

AURORA TORTERIA

- Nossas tortas são produzidas artesanalmente, sob encomenda, com ingredientes frescos e especialmente selecionados!
- Elas não são congeladas e não contém gordura hidrogenada ou conservantes.
- Por ser um produto artesanal, sua aparência pode sofrer leves alterações, sem que isso altere o sabor e qualidade, marcas da Aurora.
- Os recheios de nossas tortas não consistem em cremes. Garantimos a suculência de nossas tortas, mas prezamos pelo respeito aos ingredientes, destaques em nossos produtos.

Tamanhos

Tortas

P (17cm – 2/3 pessoas)
M (24cm – 6/8 pessoas)
G (30cm – 10/12 pessoas)

Cheesecakes e Bolos

P (15 cm 4 pessoas)
M (21 cm – 8/10 pessoas)
G (26cm – 15 pessoas)

CARDÁPIO

TORTAS DOCES	P	M	G
Manga rosa com gengibre Torta trançada de manga rosa, base de massa brisée e toque de gengibre ralado.	R\$ 30	R\$ 50	R\$ 65
Maçã Releitura da tradicional <i>Apple Pie</i> . Torta trançada com base de massa brisée, recheio de maçãs vermelhas laminadas, açúcar mascavo, com toque de canela e noz moscada.	R\$ 30	R\$ 50	R\$ 65
Banana Torta aberta com recheio de banana, toque de canela e <i>crumble</i> de castanha.	R\$ 30	R\$ 50	R\$ 65
Castanha Torta aberta com massa de biscoito, recheio de creme de castanha e cobertura crocante de castanha.	R\$ 45	R\$ 60	R\$ 75
Cheesecake de morango Releitura da tradicional <i>cheesecake</i> . Massa de biscoito, recheio com base de <i>cream cheese</i> e cobertura de geleia	-	R\$ 55	R\$ 90

caseira de morangos			
Cheesecake tropical	-	R\$ 50	R\$ 80
Massa de biscoito, recheio com base de <i>cream cheese</i> e cobertura de geleia caseira de abacaxi e toque de côco.			
Chocolate	R\$ 45	R\$ 65	R\$ 90
Base de bolo de chocolate, recheio e cobertura de <i>ganache</i> de chocolate ao leite.			
Limão siciliano	R\$ 45	R\$ 60	R\$ 80
Base de bolo perfumado com limão siciliano, recheio de brigadeiro branco e cobertura de <i>butter cream</i> de limão siciliano.			
Crocante	R\$ 45	R\$ 65	R\$ 85
Base de bolo de baunilha, recheio de brigadeiro branco e <i>praliné</i> de castanha e cobertura de <i>marshmallow</i> .			
Red Velvet	R\$ 75	R\$ 90	R\$ 110
Base de bolo com toque de cacau e redução de beterraba, recheio de <i>butter cream</i> (de <i>cream cheese</i>) e cobertura de <i>marshmallow</i> .			

TORTAS SALGADAS	P	M	G
Frango com ervas	R\$ 40	R\$ 55	R\$ 70
Torta fechada com recheio de frango desfiado, refogado na manteiga temperada com ervas (manjerição e alecrim) e toque de requeijão.			
Carne de sol e coalho	R\$ 45	R\$ 70	R\$ 80
Torta fechada com recheio de carne de sol cozida no leite, refogada com cebolas e coberta com queijo coalho ralado.			
Pernil ao BBQ	R\$ 45	R\$ 65	R\$ 80
Torta fechada com recheio de pernil suíno desfiado, refogado com cebolas caramelizadas e toque de molho barbecue e queijo parmesão.			
Carne desfiada na cerveja preta	R\$ 50	R\$ 70	R\$ 90
Releitura da tradicional <i>Meat Pie</i> . Torta fechada com recheio de acém desfiado, cozido na cerveja preta, com toque de cebolas roxas e parmesão ralado.			
Bacalhau	Consulte preço		

Torta fechada com recheio de bacalhau em lascas, puxado no azeite, azeitonas pretas e cebola.

Camarão

Consulte preço

Torta fechada com recheio de camarões refogados no alho e cebola, com um toque de requeijão e queijo .

Quiche de alho poró e palmito pupunha

R\$ 40 R\$ 55 R\$ 70

Torta aberta com recheio de alho poró e palmito pupunha refogados com cebola, tomate, e toque de requeijão e pimenta do reino.

Quiche Lorraine

R\$ 40 R\$ 60 R\$ 75

Torta aberta com recheio à base de creme de leite, ovos e queijo *emmental*, e bacon crocante.

MUFFINS

**Pedido mínimo
de 5 unidades**

Lavanda

R\$ 4,00

Bolinhas ao perfume de lavanda.

Laranja

R\$ 4,00

Bolinhas ao perfume de laranja.

Banana com gotas de chocolate

R\$ 6,00

Bolinhas de base de banana e gotas de chocolate ao leite.

Blueberry

R\$ 6,00

Bolinhas com *blueberry* (mirtilo) e toque de limão.

EXPERIMENTE!

Contatos

 (83) 9 9802 15 96
aurora.torteria@gmail.com
www.aurortorteria.com



facebook.com/aurortorteria



instagram.com/aurora.torteria