

ORANGEA

BISTRO



MENU

ORANGEA

BISTRO



COOL E AUTÊNTICO

O Orangea Bistro é onde tudo se encontra no Ozadi Tavira Hotel: pessoas, sabores e tempo para aproveitar cada momento.

Na sua origem, um bistro é um lugar simples, informal, onde a comida sabe a casa. Partimos daí, mas fomos mais longe: reinventámos o conceito com uma cozinha que respeita o produto, valoriza o sabor e não complica o que é bom por natureza.

Como ponto de partida, inspirámo-nos no Algarve, no que é fresco, próximo e genuíno.

Aqui, a descontração é real, a autenticidade não é forçada e o ambiente convida a ficar.

Num espaço único, criámos um menu que acompanha o ritmo das estações, com ingredientes da época e sabores que mudam com o tempo, numa forma de estar que nos faz sentido.

Porque um hotel deve ser mais do que um sítio para dormir. E um restaurante mais do que um sítio para comer.

Bem-vindo à nossa casa.



OS NOSSOS FLÛTES

Prosecco	7€
Mimosa	7€
Porto Tónico	7€
Bellini	7€
Studio Spumante 0.0%	7€

Servidos com...
Seleção de aperitivos

TAPAS & PETISCOS

Camarões Salteados com Gengibre	12€
Gyozas de Legumes com Molho Ponzu	8€
Croquetes de Alheira com Molho de Mostarda e Mel	8€
Gambas Panadas com Molho Tártaro	12€
Burrata a Murro com Massa Filo e Molho Pesto	13€
“Huevos Rotos” com Salsa de Bravas	16€
Hummus com Chips de Pão Árabe	8€
Lagartos de Porco Preto com 3 Molhos - Barbecue, Aioli e Sweet Chilli	11€
Tábua de Queijos e Enchidos com Pão Regional (recomd. para 2 pax)	18€
Bao de Secretos e Mayo Hoisin	10€
Vieiras com Tosta de Pão Nórdic e Tártaro de Tomate	17€
Tempura de Polvo com Maionese de Sweet Chilli	13€
Espargos com Ovo a Baixa Temperatura e Presunto Ibérico	12€
Queijo de Cabra Fundido com Mel, Pera e Noz	15€

SOPAS

Creme de Legumes	6€
Sopa Fria de Tomate com Burrata	9,5€

COUVERT

Couvert (Pão, azeite DOP, manteiga aromatizada, azeitonas)	4€
Queijo Seco de Cabra de Odeleite	4,5€
Prato de Paio Local	8€
Prato de Presunto Ibérico	13€

PRATOS DO MAR

Atum Braseado com Mousse de Abacate e Batata-doce Assada	24€
Camarão Tigre Grelhado com Arroz de Alho e Coentros	27€
Spaghetti alle Vongole	23€
Risotto de Polvo com Camarão e Tomate Seco	23€
Bacalhau com Puré de Grão e Bacon e Molho de Bacalhau	26€
Corvina em Arroz de Piso de Coentros	24€

PRATOS DA TERRA

Leitão Confitado a Baixa Temperatura (15h) em Cama de Maçã Assada com Chips de Batata-doce	22€
Supremo de Frango com Mel e Laranja e Batata-doce Gratinada	21€
Vazia de Novilho Black Angus com Batata Frita Caseira	25€
Hambúrguer Orangea (Hambúrguer de Novilho Black Angus 200 g, Tomate Seco, Queijo de Ovelha, Alface, Presunto, Maionese de Azeitona)	21€
Bife à Café Paris	24€
Lombo de Borrego com Mel e Alho, Puré de Batata-doce e Espinafres	26€
Bochechas de Porco com Puré de Batata	22€

VEGETARIANO

Ravioli de Abóbora e Seitan	19€
Risotto de Espargos e Cogumelos	18€
Gnocchi de Cogumelos	15€

SOBREMESAS

Tarte de Amêndoa à Algarvia com Sorbet de Limão	8€
Brownie de Chocolate com Gelado de Baunilha	8€
Dom Rodrigo do Algarve	8€
Sticky Toffee Pudding	8€
Cheesecake de Requeijão Local com Nectarina Salteada	8€
Gelado Santini 120 ml (sabores sob consulta)	7€

