

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	5€
Mimosa	5€
Orangea tonic	5€
Porto tónico	5€
Vermute moot	5€

Servidos com...
Seleção aperitivos

TAPAS & PETISCOS

Montadito de Camembert	7€
Montadito de Foie	9€
Camarões Salteados com Gengibre	10€
Carpaccio de Novilho com Rúcula, Parmesão e Vinagrete de Lima	10€
Ceviche de Atum	10€
Chips de Batata Doce Frita com Satay	6€
Croquetes de Alheira com Molho de Mostarda e Mel	6€
Gambas Panadas com Molho Tártaro	10€
Gaspacho Algarvio com Tosta de Muxama e Azeite	8€
Gyosas de Legumes com Molho Teriyaki	6€
"Huevos Rotos" com Salsa de Bravas	10€
Hummus com Chips de Pão Árabe	6€
Lagartos de Porco Preto com 3 Molhos – Barbecue, Aioli e Sweet Chili	9€
Pan con Tomate a la Catalana com Presunto Ibérico	7€
Polvo "à Galega"	8€
Saladinha de Polvo	9€
Tábua de Queijos e Enchidos com Pão Regional (recom. para 2 pax)	16€

PRATOS DO MAR

Atum Braseado com Mousse de Abacate e Batata Doce Assada	20€
Filete de Robalo com Risotto de Algas	19€
Lombo de Bacalhau Confitado com Espinafres Salteados e Camarão	18€
Risotto de Espargos e Camarão	17€
Salmão Confitado com Linguini Nero, Espargos Verdes e Aioli	18€
Filete de Peixe Galo com Coentros	20€

PRATOS VEGETARIANOS

Salada de Couscous com Legumes e Queijo Mozzarella	13€
Tagliatelle com Variedade de Cogumelos (pasta fresca)	14€
Caril Vegetariano	14€

PRATOS DA TERRA

Leitão Confitado a Baixa Temperatura (15 horas) em cama de Maçã Assada com Chips de Batata Doce	18€
Magret de Pato Corado com Molho de Ostra, Noodles e Legumes Asiáticos	18€
Perna de Cordeiro de Leite Caramelizado com Mel e Alecrim – 2 pax	32€
Tornedó Rossini com Migado de Batata e Cogumelos	22€
Vazia de Novilho Black Angus (EUA) com Batata Gratinada e Salada	22€
Supremo de Frango com Risotto de Cabidela	18€

AS SOBREMESAS

Cheesecake de Morango	6€
Mousse de Chocolate	6€
Pannacotta de Lima com Crumble de Alfarroba e Coulis de Manga	6€
Petit Gâteau de Chocolate com Gelado de Baunilha	6€
Tarte de Amêndoa à Algarvia com Sorbet de Limão	6€
Torta de Laranja em Vaso, com Gelado de Laranja e Terra de Alfarroba	6€
Dom Rodrigo	6€
Torta de Batata Doce	6€

Gelados e Sorvetes (por favor consulte a carta)

