

*casa de chá*

# casa de chá

## **História e arquitetura**

Projetada entre 1965 e 1966 pelo renomado arquiteto Oscar Niemeyer, a Casa de Chá foi concebida para ser um ponto de encontro e um local de descanso na Praça dos Três Poderes. Sua arquitetura possui característica ímpar, sendo semienterrada e com janelas ao longo de toda a sua extensão. A construção proporciona uma visão livre do horizonte, criando uma sensação de leveza e flutuação. É reconhecida como patrimônio tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

## **Saber e sabor**

Em 2024, em parceria com a Secretaria de Estado de Turismo do Distrito Federal (Setur-DF), o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial no DF (Senac-DF) estabelece sua presença na Casa de Chá. Ao inaugurar uma empresa pedagógica de gastronomia, busca preparar os alunos para o mercado de trabalho por meio de uma prática supervisionada e um ensino de excelência. Tudo isso com base no reconhecido e diferenciado modelo pedagógico Senac. Uma metodologia de educação profissional transformadora, onde o protagonismo do estudante é valorizado e o saber se aprende fazendo.

## **Gastronomia e design**

Sob a expertise do renomado chef brasileiro Gil Guimarães, o menu foi cuidadosamente concebido incorporando elementos dos diversos biomas brasileiros para representar o país em cada prato. Em parceria com a Associação dos Designers de Produto do Distrito Federal (Adepro-DF), o espaço foi decorado com móveis desenhados por designers de Brasília e as peças carregam um conceito modernista como se tivessem sido projetadas desde o princípio para o local. Outros móveis originais da época, de grandes artistas, foram cedidos pela Aquiles Gallery. As cerâmicas utilizadas também são todas de ceramistas brasileiros, garantido originalidade e reforçando o conceito autoral da Casa de Chá.

---

## **History and Architecture**

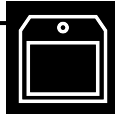
*Designed between 1965 and 1966 by the renowned architect Oscar Niemeyer, Casa de Chá was conceived to be a meeting point and a relaxing place in Praça dos Três Poderes. Its architecture is unique: the building is semi-underground and with windows along its entire length. The construction provides an unobstructed view of the horizon, evoking a sense of lightness and floating. Moreover, it is recognized as a heritage site by the National Institute of Historical and Artistic Heritage (Iphan).*

## **Knowledge and Flavor**

*In 2024, in partnership with the Secretary of State for Tourism of the Federal District (Setur-DF), the National Commercial Learning Service in DF (Senac-DF) becomes part of Casa de Chá. By opening a gastronomy educational company, it seeks to prepare students for the job market through supervised practice and excellent training. All of this is based on Senac's renowned and distinctive pedagogical model; a transformative professional education methodology, in which the role of the student is valued and knowledge is learned by doing.*

## **Gastronomy and Design**

*Under the expertise of renowned chef Gil Guimarães, who was born in Brasília, the menu was meticulously crafted to incorporate elements from various Brazilian biomes, representing the country in each dish. In collaboration with the Association of Product Designers of the Federal District (Adepro-DF), the space was adorned with furniture created by local designers, embodying a modernist concept as if conceived specifically for the venue. Other original furniture from the time, by great artists, was provided by Aquiles Gallery. Additionally, all ceramics used are crafted by ceramists from Brasília, ensuring originality and reinforcing the Casa de Chá's unique, authorial concept.*



# CHÁ KURTEA

TEA

**CHÁS (200ml) TEAS (200ml)**

**Quentes (Hot) R\$ 14,00    Gelados (Cold) R\$ 18,00**

**Alvorada** (Chá verde, abacaxi, coco e amêndoa) - com cafeína  
(Green tea, pineapple, coconut, and almond)

## Infusões Infusions

**Doce Afeto** (Flor e pétalas de jasmim, uva, maçã e erva-doce)  
(Jasmine petal flower, grape, apple, and fennel) - sem cafeína

**Céu de Brasília** (Capim-limão, cunhã, pera, coco, cravo e glitter prata comestível) - sem cafeína  
(Lemongrass, butterfly pea flower, pear, coconut, clove, and edible silver glitter)

**Congresso** (Hibisco, maçã, cravo e canela) - sem cafeína  
(Hibiscus, apple, clove, and cinnamon)

**Sarah Kubitschek** (Blend personalizado e exclusivo. Folhas de mirtilo do cerrado “Cerrado Blue”, maçã, hibisco, beterraba, baunilha Kalunga e pétalas de calêndula.) - sem cafeína  
(Customized and exclusive blend. Cerrado Blue blueberry leaves, apple, hibiscus, beet, Kalunga vanilla and marigold petals)

## Apenas Quente (Just hot)

**Itamaraty Chai** (Chá preto, anis estrelado, cravo, canela, cardamomo, pimenta preta e pimenta rosa- água ou leite) - com cafeína ..R\$ 14,00  
(Black tea, star anise, cloves, cinnamon, cardamom, black pepper and pink pepper - water or milk)

## Apenas gelado (Just cold)

**Mate da Casa** ..... R\$ 12,00  
House special mate tea



# CAFÉ MINELIS

COFFEE

## CAFÉS E BEBIDAS QUENTES (COFFEES AND HOT BEVERAGES)

<b>Expresso simples</b> .....	R\$ 7,00
<i>Espresso</i>	
<b>Expresso com leite</b> .....	R\$10,00
<i>Latte</i>	
<b>Cappuccino</b> .....	R\$ 16,00
<i>Capuccino</i>	
<b>Machiatto</b> .....	R\$ 10,00
<i>Espresso machiatto</i>	
<b>Gelado</b> .....	R\$ 14,00
<i>Iced coffee</i>	
<b>Coado</b> .....	R\$ 8,00
<i>Pour-over coffee</i>	
<b>Chocolate quente pequeno</b> .....	R\$ 8,00
<i>Hot chocolate</i>	
<b>Chocolate quente grande</b> .....	R\$ 16,00
<i>Hot chocolate</i>	
<b>Mocha</b> .....	R\$ 16,00
<i>Mocha</i>	



# BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

**Soda da casa** (Gengibre com limão ou morango) ..... R\$ 14,00  
*House special soda (Ginger with lemon or strawberry)*

**Kombucha** (consultar sabores) ..... R\$ 27,00  
*Kombucha (Check for flavors)*

**Refrigerantes** ..... R\$ 7,00  
*Soft drinks*

**Água sem gás (500ml)** ..... R\$ 5,00  
*Still water (500ml)*

**Água com gás (500ml)** ..... R\$ 6,00  
*Sparkling water (500ml)*

**Sucos naturais** (Laranja, limão e polpa) ..... R\$ 12,00  
*Juices (natural - orange, lemon, and diverse frozen fruit pulps)*

**Vitaminas** (Banana, morango, mix de frutas e abacate) ..... R\$ 14,00  
*Smoothies (Banana, strawberry, mixed fruits, and avocado)*

**Drinks sem álcool** ..... R\$ 18,00  
*Non-alcoholic drinks*

## **Nova Capital**

Manga, hortelã, tintura de cúrcuma, xarope de especiarias, sumo de limão, ginger ale artesanal

*Mango, mint, turmeric tincture, spice syrup, lemon juice, homemade ginger ale*




## **Caju Piloto**

Caju em compota artesanal, suco de caju concentrado, lascas de rapadura e gotas de limão

*Homemade cashew compote, concentrated cashew juice, rapadura flakes, and lemon drops*


# BOLOS, TORTAS E DOCES

CAKES, PIES, AND SWEETS

   **Bolo de milho** (mini bolo) ..... R\$ 8,00  
Bolo de milho sem glúten e sem lactose com massa de flocão de milho, milho verde e leite de côco. Acrescente goiaba em calda por mais R\$ 4,00

*Corn Cake (slice)*

*Gluten and lactose-free corn cake, made with cornmeal, sweet corn, and coconut milk. Add guava syrup for R\$ 4,00*

 **Brownie de chocolate** ..... R\$ 24,00  
Com coulis de jabuticaba, sorvete fior di latte e castanha de baru

*Chocolate brownie*

*With jabuticaba coulis, fior di latte ice cream, and baru nuts*

   **Pamonha brulée com pimenta de macaco** ..... R\$ 24,00  
Milho verde, açúcar e pimenta de macaco. Nossa versão da pamonha doce de Goiás

*Pamonha brulée with xylopia aromatica pepper (pimenta-de-macaco)*

*Sweet corn, sugar, and xylopia aromatica pepper. Our version of Goiás' sweet pamonha*



- Tartelete de pera** ..... R\$ 17,00  
 Creme de cumaru e pera confitada na geleia de buriti  
*Pear tartlet*  
*Cumaru cream and pear confit in buriti jelly*
- Salada de frutas da estação** ..... R\$ 16,00  
 Frutas da estação com caramelo de baunilha do cerrado  
*Seasonal fruit salad*  
*Seasonal fruits with cerrado vanilla caramel*
- Adicione iogurte natural e granola** ..... R\$ 7,00  
*Add natural yogurt and granola*

## PÃES (FERMENTAÇÃO NATURAL)

BREADS (NATURAL FERMENTATION)



### ESCOLHA O SEU PÃO CHOOSE YOUR BREAD

- Pão de forma brioche** *Loaf bread*
- Pão de forma integral** *Whole wheat sliced bread*
- Mini baguette** *Bread roll*
- Pão italiano** *Italian bread*

- Na chapa com manteiga** ..... R\$ 8,00  
*Grilled with butter*
- Na chapa com requeijão** ..... R\$ 12,00  
*Grilled with cream cheese*
- Complementos** ..... R\$ 4,00  
*Toppings*

Geleia de buriti, requeijão ou ricota temperada  
*Buriti jelly, cream cheese, or seasoned ricotta*

Ovo caipira  
*Free-range egg*


Presunto artesanal cozido e queijo Canastra  
*Canastra cheese and artisanal cooked ham*

## SALGADOS

SAVORIES



- Pão de queijo JK** ..... R\$ 8,00  
*Brazilian cheese bread*  
 Nosso pão de queijo feito com uma mistura de queijo minas artesanal meia cura e curado, baseado nas receitas históricas como no interior de Minas Gerais. Nossa homenagem ao fundador de Brasília, Juscelino Kubitschek  
*Our cheese bread made with a mixture of half-cured and cured artisan Minas cheese, based on historical recipes from the hinterland of Minas Gerais. It's our tribute to Brasília's founder, Juscelino Kubitschek*
- Pão de queijo recheado com carne de panela** ..... R\$ 12,00  
*Stuffed cheese bread with beef stew*
- Pão de queijo recheado com requeijão e creme de pequi** ..... R\$ 12,00  
*Stuffed cheese bread with cream cheese with pequi*

 **Empada de palmito pupunha** ..... R\$ 12,00  
*Pupunha palm heart pot pie*

**Empada de frango caipira** ..... R\$ 12,00  
*Pasture-raised chicken pot pie*

## SALADAS

### SALADS

**Original Caesar com frango defumado** ..... R\$ 33,00  
*Original Caesar with smoked chicken*

Alface romana orgânica, grana padano, croutons e molho Caesar feito na casa  
*Organic romaine lettuce, grana padano, croutons, and house-made Caesar dressing*



  **Carpaccio de rosbife de filé mignon** ..... R\$ 37,00  
*Tenderloin roast beef carpaccio*

Rosbife de filé mignon feito na casa acompanha salada verde, mostarda em grãos, redução de tucupi com laranja e castanha de baru. Acompanha mix de folhas com molho da casa e sementes


*House-made beef tenderloin served with a green salad, grain mustard, tucupi reduction with orange, and baru nuts. Served with mixed leaves, house sauce and seeds*



## TAPIOCAS

  **Com manteiga de garrafa** ..... R\$ 12,00  
*With butter*

  **Com queijo do sertão** ..... R\$ 16,00  
*With cheese from the Northeast of Brazil*

 **Com carne de sol desfiada** ..... R\$ 20,00  
*With shredded sun-dried beef*

 **Com carne de sol desfiada e queijo do sertão** ..... R\$ 24,00  
*With shredded sun-dried beef and cheese from the Northeast of Brazil*



  **Com queijo de castanha de caju** ..... R\$ 22,00  
*With cashew nut cheese*






## OMELETES

### OMELETTES

Acompanha mix de folhas com molho da casa e sementes  
*Served with a mixed greens salad with house special dressing and seeds*

  **Clássica** ..... R\$ 19,00  
*Classic*

  **Com queijo da Canastra** ..... R\$ 25,00  
*With Canastra cheese*


  **Com straciatella e tomate** ..... R\$ 28,00  
*With straciatella and tomato*



# SANDUÍCHES

SANDWICHES




 **Queijo quente** ..... R\$ 15,00  
*Grilled cheese*

Queijo da Canastra no pão de forma  
*Canastra cheese; two slices of whole wheat bread*

**Misto quente** ..... R\$ 19,00  
*Grilled ham and cheese*

Queijo da Canastra e presunto cozido artesanal no pão de forma  
*Canastra cheese and artisanal cooked ham; two slices of whole wheat bread*

 **Sanduíche natural pupunha e queijo de castanha de caju** ..... R\$ 30,00  
*Sandwich with pupunha palm heart and cashew nut cheese*

Queijo de castanha de caju, tomate, pupunha e couve assados no pão de forma integral  
*Cashew nut cheese, tomato, and roasted pupunha palm heart and cabbage; two slices of whole wheat bread*

**Sanduíche natural de salpicão de frango com picles de maxixe** . R\$ 28,00  
*Chicken salad sandwich*

Ricota temperada, salpicão de frango e alface no pão de forma integral  
*Seasoned ricotta, chicken salad, and lettuce; two slices of whole wheat bread*


**Panini** ..... R\$ 35,00  
Presunto cru, straciatella, tomate assado, rúcula e pesto cerratense no pão italiano  
*Parma ham, straciatella, roasted tomato, arugula, and cerrado pesto on Italian bread*

# TARTINES



**Oscar Niemeyer** ..... R\$ 26,00  
Straciatella e presunto cru, finalizada com raspas de limão siciliano e geleia de umbu (1 und)

*Straciatella and parma ham, finished with sicilian lemon zest and umbu jelly (1 piece)*

 **Lucio Costa** ..... R\$ 26,00  
Creme de castanha de caju, wasabi e matcha, berinjela grelhada, shimeji, brotos marinados, praliné de gergelim e ora-pro-nóbis

*Cashew nut cream, wasabi and matcha, grilled eggplant, shimeji, marinated sprouts, sesame praline, and ora-pro-nobis*

# COMBOS



**Café Planalto** ..... R\$ 67,00  
01 pão de queijo JK, 01 mini baguette, 01 ovo caipira, 01 salada de frutas  
01 iogurte com granola, 01 suco de laranja e 01 bebida quente

*1 cheese bread JK, 1 mini baguette, 1 free-range egg, 1 fruit salad, 1 yogurt with granola, 1 orange juice, and 1 hot drink.*

**Café Congresso** ..... R\$ 42,00  
Tapioca com requeijão do Sertão, iogurte com granola, 01 bolo de milho e 01 bebida quente

*Tapioca with Sertão cream cheese, yogurt with granola, 1 corn cake, and 1 hot drink.*

**Café Supremo** ..... R\$ 49,00  
Café com leite ou capuccino, 01 suco de laranja, 01 queijo quente com queijo da Canastra ou misto quente

*Coffee with milk or cappuccino, 1 orange juice, 1 cheese toastie with Canastra cheese or ham and cheese toastie.*



## CHÁ DA TARDE

AFTERNOON TEA

**Dona Sarah** ..... R\$ 80,00  
O chá (de livre escolha) acompanha 01 tartine, 02 opções de doces, pães da casa com manteiga, geléia de buriti e requeijão, e pães de queijo

*The tea (free choice) comes with 1 tartine, 2 choices of sweets, house special bread with butter, buriti jam and curd cheese, and also some cheese breads*



## CERVEJAS

BEERS

**BSB RED ALE HOP CAPITAL - GARRAFA 500ML** ..... R\$ 39,00

**WEST COAST IPA HOP CAPITAL - GARRAFA 500ML** ..... R\$ 39,00

**REPUBLICA PILSEN HOP CAPITAL - GARRAFA 500ML** ..... R\$ 39,00

**BERLINER WEISS CAFÉ CRULS - LATA 473ML** ..... R\$ 30,00

**SOLARIUS LATA CRULS - LATA 473ML** ..... R\$ 30,00

**BLOND CRULS - GARRAFA 600ML** ..... R\$ 30,00



## VINHOS VINÍCOLA BRASÍLIA

WINES

**PILOTIS Rosé garrafa Rosé bottle** ..... R\$ 169,00  
Blend das uvas Syrah e Tempranillo *Crafted from a blend of Syrah and Tempranillo grapes*

**COBOGÓ Branco garrafa White bottle** ..... R\$ 169,00  
Vinho fino branco seco Sauvignon Blanc *Fine dry white wine Sauvignon Blanc*

**CROQUI Syrah/Malbec garrafa Syrah/Malbec bottle** ..... R\$ 169,00  
Vinho tinto seco corte Malbec-Syrah *Dry red wine blend of Malbec and Syrah grapes*

**MONUMENTAL Syrah garrafa Syrah bottle** ..... R\$ 359,00  
Vinho nobre tinto seco *Noble dry red wine*



Informamos que a manipulação dos alimentos é realizada na mesma cozinha, o que pode resultar na presença de traços de glúten e lactose em todos os preparos.

### LEGENDA DE INFORMAÇÕES ALIMENTARES



**VEGANO**  
*vegan*



**VEGETARIANO**  
*vegetarian*



**SEM LACTOSE**  
*dairy-free*



**SEM GLÚTEN**  
*gluten free*



Secretaria  
de Turismo

