

ORANGEA

BISTRO



MENU

ORANGEA

BISTRO



COOL E AUTÊNTICO

O Orangea Bistro tornou-se no coração do Ozadi Tavira Hotel e parte fundamental da experiência dos nossos hóspedes.

Na sua origem, um Bistro é considerado um local informal onde se pode comer uma refeição simples e familiar, com comida caseira e autêntica. O que é diferente no Orangea? Reinventámos o conceito onde a familiaridade, descontração, simplicidade e autenticidade estão no centro do que fazemos e oferecemos. Inserido num espaço único, orgulhamo-nos de apresentar um menu imaginativo com ingredientes e sabores autênticos que muda sazonalmente.

Um Hotel tem que ser mais do que um sítio para dormir e um restaurante tem que ser mais do que um sítio para comer. Seja bem-vindo a nossa casa!



OS NOSSOS FLÛTES

Prosecco	6€
Mimosa	6€
Porto tónico	6€
Bellini	6€

Servidos com...
Seleção de aperitivos

TAPAS & PETISCOS

Amêijoas à Bulhão Pato (da nossa lota do UCA em Altura) 250 g	18€
Vieiras com Tostas de Pão Nórdico e Tártaro de Tomate	15€
Flauta "a la catalana" deconstruída (2pax)	14€
Camarões Salteados com Gengibre	12€
Ceviche de Atum	13€
Chips de Batata Doce Frita com Satay	7€
Croquetes de Alheira com Molho de Mostarda e Mel	8€
Gambas Panadas com Molho Tártaro	12€
Gaspacho Algarvio com Tosta de Muxama e Azeite	9€
Gyosas de Legumes com Molho Teriyaki	8€
"Huevos Rotos" com Salsa de Bravas	13€
Hummus com Chips de Pão Árabe	7€
Lagartos de Porco Preto com 3 Molhos – Barbecue, Aioli e Sweet Chili	11€
Tábua de Queijos e Enchidos com Pão Regional (recom. para 2 pax)	18€
Saladinha de Polvo à Algarvia	10€
Thai Beef Bao	10€
Burrata a Murro com Massa Filo e Pesto de Manjeriço	13€
Tex Mex Taco com Carne de Vaca Desfiada e Molho Barbecue	9€

COUVERT

Couvert (pão, azeite DOP, manteiga aromatizada, azeitonas) preço por pax	2€
Queijo Seco de Cabra de Odeleite	4,50€
Prato de Presunto Ibérico	13€

PRATOS DO MAR

Atum Braseado com Mousse de Abacate e Batata Doce Assada	23€
Filete de Robalo com Risotto de Algas	22€
Camarão Tigre Grelhado com Arroz de Alho e Coentros	26€
Risotto de Espargos e Camarão	19€
Lombo de Bacalhau Confitado com Espinafres Salteados e Camarão	21€
Spaghetti alle Vongole	21€
Polvo Confitado com Combinado de Batata Doce	24€

PRATOS DA TERRA

Leitão Confitado a Baixa Temperatura (15 horas) em Cama de Maçã Assada com Chips de Batata Doce	22€
Supremo de Frango com Mel, Laranja e Batata Doce Gratinada	20€
Vazia de Novilho Black Angus com Batata Frita Caseira	24€
Hambúrguer Orangea com Queijo Cheddar e Cebola Roxa Caramelizada	20€
Magret de Pato Corado com molho de Ostra, Noodles e Legumes Asiáticos	22€
Bife à Café de Paris	23€
Carré de Borrego com Migas de Cogumelos e Espargos Verdes	25€

VEGETARIANOS

Ravioli de Abóbora e Seitan com Molho de Tomate	19€
Risotto de Espargos e Cogumelos	18€

SOBREMESAS

Cheesecake de Morango	7€
Mousse de Chocolate	7€
Sticky Toffee Pudding	8€
Tarte de Amêndoa à Algarvia com Sorbet de Limão	7€
Petit Gâteau de Chocolate com Gelado de Baunilha	7€
Doce Regional	7€
Gelado Santini	6€

