



## Provar

O antigo Eurotel de Tavira sofreu obras profundas nos últimos meses e uma completa remodelação num projecto do arquitecto Pedro Campos Costa. Agora responde pelo nome de **OZA01** e inclui o restaurante **ORANGEA**, localizado numa área construída de novo, que tem uma ampla esplanada coberta, de madeira, confortável e acolhedora. Ao almoço, tarde e ao fim da noite, funciona como bar e serve petiscos e refeições leves, vocacionadas para quem está na piscina do hotel, tendo ainda uma simpática carta de "tapas & wine". Ao jantar, o caso muda de figura e apura-se o trabalho da cozinha, com clara inspiração mediterrânica. Numa recente visita, provaram-se, com sucesso, umas belíssimas pataniscas de estupeta de alium e supremos de dourada grelhada, com puré de cenoura e abóbora e grelos salteados. A carta de vinhos é razoável e tem uma boa escolha de produtores do Algarve que, cada vez mais, vale a pena conhecer – peça indicações ao chefe de sala, que aconselha bem os vinhos ideais para as escolhas que tiver feito. Se quiser rematar a refeição com um digestivo, experimente o licor Orangea, à base de laranja, produzido em exclusivo para o hotel.

Quinta das Oliveiras, Tavira, Telefone 281 324 324.