



**Porto
D'Oro**
Padaria e Restaurante

GRAMADO, RS

AV. DAS HORTÊNSIAS, 877 · BAIRRO BAVÁRIA

CATÁLOGO DE
TORTAS & DOCES



Porto D'Oro

Padaria e Restaurante

NOSSA HISTÓRIA

Desde 1996, a Porto D'Oro carrega a tradição de uma família de padeiros que fez de Gramado a sua casa. Há três décadas, cada receita é feita para fazer famílias felizes e cuidar de quem nos visita.

DESDE 1996 · GRAMADO, RS



**Porto
D'Oro**
Padaria e Restaurante

TORTAS ARTESANAIS



01

Marta Rocha

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Um clássico que virou patrimônio da confeitaria brasileira, criado em Curitiba em homenagem à Miss Brasil de 1954. Camadas de pão de ló macio, recheio cremoso de ovos moles e crocante de nozes, finalizado com chantilly e merengue.

02

Cheesecake de Morango

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Base amanteigada de biscoito e um recheio cremoso de cream cheese, coberto com geleia artesanal de morango. Leve, refrescante e com aquele toque ácido que equilibra o doce.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

03

Torta de Limão

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Base crocante de biscoito, recheio cremoso de limão com toque de cream cheese e cobertura de merengue tostado na medida certa. O equilíbrio perfeito entre doce e cítrico.

04

Torta Bombom

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Camadas de pão de ló de chocolate com recheio cremoso de chocolate branco, pedaços de bombom e um toque de Nutella. Doce, marcante e impossível de comer só uma fatia.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

05

Torta Brigadeiro

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Camadas de pão de ló de chocolate com recheio generoso de brigadeiro cremoso. Para quem não abre mão do sabor de infância em formato de torta.

06

Torta Morango Branco

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Pão de ló branco fofinho com recheio de leite condensado batido, morangos frescos e chantilly, finalizada com chocolate branco ralado. Leve e cheia de frescor.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

07

Torta Morango Negro

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Pão de ló preto com recheio de brigadeiro e morangos frescos, coberta com ganache de chocolate meio amargo ralado. Intensa, elegante e com aquele contraste perfeito entre o doce e o frutado.

08

Torta Red Velvet

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Camadas aveludadas de massa vermelha com recheio de cream cheese batido na medida certa — doce, macia e com aquele visual que impressiona antes mesmo da primeira garfada.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

09

Torta Alemã

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Inspirada na tradição da colonização alemã da nossa região, uma torta cremosa de gemas e manteiga, finalizada com ganache artesanal de chocolate meio amargo importado. Rica, aveludada e cheia de história.

10

Torta Ninho com Nutella

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Massa de pão de ló de brownie — mais densa, úmida e intensamente chocolate — com recheio cremoso de brigadeiro branco, leite Ninho, Nutella e morangos frescos. Uma combinação irresistível, que conquista logo na primeira garfada.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

11

Banoffee

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Sobremesa inglesa que conquistou o Brasil: base amanteigada de bolacha, camadas generosas de doce de leite e banana fresca, finalizada com chantilly e um toque de canela.

12

Delvis Cake

R\$ 109,90/kg

1,5 A 2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Uma torta mais elaborada e sofisticada: camadas de pão de ló amanteigado intercaladas com ganache de chocolate meio amargo, preparado com chocolates importados selecionados. Finalizada com ganache brilhante e raspas na lateral — para quem aprecia um chocolate mais intenso e um resultado mais gourmet.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)



**Porto
D'Oro**
Padaria e Restaurante

DOCES



01

Pastel de Belém

R\$ 11,00



Direto da tradição portuguesa do Mosteiro dos Jerónimos: massa folhada crocante e recheio cremoso de ovos, dourado no forno até a casquinha caramelizar por cima. Um clássico que não sai de moda.

02

Brigadeiro de Chocolate

R\$ 8,00



O queridinho de todo brasileiro: chocolate cremoso enrolado à mão e finalizado com granulado. Simples, nostálgico e sempre certo.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

03

Branquinho

R\$ 8,00



Trufa branca cremosa, enrolada à mão e coberta com lascas crocantes de coco. Delicado, docinho e impossível de comer só um.

04

Prestígio

R\$ 9,00



A dupla clássica que nunca sai de moda: recheio cremoso de coco envolto em chocolate derretido e finalizado com coco por cima.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

05

Camafeu

R\$ 11,00



Joia clássica da confeitaria fina, tradicional em casamentos: recheio cremoso de leite condensado e nozes, envolto por uma noz inteira. Elegante e surpreendentemente saboroso.

06

Tortelete de Nozes

R\$ 14,00



Massa amanteigada recheada com nozes trituradas e um toque de essência, coberta com açúcar de confeiteiro e uma noz inteira por cima. Individual, crocante e generosa no recheio.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

07

Tortelete de Limão

R\$ 12,00



Mini torta individual com recheio cremoso de leite condensado e limão, coberta com merengue suíço maçaricado na hora. O tamanho perfeito para experimentar sem compromisso.

08

Bomba de Chocolate Preto

R\$ 14,00



Massa leve de carolina recheada com brigadeiro cremoso e coberta com chocolate derretido. O tamanho certo para matar a vontade sem culpa.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

09

Bomba de Chocolate Branco

R\$ 14,00



Massa leve de carolina recheada com brigadeiro branco cremoso e coberta com chocolate branco derretido. Doce, delicado e no tamanho perfeito.

10

Pudim de Leite

R\$ 15,00

250 G APROXIMADAMENTE



O pudim de leite condensado tradicional, cremoso e com aquela calda de caramelo generosa. Impossível resistir a uma segunda colherada.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

11

Quindim

R\$ 11,00



O clássico brasileiro de gemas, açúcar e coco, com aquela casquinha dourada por fora e textura cremosa por dentro. Tradição que atravessa gerações.

12

Apfelstrudel

R\$ 79,90/kg



O tradicional strudel de maçã austríaco: massa finíssima enrolada com maçãs fatiadas, canela e passas, assada até ficar crocante por fora. Uma viagem à Europa em cada mordida.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)

13

Brownie Preto

R\$ 19,00



Fatia generosa de brownie de chocolate, intenso e úmido, coberta com ganache brilhante e raspas de chocolate. Para quem não dispensa um chocolate forte de verdade.

14

Brownie de Ninho com Nutella

R\$ 19,00



Camadas de bolacha amanteigada recheadas com creme de leite Ninho, finalizadas com Nutella em zigue-zague e um toque de açúcar de confeiteiro. Crocante por fora, cremoso por dentro.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)



**Porto
D'Oro**
Padaria e Restaurante

BOLOS



01

Bolo de Cenoura da Vó

R\$ 49,90/kg

2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



A receita de bolo de cenoura mais gostosa que existe: fofinho, molhadinho e coberto com uma generosa camada de chocolate. Aquele sabor de infância que todo mundo ama.

02

Bolo de Banana Integral

R\$ 49,90/kg

2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Bolo fofinho feito com mistura multicereais, coberto com fatias de banana caramelizadas e brilho de geleia. Sabor de casa com aquele toque mais leve.

ENCOMENDAR NO WHATSAPP

03

Cuca Cremosa

R\$ 49,90/kg

2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



Clássico da colonização alemã: massa fofinha com recheio cremoso e a tradicional farofa crocante por cima. Perfeita para acompanhar o café da tarde.

04

Bolo Nega Maluca

R\$ 49,90/kg

2 KG APROXIMADAMENTE · SERVE DE 10 A 15 PESSOAS



O bolo de chocolate mais amado do Brasil: macio, intenso e coberto com brigadeiro e granulado. Simples assim, e sempre um sucesso.

[ENCOMENDAR NO WHATSAPP](#)



GOSTOU?

Siga a gente no Instagram.

INSTAGRAM

@portodoropadaria



ENCOMENDAR NO WHATSAPP

Encomendas com no mínimo 1 dia útil de antecedência · Sinal de 50% para confirmar

Retirada na loja: Av. das Hortênsias, 877, Bairro Bavária, Gramado/RS

Aberto todos os dias das 7h às 22h