

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)250gr Vieiras	19€
Vieiras com Tostas de Pão Nórdico e Tártaro de Tomate	15€
Caneloni Rabo de Boi	13€
Camarões Salteados com Gengibre	12€
Polvo Panado com Xarém frito e Aioli	12€
Croquetes de Alheira com Molho de Mostarda e Mel	8€
Gambas Panadas com Molho Tártaro	12€
Gyosas de Legumes com Molho Teriyaki	8€
"Huevos Rotos" com Salsa de Bravas	15€
Hummus com Chips de Pão Árabe	8€
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€
Thai Beef Bao	10€
Burrata a Murro com Massa Filo e Molho Pesto	13€

COUVERT

Couvert (pão, azeite DOP, manteiga aromatizada, azeitonas)	4€
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€
Cataplana Desconstruída com Corvina e Marisco	26€
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	22€
Assada com Chips de Batata Doce	
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€
Tournedó Rossini	26€
Bife à Café de Paris	24€
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

Apple Crumble com Gelado de Canela	7€
Pudim de Mel da Região e Azeite	7€
Sticky Toffee Pudding	7€
Tarte de Amêndoa à Algarvia com Sorbet de Limão	7€
Dom Rodrigo do Algarve	6€
Petit Gâteau de Chocolate com Gelado de Baunilha	7€
Gelado Santini 120ml (sabores sob consulta)	6€

