time and intention, what truly matters.





Onde Encontrar: *Where to Find:*

1.

À Mesa
Around The Table
pg. 8

2.

Acima da Maré
Above the Tide
pg. 16

3.

Da Areia ao Acelerador
From Sand to Speed
pg. 24

4.

48 Horas em VDL
48 Hours in VDL
pg. 30

5.

MIA Praia Verde e LUME
MIA Praia Verde and LUME
pg. 34

6.

O Algarve Fora do Radar
The Algarve Off the Teaten Track
pg. 42

7.

Signature
Signature
pg. 48

WELL, WELL, WELL:

Um universo em expansão

Há projetos que começam quase sem intenção de o serem e que, com o tempo, ganham forma, dimensão e identidade próprias.

Para o Grupo WELL, tudo se inicia num verão na Praia Verde, em 2014. Antes de existir como grupo, o ponto de partida foi um bar de praia e a sua concessão. Um espaço simples, mas já pensado para acompanhar o ritmo dos dias longos de verão: almoços demorados, pés na areia, finais de tarde que se estendem sem pressa. Mais do que um ponto de apoio à praia, foi ali que começou a definir-se uma forma de estar.

Desde o início, a ambição não passava apenas por servir e receber. Tratava-se de criar ambiente, de dar peso à música, ao serviço, à forma como cada detalhe contribuía para a experiência e que acabaria por orientar tudo o que veio depois.

Ao longo dos últimos cinco anos, já enquanto grupo, essa visão foi-se consolidando. Cresceu em escala, diversificou-se em conceitos e encontrou novos espaços onde se expressar. O WELL afirma-se em Vale do Lobo com uma presença mais ampla: restaurante, beach club, serviços de praia, entretenimento, *wellness* e um conjunto de experiências que acompanham o dia, do almoço ao pôr do sol, estendendo-se pela noite dentro.

A expansão, no entanto, não se traduz apenas em dimensão, mas também em diversidade. O grupo tem vindo a desenvolver conceitos distintos, cada um com linguagem própria, ainda que reconhecíveis dentro da mesma assinatura. No restaurante LUME, a experiência toma forma em torno

do fogo e da intensidade da mesa, entre brasas, cortes precisos e noites que se alongam.

Por sua vez, o MIA vive num registo mais leve, onde o tempo parece abrandar ao final do dia, em que as pizzas são a estrela da casa.

No Resort Verde Lago, o restaurante WELL está projetado para abrir no próximo ano, com uma abordagem que privilegia o equilíbrio entre sofisticação e natureza. A escolha de materiais, a relação com a paisagem e uma estética cuidada refletem uma visão contemporânea de hospitalidade, tema que será explorado ao longo desta edição.

Num contexto distinto, o Le Jardin, no MAR Shopping Algarve, introduz uma dimensão mais urbana e cosmopolita: um espaço pensado para pausas informais, encontros e momentos que acontecem sem pressa, mesmo em ambiente de passagem.

Para além dos espaços físicos, a Signature Events & Experiences transporta esta identidade para contextos mais efémeros, através da criação de eventos e celebrações desenhados à medida, onde o detalhe continua a assumir um papel central.

Em conjunto, estes projetos revelam um crescimento sustentado, feito sem rupturas evidentes, mas com uma direção clara. Mais do que multiplicar espaços, o WELL tem vindo a expandir uma visão: uma forma consistente de interpretar a hospitalidade, a restauração e o estilo de vida no Algarve.

Algumas histórias começam de forma discreta e, quase sem se dar por isso, acabam por moldar o cenário à sua volta.



WELL, WELL, WELL:

A world that just keeps growing

Some projects start by chance and, over time, develop their own shape, purpose, and character. In the case of the WELL Group, it all goes back to a summer in 2014 at Praia Verde.

It all started with a beach bar and its license, a place to enjoy summer at its best, with laid-back lunches, sandy feet, long evenings, and the special energy of the Algarve coast.

That's where the first vision took shape.

It was about more than serving drinks or providing a backdrop to days at the beach; the idea was to create an atmosphere. A place with its own identity, where ambiance, music, and service were as important as the space itself, and where each moment was fully experienced.

Over the last five years, the group has grown, expanding and introducing new concepts and locations. Today, in 2026, the brand has established itself in Vale do Lobo with a new offering: a restaurant, a beach club, beach services, entertainment, wellness facilities, and experiences that accompany guests from lunch through sunset and into the night.

But the expansion doesn't stop there. The group has grown its presence with new concepts and distinct identities, each with its own character but all bearing the same hallmark.

Take the restaurant LUME, for example, where the dining experience comes alive amidst glowing embers and impeccable cuts of meat, with evenings that

stretch into the night.

MIA has a sunnier, more relaxed vibe, offering leisurely lunches and golden late afternoons that capture the essence of an Algarve summer.

At the Verde Lago Resort, the Verde Lago WELL restaurant is projected to open its doors next year, offering a concept that prioritizes harmony between sophistication and nature. It is a space where timeless aesthetics, organic materials, and connection to the surrounding environment come together to create a contemporary approach to hospitality. This project will be presented in greater detail throughout this issue of the magazine.

By contrast, Le Jardin at MAR Shopping Algarve brings a more urban and cosmopolitan vibe to the group, offering a stylish place to enjoy a coffee or a relaxed get-together.

Signature Events & Experiences takes this signature beyond the venues through creating moments crafted with attention to detail. These bespoke celebrations and experiences linger long after the day itself.

Together, these different concepts showcase a group that continues to grow naturally without losing its identity. It's not about just growing the number of venues; it's about expanding a vision. A way of being. It is a contemporary take on hospitality, dining, and lifestyle in the Algarve.

Some stories are set in the summer. And end up changing the meaning of many others.

Le Jardin
CAFÉ

mia
PRAIA VERDE

LUME
PRAIA VERDE



À MESA:

Sushi, sabores mediterrânicos e noites que pedem continuação

No WELL, o restaurante é mais do que um espaço de refeições; é onde o dia ganha outra textura. Ao almoço, a luz natural, o som da água e a proximidade do mar criam um ambiente leve, quase intuitivo. Pratos frescos, serviço fluido, cocktails que chegam sem interrupção. Depois, de forma quase imperceptível, o cenário transforma-se: a luz desce, a música ganha profundidade e a noite instala-se. Tudo começa à mesa, mas raramente a ela se limita.

Da brasa ao sushi

Há dias que pedem frescura, outros, intensidade. E há aqueles em que o equilíbrio está numa escolha mais leve, mas igualmente pensada.

Na brasa, os cortes assumem protagonismo. O entrecôte maturado, servido com chimichurri e batata crocante, é preciso e confiante, focado no essencial. O sushi mantém-se como uma das expressões mais consistentes da casa: nigiris delicados, sashimi de corte limpo e uma seleção de rolls contemporâneos que alia técnica e criatividade. Num registo mais mediterrânico, os pratos seguem uma lógica de simplicidade refinada: peixe grelhado, legumes assados, azeite e ervas frescas. As saladas, frescas e bem compostas, prolongam essa leveza. Já nas opções *plant-based*, a textura, a cor e a profundidade de sabor são tratadas com a mesma atenção.

O espetáculo vem à mesa

O ambiente não é acessório e faz parte de toda a experiência. O DJ acompanha a transição da luz com sensibilidade, sem nunca se impor. Mais tarde, a percussão ao vivo introduz uma nova camada, subtil no início, envolvente à medida que a noite avança. O jantar ganha outra dimensão. Há mesas que não têm pressa de sair. Há pedidos que regressam naturalmente. E há uma sensação difícil de replicar: a de estar exatamente onde tudo faz sentido.

Onde o jantar se transforma

O restaurante combina um equilíbrio entre precisão e descontração, onde a refeição se vai prolongando e a conversa ganha espaço sem esforço. Existe sempre uma continuidade. O prazer à mesa, a qualidade dos ingredientes, o ambiente e a forma como o tempo abranda refletem uma abordagem contemporânea ao luxo, que fica mais leve, mais consciente e mais alinhado ao bem-estar.

AROUND THE TABLE:

Sushi, mediterranean flavours & slow evenings

At WELL, the restaurant offers more than a meal. It's a place to enjoy your day in a different way. At lunch-time, sunlight, the sound of water, and the nearby sea create a relaxing atmosphere. Fresh dishes come with smooth service, and cocktails arrive on time. As evening approaches, the lights dim, the music deepens, and night settles in. Everything starts at the table.

The experience often goes beyond it.

WELL shapes your day, whether you want grilled food or fresh sushi. Some days you want seafood, other days something grilled.

You might pick a Mediterranean dish for its fresh flavours, or go for a vegan option that's just as tasty and beautifully presented.

The meat dishes stand out, especially the premium grilled cuts, such as a seasoned entrecôte with chimichurri and crispy potatoes. This shows off the menu's indulgent side. Sushi is also a highlight here, with everything from delicate nigiri to fresh sashimi and creative rolls. WELL's sushi sets the standard.

If you want Mediterranean flavours, try the grilled fish with roasted vegetables, olive oil, and fresh herbs. For something lighter, go for a fresh salad. Plant-based guests will find mixed salads and vegan dishes made with just as much care, full of colour and flavour.

Now it's time for the show

The atmosphere is not just an extra detail; it is a key part of the entire experience.

The DJ carefully matches the changing lights, never taking over. Later, live drums add a new sound, quiet at first but becoming more absorbing as the night goes on. Dinner feels completely different.

Some tables don't want to leave. Orders come back easily. And there is a feeling that's hard to copy: being exactly where everything feels right.

It's not just dinner, it's an experience

The restaurant strikes the perfect balance between precision and relaxation. Meals are enjoyed leisurely and conversation flows effortlessly. There is always a sense of continuity. The pleasure of dining, the quality of the ingredients, the atmosphere, and the way time seems to slow down reflect a contemporary approach to luxury that is lighter, more mindful, and more in tune with well-being.



O well tem um aroma que não se esquece.

E é **airbel.**[®]

MARKETING OLFATIVO

well has a scent that is not forgotten. And it is airbel.

**Sinta o aroma
do well**

**Feel the aroma
of well**

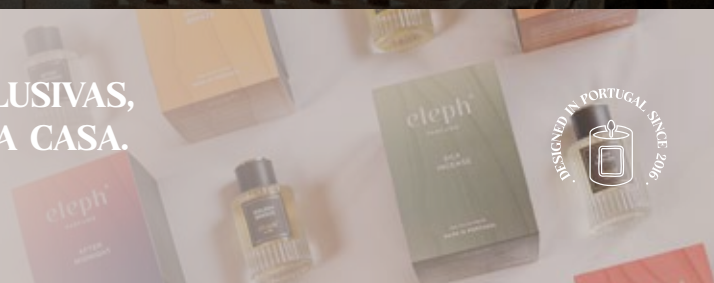
saiba mais em airbel.pt

learn more at airbel.pt



**DESCUBRA FRAGRÂNCIAS EXCLUSIVAS,
CRIADAS PARA SI E PARA A SUA CASA.**

Discover exclusive fragrances,
created for you and your home.



WINES & CO[®]



Visit us online!

**We bring people closer
to the culture and terroir
of Portuguese Wine.**
Official Wine Ambassadors to the Algarve.



📍 Visit our shops in the Algarve:

Almancil

Estrada de Vale de Éguas 27
8135-033 Almancil

Albufeira - Pine Cliffs

Pine Cliffs, Ocean Suits Hotel, L4/5
8200-912 Albufeira

Lagos

Av. dos Descobrimentos 6 Loja A
8600-645 Lagos

Shipments all over
Europe, UK and US.

🌐 www.winesandco.eu

📷 [instagram.com/winesandco](https://www.instagram.com/winesandco)

📘 [facebook.com/winesandco](https://www.facebook.com/winesandco)

O NOVO LUXO:

Viver melhor durante mais tempo

Durante muito tempo, o luxo esteve associado ao excesso, à exuberância. Atualmente, começa a medir-se de outra forma: no tempo e na qualidade com que esse tempo é vivido.

Fala-se cada vez mais de energia, de equilíbrio e de bem-estar que se prolonga para além do momento. Depois da experiência à mesa, esta conversa surge com naturalidade. A longevidade deixou de ser um conceito distante e passou a fazer parte da forma como se pensa o dia a dia. Não apenas viver mais anos, mas viver melhor ao longo deles.

É neste contexto que a cozinha mediterrânica ganha um novo significado. Deixa de ser apenas uma referência gastronómica e passa a integrar uma forma mais consciente de viver.

Reconhecida pela UNESCO como património cultural imaterial, a Dieta Mediterrânica reflete mais do que escolhas alimentares. Envolve partilha, sazonalidade, proximidade e uma relação mais atenta com o tempo e com o território. No fundo, aquilo que acontece à mesa torna-se tão relevante quanto o que nela é servido.

O prato certo, o tempo certo

Ao longo dos últimos anos, a evidência tem sido consistente. Uma alimentação rica em vegetais, legumes, peixe, azeite, frutos secos e cereais integrais está associada a maior esperança de vida e a uma redução significativa do risco cardiovascular.

Estudos de longa duração, incluindo investigações conduzidas pela Harvard Medical School, apontam para uma diminuição significativa do risco de mortalidade em quem segue este padrão alimentar. O estudo PREDIMED reforça essa relação, sobretudo quando há presença regular de azeite virgem extra e frutos secos. No dia a dia, a leitura acaba por ser simples: privilegiar ingredientes frescos, respeitar a sazonalidade e reduzir o recurso a produtos processados.

Longevidade também é um estilo de vida

A longevidade deixou de pertencer apenas ao universo clínico e passou a integrar o estilo de vida contemporâneo.

Fala-se de sono, de movimento, de equilíbrio metabólico e de saúde cognitiva e, inevitavelmente, de alimentação. O chamado estilo de vida mediterrânico ganha relevância precisamente por não se basear na restrição, mas no equilíbrio. Comer bem deixa de ser um esforço e passa a ser parte natural do prazer. Azeite, peixe fresco, vegetais, ervas aromáticas, fruta e leguminosas integram uma lógica que une bem-estar e prazer à mesa. As refeições partilhadas reforçam essa dimensão, criando um espaço onde o tempo abranda e ganha outro valor.

Talvez seja esse o verdadeiro luxo contemporâneo: não ter de escolher entre cuidar do corpo e desfrutar do momento, mas conseguir integrá-los de forma consistente.

O futuro serve-se assim

No WELL, esta abordagem surge de forma natural. A mesa continua a ser central, mas o seu significado alarga-se. Deixa de ser apenas uma experiência gastronómica e passa a refletir uma forma mais informada e equilibrada de viver.

A longevidade começa muitas vezes em gestos simples. Num almoço sem pressa, numa escolha consciente, num prato que alia sabor e equilíbrio. Porque, no fim, o verdadeiro privilégio não está apenas em viver mais anos, mas em viver melhor cada um deles.



THE NEW GOLD STANDARD:

Living better for longer

For generations, luxury was measured by abundance. Now, it is increasingly defined by the richness of our time and how we choose to savour it.

There is growing discussion about energy, balance, and a sense of well-being that extends beyond the present moment. This conversation naturally arises after the dining experience.

Longevity is no longer an abstract concept, but something that we consider in our daily lives.

It's not just about living longer; it's about living better throughout those years.

With this in mind, Mediterranean cuisine now means more than just a style of food. It has become a way of living with greater awareness.

UNESCO recognizes the Mediterranean diet as intangible cultural heritage. It is more than just what we eat. It includes sharing meals, using seasonal and local foods, and having a thoughtful connection to time and the land. In the end, the experience at the table matters as much as the food itself.

Choosing the right food at the right time matters most

In recent years, the evidence has been consistent. A diet comprising vegetables, legumes, fish, olive oil, nuts, and whole grains has been shown to be associated with a longer life expectancy and a significant reduction in cardiovascular risk.

Long-term studies, such as those from Harvard Medical School, show that people who follow this diet have lower death rates. The PREDIMED study also found this effect, especially when extra virgin olive oil and nuts are eaten often.

The message for everyday life is simple: prioritize fresh ingredients, eat seasonally, and reduce your intake of processed foods.

Longevity is a lifestyle built for a high-quality life

Longevity is now a lifestyle, not just a medical topic. People discuss sleep, exercise, metabolism, and mental health. The Mediterranean approach promotes longer, more sustainable lives by focusing on balance rather than strict rules.

Eating well can be easy and enjoyable. We combine health and pleasure: olive oil, fish, vegetables, herbs, fruit, pulses, and shared meals. This is real luxury today. You don't have to choose between enjoyment and health; they go hand in hand.

This is how the future is served at WELL

The table is still at the heart of everything, but it means more than just sharing a meal. It's about choosing a lifestyle that is both informed and balanced. Living well often starts with small actions. Taking time for lunch, making thoughtful choices, and enjoying food that brings both taste and balance. What matters most is not just adding years to life, but making every year count.



O Algarve que se serve à mesa começa muito antes da cozinha

Durante muito tempo, a origem foi um detalhe quase invisível, raramente destacado na experiência à mesa.

Num contexto em que a restauração se tornou mais consciente e o cliente mais atento, aquilo que chega ao prato deixou de ser apenas resultado de técnica ou criatividade, passando a refletir território, escolhas e, sobretudo, pessoas. No Algarve, essa ligação manifesta-se de forma particularmente evidente.

Muito antes do prato

A experiência começa antes da cozinha, na terra, no clima e no tempo próprio de cada produto, mas também em quem o produz. Muitas vezes longe do olhar de quem chega à mesa, encontram-se histórias construídas em escala cuidada, com respeito pelos ciclos naturais e decisões que privilegiam a qualidade em detrimento de crescimento rápido.

Essa escolha reflete-se no prato de forma subtil, mas clara, na consistência e na autenticidade que não necessita de explicação.

O valor do que é próximo

Durante anos, o Algarve foi associado sobretudo ao produto fresco, como peixe, marisco e citrinos, mas a leitura tem-se vindo a tornar mais abrangente. Há um regresso ao interior, à serra e a práticas que sempre existiram, agora reinterpretadas com outra atenção.

É neste contexto que surge o projeto de Humberto Fernandes, fundador da Beez, um mel com origem na serra de Tavira e uma história marcada por resiliência.

O mel que nasce da resiliência

Antes da Beez, existiam apenas algumas colmeias familiares, sem escala nem ambição de crescimento estruturado. O ponto de viragem surgiu em 2012, quando os incêndios na serra de Tavira destruíram grande parte da produção e das infraestruturas existentes, levando à necessidade de reconstruir e repensar o projeto.

A partir desse momento, o crescimento fez-se de forma gradual, mantendo uma lógica clara: privilegiar qualidade em vez de quantidade. A produção continua condicionada pelas características da região, com florações curtas e ciclos exigentes, sendo precisamente essa limitação que define o produto.

Entre o local e o mundo e o poder da restauração

Existe uma dinâmica interessante neste tipo de produção, que parte de um território muito específico e, ainda assim, encontra reconhecimento fora dele. O interesse por produtos com origem e história tem vindo a crescer, sobretudo entre quem valoriza uma relação mais direta com o que consome.

Quando um mel produzido na serra de Tavira é servido num restaurante frequentado por clientes de diferentes geografias, estabelece-se um reconhecimento implícito. Para o produtor, representa mais do que distribuição, funciona como validação de um trabalho consistente que encontra o seu espaço.

Espaços como os do Grupo WELL assumem aqui um papel relevante ao integrar produtores locais, contribuindo não apenas para enriquecer o menu, mas também para reforçar a ligação ao território e dar visibilidade a quem produz.





In the Algarve, what reaches the table begins long before the kitchen

For a long time, people overlooked one important detail: where food comes from.

As dining has become more thoughtful and guests more aware, what appears on the plate is no longer just about technique or creativity. It reflects place, choices, and the people behind it. In the Algarve, that connection feels particularly clear.

Long before the plate

The experience starts long before the kitchen, with the land, the climate, and the timing of each ingredient. It also begins with the people who produce the food, often far from the dining room. Their stories are quiet and mostly unseen, shaped by careful work, natural cycles, and a choice to grow slowly for quality.

You notice it later, not right away, but in the deep flavours, steady quality, and a real sense of authenticity that speaks for itself.

A closer look at the interior

For years, the Algarve was known for its coastal foods like fish, seafood, and citrus. That's still true, but now the focus is expanding. People are paying more attention to inland areas, old traditions, and a new generation returning to what has always been there.

It's within this shift that projects like Beez have found their place. Founded by Humberto Fernandes, it produces honey in the hills around Tavira and began in a way that was anything but planned.

Honey shaped by resilience

Before Beez started, only a handful of small beekeeping operations existed, and none had plans to grow or expand. Everything changed in 2012, when wildfires swept through the Tavira hills, destroying hives, buildings, and years of effort. Afterward, they chose to rebuild and keep going.

From that point, the project grew steadily, always focusing on quality over quantity.

Production is still limited by the Algarve's short flowering seasons and tough climate, but these challenges give the honey its unique character.

Smaller harvests mean richer flavours. Plants like wild lavender and medronho shape the honey's taste. By keeping hives away from large farms, producers help ensure honey remains pure and consistent.

From local to table and the importance of restaurants

This way of producing food is special. It's deeply tied to its place, but more people outside the region are starting to notice it. More people want products with a clear origin and story, especially those who care about their connection to what they eat. That connection becomes real when the food reaches the table.

When honey from the Tavira hills is served in a restaurant that welcomes guests from all over the world, it means something special. For the producer, it's more than just selling honey; it's recognition for years of careful, steady work.

WELL Group venues partner with local producers to develop dynamic menus, support community connections, and showcase the expertise of local food makers.

ACIMA DA MARÉ:

Onde o dia abranda

É com prazer que apresentamos o Beach Club Vale do Lobo.

Há espaços que se descobrem por acaso e outros aos quais se regressa com intenção. O Beach Club pertence claramente à segunda categoria.

Entre o azul da piscina e a linha do Atlântico, o dia organiza-se quase intuitivamente. A leveza instala-se sem esforço e o tempo começa a alongar-se entre mergulhos, conversas e pausas.

A experiência desenha-se com subtilidade

As horas passam enquanto a luz transforma o espaço ao longo do dia. De manhã, há uma tranquilidade luminosa; ao final da tarde, surge uma tonalidade mais quente, quase dourada, que altera a energia e convida a ficar mais tempo.

O Beach Club foi pensado como uma experiência contínua, onde cada elemento contribui sem se impor aos restantes. As camas balinesas prolongam a estadia, os jacuzzis introduzem uma nota de conforto discreto e a piscina, sempre no centro, reflete o movimento do espaço, a luz e a música. Tudo se articula de forma fluida.

Aqui, o verão vive-se de diferentes formas. Há quem procure silêncio e tempo próprio, escolhendo um espa-

ço mais resguardado para ler ou simplesmente observar o mar. Há quem chegue pelo convívio, pelo almoço que se estende e evolui para o final de tarde. Os momentos ligam-se entre si e, pouco a pouco, o ambiente acaba por se transformar.

Quando o sol desce, o entusiasmo sobe

Ao final da tarde, o Beach Club ganha uma nova presença. A luz torna-se mais envolvente, a música acompanha essa transição e o espaço adquire uma energia mais marcante. O pôr do sol integra-se na experiência de forma natural, sem necessidade de encenação.

Um cocktail na mão, os últimos mergulhos, a música certa a acompanhar a descida da luz.

Tudo acontece com equilíbrio, criando a sensação de que o tempo se estende ligeiramente.

Entre camas balinesas, espreguiçadeiras e zonas lounge, o Beach Club afirma-se como um espaço descontraído, onde o luxo se expressa sem formalidade e onde são vividos momentos que ficarão na memória.



ABOVE THE TIDE:

The day slows down, and summer feels different

Welcome to our Beach Club Vale do Lobo.

Some places you find by accident. Others you choose to visit again and again. The Beach Club is definitely one of those special places.

Set between the blue pool and the endless Atlantic horizon, this is where the day moves at its own pace. It's lighter, sunnier, and perfect for enjoying the simple pleasure of relaxing or doing whatever you like.

Everything here moves at a different pace. Time seems to slow between relaxed swims, unhurried conversations, and cocktails that arrive just when you want them. The light and energy shift as the day goes on. Mornings are calm, afternoons glow with golden light. These sunrises and sunsets capture the spirit of summer.

The Beach Club was created to be an experience

The Balinese beds invite you to stay a little longer. The jacuzzis bring a quiet sense of luxury.

The pool is always the main focus, mirroring the sky, the music, and the easy pace of the day. Every detail is carefully planned to make your visit smooth and relaxing.

Here, summer unfolds in many ways. Some people come to relax. Others find a quiet corner to read,

rest, or look out at the sea. Some come for good company, a long lunch that leads into sunset, or a gathering with friends that lasts into the evening. Then, there's a moment when everything shifts.

As the sun sets, the atmosphere comes alive

The Beach Club truly shines in the late afternoon. The light gets warmer, the music picks up a little, and the whole place feels almost like a movie scene. The sky turns gold and copper, the cliffs stand out, and the horizon sets the stage for the highlight of the day: the sunset.

With a cocktail in hand, a final swim, and music playing as the light fades, everything feels so easy that it seems like time slows down to make the moment last. The Beach Club offers Balinese beds, sun loungers, and comfortable seating, creating a relaxed setting where you can enjoy luxury casually and make lasting memories.



VEUVE CLICQUOT MAISON:

Muito além do champagne

Fundada em 1772, em Reims, a Veuve Clicquot mantém uma presença sólida no universo do champagne e do luxo contemporâneo. O seu nome permanece associado à celebração e a um *art de vivre* francês que privilegia a naturalidade sobre a ostentação.

Numa conversa com representantes da marca, a definição surge de forma simples: “solar”.

“Há mais de 250 anos que celebramos os momentos mais luminosos da vida, grandes ou pequenos”, referem.

Uma visão que continua atual

A origem dessa visão remete para Madame Clicquot. Viúva aos 27 anos, assumiu a liderança da casa e transformou-a numa referência internacional, introduzindo o primeiro champagne vintage, desenvolvendo o rosé e aperfeiçoando técnicas determinantes.

“A sua história é intemporal. Fala de coragem, criatividade e da convicção de que a audácia pode mudar o mundo.”

A criação da mesa de *remuage* e a expansão internacional em contexto de incerteza sintetizam a abordagem da Maison. O mote: inovação e otimismo face ao desafio continua a orientar o seu percurso.

Atualmente, a marca mantém essa linha. Num mercado competitivo, a diferenciação surge da consistência.

“Enquanto outras casas seguem tendências, nós mantemo-nos ancorados na nossa identidade: solar, alegre e ousada.”

Inserida no universo LVMH (Moët Hennessy and Louis Vuitton), a Veuve Clicquot combina escala global com uma ligação consistente à qualidade e ao seu *savoir-faire*. Ocupa um território próprio dentro do segmento prestige, onde a expressão do Pinot Noir, particularmente na cuvée La Grande Dame, reforça uma identidade distinta.

A mesma lógica aplica-se ao consumidor.

“Hoje em dia, os consumidores procuram significado, autenticidade e experiências”, referem, refletindo uma mudança que a marca acompanha com naturalidade.

Essa evolução não compromete a base. A autenticidade mantém-se ancorada na história, no território e no processo, enquanto a sua expressão se traduz numa linguagem mais atual.

Sun Club: *Solaire art de vivre*

A ligação ao verão surge de forma direta.

“Partilhamos uma linguagem comum com o sol e o mar: a da luz e da alegria.”

O conceito Sun Club é uma “imersão no nosso universo” e Vale do Lobo surge como uma escolha natural da maison para materializá-lo. Aqui, o ambiente foca-se no essencial: ritmo, espaço e experiência, num cenário onde a energia do verão algarvio encontra a linguagem da marca.

“Queremos que os convidados se sintam relaxados, num ambiente elevado, rodeados de design vibrante, com um copo na mão e uma sensação de alegria partilhada.”

No final da conversa, a pergunta surge naturalmente: como veria Madame Clicquot a marca atualmente. A resposta é direta e sem margem para dúvidas:

“Reconheceria o seu próprio espírito pioneiro e criativo. Veria uma casa que continua a arriscar, a inovar e a expandir horizontes. E, acima de tudo, veria que a sua intenção original está mais viva do que nunca.”



VEUVE CLICQUOT MAISON:

More than solely champagne

Founded in 1772 in Reims, Veuve Clicquot has established a strong presence in the world of champagne and contemporary luxury. The brand is synonymous with celebration and embodies a French art de vivre that favours authenticity over extravagance. In discussions with brand representatives, a recurring theme emerges: “solaire”.

“For over 250 years, we have been celebrating life’s brightest moments, both big express, and small.”

A vision that remains relevant

This vision originates from Madame Clicquot, who took the helm of the house at the young age of 27 after becoming a widow. She transformed the brand into an international benchmark by introducing the first vintage champagne, developing rosé, and refining key techniques.

“Her story is timeless” the representatives note “It speaks of courage, creativity, and the belief that boldness can change the world.”

Madame Clicquot’s innovative creation of the remuage table and the international expansion of the brand during uncertain times reflect the Maison’s approach. The motto: innovation and optimism in the face of challenge continues to guide its path nowadays. In a competitive market, Veuve Clicquot differentiates itself through consistency.

“While other houses may chase trends, we remain anchored in our identity: sunny, joyful, and bold.”

As part of the LVMH (Moët Hennessy and Louis Vuitton) group, Veuve Clicquot combines global scale with an unwavering commitment to quality and craftsmanship. The brand occupies a unique niche within the prestige segment, where the expression of Pinot Noir, especially in the La Grande Dame cuvée, reinforces its distinct identity.

This same philosophy applies to consumers.

“Today’s consumers seek meaning, authenticity, and experiences,” they highlight, acknowledging a shift that the brand embraces naturally.

This evolution does not compromise Veuve Clicquot’s foundation. Authenticity remains rooted in history, terroir, and process, while its expression adapts to a more contemporary language.

Sun Club: Solaire art de vivre

The connection to summer is direct.

“We share a common language with the sun and the sea: that of light and joy.”

The Sun Club concept is an “immersion into our universe” and Vale do Lobo emerges as a natural choice for the Maison to bring it to life. Here we create this experience by focusing on the essentials: rhythm, space, and experience, in a backdrop where the energy of the Algarve summer meets the brand’s distinctive language.

“We want guests to feel relaxed in an elevated way, surrounded by vibrant design, with a glass in hand and a sense of shared joy.”

At the end of the conversation, an intriguing question arises: how would Madame Clicquot view the brand today? The answer is clear and compelling:

“She would recognize her own pioneering and creative spirit. She would see a house that continues to take risks, innovate, and expand horizons. Above all, she would see that her original vision is more alive than ever.”





Vale do Lobo recebe o primeiro Sun Club da Veuve Clicquot

O Sun Club da Veuve Clicquot inicia a sua segunda temporada em Portugal, no Beach Club Vale do Lobo, até ao final de outubro. O espaço trouxe para o Algarve um conceito internacional da Veuve Clicquot, pensado para prolongar a experiência da marca muito para além do champagne: um espaço, um ambiente e o ritmo natural do verão.

Uma extensão natural da Maison

A ligação entre ambos é imediata. O Sun Club transporta para Vale do Lobo a mesma linguagem visual e sensorial da Maison: o amarelo icónico, a elegância sem rigidez e a celebração do momento.

Aqui, essa assinatura encontra o cenário perfeito. A vista sobre a praia, a piscina, as camas balinesas e a programação musical ao pôr do sol fazem do espaço um dos pontos centrais da temporada.

O verão, sem pressa

A proposta é simples: viver o verão com tempo.

Almoços que se prolongam, encontros ao final da tarde e o Veuve Clicquot Rich ou o Rich Rosé, servidos com gelo como parte de um ritual mais descontraído e contemporâneo. É precisamente esta combinação que aproxima o Sun Club da identidade do WELL e de Vale do Lobo. Mais do que uma presença sazonal, tornou-se um espaço de referência no Algarve, onde a assinatura histórica da Maison encontra a energia do verão algarvio.

Vale do Lobo welcomes Veuve

Clicquot's first Sun Club

The Veuve Clicquot Sun Club begins its second season in Portugal at Beach Club Vale do Lobo, running through to the end of October. The space introduces an international Veuve Clicquot concept to the Algarve, designed to extend the brand experience well beyond champagne: a setting, an atmosphere, and the natural rhythm of summer.

A true extension of the Maison

You notice the connection immediately. The Sun Club brings the same look and feel as the Maison to Vale do Lobo, with its iconic yellow, relaxed elegance, and focus on enjoying the moment.

The brand's signature style feels right at home here. With beach views, a pool, Balinese beds, and sunset music, this spot is a highlight of the season.

A relaxed and easygoing summer

The idea is simple: enjoy a laid-back summer.

Lunches stretch into late afternoon gatherings, where Veuve Clicquot Rich or Rich Rosé is served over ice. This relaxed, modern ritual shows how the Sun Club captures the spirit of WELL and Vale do Lobo: natural luxury without too much formality.

Beyond a seasonal presence, it now stands as a reference in the Algarve, where the Maison's legacy meets the region's summer energy.



A photograph of a modern, single-story house with a white exterior and a prominent wooden gable. The house features large glass doors and windows, revealing an interior with warm lighting. In the foreground, a rectangular swimming pool is surrounded by a wooden deck. Several lounge chairs and a sofa are arranged around the pool. The scene is set at sunset, with the sun low on the horizon, creating a warm, golden glow and long shadows. A large tree on the left side of the frame frames the sun, with its branches silhouetted against the bright sky. The overall atmosphere is serene and luxurious.

PLAN[®]

ASSOCIATED
ARCHITECTS

Spaces designed for the way you live.
Architecture shaped by light, materials and life.



www.plan.pt | info@plan.pt
info. +351 918 702 795 | +351 289 123 123

LISBOA BOUTIQUE - AV. DA LIBERDADE 92A

DA AREIA AO ACELERADOR:

Viver o verão em diferentes ritmos

Há dias que pedem um ritmo mais lento e outros em que apetece acrescentar energia. No WELL, o verão fundamenta-se precisamente nesse equilíbrio, entre momentos de pausa e outros mais dinâmicos.

A poucos passos do restaurante e do Beach Club, a experiência prolonga-se até ao areal, onde o mesmo cuidado no detalhe se adapta a um cenário mais aberto e luminoso, sempre com o Atlântico em primeiro plano.

Entre as diferentes concessões, cada uma com a sua identidade, o ritmo define-se naturalmente. Para alguns, a praia é o lugar ideal para começar o dia sem pressa, entre espreguiçadeiras, serviço de palhota, massagens tailandesas e petiscos servidos junto ao mar. O tempo estende-se entre mergulhos e conversas, num ambiente leve que acompanha o espírito dos dias de verão.

Para quem quer mais intensidade

Entre junho e setembro, as motas de água introduzem uma dimensão mais energética ao areal. Disponíveis na concessão UB1, no lado direito da praia, os jet skis para duas pessoas oferecem uma forma diferente de explorar o mar, com maior liberdade e intensidade, sempre com a linha da costa algarvia como enquadramento.

A experiência mantém-se simples. Não é necessária licença, basta chegar, equipar-se e partir. Em poucos minutos, a proximidade da praia dá lugar a uma perspetiva mais ampla, onde o horizonte se abre.

Para quem prefere um ritmo mais tranquilo, o mesmo percurso pode ser vivido de outra forma, acompanhando a linha da costa e observando o desenho das falésias em tons quentes, num registo mais contemplativo.

Existe também uma continuidade natural entre a praia e os restantes espaços. Um almoço pode começar no restaurante, prolongar-se no Beach Club e acabar com os pés na areia.



FROM SAND TO SPEED:

Summer at different rhythms

Some days are meant for relaxing, while others are all about excitement. At WELL, we believe the key to summer is finding the right balance between the two. Take a short walk from the restaurant and Beach Club to reach the sandy shore. Here, our focus on details continues in a bright, open space with the Atlantic always in sight.

You decide how fast or slow you want to go at each of our venues. Spend a relaxed morning on a sun lounger, enjoy beach hut service, treat yourself to a Thai massage, and snack by the sea. Here, time seems to slow down. Swim, chat, and soak up the carefree feeling that makes summer special.

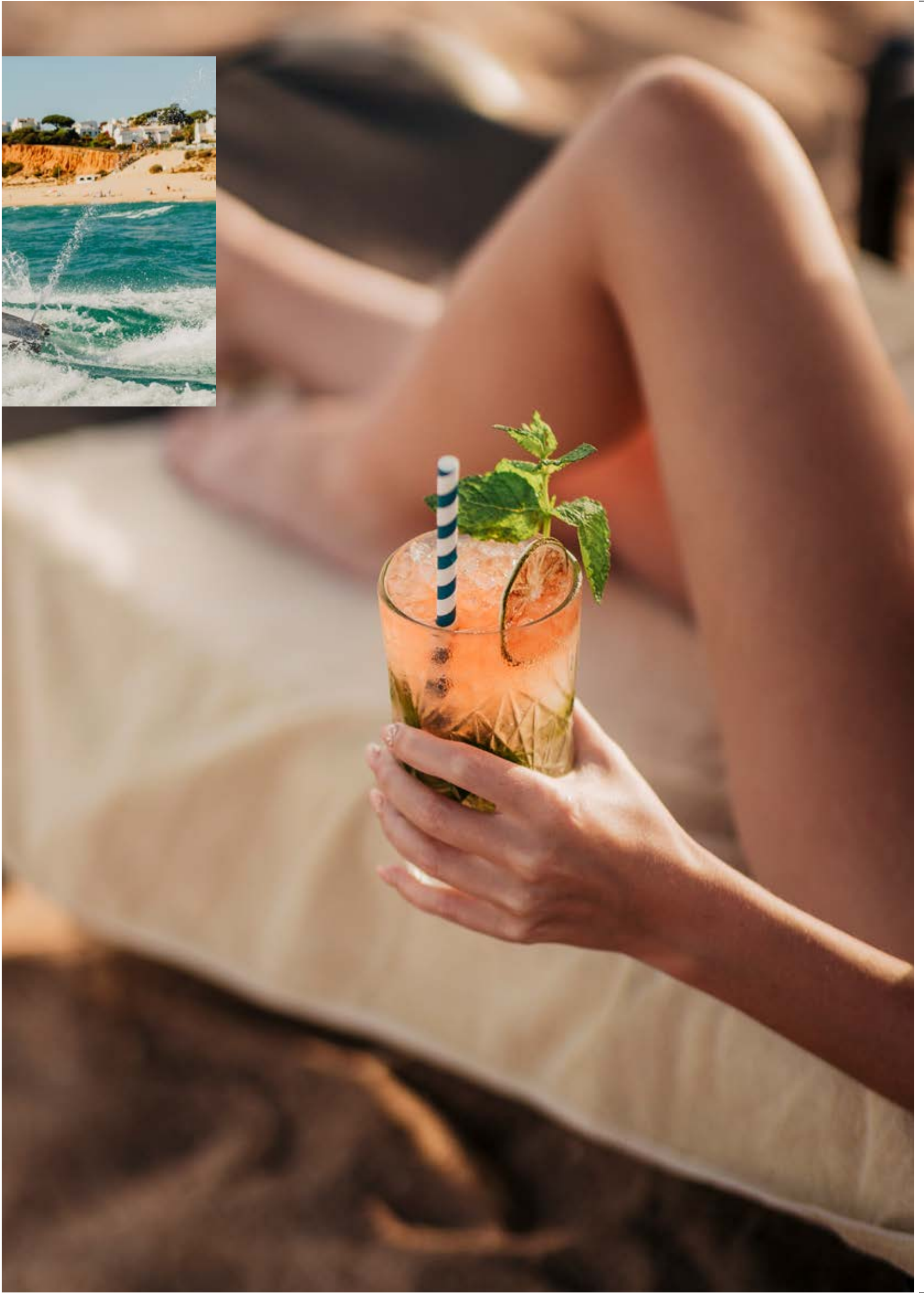
The beach moves at its own pace

From June to September, jet skis bring extra excitement to the beach. At concession UB1 on the right side, you'll find two-person jet skis for a thrilling ride along the stunning Algarve coast.

It's simple. You don't need a license. Just show up, put on your life jacket, and head out. In minutes, you'll leave the beach behind and see only the blue horizon.

If you prefer a slower pace, the sea offers a different experience. Follow the coastline, take in the terracotta cliffs, and let the scenery draw you in. It's more than just speed. It's a new way to enjoy the sea.

The beach is a special part of the WELL experience. Lunch becomes a journey, starting in the restaurant, moving to the Beach Club, and finishing with your feet in the sand.



O luxo que não faz barulho: uma perspectiva de Gonçalo Fernandes, CEO do Grupo Fullest

Mais do que uma análise, esta é a leitura de quem acompanha de perto a evolução da hospitalidade no Algarve. Gonçalo Fernandes, CEO do Grupo Fullest, reflete sobre o que mudou nos últimos anos e sobre aquilo que continua a definir um espaço que realmente permanece.

O que estava em falta

Durante muito tempo, o Algarve teve bons restaurantes, mas faltava-lhe uma identidade clara. Havia produto e havia cenário, mas não existia uma proposta capaz de integrar estética, ambiente, música e intenção de forma consistente.

Foi esse vazio que abriu espaço para novos conceitos. Lugares pensados não apenas para receber pessoas, mas para criar ligação. Porque um restaurante pode funcionar, mas um lugar cria memória, e é essa diferença que acaba por definir o que permanece.

“Criar um restaurante é fácil. Criar um espaço é outra coisa.”

Espaços, não conceitos

A ideia de pertença não nasce de uma boa carta ou de um espaço visualmente apelativo. Constrói-se ao longo do tempo, através de consistência e de uma visão clara. Durante anos, o Algarve teve poucos espaços com esta abordagem, o que limitava o aparecimento de lugares com identidade própria. Nos últimos anos, essa realidade começou a mudar, trazendo consigo uma maior profundidade na forma como o mercado se posiciona.

Premium não é um formato

Há uma tendência para tratar o “premium” como uma fórmula, quando na verdade se trata de interpretação.

O MÔTAO e o WELL posicionam-se no mesmo segmento, mas não vivem no mesmo registo. Complementam-se na forma como elevam a oferta do Algarve e distinguem-se na forma como cada um estabelece a sua experiência.

O WELL segue um caminho mais equilibrado, ligado ao bem-estar e a uma ideia de viver com tempo e intenção. Ambos pertencem ao mesmo universo, mas expressam-no de formas distintas.

“Premium não é um preço. É um ritmo.”

A linha que não se vê

A diferença entre gerir um restaurante e gerir uma marca de hospitalidade está no que não se vê. Não se resume a reservas ou ocupação, mas à intenção e à forma como a experiência é construída. Um espaço premium não funciona pela lógica de maximizar volume, mas pela capacidade de encontrar o equilíbrio entre as pessoas certas e o momento certo. Na prática, isso traduz-se no ritmo e na gestão do tempo, garantindo que a cozinha e serviço funcionem com fluidez. Quando esse equilíbrio falha, sente-se.

Existe sempre um ponto de tensão entre o que sustenta o negócio e o que fundamenta a marca. A ocupação garante viabilidade, mas é a sensação de energia controlada e de ambiente certo que cria ligação com quem está presente.



“Há dois tipos de cheio: o financeiro e o emocional.”

WELL, um espaço que dispensa provas

O WELL distingue-se por uma característica rara: não procura afirmação constante. Existe uma coerência evidente entre o espaço, o serviço e a forma como tudo acontece, criando uma sensação de segurança que se percebe desde o primeiro momento. O posicionamento é claro e mantém-se consistente, independentemente do contexto. Essa estabilidade gera confiança, e a confiança leva à lealdade.

Há uma sofisticação que não depende de exposição nem de contexto. No WELL, manifesta-se na forma como o tempo é gerido, na ausência de pressa e na naturalidade com que a experiência se desenvolve.

O querer regressar

Existem muitos bons restaurantes, mas poucos espaços aos quais se regressa de forma quase automática.

O WELL posiciona-se nesse grupo porque a experiência não depende de fatores externos. Não depende do momento, nem da novidade. Depende de consistência e quando esta é real, torna-se difícil de substituir.

“Há sítios onde se vai. E há sítios onde se volta.”

O que fica

A evolução da hospitalidade aponta numa direção clara. Menos foco na quantidade, mais atenção à qualidade da experiência. Os espaços que vão marcar não serão necessariamente os mais visíveis, mas os que conseguem criar uma relação genuína com quem os frequenta. No fim, o que permanece não é apenas aquilo que se fez, mas a forma como foi sentido.

“O WELL é um dos poucos espaços onde o luxo é sentido verdadeiramente, não faz barulho. Fica o convite.”



Luxury without the fuss: insights from Gonçalo Fernandes, CEO of the Fullest Group

This is not just an analysis, but the view of someone who has been watching hospitality grow and change in the Algarve. Gonçalo Fernandes, CEO of the Fullest Group, shares his thoughts on what has shifted in recent years and what still makes a place stand out over time.

What Was Missing

For years, the Algarve offered good restaurants but lacked a clear identity and, more importantly, a sense of purpose. It needed a place you don't just visit for dinner but truly settle into. Somewhere with music, atmosphere, and rhythm, where the experience starts before you sit down and stays with you long after. Now that is starting to change.

“Creating a restaurant is easy. Creating a place is something else.”

Places, Not Concepts

A restaurant can work well, but a true place leaves a lasting impression. That difference matters most. A sense of belonging doesn't come from a good menu or stylish space alone. It grows over time through consistency, clear purpose, and intent. For many years, the Algarve had few places shaped by this mindset. Now that has changed and quietly but clearly transformed the area.

Premium Isn't a Formula

There is a tendency to define 'premium' as if it were a replicable formula, but it is actually a matter of interpretation. MōTAO and WELL are positioned in the same segment, but do not occupy the same emotional space. They complement each other in the way they elevate the Algarve's offering and distinguish themselves in the way each interprets that positioning.

WELL follows a different path, one that is more balanced and closely linked to well-being and living with time and intention. Both belong to the same universe but speak distinct languages.

“Premium isn't a price. It's a rhythm.”

The Line You Don't See

Managing a restaurant and a hospitality brand differ in subtle ways. It's more than handling bookings and occupancy; it's about being intentional and shaping the guest experience. It also means knowing when to set boundaries. A premium venue doesn't focus on filling every seat. Instead, it aims to bring together the right guests at the right time. In practice, this involves managing guest arrivals, spacing out bookings, and ensuring the kitchen and service teams work well together. If that balance slips, the guest experience suffers. There is always a duality between what sustains the business and what builds the brand.

While occupancy ensures viability, it is the sense of controlled energy and the right atmosphere that creates a connection with those present.

“There are two kinds of 'full': the financial and the emotional.”

WELL, a place that doesn't need to prove anything

WELL doesn't follow trends or try to prove itself, which is rare these days. You notice this immediately. That difference shapes the whole experience. Nothing feels forced; everything feels thoughtfully done.

The brand's positioning is clear and consistent across contexts. This stability builds trust, and trust builds loyalty.

There's a quiet sophistication here that doesn't seek attention or rely on trends. You see it in the flow of the room, in how the team welcomes guests, in the calm pace, and in how everything seems to happen naturally.

Coming back for more

There are plenty of good restaurants, but only a few places you return to without thinking twice. WELL is one of those, not because it's new but because it's consistent. It delivers every time, always steady and without any sign of effort.

“There are places you go to. And there are places you return to.”

What stands

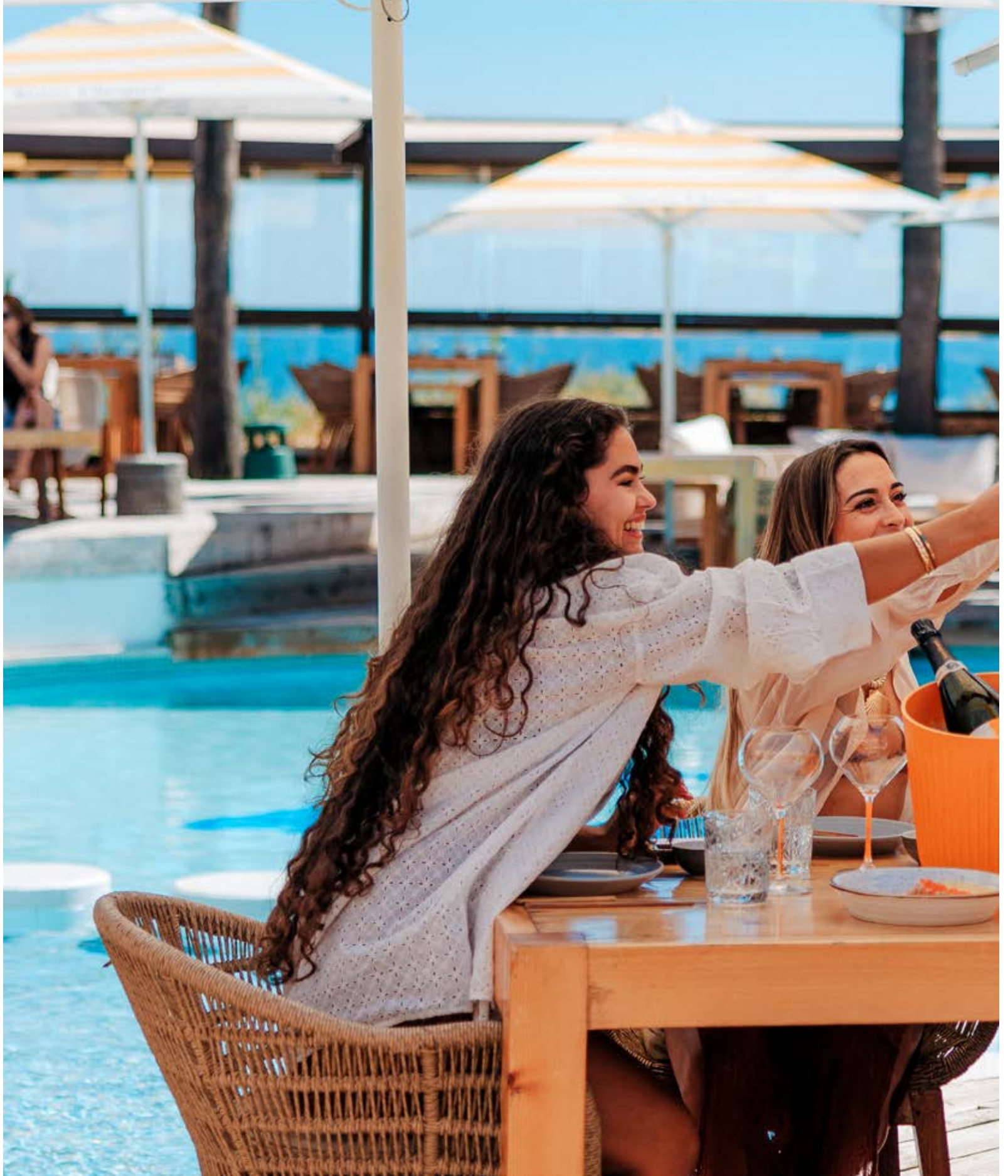
The future of hospitality isn't about doing more but about doing better, with less waste, more purpose, and sharper judgment. The places that last aren't the ones that impress immediately but the ones that make people feel comfortable naturally and without needing to explain why.

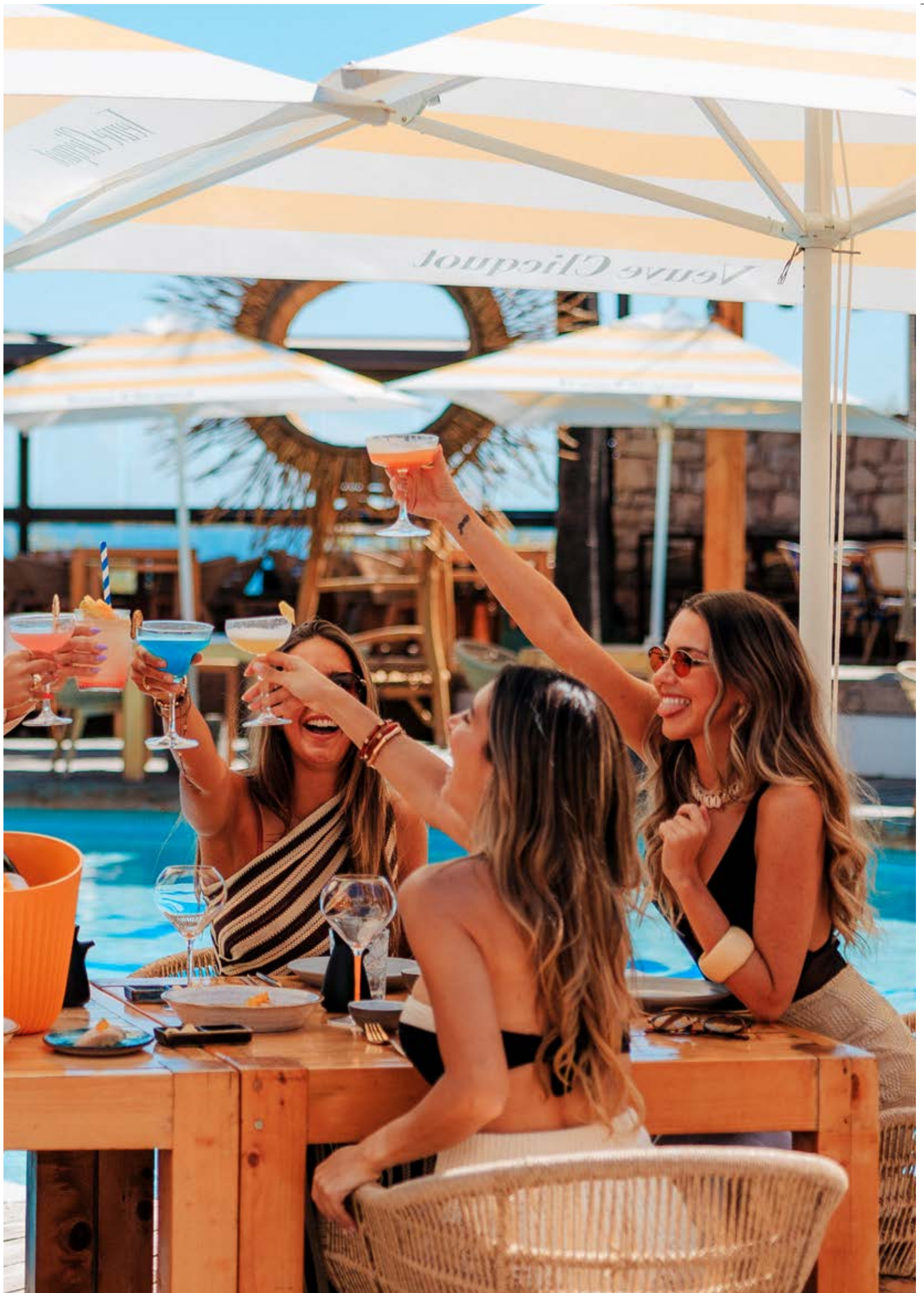
“Come to WELL. Here, luxury means relaxing and enjoying the moment, not making a great deal out of it.”



Veuve Clicquot

Veuve Clicquot





48 HORAS EM VDL:

Um roteiro entre *fairways*, falésias e finais de tarde

Há destinos que pedem tempo para serem realmente desfrutados. Vale do Lobo enquadra-se claramente nesta categoria, onde a experiência não se resume ao que se vê, mas à forma como tudo acontece.

A cerca de 25 minutos do Aeroporto de Faro, o resort mantém-se como uma das localizações mais emblemáticas do Algarve. O luxo revela-se de forma discreta, presente na organização do espaço, na diversidade da oferta e na sensação de continuidade entre praia, golfe, bem-estar e gastronomia. É um destino que se adapta com facilidade, tanto a uma escapadinha prolongada como a uma pausa espontânea.

A melhor forma de chegar é sem pressa, permitindo que o ritmo do lugar se imponha naturalmente.

O green com vista para o mar

Para muitos visitantes, o primeiro contacto faz-se através do golfe, uma presença incontornável em Vale do Lobo.

O resort integra dois campos de referência, o Royal e o Ocean, ambos com 18 buracos e uma reputação consolidada ao longo do tempo. No entanto, há um ponto que se destaca de forma particular. O 16.º buraco do Royal Course tornou-se um verdadeiro ícone, não apenas pelo desafio técnico, mas pelo cenário em que se insere.

Suspenso sobre a falésia, com vista aberta sobre o Atlântico, é um dos locais mais reconhecidos do golfe europeu. Mesmo para quem não joga, o enquadramento justifica a visita, pela forma como combina paisagem e escala.

Ténis, padel e dias que se prolongam

A vertente mais ativa estende-se à Tennis Academy, uma das maiores estruturas do género no país, com courts de ténis e padel, aulas, torneios e um calendário regular de atividades. O espaço ultrapassa a dimensão desportiva e integra piscina, ginásio, loja especializada, restaurante e bar, criando condições para que o dia se prolongue sem necessidade de sair. É frequente que um plano inicial simples se transforme numa permanência mais longa, onde o desporto se cruza com momentos de pausa e convívio.

O luxo de desligar

A par da energia, há também espaço para abrandar.

O Royal Spa e as restantes áreas de bem-estar apresentam uma abordagem contemporânea, centrada na recuperação, no equilíbrio e na criação de momentos de pausa. Tratamentos, massagens e experiências direcionadas ao corpo e à mente integram-se num calendário que, ao longo do ano, inclui também eventos sazonais e propostas para diferentes perfis.

Essa alternância entre atividade e descanso contribui para a sensação de equilíbrio que caracteriza o resort.

Estadias ao seu ritmo

O alojamento é outro dos elementos que define a experiência.

Vale do Lobo oferece uma diversidade de soluções que se ajustam a diferentes formas de estadia, desde apartamentos e casas geminadas a villas e residências de maior dimensão. Essa flexibilidade permite responder tanto a estadias a dois como a contextos familiares ou de grupo. A escolha acaba por refletir o tipo de experiência procurada, seja pela praticidade, pela privacidade ou pela vontade de prolongar a permanência.

Há sempre algo a acontecer

Ao longo do ano, o calendário de eventos acrescenta uma dimensão adicional ao destino, com propostas que vão desde sessões de yoga ao nascer do sol a experiências de bem-estar, música ao vivo, atividades familiares e eventos desportivos. Mais do que uma agenda estruturada, trata-se de uma extensão natural da vida no resort, acompanhando o ritmo das diferentes estações e criando motivos consistentes para regressar.

48 horas que sabem a mais

Em Vale do Lobo, dois dias passam com uma rapidez particular. Entre um *tee time* nas primeiras horas da manhã, um almoço prolongado, uma pausa no spa, uma atividade ao final da tarde e um jantar que se estende pela noite, o tempo organiza-se de forma fluida e sem esforço. Tudo se encontra próximo, tudo se liga com naturalidade, e a sensação final é a de que o tempo passou demasiado depressa.



48 HOURS IN VDL:

An Itinerary through fairways, cliffs and endless sunrises

There are destinations that take time to truly experience. Vale do Lobo clearly falls into this category, where the experience is not just about what you see, but about the way everything unfolds.

Just 25 minutes from Faro Airport, this resort is one of the Algarve's most iconic spots. Its luxury feels understated, showing in the thoughtful design, wide range of activities, and the smooth flow between the beach, golf, wellness, and dining. Whether you want a long holiday or a quick escape, it fits both.

The best way to arrive is without rushing, allowing the place's rhythm to take hold naturally.

The green overlooking the sea

For many, the experience begins with golf. And it's no coincidence. Vale do Lobo boasts two iconic courses: Royal and Ocean. Both are 18-hole courses with a reputation that has stood the test of time. The 16th hole on the Royal Course is simply outstanding. It's more than just a hole; it's practically a postcard. Perched on the cliff with sweeping views of the Atlantic, it is without doubt one of the most photographed spots in European golf and an unmistakable signature of the resort. You must stop by, even if you don't play. Make no mistake, it's one of those scenes that stay with you.

Tennis, padel and days that stretch on

The Tennis Academy is the busiest area of the facility and is among the largest in the country. It offers tennis and padel courts, lessons, tournaments, and a full schedule of activities. The venue offers more than just sports. You can enjoy a swimming pool, gym, specialist shop, restaurant, and bar, making it easy to spend the whole day here. Many visitors find themselves staying longer as sports, relaxation, and socializing come together.

The relaxation of body and mind

As well as energy, there is also an opportunity to relax. The Royal Spa and the other wellness areas offer a contemporary approach focused on recovery and balance, providing moments of leisure. The program includes seasonal events and options tailored to different preferences, as well as treatments, massages, and experiences designed for both body and mind. This mix of activity and relaxation is what makes the resort feel balanced.

The accommodations are second to none

Vale do Lobo has exactly what the discerning guest is looking for: apartments, townhouses, villas and luxury residences. Whether you are looking for a romantic getaway, a family holiday or a group trip, we have the ideal property for you. The choice ultimately depends on the desired experience, such as convenience, privacy, or a longer stay.

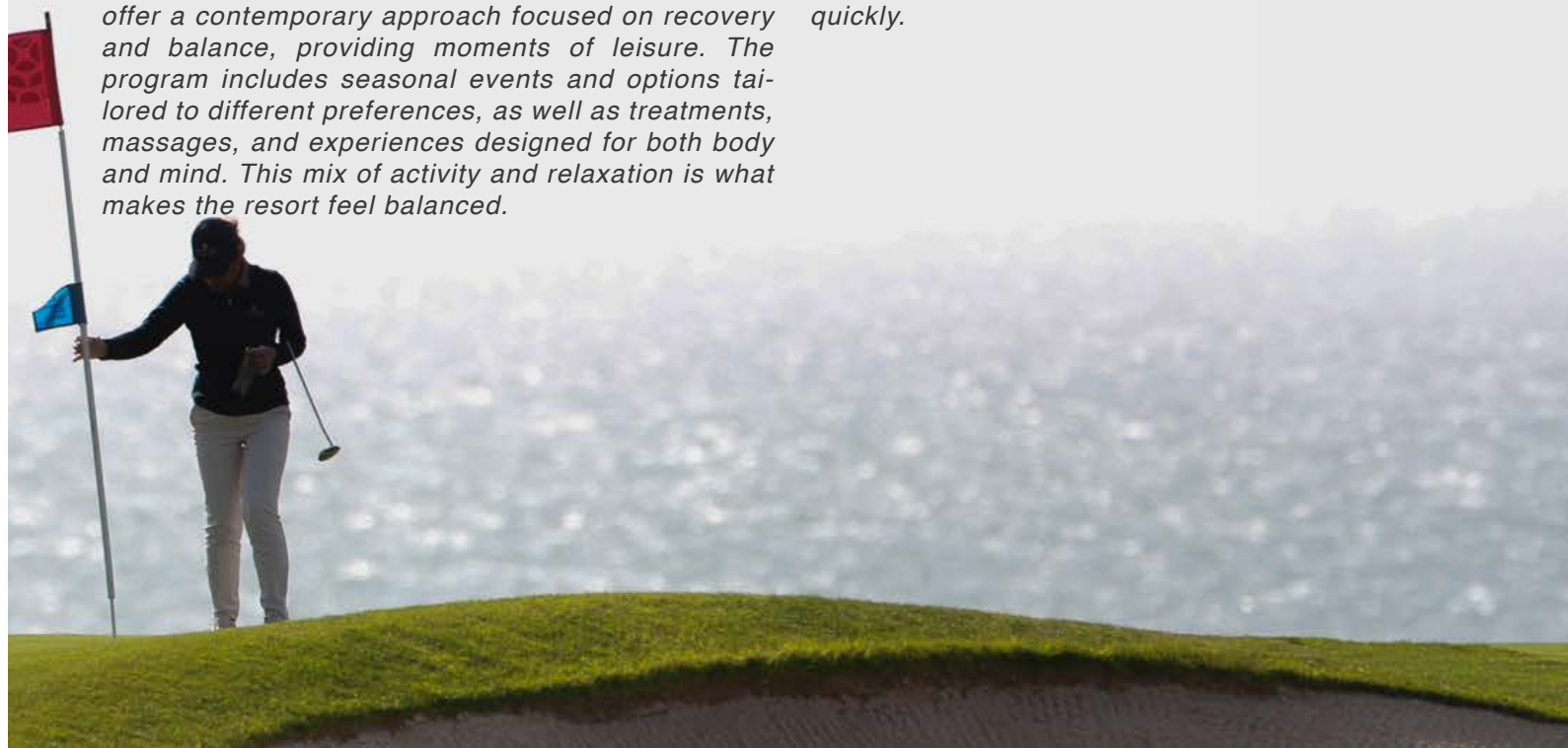
There's always something happening in Vale do Lobo

The events calendar adds another dimension to your stay throughout the year. From sunrise yoga sessions and wellness experiences to live music, family activities and sporting events, there is something for everyone. It's more than a simple schedule; it's a way of experiencing the destination across the seasons. It's a great excuse to return, even outside the summer months.

48 hours in Vale do Lobo feel far too short

In Vale do Lobo, two days seem to fly by. Between an early morning tee time, a leisurely lunch, a spa break, a late-afternoon activity, and a dinner that stretches into the evening, time flows smoothly and effortlessly.

Everything is close by and fits together naturally. The overall feeling is that time has passed far too quickly.



DORYU

Fresh. Elegant. Saline.

The feeling of a perfect moment.



WWW.ADEGAMAE.PT

BEBA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



WINES & CO®

PARCEIRO OFICIAL



ADEGAMÃE

ATLANTIC WINES



BENTLEY



Potência com assinatura

Reserve a sua experiência de condução Continental GT S.

BENTLEY LISBOA: Rua São Francisco, 582 2645-019 Alcabideche; Tel.: 213 163 155; sales@bentleylisboa.com.

Os dados relativos às emissões de CO₂ e ao consumo de combustível para a UE27 encontram-se pendentes, sujeitos à homologação de tipo da UE.

O nome 'Bentley' e o 'B' no logótipo são marcas registadas. © 2026 Bentley Motors Limited.



MIA PRAIA VERDE:

Um novo ponto de encontro no Algarve

Entre o pinhal, a areia e o ritmo mais tranquilo desta zona do Algarve, o MIA Praia Verde prepara-se para abrir novamente as portas e trazer uma nova dinâmica ao destino. O projeto surge num momento em que esta parte da costa se afirma cada vez mais como escolha de quem procura uma experiência mais reservada, mas sem abdicar de conforto, estética e qualidade.

Um espaço que acompanha a paisagem

O projeto arquitetónico parte da estrutura existente e trabalha-a com mestria. A cúpula, os arcos e as linhas do edifício tornam-se elementos centrais da identidade do espaço, agora reinterpretados com uma linguagem mais contemporânea, inspirada na estética mediterrânica.

Madeira, pedra, cerâmica e tons quentes ajudam a criar um ambiente que se integra bem na área envolvente. Nada parece deslocado. Pelo contrário, o espaço parece acompanhar naturalmente a paisagem que o rodeia.

Há uma sensação de continuidade entre interior e exterior que faz sentido neste contexto. A luz, os materiais e a abertura para as zonas ao ar livre reforçam essa leitura.

O ritmo da Praia Verde

A localização faz parte da experiência. A Praia Verde tem vindo a consolidar-se como uma das zonas mais interessantes do sotavento algarvio, precisamente por manter um equilíbrio entre natureza e bem-estar. Continua a ter uma identidade própria, mais calma e discreta, mas cada vez mais associada a uma oferta cuidada.

É nesse cenário que o MIA se insere. O espaço parece pensado para acompanhar diferentes momentos do dia: um almoço sem pressa, o final de tarde depois da praia, um jantar mais prolongado com entretenimento.

A proposta gastronómica acompanha essa mesma leveza. Entre sabores mediterrânicos, pratos pensados para partilhar e uma seleção de pizzas que promete ganhar protagonismo, o menu foi desenhado para momentos descontraídos.

Neste equilíbrio entre tradição e leveza, há um detalhe que faz a diferença. Os fornos Marana trabalham entre lenha e gás, permitindo uma cozedura consistente sem perder o carácter da chama. O resultado sente-se na base, leve, bem estruturada e com um toque ligeiramente tostado que define uma boa pizza.

Design, conforto e ambiente

No interior, a organização privilegia o conforto e a circulação. A zona de bar, as mesas mais resguardadas e os espaços exteriores criam diferentes ambientes dentro do mesmo projeto. Os detalhes de design: dos revestimentos cerâmicos aos apontamentos em madeira e à iluminação ajudam a construir uma atmosfera elegante, mas descontraída.

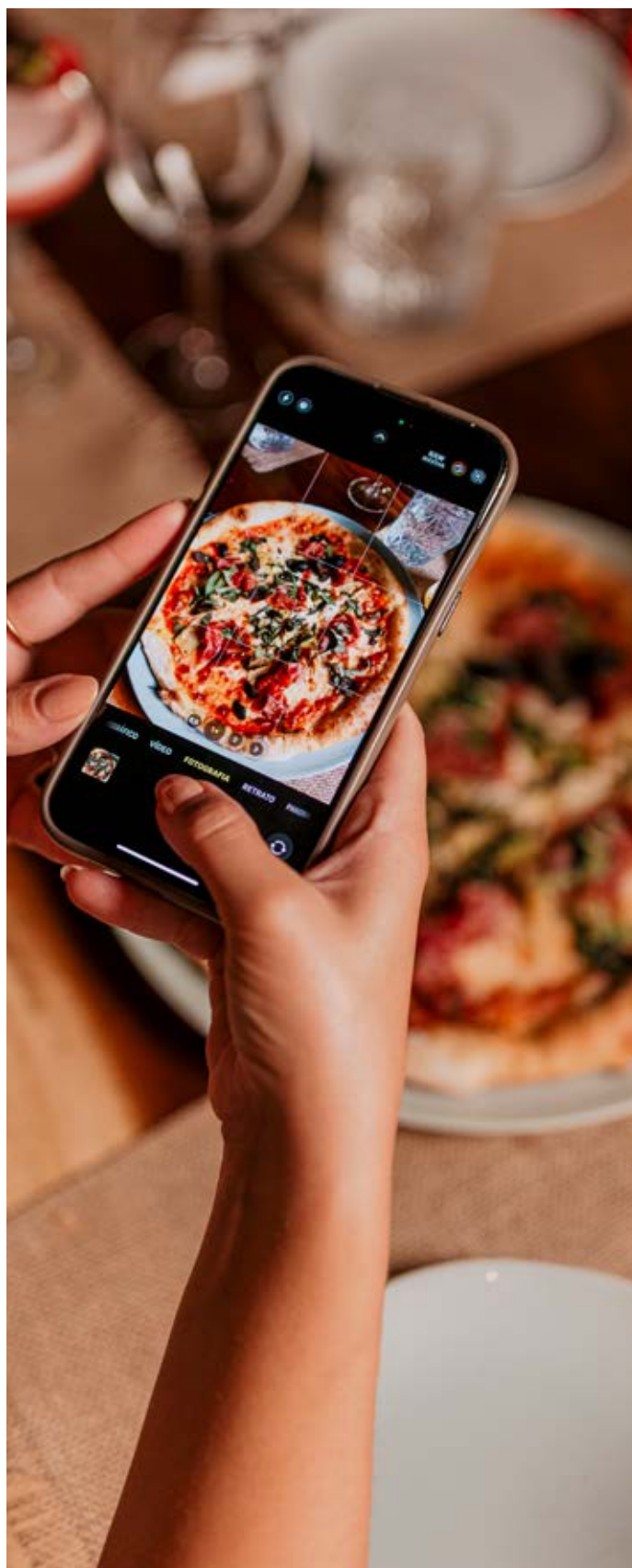
Ainda em fase final, o MIA já promete tornar-se uma nova referência nesta zona do Algarve, ao ritmo da Praia Verde.



MIA PRAIA VERDE:

A new meeting place in the Algarve

Set between pine trees, sand and the slower pace of this part of the Algarve, MIA Praia Verde is preparing to reopen its doors, bringing a new energy to the destination. The project is timely, as this stretch of coast is fast becoming the go-to for those seeking a more secluded experience without compromising on comfort, aesthetics and quality.



This space complements its surroundings

The architectural design works intelligently with the existing structure. The dome, arches and lines of the building become central elements of the space's identity. These have now been reinterpreted in a more contemporary style, inspired by Mediterranean aesthetics. Wood, stone, ceramics and warm tones create an atmosphere that blends seamlessly with its surroundings. Everything is in its right place. The space flows naturally with the landscape. The interior and exterior are seamlessly connected, a design choice that is perfectly suited to this setting. The light, the materials and the openness towards the outdoor areas reinforce this impression.

The rhythm of Praia Verde

The location is key to the experience. Praia Verde is unquestionably one of the most interesting areas of the eastern Algarve. It strikes the perfect balance between nature and well-being. It maintains its distinct identity, characterised by its calm and discreet nature, while being increasingly associated with a meticulously curated selection. This is the perfect backdrop for MIA. The space is perfect for any time of day. Whether it's a leisurely lunch, a late afternoon after the beach, or a longer dinner with live entertainment, it works. This is not just a place to pass through; it is a space to linger in.

The culinary offering is no exception, reflecting this same light-heartedness. The menu is designed for relaxed moments and days that naturally stretch into the evening. It features Mediterranean flavours, dishes designed for sharing and a selection of pizzas. In that same balance between tradition and ease, there's a detail that makes all the difference. At MIA, Marana ovens run on both wood and gas, allowing for consistent cooking without losing the character of the flame. You feel it in the base: light, well-structured, with that subtle char that defines a proper pizza. It's this combination of precision and authenticity that brings each dish closer to a true Italian soul.

Design, comfort and atmosphere

The interior design is all about comfort and easy movement. The bar area, secluded tables, and outdoor spaces create different atmospheres within the same design. Details from ceramic tiles to wooden accents and lighting create an elegant yet relaxed atmosphere. MIA is set to become a new landmark in this part of the Algarve, living in harmony with Praia Verde.



LUME:

A nova chama do grupo

Há restaurantes que se descobrem pelo ambiente e há outros que se reconhecem pelo aroma ainda antes de se entrar. No LUME, tudo começa por aí. No calor da brasa, no aroma da grelha, no som da carne a ferver na brasa e naquela memória quase instintiva que a cozinha feita ao lume desperta. Com a abertura planeada para 2027 na Praia Verde, o LUME surge como uma nova expressão da marca, agora centrada numa gastronomia mais direta, intensa e profundamente ligada à tradição portuguesa, reinterpretada com uma linguagem contemporânea.

O fogo como assinatura

O nome define o conceito. LUME remete para a chama, para a brasa e para uma forma de cozinhar que privilegia tempo, calor e respeito pelo produto. Existe uma ligação clara à portugalidade neste gesto, onde o fogo funciona como chamariz e a grelha como elemento estruturante. A mesa mantém-se como lugar de partilha, mas o contexto evolui, integrando um ambiente mais atual, no qual o design acompanha a força da proposta gastronómica.

O resultado é um espaço seguro da sua identidade, focado no essencial, onde produto, técnica e sabor se articulam.

A carne entra em cena

A carne assume naturalmente o protagonismo, com uma seleção de cortes escolhidos com rigor, tendo em conta origem, qualidade e maturação. O tratamento segue uma lógica de simplicidade controlada, permitindo que o sabor se afirme sem interferências. O fogo atua como elemento transformador, intensificando a textura e profundidade. O resultado revela-se na crosta, no ponto de cozedura e

na consistência, numa abordagem que valoriza a matéria-prima sem a descaracterizar.

Neste contexto, a presença dos fornos Jospier Grill acrescenta precisão ao trabalho da brasa, permitindo um controlo rigoroso da temperatura e do resultado final. Entre forno e grelha, garantem uma execução consistente e um acabamento que se reconhece no primeiro corte.

Frango: um clássico reinventado

Ao lado da carne, há um clássico que ganha nova leitura. O frango. Inspirado numa das grandes referências gastronómicas portuguesas, o frango piri-piri, o LUME eleva este ícone da cozinha nacional, mantendo a sua essência e trazendo-lhe uma execução mais cuidada.

Malagueta, azeite, alho, limão e fogo. Simples, mas perfeito. A pele estaladiça, o interior suculento e o aroma do molho picante criam um prato que vive entre a memória afetiva e a vontade de repetir. O resultado mantém a familiaridade, mas com um nível de detalhe que o posiciona dentro do contexto do restaurante.

O sabor do detalhe

A identidade do LUME sente-se também no espaço. Os tons castanhos remetem para a madeira e para a brasa, criando um ambiente mais envolvente, enquanto o azul claro introduz alguma leveza e liga o interior à proximidade do mar.

Há um equilíbrio simples entre intensidade e leveza, que faz o espaço funcionar de forma natural. Tudo está no sítio certo, sem necessidade de chamar a atenção, mas, ao mesmo tempo, sem deixar de fazê-lo.

LUME:

The group's new flame

Restaurants have atmospheres. Their aroma is unmistakable, even from a distance. At LUME, it all starts here. The heat of the embers, the scent of the grill, the sound of meat sizzling on the coals, and that almost instinctive memory that cooking over an open flame awakens. With the launch scheduled for 2027, LUME was created to be a new and exciting expression of the WELL group. The cuisine is direct, intense and deeply rooted in Portuguese tradition, reinterpreted through a contemporary lens.

Fire is the signature

The name says it all. LUME immediately evokes flame, embers, and cooking with time, heat, and respect for the produce. There is no denying the unapologetic Portuguese spirit in this approach. Fire is the perfect eye-catcher, the grill is a ritual and the table is the perfect place for sharing.

Drawing inspiration from the tradition of cooking over an open flame, this concept has moved into a more contemporary setting. Here, design and atmosphere complement the menu's strength.

The restaurant maintains a clear identity, focusing on quality ingredients, refined technique, and bold flavours.

The meat takes centre stage

Each cut is chosen with care, prioritising quality, origin and maturation. They are treated with just the right simplicity so that the flavour speaks for itself. The fire does the rest. It transforms. It intensifies. It reveals.

A kitchen that works so well with its raw ingredients is undeniably alluring. The heat of the coals, the perfect crust, the impeccable texture and that unparalleled flavour that only food cooked over flames can deliver.

In this context, the kitchen takes on another dimension with the presence of Josper Grills, elevating cooking over embers to a level of precision and intensity that is hard to replicate.

Combining the qualities of both oven and grill, they allow for exact control over temperature, texture and depth of flavour, delivering that perfect finish, felt from the very first cut.

Chicken, taken seriously

The meat is complemented by a classic given a fresh twist: chicken. LUME is a restaurant that takes piri-piri chicken, one of Portugal's great culinary icons, and elevates it. We preserve its essence whilst refining its execution. You need only four ingredients:

chilli, olive oil, garlic and lemon. Simple, yet perfect. The crispy skin, succulent interior and spicy sauce aroma create a dish that is the perfect combination of fond memories and the desire to return for more. This is more than just a classic; it is a true signature dish.

Every details counts

LUME's identity shows in the space itself. Brown tones remind you of wood and embers, making the atmosphere feel more immersive. Light blue adds a sense of lightness and links the interior to the sea nearby.

The space feels natural because it balances intensity and lightness in a simple way.

Everything fits together, standing out just enough without being distracting.



Verde Lago ganha forma em 2027

Há espaços que começam a ganhar o seu lugar muito antes de abrirem portas. O novo restaurante, parte do conceito WELL e previsto para 2027, no Verde Lago Resort, é um desses projetos que se antecipam. Não apenas pela abertura em si, mas pela forma como o conceito e a arquitetura já deixam perceber a experiência que ali irá acontecer. Inserido numa das zonas mais exclusivas do sotavento algarvio, o projeto nasce em diálogo direto com a paisagem. Entre dunas, vegetação natural e a luz particular desta faixa da costa, o espaço foi pensado para se integrar no lugar com leveza e discrição.

O edifício assenta numa linguagem contemporânea de linhas horizontais, transparências e materiais naturais, criando uma presença sofisticada, mas nunca ostensiva. Vidro, madeira, travertino e microcimento compõem uma identidade visual que reflete a serenidade do resort e a estética de um luxo mais silencioso. O resultado é um espaço que parece pertencer ao cenário desde sempre.

Um espaço para todos os momentos

O grande acerto deste projeto está na forma como acompanha o dia. Foi pensado para adaptar-se a diferentes momentos: um almoço demorado, um final de tarde na esplanada, um jantar mais social ou uma pausa prolongada na zona lounge. A disposição do espaço traduz essa versatilidade.

Sala interior, esplanada, mesas baixas, área chill-out e zonas de estar mais descontraídas criam diferentes ambientes dentro do mesmo conceito. A experiência também muda com a luz. De dia, o espaço é aberto, luminoso e leve. Ao final da tarde, ganha profundidade e uma atmosfera diferente. À noite, transforma-se num cenário mais intimista, pensado para prolongar a experiência.

A nova linguagem do luxo

Neste projeto, a linguagem está nos materiais e na forma como são trabalhados. O travertino e o microcimento conferem textura e equilíbrio. A madeira acrescenta calor. As formas curvas do teto e os elementos escultóricos suavizam a arquitetura e introduzem um lado mais orgânico, quase sensorial.

2027 já tem morada

Este projeto marca uma nova etapa na forma como a hospitalidade e a restauração premium continuam a evoluir no Algarve. Menos formal, mais integrada no espaço e mais alinhada com a forma como hoje se vive o luxo: com espaço, luz, design e tempo.

Em 2027 fará a sua grande abertura, dando mais um destaque à região e tudo indica que será um dos sítios a acompanhar de perto.



Verde Lago is set to make its debut in 2027

A new restaurant inspired by the WELL concept will open in 2027 at the Verde Lago Resort, and people are already talking about it. While the opening is exciting, what really stands out is the unique concept and the striking architectural design.

The project is located in one of the most exclusive areas of the eastern Algarve. It was designed in direct dialogue with the landscape. The space has been designed to blend into the surroundings with lightness and discretion. It is located amidst dunes, natural vegetation, and the unique light of this stretch of coastline.

The building's contemporary language of horizontal lines, transparency, and natural materials creates a sophisticated yet never ostentatious presence. Glass, wood, travertine, and microcement create a visual identity that reflects the resort's serenity and an aesthetic of understated luxury. The result is a space that seamlessly integrates with the landscape.

Our space allows for different moments

The key to the project's success is its ability to keep pace with the day. Conceived as a meeting place that adapts to different moments: a leisurely lunch, a late afternoon on the terrace, a social dinner, or a prolonged break in the lounge. The space's layout reflects this versatility. The indoor dining room, terrace, central bar, low tables, chill-out area, and more relaxed seating zones create different atmospheres within the same concept.

The experience changes with the light

By day, the space is open, bright, and airy. In the late afternoon, it gains depth and atmosphere. At night, it transforms into a more intimate setting designed to prolong the experience. This flexibility makes it unique.

The new standard of excellence

This project is defined by the materials and how they are worked. Travertine and microcement bring texture and balance. Wood adds warmth. The curved ceiling and sculptural elements soften the architecture and add a more organic, almost sensory aspect.

2027 has already found its home

This project marks a new era for hospitality and premium dining in the Algarve. It offers a less formal atmosphere, greater integration with the surroundings, and aligns with contemporary expectations of indulgence through space, light, design, and time.

Opening in 2027, it adds a new point of interest to the region and is set to be one to follow closely.





TRANSFORM YOUR EXTERIOR SPACE INTO A DREAM HAVEN

EXPERIENCE THE SERENITY OF BIOPHILIC DESIGN

Discover the art of exquisite landscape architecture and specialized maintenance for discerning environments

IMPECCABLE REGULAR AND SEASONAL MAINTENANCE

ADVANCED IRRIGATION SYSTEMS INSTALLATION

BESPOKE GARDEN DESIGN AND CREATION

REQUEST YOUR EXCLUSIVE QUOTE NOW



ZEN LANDSCAPING



ZEN_LANDSCAPING_CENTER



ZENTAVIRA@GMAIL.COM



351 962 753 344

DISCOVER Carlsberg



100% LEVEDURA PURA
NASCIDA NA DINAMARCA

PROBABLY THE BEST  BEER IN THE WORLD

 SÊ RESPONSÁVEL, BEBE COM MODERAÇÃO. 5% ÁLCOOL

O ALGARVE FORA DO RADAR:

Entre o mar, a serra e as ruas que o tempo não apressou

Há um Algarve que toda a gente conhece: o das praias mais populares, das esplanadas cheias, discotecas ao rubro e dos sítios que aparecem sempre nas mesmas listas.

E depois há o outro. O que se descobre num desvio de estrada, numa placa discreta ou numa rua estreita onde ainda se veem platibandas desenhadas à mão, azulejos antigos e chaminés rendilhadas.

É esse Algarve menos óbvio que vale a pena procurar.

THE ALGARVE OFF THE BEATEN TRACK:

Secrets unspoilt by time

The Algarve is internationally renowned for its popular beaches, bustling terraces, and destinations frequently highlighted in travel guides. However, there is another side to the Algarve.

You can discover this side by taking a detour or following a discreet sign. Explore narrow streets where hand-painted window sills, traditional tiles, and ornate chimneys remain. The Algarve offers more than its well-known attractions suggest.



Onde a água aparece sem avisar

Pouca gente associa o Algarve a nascentes, salinas e espelhos de água, mas talvez alguns dos seus segredos mais bonitos estejam precisamente aí. A Fonte da Benémola, entre Querença e Tôr, parece quase um cenário improvável para o sul: água corrente, pequenas pontes de madeira, vegetação densa e um trilho que acompanha a ribeira. É um daqueles sítios onde o Algarve muda completamente de pele.

Mais para o interior, Alte continua a ser uma das aldeias mais autênticas da região. Casas brancas, ruas de calçada e duas fontes emblemáticas: Fonte Grande e Fonte Pequena, fazem desta zona um refúgio inesperado, sobretudo fora da época alta.

Mais a leste, nas salinas, o cenário muda outra vez. Há algo inesperadamente luxuoso em simplesmente boiar em águas salgadas, entre o branco do sal e o silêncio da paisagem. Em Castro Marim, algumas dessas salinas foram adaptadas para experiências de bem-estar, onde os banhos salgados são procurados pelas suas propriedades terapêuticas e pela sensação de flutuação quase sem esforço. Se a ideia é descobrir lugares com alma, Ferragudo é obrigatório. Pequena, fotogénica e ainda com escala de vila, continua a ter aquele charme de ruas estreitas, vasos à porta, fachadas caiadas e um lado muito autêntico.

Mais a leste, Cacela Velha oferece outro registo. Pequena, elevada sobre a Ria Formosa, com casas brancas, igreja e muralha, é um daqueles lugares onde apetece simplesmente andar sem destino e aproveitar uma das mais bonitas praias do mundo (é inegável!).

A Fuzeta e Moncarapacho mantêm esse mesmo encanto discreto. Entre a ria, as ruas tranquilas e um ritmo muito mais local, mostram um Algarve mais vivido do que encenado.

Já Tavira continua a ser um verdadeiro manual de arquitetura algarvia. Aqui surgem algumas das platibandas mais bonitas da região, fachadas com azulejos, portas antigas e a elegância discreta que faz da cidade uma das mais bonitas do sul.

Where water appears without warning

It may surprise you to learn that the Algarve is home to springs, salt pans and pools, and these are some of its most beautiful secrets. The Fonte da Benémola, between Querença and Tôr, is an unlikely setting for the south: running water, small wooden bridges, dense vegetation and a path that follows the stream with a rare calm. The Algarve changes completely in this location.

Alte is one of the region's most authentic villages and can be found further inland. You will love the white houses, cobbled streets and two iconic fountains, Fonte Grande and Fonte Pequena, that make this area an unexpected haven, especially outside the high season.

Further east, the scenery changes again in the salt flats. There is something luxurious about floating in the salty water, surrounded by white salt and the silence of the landscape. In Castro Marim, some salt flats have been converted into wellness centers where the therapeutic properties of saltwater baths and the sensation of almost effortless floating are highly sought.

Discover places with character. Visit Ferragudo. It is small, picturesque, and retains a village feel. It has narrow streets, pots on doorsteps, whitewashed façades, and a lively atmosphere. Further east lies Cacela Velha, offering a different experience. Perched above the Ria Formosa, this small village has white houses, a church, and ramparts. It is one of those places where you feel like wandering aimlessly and enjoying one of the world's most beautiful beaches.

Fuzeta and Moncarapacho have the same understated charm. The estuary, quiet streets, and local pace reveal an Algarve that is lived-in rather than staged. Tavira is the perfect example of Algarve architecture. You will find the region's most beautiful plinths, tiled façades, antique doors, and the understated elegance that makes the town one of the most beautiful in the south.



Entre segredos e clássicos

No litoral, há sítios menos falados que merecem entrar neste roteiro. Um deles são os Olheiros de Água Doce, em Olhos de Água (Albufeira), onde nas marés baixas se veem nascentes de água doce a borbulhar na areia.

Outro segredo está na Praia do Ninho da Andorinha, também em Albufeira, mais resguardada, quase escondida entre as formações rochosas, e perfeita para quem procura uma pausa longe do ritmo mais previsível da costa.

Mais a oeste, a Ponta da Piedade, em Lagos, continua a ser um clássico que nunca perde impacto. As falésias, as grutas e a luz ao final do dia fazem dela um daqueles sítios que vale sempre a pena visitar.

Along the coast, an unexpected wonder awaits

Forget the crowds and discover lesser-known spots that deserve a place on your itinerary. Olheiros de Água Doce, in Olhos de Água (Albufeira), is definitely worth a visit. At low tide, you can see freshwater springs bubbling up through the sand.

Another hidden gem is Praia do Ninho da Andorinha, also in Albufeira, more secluded, almost hidden amongst the rock formations, and perfect for those seeking a break from the coast's more predictable rhythm.

Further west, Ponta da Piedade in Lagos is a classic that always impresses. The cliffs, the caves and the light at the end of the day make it one of those places that is always worth revisiting.



O Algarve que sobe de altitude

Para quem procura um lado ainda mais fora da caixa, o interior continua a guardar alguns dos lugares mais interessantes.

O Ameixial é um desses segredos. Pequeno, sereno e quase suspenso no tempo, encontramos um Algarve mais cru e genuíno, feito de trilhos, caminhos de terra e um espelho de água que surge entre a paisagem. É o tipo de sítio onde apetece desligar e seguir apenas o ritmo da serra.

Mais próximo do barrocal, São Brás de Alportel oferece outro tipo de encanto. Entre casas com platibandas trabalhadas, fachadas antigas, ruas tranquilas e um lado artesanal ainda muito presente, mantém uma identidade muito própria. Aqui, o Algarve mostra-se menos turístico e mais local, com história, detalhe arquitetónico e uma autenticidade que continua a resistir ao tempo.

Monchique continua a ser um clássico, mas ainda consegue surpreender. Ruas inclinadas, lojas pequenas, fontes termais e um Algarve mais verde e fresco fazem com que seja uma paragem obrigatória para quem quer ver o sul noutra perspetiva.

The Algarve rises in altitude

Those seeking a more off-the-beaten-track experience should know the interior still holds some of the most interesting places. Ameixial is one such hidden gem. Small, serene, and frozen in time, it reveals an unspoiled, authentic Algarve, made up of trails, hills, dirt tracks, and small streams winding through the landscape. The landscape is so powerful that it compels you to switch off the map and follow the rhythm of the mountains.

São Brás de Alportel, closer to the Barrocal, offers a different kind of charm. Its houses have ornate parapets, old façades, quiet streets, and a strong sense of craftsmanship still alive. This gives it a distinct identity. Here, the Algarve reveals itself as less touristy and more lived-in, with history, architectural detail, and authenticity that stand the test of time.

Monchique is the epitome of timeless appeal, consistently delivering surprises that delight the senses. Sloping streets, small shops, thermal springs, and a greener, cooler Algarve make it a must-visit for anyone wishing to see the south from a different perspective.

O melhor do sul nem sempre está no mapa

Talvez o melhor do Algarve esteja mesmo nos sítios que não fazem parte dos planos.

Uma aldeia descoberta por acaso, uma fonte escondida, uma rua antiga com azulejos gastos pelo tempo. Uma praia improvável. O verdadeiro privilégio continua a ser encontrar um lugar que ainda parece só nosso.

The best of the south lurks beyond the map

The true gems of the Algarve are found in those places that are off the beaten track.

A village discovered by chance, a hidden fountain, an old street with tiles worn by time. A beach like no other. The real privilege is finding a place that feels like it belongs only to us.



Cátia Mendes

ADVOGADA

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



Cátia Mendes provides legal services at her boutique law office, based in Almancil, working with expert advisors on several different law practice areas, where Offer a service where the needs, wishes and apprehensions of the clients are my main focus and concern.

She 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.

Practices in the fields of real estate and property conveyancing, immigration and residence law, wills, probates as well as corporate and commercial Law, providing legal services also to well established businesses in the Golden Triangle area.

Contacts:

 +351 969 834 863

 catiamendes@altea.law

 dev-workforce-agency.com/CatiaMendes



0.0% ÁLCOL



**100%
INGREDIENTES
NATURAIS**

Le Jardin floresce no MAR Shopping Algarve

O Le Jardin surge como uma extensão natural do universo do grupo, adaptando a sua linguagem a um contexto mais urbano e quotidiano. Se noutros espaços a experiência se transforma muito a partir da paisagem e do tempo mais lento, aqui ajusta-se a um ritmo diferente, mais imediato e flexível.

O espaço foi pensado para acompanhar o dia em várias fases, desde um pequeno-almoço, uma pausa entre compras ou um encontro que acaba por acontecer.

A presença no MAR Shopping marca também uma evolução na forma como o grupo se posiciona, explorando novos formatos sem perder coerência.

O espaço tem uma energia própria, mais urbana e próxima do ritmo do dia a dia, com um lado cosmopolita que se integra naturalmente no ambiente do centro comercial.

O nome sugere essa ideia de refúgio dentro do movimento e o espaço foi pensado para abrandar, ainda que por momentos.

Funciona como um espaço versátil, onde se trabalha, se conversa, se toma um café ou simplesmente se faz uma pausa, com tempo.

A linguagem do espaço acompanha essa intenção, com uma abordagem leve, confortável e contemporânea, alinhada com um público que valoriza tanto o ambiente como a experiência.

Este espaço acrescenta uma nova dimensão ao grupo, mostrando a capacidade de adaptar a sua identidade a diferentes contextos, mantendo atenção ao detalhe e à forma como cada espaço é vivido.

Le Jardin blooms at MAR Shopping Algarve

Le Jardin is a natural extension of the group, adapted to a more urban, everyday setting.

While other spaces follow a slower pace shaped by the surroundings, this one moves differently — more immediate and flexible.

The space is designed to fit every part of the day, whether it's breakfast, a break during shopping, or a spontaneous meeting.

The presence at MAR Shopping also marks an evolution in the way the group positions itself, as it explores new formats without losing coherence.

Le Jardin brings a unique, urban energy that fits the pace of daily life and blends easily into the shopping center's vibe. Its name hints at a peaceful spot in the middle of the busy surroundings. Consider it as a place to slow down, even if just for a moment. It functions as a versatile space where one can work, chat, have a coffee, or simply take a break, at one's own pace.

The space's design language reflects this intention, with a light, comfortable, and contemporary approach tailored to an audience that values both atmosphere and experience.

This space brings something new to the group, showing it can adapt to different settings while still focusing on details and the overall experience.



SIGNATURE:

Quando um evento passa a memória

A Signature Events & Experiences integra o universo WELL e assume a área dedicada aos eventos dentro do grupo. Parte de uma base já orientada para a hospitalidade, mas trabalha cada projeto com uma abordagem própria, mais próxima e focada na forma como cada momento é vivido.

Nem todos os eventos têm o mesmo propósito. Alguns cumprem uma função. Outros procuram criar uma experiência que se prolonga para além do momento em que acontece.

A Signature posiciona-se nesse segundo plano, trabalhando cada projeto com foco na coerência do todo, mais do que na soma de elementos.

Cada projeto começa com uma ideia ainda pouco definida, que vai ganhando forma à medida que se clarifica o que se pretende transmitir. Pode ser um jantar privado que pede proximidade sem formalidade, um casamento pensado como uma narrativa contínua ou um evento corporativo que procura afastar-se do protocolo para criar envolvimento. Em todos os casos, o objetivo é o mesmo: criar algo que faça sentido enquanto é vivido e que fique na memória.

Do conceito à execução

Cada evento começa com uma ideia base, que pode partir do cliente, do contexto ou do objetivo da ocasião. A partir daí, o trabalho passa por estruturar essa intenção e traduzi-la em decisões concretas.

Um jantar privado pede proximidade e ritmo controlado. Um casamento exige continuidade e atenção ao detalhe ao longo de várias fases. Um evento corporativo requer clareza, mas também envolvimento. O ponto comum está na construção de um percurso consistente, onde tudo se articula de forma lógica.

O lado invisível

Grande parte do trabalho acontece antes do evento.

Definem-se timings, distribuição de espaços, circulação de convidados e relação entre serviço, luz e som. Este planeamento garante que, no momento, tudo funcione com naturalidade e sem fricção.

Ritmo e equilíbrio

Um evento não depende apenas do número de convidados ou da dimensão do espaço. Depende da forma como é vivido. A gestão do ritmo, a cadência do serviço e a leitura do ambiente são determinantes para manter consistência ao longo do tempo. Evitar picos, garantir continuidade e permitir que o espaço “respire” fazem parte dessa lógica. É nesse equilíbrio que a experiência se mantém estável do início ao fim.

Uma abordagem consistente

A Signature trabalha diferentes formatos, de casamentos a jantares privados, eventos corporativos, ativações de marca e experiências sazonais. Em todos, mantém a mesma abordagem: interpretar o objetivo e traduzi-lo numa experiência coerente. O segredo passa por nunca replicar fórmulas, mas adaptar a estrutura a cada contexto.





SIGNATURE:

Where events become memories

Signature Events & Experiences is part of the WELL Group and is responsible for its events division. Building on a foundation rooted in hospitality, Signature Events & Experiences approaches each project with a unique style, ensuring that every moment is special through a personalized, focused approach.

Not every event is the same. Some are designed for a specific purpose, while others are meant to create lasting experiences. At Signature, the focus remains on the latter, with each project shaped so every element comes together as a unified and memorable whole.

Every project starts with a simple idea that grows as we define the message. It might be a cozy private dinner, a wedding that tells a story from start to finish, or a corporate event designed to encourage real connections instead of just following formalities. No matter the event, our goal is always to make it meaningful and memorable.

From concept to execution

Every event begins with a central idea, drawn from the client, the setting, or the occasion itself. From there, it is developed into clear, practical choices.

A private dinner should feel intimate and move at a comfortable pace. A wedding needs smooth transitions and careful attention to details at every step. A corporate event must be clear and also keep people interested. What ties all these events together is creating a steady flow where everything fits together naturally.

The unseen side

Most of the work happens before the event even begins.

The schedule, layout, guest flow, and service, lighting, and sound are all carefully planned, ensuring everything runs smoothly when the event begins.

Pace and balance

An event isn't just about how many people attend or how big the venue is. What matters most is how people experience it. Keeping a steady pace and paying attention to the mood in the room help keep things consistent. The goal is to avoid sudden changes, make sure everything flows, and give the event space to feel comfortable. This balance is what keeps the experience steady from beginning to end.

Consistent approach

Signature creates experiences for weddings, private dinners, corporate events, brand activations, and seasonal gatherings. For every project, we focus on understanding your goals and turning them into a seamless event.

The key lies in not repeating formulas, but in adapting the structure to each context.



SUSTENTABILIDADE:

O impacto que fica para lá do verão

A sustentabilidade nunca foi uma tendência ou um capítulo separado do grupo. Sempre fez parte da forma como o WELL pensa o presente e molda o futuro. Criar experiências memoráveis à beira-mar também significa cuidar daquilo que as torna possíveis.

Ao longo dos anos, esse compromisso tem-se traduzido em relações consistentes com projetos, instituições e causas que refletem a identidade do grupo: proximidade, continuidade e impacto real.

A ligação à ARA mantém-se como um dos pilares deste percurso. Num cenário onde o mar e a linha costeira são parte da própria assinatura do grupo, apoiar a preservação ambiental é um gesto natural. Cuidar da paisagem, contribuir para a proteção dos ecossistemas e reforçar a sensibilização para a conservação do território é, no fundo, cuidar da casa.

Crescer com quem está perto

A mesma visão estende-se ao lado humano da marca.

A colaboração com a Apatris 21 continua a ocupar um lugar central neste compromisso, reforçando o apoio a projetos de inclusão, proximidade social e valorização da comunidade. Mais do que presença pontual, trata-se de continuidade.

Estar presente de forma consistente, apoiar com intenção e crescer lado a lado com quem faz parte da região.

O grupo tem vindo a construir esse legado não apenas através dos seus espaços, mas através das relações que mantém com o território e com as pessoas que o vivem todos os dias.

O espírito de equipa, dentro e fora de campo

O apoio ao voleibol continua a refletir esse mesmo espírito.

Uma modalidade que faz parte da energia do Algarve, do verão e da cultura de praia, mas que representa também algo maior: dedicação, superação e trabalho de equipa. Valores que o grupo reconhece como seus. Apoiar o desporto, trata-se de investir em talento, incentivar estilos de vida ativos e reforçar a ligação entre marca, comunidade e território.

O futuro também se realiza assim

Num momento em que a marca entra numa nova fase de expansão, com novos negócios e novos projetos em desenvolvimento, este compromisso ganha ainda mais relevância.

Pensar o futuro implica fazê-lo com consciência. Do espaço, das pessoas e do impacto que fica para lá do verão, o ano inteiro.



SUSTAINABILITY:

The impact that lasts beyond summer

Sustainability is not just a trend or a separate chapter for our brand; it's an integral part of our identity. WELL's approach to the present and building the future has always been this.

We create memorable experiences by the sea. And we care for what makes them possible.

Over the years, this commitment has resulted in consistent relationships with projects, institutions and causes that reflect the core values of the group: proximity, continuity and real impact.

The connection with ARA is a pillar of this journey. In a setting where the sea and the coastline are part of WELL's signature, supporting environmental preservation is a natural gesture. Caring for the landscape, contributing to the protection of ecosystems and raising awareness of the conservation of the territory is, at heart, looking after home.

We grow alongside those close to us

This vision extends to the human side of the brand.

Our collaboration with Apatris 21 is central to this commitment, as is our support for projects focused on inclusion, social engagement and community empowerment. It is not a one-off presence; it is about continuity. We are consistently present, we support with purpose and we grow side by side with those who are part of the region.

WELL has built this legacy through its spaces and the relationships it maintains with the region and its residents.

Team spirit, on and off the court

The Algarve's vibrant summer and beach culture is defined by sporting activities, especially volleyball, which also symbolizes dedication, overcoming challenges, and teamwork. WELL is well aware of these values and recognizes them as its own. We are not just supporters of sport; we invest in talent, encourage active habits, and strengthen the bond between brand, community, and region.

The future is built this way

The brand is entering a new phase of expansion, with new ventures and projects in the pipeline. This commitment is more important than ever.

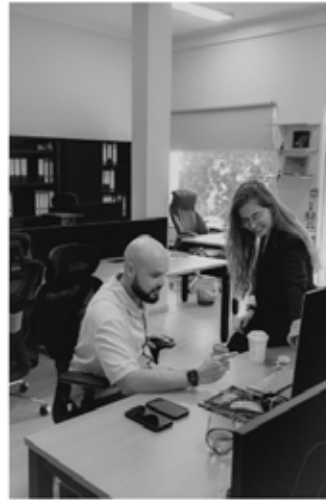
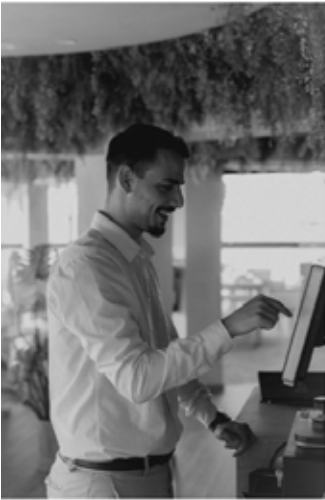
Imagining the future calls for thoughtful attention: to the setting, the people who shape our days, and the ripple effects that linger long after summer fades.



OS ROSTOS POR TRÁS DA EXPERIÊNCIA



THE FACES BEHIND THE EXPERIENCE





VALE DO LOBO
GOLF & BEACH RESORT

CREATE YOUR OWN TRADITION

Become An Owner

Discover The Residences Vale do Lobo, an exclusive collection of 44 branded residences, including beautifully designed apartments, elegant linked-villas, and sophisticated townhouses, blending modern luxury with timeless charm.



Register your interest | Registe o seu interesse

realestate@vdl.pt | +351 289 353 101

valedolobo.com

KRONOSHOMES

proudly introduces

the

RESIDENCES

VALE DO LOBO

BEACHFRONT LIVING, PERFECTED

Few resorts truly deliver everything you need to create cherished memories. Those that do, such as the Algarve's iconic Vale do Lobo, find a special place in families hearts one that often transcends the generations.

What Vale do Lobo does so well is to make life at the resort feel effortless. Whether you're visiting for a weekend away with friends, enjoying a family holiday or living at the resort year-round, life feels enviably carefree.

Key to this is having everything you need at your fingertips: a wealth of top-rate sports and leisure facilities, outstanding restaurants, high-end boutiques and a beach lifestyle like no other. Add in an idyllic landscape, with 450 hectares of natural beauty surrounding the amenities, and the scene is set for the perfect break, no matter how long you stay.

Vale do Lobo's premium sports facilities include two stunning 18-hole golf courses. Players navigate challenging holes set against a backdrop of verdant greenery and the sparkling Atlantic Ocean. The on-site Golf Academy provides the perfect spot for a pre-game practice, with a netted area and grass short-game practice area with bunkers, while coaches are on hand for those seeking professional guidance to up their game.

The high quality of the amenities is reflected at Vale do Lobo's Tennis and Padel Academy, which is one of the largest such facilities in Portugal. In addition to its 12 tennis courts and eight padel courts, the Academy is home to a heated outdoor swimming pool, a fully equipped gym and the popular Smash Restaurant and Smash Sports Bar, overlooking the courts. A range of coaching options, classes and clinics provide players with the chance to work on specific aspects of their game.

An outdoor swimming pool complex and a 2-km-long stretch of golden sandy beach add to the opportunities for keeping fit, while also providing plenty of scope for long, lazy days of relaxation.

The versatility of the facilities ensures that each visitor can enjoy the ideal break to suit their needs, one of the reasons that so many families have an enduring love of Vale do Lobo and the lifestyle it offers.





Restaurants offering outstanding cuisine add to the appeal. Diners can enjoy the best of Portuguese culinary traditions or a host of international flavours, as befits their mood.

Those seeking something more permanent can buy a home at the resort. At present, Vale do Lobo is offering land plots in the delightfully serene Vale Real area of the resort, which are ideal for buyers seeking to build their own bespoke villa. Alternatively, The Residences Vale do Lobo is a collection of 44 elegant homes for sale in a premium location within the resort, offering apartments, linked villas and townhouses, with a mix of private and communal pools to suit diverse buyers' needs.

To find out more visit www.valedolobo.com.




VALE DO LOBO
 GOLF & BEACH RESORT

ALGUNS LUGARES FICAM.

Este é um deles.

Não sabemos explicar exactamente o momento em que o WELL deixa de ser um destino e passa a ser uma referência. Pode ser durante o almoço, quando a luz bate na água de uma forma que parece calculada. Pode ser ao fim da tarde, com um copo na mão e o sol a desaparecer no Atlântico. Pode ser simplesmente o silêncio certo, no momento certo, num lugar que sabe exactamente o que está a fazer.

O que sabemos é que as pessoas voltam. E que quando voltam, voltam diferentes, com mais vontade de ficar, com menos pressa de ir embora.

Este ano, o restaurante passa a dar-lhe uma escolha que antes não existia. Pode reservar a mesa junto à piscina, no centro de tudo. Pode pedir vista mar, onde o horizonte entra na refeição sem pedir licença. Pode escolher o interior, mais íntimo e resguardado, para quando a conversa merece esse espaço. Ou uma mesa grande em roda da piscina, perto ou mais afastada do DJ, consoante o que o dia pede. Porque um lugar que fica na memória começa, muitas vezes, pelo sítio exacto onde se sentou.

Para planear a sua visita:

Beach Club

Março (segunda metade), Abril e Outubro: das 9h às 18h (fins de semana até às 19h)

Maio, Junho e Setembro: das 9h às 19h

Julho e Agosto: das 9h às 20h

Restaurante

Aberto todos os dias, das 11h30 à meia-noite

Nos meses de verão, até às 2h

Serviços de Praia

Concessões de praia: das 9h30 às 19h30

Jetskis: das 10h às 18h

Reservas

Reserve no nosso website

Por email em reservas@wellvaledolobo.com

Ou por telefone para +351 927 468 881

Alguns lugares ficam.

Mas só ficam mesmo para quem volta.

SOME PLACES STAY WITH YOU.

This is one of them.

We cannot quite explain the moment when WELL stops being a destination and becomes a reference. It might be during lunch, when the light hits the water in a way that feels almost deliberate. It might be late afternoon, glass in hand, watching the sun disappear into the Atlantic. Or perhaps it is simply the right silence, at the right moment, in a place that knows exactly what it is doing.

What we do know is that people come back. And when they come back, they come back differently, with more desire to stay, with less urgency to leave. This year, the restaurant introduces a choice that did not exist before. You can reserve a table by the pool, at the heart of everything. You can request a sea view, where the horizon becomes part of the meal without asking permission. You can choose the interior, more intimate and sheltered, for when the conversation deserves that kind of space. Or a larger table around the pool, closer to or further from the DJ, depending on what the day calls for. Because a place that stays in the memory often begins with exactly where you sat.

To plan your visit:

Beach Club

Mid-March, April and October: 9am to 6pm (weekends until 7pm)

May, June and September: 9am to 7pm

July and August: 9am to 8pm

Restaurant

Open every day from 11.30am to midnight

During the summer months, until 2am

Beach Services

Beach concessions: 9.30am to 7.30pm

Jet skis: 10am to 6pm

Reservations

Book directly on our website

By e-mail at reservas@wellvaledolobo.com

Or by telephone on +351 927 468 881

Some places stay with you.

But only truly stay with those who return.



HOUSE

CONCEPT STORE



House Concept Store By Francisco Contreiras

Loja Algarve

Franqueada 8100-302 Loulé

silvia@hcsag.pt

francisco.contreiras@franciscocontreiras.pt

  @houseconceptstore_lx

