



PHILIPS

Isto é **OneBlade**

Apara, Contorna e Barbeia
barba de qualquer comprimento

Saiba mais >

Innovation + you

PHILIPS OneBlade

BOA CAMA

The Prime Energize Hotel: Símbolo de uma nova era em Monte Gordo

01.10.2018 às 16h53



PAULO BRILHANTE

A

piscina e o bar no topo do edifício do **The Prime Energize Hotel** são, para já, a atração maior desta nova unidade hoteleira algarvia. A funcionar de uma forma discreta desde novembro, o verão serviu para afinar o funcionamento e o conceito daquela que é o primeiro hotel da cadeia **The Prime Corporate** (com novas aberturas para breve). Trata-se de um hotel,



reconstrução do restaurante e do, e na praia de Monte Gordo, no Algarve, mas principalmente, graças ao protocolo com o vizinho Centro de Treino de Alto Rendimento de Vila Real de Santo António.



Monte Gordo, no sotavento algarvio, continua a ser, sem margem para qualquer dúvida, uma zona de veraneio para famílias, apoiadas numa tradição de décadas. Mas, gradualmente, estão a surgir novos espaços, com conceitos mais contemporâneos, que pretendem captar um público mais jovem e ávido de novidades e de ambientes cosmopolitas. **As obras de requalificação da marginal de Monte Gordo, uma revolução ainda não terminada, que tem, como em tudo o que é novo, adeptos e detratores, acabaram por marcar o início de uma nova era turística nesta conhecida praia do Algarve.**

A reorganização da orla costeira levou à construção de uma rede de passadiços de madeira que unem a zona urbana da vila ao mar, e a consequente reorganização e construção dos apoios de praia e restaurantes. Quando as obras terminarem, o imenso areal vai contar com 18 restaurantes, todos em madeira, com convidativas esplanadas e tentadores terraços.



É neste contexto que surge o **The Prime Energize Hotel**, que recuperou um edifício abandonado, a 400 metros da praia. “Be active, eat well, sleep good” é o lema desta unidade hoteleira, que se destaca pela cor exterior e pelo bonito restaurante, com entrada independente para o exterior. Em cada um dos cinco pisos, os elementos naturais e os tons neutros assumem grande importância, tanto no projeto arquitetónico como na decoração, assinada pela designer **Nini Andrade Silva**.



O [The Prime Energize Hotel](#) (Rua de Ceuta, 4, Monte Gordo. Tel. 281001300) oferece **105 quartos e suítes** (desde €75, em época baixa), com destaque para os localizados no último piso, onde as varandas convidam a assistir ao lento por do sol. **A concorrência maior, no que à vista diz respeito, é dada pela piscina e pelo bar, virados para o mar.** Apenas acessíveis a hóspedes, Roof Top Bar e a piscina são animados por Happy Hours, sunsets, música ao vivo e aulas de yoga, nas manhãs de domingo. A vertente wellness é uma aposta forte do hotel.



O **Energize Spa** propõe um menu repleto de massagens de assinatura, realizadas com cremes artesanais com produtos regionais como a laranja e os sais marinhos, massagens de recuperação desportiva e modeladoras, e tratamentos para o rosto. **A zona de bem-estar, que por estes dias vai contar com a abertura de uma cabine de haloterapia, e de “tanques de contraste”, inclui piscina interior aquecida, jacuzzi, banho turco e sauna.** Ao lado, conte também com um bem equipado ginásio.

O desporto é um dos pilares do conceito do The Prime Energize Hotel, que aposta na ligação e vantagens associadas (hóspedes e atletas) existentes no âmbito da parceria com o **Centro de Treino de Alto Rendimento de Vila Real de Santo António**. Adicionalmente conte com uma oferta diária de atividades (aulas de yoga, pilates, aqua gym, cycling, corrida e caminhada matinal, stretching, entre outras, incluídas na tarifa), um personal trainer, que pode preparar planos de treinos para cada hóspede, boot camps e programas detox e perda de peso. Existe um **Bike Center** (com oficina e bicicletas de montanha e elétricas), e muita natureza para explorar.



Para acompanhar o conceito e a forte ligação ao desporto, o bonito restaurante e bar do hotel, batizado de **Fuel**, apresenta uma carta de inspiração mediterrânica, complementada com diversas propostas saudáveis. Trata-se de um espaço ainda em afinação e à procura de consistência na cozinha, que deveria reforçar a ligação ao receituário e aos produtos locais.

