

# 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€
Martini riserva rubino	6€
Porto tónico	6€
Mezzo aperol spritz	6€

**Servidos com...**  
Seleção de aperitivos

## TAPAS & PETISCOS

Camarões Salteados com Gengibre	11€
Ceviche de Atum	12€
Chips de Batata Doce Frita com Satay	6€
Croquetes de Alheira com Molho de Mostarda e Mel	7€
Gambas Panadas com Molho Tártaro	11€
Gaspacho Algarvio com Tosta de Muxama e Azeite	9€
Gyosas de Legumes com Molho Teriyaki	7€
"Huevos Rotos" com Salsa de Bravas	12€
Hummus com Chips de Pão Árabe e Crudités de Legumes	7€
Lagartos de Porco Preto com 3 Molhos – Barbecue, Aioli e Sweet Chili	10€
Saladinha de Polvo à Algarvia	9€
Tábua de Queijos e Enchidos com Pão Regional (recom. para 2 pax)	16€
Thai Beef Bao	10€
Atum à Fábrica	10€
Tex Mex Taco	9€
Tiborna de Cavala à Algarvia	9€
Ameijoas à Bulhão Pato (da nossa lota do UCA em Altura) 250g	17€
Burrata a Murro com Massa Filo e Molho Pesto	13€

*Pergunte-nos pelas nossas sugestões diárias do Chef para pratos Vegan e sem Glúten*

## COUVERT

Couvert (pão, azeite DOP, manteiga aromatizada, azeitonas) preço por pax	2€
Queijo Seco de Cabra de Odeleite	4€
Prato de Presunto Ibérico	12€

## PRATOS DO MAR

Atum Braseado com Mousse de Abacate e Batata Doce Assada	22€
Filete de Robalo com Risotto de Algas	21€
Lombo de Bacalhau Confitado com Espinafres Salteados e Camarão	20€
Risotto de Espargos e Camarão	18€
Camarão Tigre Grelhado com Arroz de Alho e Coentros	24€
Spaghetti alle Vongole	20€

## PRATOS DA TERRA

Leitão Confitado a Baixa Temperatura (15 horas) em cama de Maçã Assada com Chips de Batata Doce	20€
Magret de Pato Corado com Molho de Ostra, Noodles e Legumes Asiáticos	21€
Supremo de Frango com Mel, Laranja e Batata Doce Gratinada	19€
Vazia de Novilho Black Angus com Batata Frita Caseira	23€
Brisket Fumado com Arroz de Frutos Secos	19€
Hambúrguer Orangea com Queijo Cheddar e Cebola Roxa Caramelizada	18€
Bife de Lombo à Cafe de Paris	24€

## AS SOBREMESAS

Cheesecake de Morango	6€
Mousse de Chocolate	6€
Tarte de Amêndoa à Algarvia com Sorbet de Limão	6€
Torta de Batata Doce com Gelado de Figo	6€
Petit Gâteau de Chocolate com Gelado de Baunilha	6€
Torta de Laranja em Vaso, com Gelado de Laranja e Terra de Alfarroba	6€
Dom Rodrigo do Algarve	6€
Gelados Santini (por favor pergunte-nos pelos sabores disponíveis)	6€

