



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.

Historia y arquitectura

Diseñada entre 1965 y 1966 por el célebre arquitecto Oscar Niemeyer, se concibió la Casa del Té como punto de encuentro y descanso en la Plaza de los Tres Poderes. Su arquitectura es única, ya que está semienterrada y tiene ventanas en toda su longitud. La construcción ofrece una vista sin obstáculos del horizonte, creando una sensación de ligereza y flotación. Está reconocido como patrimonio por el Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (IPHAN).

Conocimiento y sabor

En 2024, en colaboración con la Secretaría de Estado de Turismo del Distrito Federal (Setur-DF), el Servicio Nacional de Aprendizaje Comercial del Distrito Federal (Senac-DF) estableció su presencia en la Casa del Té. Al inaugurar una empresa gastronómica educativa, busca preparar a los alumnos para el mercado laboral a través de prácticas supervisadas y una enseñanza de excelencia. Todo ello basado en el reconocido y distintivo modelo de enseñanza del Senac. Una metodología de educación profesional transformadora donde se valora el papel del estudiante y se aprende con la práctica.

Gastronomía y diseño

Bajo la experiencia del reconocido chef brasileño Gil Guimarães, se diseñó cuidadosamente el menú incorporando elementos de los diversos biomas brasileños para representar al país en cada plato. En colaboración con la Asociación de Diseñadores de Productos del Distrito Federal (Adepro DF), se decoró el espacio con muebles pensados por diseñadores de Brasília y las piezas tienen un concepto modernista, como si hubieran sido concebidas para el lugar desde el principio. La Aquiles Gallery cedió otros muebles originales de grandes artistas de la época. Las cerámicas utilizadas también son todas de ceramistas de Brasília, lo que garantiza la originalidad y refuerza el concepto autoral de la Casa de Té.



CHÁ KURTEA

TÉ

CHÁS (200ml) TÉS (200ml)

Quentes (Calientes) R\$ 14,00 Gelados (Frios) R\$ 18,00

Alvorada (Chá verde, abacaxi, coco e amêndoa) - com cafeína

(Té verde, piña, coco almendra)

Infusões

Infusiones

Doce Afeto (Flor e pétalas de jasmim, uva, maçã e erva-doce)

(Flor y pétalos de jazmín, uva, manzana e hinojo) - sem cafeína

Céu de Brasília (Capim-limão, cunhã, pera, coco, cravo e glitter prata comestível) - sem cafeína

(Hierba limón, menta, pera, coco, clavo y purpurina plateada comestible)

Congresso (Hibisco, maçã, cravo e canela) - sem cafeína

(Hibisco, manzana, clavo y canela)

Sarah Kubitschek (Blend personalizado e exclusivo. Folhas de mirtilo do cerrado "Cerrado Blue", maçã, hibisco, beterraba, baunilha Kalunga e pétalas de calêndula.) - sem cafeína

(Mezcla personalizada y exclusiva. Hojas de arándano "Cerrado Blue", manzana, hibisco, remolacha, vainilla del cerrado y pétalos de calêndula.)

Apenas Quente (Solo Caliente)

Itamaraty Chai (Chá preto, anis estrelado, cravo, canela, cardamomo, pimenta preta e pimenta rosa- água ou leite) - com cafeína ..R\$ 14,00

(Té negro, anís estrellado, clavo, canela, cardamomo, pimienta negra y pimienta rosa - agua o leche)

Apenas gelado (Just cold)

Mate da Casa R\$ 12,00

Mate de té de la casa



CAFÉ MINELIS

CAFÉ

CAFÉS E BEBIDAS QUENTES (COFFEES AND HOT BEVERAGES)

Expresso simples R\$ 7,00

Espresso

Expresso com leite R\$10,00

Latte

Cappuccino R\$ 16,00

Capuccino

Machiato R\$ 10,00

Espresso machiatio

Gelado R\$ 14,00

Café helado

Coado R\$ 8,00

Café filtrado

Chocolate quente pequeno R\$ 8,00

Chocolate caliente pequeño

Chocolate quente grande R\$ 16,00

Chocolate caliente grande

Mocha R\$ 16,00

Mocha



BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Soda da casa (Gengibre com limão ou morango) R\$ 14,00

Soda italiana de la casa (Jengibre con limón o fresa)

Kombucha (consultar sabores) R\$ 27,00

Kombucha (consultar sabores)

Refrigerantes R\$ 7,00

Gaseosas

Água sem gás (500ml) R\$ 5,00

Agua sin gas (500ml)

Água com gás (500ml) R\$ 6,00

Agua con gas (500ml)

Sucos naturais (Laranja, limão e polpa) R\$ 12,00

Jucos naturales (natural - naranja, limón y pulpas)

Vitaminas (Banana, morango, mix de frutas e abacate) R\$ 14,00

Batidos (plátano, frutas variadas y aguacate)

Drinks sem álcool R\$ 18,00

Bebidas sin alcohol

Nova Capital

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

Mango, menta, tintura de cúrcuma, jarabe de especias, zumo de limón, ginger ale hecho a mano

Caju Piloto

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

Mermelada casera, zumo concentrado de anacardos, virutas

BOLOS, TORTAS E DOCES

TARTAS, PASTELES Y DULCES

   **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

Tarta de maíz (mini torta)

Sin gluten y sin lactosa, con masa de harina de maíz, maíz verde y leche de coco. Añade guayaba en almíbar para darle más sabor por R\$ 4,00

 **Brownie de chocolate** R\$ 24,00

Com coulis de jaboticaba, sorvete fior di latte e castanha de baru

Tarta de chocolate

Con coulis de jaboticaba, helado fior di latte y nueces baru

   **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 con pimienta xilopia aromática

Maíz verde, azúcar y pimienta xilopia aromática. Nuestra versión de la pamonha dulce de Goiás



- 🍃 **Tartelete de pera** R\$ 17,00
 Creme de cumaru e pera confitada na geleia de buriti
Tartaleta de pera
Crema de cumarú y pera confitada en mermelada de buriti
- 🍃 **Salada de frutas da estação** R\$ 16,00
 Frutas da estação com caramelo de baunilha do cerrado
Ensalada de frutas de la temporada
Frutas de temporada con caramelo de vainilla del cerrado
- 🍃 **Adicione iogurte natural e granola** R\$ 7,00
 Añada yogur natural y granola

PÃES (FERMENTAÇÃO NATURAL)

PANES (FERMENTACIÓN NATURAL)



ESCOLHA O SEU PÃO ELIJA SU PAN

- Pão de forma brioche** *Pan de molde*
- Pão de forma integral** *Pan de molde integral*
- Mini baguette** *Mini baguette*
- Pão italiano** *Pan italiano*

- 🍃 **Na chapa com manteiga** R\$ 8,00
A la plancha con mantequilla
- 🍃 **Na chapa com requeijão** R\$ 12,00
A la plancha con requesón
- Complementos** R\$ 4,00
Añadidos

Geleia de buriti, requeijão ou ricota temperada
Marmelada de Buriti, requesón o queso ricotta sazonado

Ovo caipira
Huevo del campo


Presunto artesanal cozido e queijo Canastra
Jamón cocido artesano y queso Canastra

SALGADOS

SALADOS



- 🍷 🍃 **Pão de queijo JK** R\$ 8,00
Pan de queso JK
 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
Nuestro pão de queijo (pan de queso) se elabora con una mezcla de queso de minas artesanal semicurado y curado, basada en recetas históricas del interior de Minas Gerais. Nuestro homenaje al fundador de Brasilia, Juscelino Kubitschek
- 🍷 **Pão de queijo recheado com carne de panela** R\$ 12,00
Pan de queso relleno de carne a la cazuela
- 🍷 🍃 **Pão de queijo recheado com requeijão e creme de pequi** R\$ 12,00
Pan de queso relleno de requesón y crema de pequi

 **Empada de palmito pupunha** R\$ 12,00
Tartaleta de palmito de pupunha

Empada de frango caipira R\$ 12,00
Tartaleta de pollo del campo

SALADAS

ENSALADAS

Original Caesar com frango defumado R\$ 33,00
Original César con pollo ahumado

Alface romana orgânica, grana padano, croutons e molho Caesar feito na casa
Lechuga romana ecológica, grana padano, crutones y salsa César casera



  **Carpaccio de rosbife de filé mignon** R\$ 37,00
Carpaccio de filet de ternera


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


Filet de ternera asado de la casa con ensalada verde, semillas de mostaza, reduccion de tucupi con naranja y nueces baru. Servido con hojas mixtas con salsa de la casa y semillas.



TAPIOCAS

  **Com manteiga de garrafa** R\$ 12,00
Con manteguilla de botella

  **Com requeijão do sertão** R\$ 16,00
Con requesón del nordeste de Brasil

 **Com carne de sol desfiada** R\$ 20,00
Con carne seca desmenuzada

 **Com carne de sol desfiada e requeijão do sertão** R\$ 24,00
Con carne seca desmenuzada y requesón del nordeste de Brasil



  **Com queijo de castanha de caju** R\$ 22,00
Con queso de anacardos







OMELETES

OMELETTES

Acompanha mix de folhas com molho da casa e sementes
Servido con hojas mixtas con aliño de la casa y semillas

  **Clássica** R\$ 19,00
Clásica



  **Com queijo da Canastra** R\$ 25,00
Con queso Canastra

  **Com stracciatella e tomate** R\$ 28,00
Con stracciatella y tomate




SANDUÍCHES



-  **Queijo quente** R\$ 15,00
Queso caliente
Queijo da Canastra no pão de forma
Queso Canastra en pan de molde
- Misto quente** R\$ 19,00
Jamón y queso a la plancha
Queijo da Canastra e presunto cozido artesanal no pão de forma
Queso Canastra y jamón artesano horneados en pan de molde
-  **Sanduíche natural pupunha e queijo de castanha de caju** R\$ 30,00
Sándwich de queso natural de pupunha y anacardos
Queijo de castanha de caju, tomate, pupunha e couve assados no pão de forma integral
Queso de anacardos, tomate, pupunha y col asada sobre pan integral
- Sanduíche natural de salpicão de frango com pickles de maxixe** . R\$ 28,00
Bocadillo natural de ensalada de pollo con pepinillos de maxixe
Ricota temperada, salpicão de frango e alface no pão de forma integral
Ricotta sazonada, ensalada de pollo y lechuga en pan integral
- Panini** R\$ 35,00
Presunto cru, straciatella, tomate assado, rúcula e pesto cerratense no pão italiano
Jamón crudo, straciatella, tomates asados, rúcula y pesto cerratense sobre pan italiano

TARTINES



- Oscar Niemeyer** R\$ 26,00
Straciatella e presunto cru, finalizada com raspas de limão siciliano e geleia de umbu (1 und)
Straciatella y jamón crudo, acabado con ralladura de limón siciliano y mermelada de umbu (1 und)
-  **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
Crema de anacardos, wasabi y matcha, berenjena a la plancha, shimeji, brotes marinados, praliné de sésamo y 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
Pan de queso JK, 01 mini baguette, 01 huevo de corral, 01 macedonia de frutas 01 yogur con granola, 01 zumo de naranja y 01 bebida caliente

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

Tapioca con requesón del nordeste de Brasil, yogur con granola, 01 pastel de maíz y 01 bebida caliente.

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

Café con leche o cappuccino, 01 zumo de naranja, 01 queso caliente con queso Canastra o pan con jamón y queso caliente



CHÁ DA TARDE

TÉ DE LA TARDE

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

Té (libre elección) con 01 tartine, 02 opciones de dulces, pan de la casa con mantequilla, mermelada de buriti y requesón, y panes de queso



CERVEJAS

CERVEZAS

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

VINOS

PILOTIS Rosé garrafa *Rosado botella* R\$ 169,00
Blend das uvas Syrah e Tempranillo *Mezcla de las uvas Syrah y Tempranillo*

COBOGÓ Branco garrafa *Blanco botella* R\$ 169,00
Vinho fino branco seco Sauvignon Blanc *Vino fino blanco seco Sauvignon Blanc*

CROQUI Syrah/Malbec garrafa *Syrah/Malbec botella* R\$ 169,00
Vinho tinto seco corte Malbec-Syrah *Vino tinto seco Malbec-Syrah*

MONUMENTAL Syrah garrafa *Syrah botella* R\$ 359,00
Vinho nobre tinto seco *Vino tinto seco noble*

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
vegano



VEGETARIANO
vegetariano



SEM LACTOSE
sin lactosa



SEM GLÚTEN
sin gluten



Secretaria
de Turismo

