

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	4€
Mimosa	4€
Orangea tonic	4€
Porto tónico	4€
Vermute moot	4€

Servidos com...
Seleção de azeitonas e pickles

TAPAS & PETISCOS

Bife Tártaro com as suas Tostas	10€
Camarões Salteados com Gengibre	9€
Carpaccio de Novilho com Rúcula, Parmesão e Vinagrete de Lima	9€
Ceviche de Atum	7€
Chips de Batata Doce Frita com Satay	5€
Croquetes de Alheira com Molho de Mostarda e Mel	6€
Gambas Panadas com Molho Tártaro	9€
Gaspacho Algarvio com Tosta de Muxama e Azeite	7€
Gyosas de Legumes com Molho Teriyaki	6€
"Huevos Rotos" com Salsa de Bravas	8€
Hummus com Chips de Pão Árabe	5€
Lagartos de Porco Preto com 3 Molhos – Barbecue, Aioli e Sweet Chili	7€
Pan con Tomate a la Catalana com Presunto Ibérico	7€
Polvo "à Galega"	7€
Salada Asiática com Algas com Robalo e Ovas de Salmão	9€
Saladinha de Polvo	8€
Tataki de Salmão com Maracujá	8€
Tábua de Queijos e Enchidos com Pão Regional (recom. para 2 pax)	14€
Xarém de Gambas e Coentros	7€

PRATOS DO MAR

Atum Braseado com Mousse de Abacate e Batata Doce Assada	16€
Filete de Robalo com Risotto de Algas	17€
Garoupa Selada com Arroz do Mesmo	18€
Lombo de Bacalhau Confitado com Espinafres Salteados e Camarão	17€
Raia Frita com Xarém de Gambas e Coentros	17€
Risotto de Espargos e Camarão	16€
Salmão Confitado com Salada Fresca de Legumes	17€

PRATOS VEGETARIANOS

Salada de Couscous com Legumes e Queijo Mozzarella	10€
Tagliatelle com Variedade de Cogumelos (pasta fresca)	11€

PRATOS DA TERRA

Bife do Lombo à Portuguesa	18€
Leitão Confitado a Baixa Temperatura (15 horas) em cama de Maçã Assada com Chips de Batata Doce	17€
Magret de Pato Corado com Molho de Ostra, Noodles e Legumes Asiáticos	17€
Peito de Frango com Especiarias e Couscous	16€
Perna de Cordeiro de Leite Caramelizado com Mel e Alecrim – 2 pax	31€
★ Tornado Rossini com Migado de Batata e Cogumelos	22€
★ Vazia de Novilho Black Angus (EUA) com Batata Gratinada e Legumes	21€

AS SOBREMESAS

Cheesecake de Morango	6€
Farófias com o seu Molho e Aroma a Canela	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€

Gelados e Sorvetes (por favor consulte a carta)

