

Com 42 anos de existência, passou de um pequeno estabelecimento na praia para uma referência maior nobre comer. Como explica Luís Martinho, o objetivo é “promover o que o Algarve tem de melhor: o peixe, o serviço e os vinhos”. Acrescentando: “O nosso foco é projetar a qualidade. Fomos criando o nosso nicho de mercado e caminhando nesse sentido, privilegiando somente o peixe vindo do oceano”.

Hoje, com o conceito de bar e restaurante que se baseia no peixe fresco, também o marisco é uma aposta. Foi, inclusivamente, durante dois anos, a casa de um programa da televisão alemã, o “Kitchen Impossible”: uma competição de chefs com estrelas Michelin, em que se procurava replicar o arroz de marisco do Rei das Praias.

Para completar a ementa, serve arroz de lavagante, cataplanas e o peixe

é confeccionado de forma simples, com sal e na grelha, preservando a autenticidade da matéria-prima. O sucesso ao longo destes 42 anos “baseia-se no trabalho árduo e em servir aquilo que se gosta”, segundo as palavras do gerente. “Eu gosto de servir como gosto de comer, esse é o espírito”, acrescenta.

Tendo já organizado festas na praia para milhares de pessoas, hoje esses eventos ocorrem às sextas-feiras, como prolongamento do jantar. Procurando evitar a sazonalidade algarvia, o Rei das Praias mantém-se aberto praticamente 11 meses, para isso, preserva uma equipa coesa e eficaz, composta por 33 colaboradores. A isto junta-se a concessão da respetiva praia, com o aluguer de espreguiçadeiras e barcos de recreio, tendo sido pioneiro no serviço de massagens na praia.

Para além deste espaço, Luís Marti-

nho possui também um hotel, ideia que surgiu há 15 anos e que, em 2011, abriu como conceito de guest-house com 10 quartos. Em 2016, decidiu aumentar o espaço, tornando-o assim num hotel com 18 quartos e suites, SPA, piscina exterior e outras facilidades como organização de eventos, contando para isso com 12 funcionários. «Caneiros Luxury House & Suites» é o nome deste conceito, que privilegia o bem dormir, ser bem servido e a proximidade à praia. Inclui ainda uma loja com a marca Rei das Praias, com uma linha completa de vestuário e uma gama completa de vinho, que funciona também como merchandise.

Para o futuro, os planos passam por “consolidar o negócio, dar-lhe «ar fresco» todos os anos e analisar o caminho do turismo, adequando-se às suas necessidades”, conclui o empresário.

Uma viagem pelos sabores do Mar

O Rei das Praias é um restaurante localizado na acolhedora Praia dos Caneiros, em Ferragudo, no Algarve, e nasce a partir da visão do pai do nosso interlocutor e proprietário, Luís Martinho. Fazendo jus ao nome, este espaço pauta-se pela excelência e pela qualidade.



RESTAURANTE REI DAS PRAIAS
Praia dos Caneiros, Ferragudo • 8400-272 Ferragudo - Algarve
Tel.: (+351) 282 461 006 • info@restaurantereidaspraias.com
GUEST HOUSE - CASA REI DAS PRAIAS
REI DAS PRAIAS BOUTIQUE
Tel.: (+351) 919 581 204 • info@reidaspraiasboutique.com

