



Sublime Comporta

Se nunca cobiçou (mais) um fim-de-semana prolongado no Sublime Comporta, o algoritmo do seu Instagram está avariado. Quase tanto como as avarias psicológicas que os tempos que correm parecem querer inflingir e para as quais o Sublime parece ter a cura. Seja pela morada em si, integrada na natureza e com quartos distribuídos por vários edifícios, bem como *villas* ao género “Cabanas da Comporta” com dois a cinco quartos (todos com piscina privada, lareira e terraços), seja pelas mais recentes *bio-pool suites* – construídas sobre palafitas e inspiradas no porto de pesca artesanal da Carrasqueira, erguem-se sobre uma impressionante piscina biológica – só um louco não equacionaria passar aqui uns dias... É que, além desta piscina que sublinha a atitude sustentável do hotel (não são utilizados produtos químicos para o tratamento da água, mas antes plantas aquáticas), o espaço inclui ainda o restaurante Food Circle, localizado no centro de um jardim orgânico. Baseado na produção sustentável e inspirado pelos princípios da permacultura, envolve o local de partilha limitado a 12 pessoas, no qual o elemento fogo desempenha um papel primordial na confeção mediante métodos de cozinha ancestrais. A experiência gastronómica preparada pelo *chef* Hélio Gonçalves e a sua equipa é elevada pelo aroma do jardim e alimentada pelos ingredientes que a horta oferece. Com um menu baseado na cozinha regional e complementado com seletos vinhos nacionais, não temos dúvidas que a loucura se derrota pelo estômago. *Mais informações em www.sublimecomporta.pt.*

