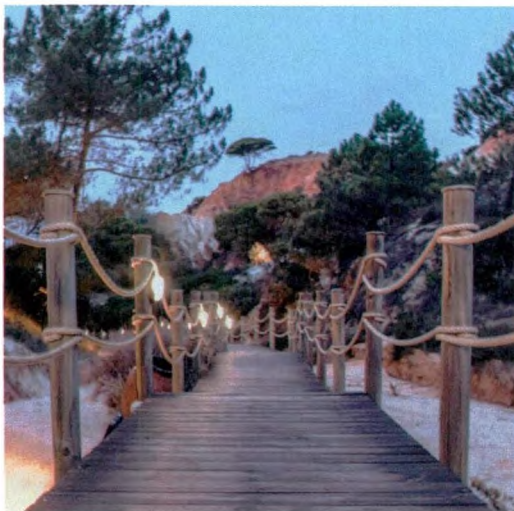


WEEKEND SUL

Sair das grandes cidades em busca de ar puro (e distanciamento social) é uma nova espécie de chamamento. *Por Sandra Gato*



Mirador Champanhe Bar (em cima). É um dos spots mais especiais do resort. Situado no alto da falésia que dá acesso à praia (à direita), é perfeito para um brinde ao pôr do sol.



Uma das razões para voltar sempre ao Pine Cliffs Resort (pinecliffs.com) é aquela sensação de se estar longe do mundo: um oásis pintado em tons de verde e azul, com todo um oceano logo ali em frente. Mas há mais motivos: a ligação direta à praia (feita através de um já mítico elevador), o conforto de um espaço que tanto recebe casais como famílias e, fundamental, a gastronomia.

CORDA CAFÉ

Das várias opções gastronômicas do Pine Cliffs, o Corda Café é uma das mais descontraídas. Situado no Sea Square, bem no centro do resort, serve, durante todo o dia, pratos inspirados em vários países do mundo. As fajitas (teletransporte até ao



O Corda Café (à esquerda) tem sugestões do mundo e no Maré at Pine Cliffs (em baixo) o mar é a companhia.

México) são altamente recomendáveis. Quando o tempo o permite, a esplanada é uma excelente opção para uma refeição tranquila ao ar livre.

MARÉ AT PINE CLIFFS

Assim que desce o elevador que dá acesso à praia e percorre o passadiço de madeira, tem o Maré logo ali, mesmo antes de chegar à praia. Depois de uma caminhada à beira-mar prossiga o bem-estar com uma sangria tomada neste deck em madeira rodeado de vidro que mal nos separa do oceano. Peça uns petiscos para partilhar ou um peixe grelhado e deixe-se ficar...



PINE CLIFFS EATS

É isso mesmo que pensou ao ler o nome. Um serviço de entrega de comida no quarto ou villa. basta escolher entre os restaurantes do resort, encomendar no telemóvel e esperar que lhe batam à porta. Uma novidade que faz todo o sentido nos tempos que vivemos, uma reinterpretação atual do tradicional serviço de room service.



Encomende no Pine Cliffs Eats (em cima) e coma no seu espaço privado ou reserve mesa n' O Pescador (em baixo).

O PESCADOR

Para jantar. Pratos tradicionais algarvios – ostras ao natural, cataplanas, arroz de peixe ou marisco – num ambiente de praia mas sofisticado. O ideal é pedir uma mesa no exterior para sentir aquele aroma a maresia que é sempre o tempero perfeito.

