

*CB*  
Melie  
Cássia De Bortoli

# Tortas e sobremesas

especial

*Erica Verissimo*



## Bem-vindo ao nosso cardápio de tortas e sobremesas!

**C**omo amantes de cultura e bons Cruzaltenses, nosso cardápio homenageia a obra do ***Tempo e o Vento***, onde cada torta ou sobremesa é um tributo à memória, à terra e às paixões que atravessam gerações da trilogia.

A maioria das nossas tortas e sobremesas traduzem em sabor os personagens, cenários e emoções que marcaram a história da família Terra Cambará.

Porém, também respeitamos a história de muitas receitas clássicas e por isso, mantivemos nelas seus nomes originais!

Esperamos que você saboreie essas histórias como quem revisita um lugar querido — com afeto, com memória e com um pouco de poesia — e encontre a sobremesa ou torta ideal para sua comemoração.





## Confira essa novidade

**P**ensando em facilitar sua escolha e tornar a experiência ainda mais prática, nossas tortas são vendidas por tamanho. Assim, você pode escolher a porção ideal para cada ocasião — seja um momento individual, um encontro em família ou uma comemoração especial.

Confira abaixo as opções disponíveis e escolha o tamanho que melhor combina com a sua fome e com o seu momento!



**5 fatias**  
**12 cm**



**10 fatias**  
**16 cm**



**20 fatias**  
**21 cm**



**30 fatias**  
**26 cm**



# Fortas



## Capitão Rodrigo

Massa amanteigada de chocolate, recheada com branquinho e brigadeiro artesanal e coberta com lascas de chocolate belga.

5 fatias – R\$80,00  
10 fatias – R\$180,00  
20 fatias – R\$320,00  
30 fatias – R\$430,00



## Erico Verissimo

Pão de ló tradicional, creme de pistache com frutas vermelhas e branquinho. Cobertura de ganache de chocolate nobre com pistache e macarons.

5 fatias – R\$120,00  
10 fatias – R\$240,00  
20 fatias – R\$390,00  
30 fatias – R\$570,00





# Fortas



## Pedro Missioneiro

Pão de ló tradicional, creme de nozes, doce de leite e branquinho e muitas nozes. Cobertura de merengue italiano com nozes caramelizadas.

- 5 fatias – R\$80,00
- 10 fatias – R\$150,00
- 20 fatias – R\$270,00
- 30 fatias – R\$360,00



## Flora

Pão de ló tradicional, chantilly de doce de leite com morangos selecionadas e brigadeiro branco cremoso. Cobertura de merengue italiano.

- 5 fatias – R\$80,00
- 10 fatias – R\$140,00
- 20 fatias – R\$250,00
- 30 fatias – R\$340,00

# Tortas



## Toríbio

Pão de ló de chocolate recheado com branquinho, chantilly artesanal, morangos e finalizado com brigadeiro e chocolate belga com morangos.

5 fatias – R\$80,00  
10 fatias – R\$160,00  
20 fatias – R\$270,00  
30 fatias – R\$350,00



## Luzia

Pão de ló vermelho, recheado com ganache de cream cheese e branquinhos. Finalização de ganache e morangos.

5 fatias – R\$80,00  
10 fatias – R\$175,00  
20 fatias – R\$315,00  
30 fatias – R\$420,00



# Fortas



## Sobrado

Pão de ló de chocolate, brigadeiro branco e mousse de café, coberto com chantilly de café, café em grãos e lascas de chocolate nobre.

**5 fatias – R\$80,00**

**10 fatias – R\$140,00**

**20 fatias – R\$250,00**

**30 fatias – R\$340,00**



## Ana Terra

Massa de pão de mel, recheada com muito doce de leite e cobertura de ganache de chocolate nobre e lascas de chocolate.

**5 fatias – R\$80,00**

**10 fatias – R\$150,00**

**20 fatias – R\$270,00**

**30 fatias – R\$350,00**



# Fortas



## Maria Valéria

Pão de Ló tradicional, recheios de doce de leite, chantilly com morangos e cobertura de chantilly de doce de leite e amêndoas caramelizadas.

5 fatias – R\$80,00  
10 fatias – R\$180,00  
20 fatias – R\$320,00  
30 fatias – R\$430,00



## Continente

Pão de Ló de chocolate recheado com branquinho e brigadeiro e finalizado com KitKats e M&M's.

5 fatias – R\$90,00  
10 fatias – R\$200,00  
20 fatias – R\$370,00  
30 fatias – R\$460,00



# Fortas



## Marta Rocha



Pão de Ló tradicional e de chocolate recheados com chantilly, doce de ovos e doce de ameixa finalizados com merengue italiano e nozes caramelizadas.

Versão sem lactose disponível  
(substitui o chantilly por doce de ovos ou doce de damasco).

- 5 fatias – R\$80,00
- 10 fatias – R\$180,00
- 20 fatias – R\$320,00
- 30 fatias – R\$430,00



## Macron

Massa amanteigada de chocolate, recheada com branquinho e brigadeiro artesanal e coberta com lascas de chocolate belga.

- 5 fatias – R\$80,00
- 10 fatias – R\$180,00
- 20 fatias – R\$320,00
- 30 fatias – R\$430,00



# Sobremesas



## Cheesecake

É feita com crosta amanteigada, muito cream cheese, chocolate nobre e finalizado com geleia artesanal de frutas vermelhas.

**10 fatias – R\$190,00**

**20 fatias – R\$320,00**

**30 fatias – R\$390,00**



## Cheesecake Pistache

É feita com crosta crocante amanteigada, cream cheese, chocolate nobre, pistache e finalização com pistache triturado.

**10 fatias – R\$280,00**

**20 fatias – R\$360,00**

**30 fatias – R\$440,00**



# Sobremesas



## Pudim



Uma versão extra cremosa do clássico pudim, feito com doce de leite e textura lisinha, sem nenhum furinho — puro carinho em forma de sobremesa.

Para completar a experiência você pode escolher entre crumble de nozes ou amêndoas que, combinado com o pudim cremoso, trazem crocância e ainda mais sabor a essa experiência.

**R\$ 15,00 individual**

**R\$ 22,00 porção para 2**

**R\$ 130,00 - serve em torno de 15 fatias**



## Quindão

Nosso Quindão macio, cremoso e saboroso é uma sobremesa clássica e encantadora.

**R\$ 120,00 serve em torno de 15 fatias**



# Sobremesas



## Torta Cruz Alta

Base de brownie, mousse de chocolate branco e ao leite belga. Finalização com morangos frescos.

**10 fatias – R\$190,00**

**20 fatias – R\$310,00**

**30 fatias – R\$410,00**



## Banoffe

Feita de massa amanteigada com crocante de nozes, banana, doce de leite, chantilly e merengue tostado.

**10 fatias – R\$110,00**

**20 fatias – R\$200,00**

**30 fatias – R\$280,00**





# Sobremesas



## Terrine Flora

Nossa terrine é uma releitura do clássico salgado, que traz cremosidade, sabor e textura. Na nossa versão doce, um mousse de chocolate meio amargo belga, servida com nibs de cacau crocante e frutas vermelhas da estação.

**R\$ 295,00 serve de 15 a 20 fatias**



# Sobremesas



## Pavlova

Essa clássica sobremesa européia, carrega o nome de uma famosa bailarina russa, Anna Pavlova. Esse doce é uma base de merengue crocante, recheado com chantilly de doce de leite, geleia de frutas vermelhas e frutas frescas (as disponíveis da estação).

Também dispomos dela na versão sem lactose recheada com - Doce de damasco e nozes caramelizadas - Doce de ovos e geleia de ameixa.

**R\$ 130,00 serve  
de 10 a 15 fatias**



## Torta Santa Fé

Torta cookie feita no nosso irresistível cookie, super recheada. Ideal para ser consumida quentinha, com uma bola de sorvete.

Disponível nos sabores:

- Doce de leite
- Nutella

**05 fatias – R\$90,00  
10 fatias – R\$170,00  
20 fatias – R\$270,00  
30 fatias – R\$380,00**



*B*  
Ateliê  
Cássia De Bortoli

*Tortas*  
e sobremesas

**Faça sua  
encomenda**