

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\$ 15,00 Gelados (Frios) R\$ 20,00

Alvorada (Chá verde, abacaxi, coco e amêndoa) - com cafeína
(Té verde, anana, coco y almendra) - con cafeína

Infusões
Infusiones

Doce Afeto (Flor e pétalas de jasmim, uva, maçã e erva-doce) - sem cafeína
(Flores y petalos de jasmín, uva, manzana y anís) sin cafeína.

Céu de Brasília (Capim-limão, cunhã, pera, coco, cravo e glitter prata comestível) - sem cafeína
(Hierba limón, cunhã – flor asiática, pera, coco, clavo de olor, glitter comestible) sin cafeína.

Congresso (Hibisco, maçã, cravo e canela) - sem cafeína
(Hibisco, manzana, clavo y canela) sin cafeína.

Sarah Kubitschek (Blend personalizado e exclusivo. Folhas de mirtilo do cerrado “Cerrado Blue”, maçã, hibisco, beterraba, baunilha Kalunga e pétalas de calêndula.) - sem cafeína
(Té personalizado y exclusivo. Hojas de arándano “Cerrado Blue”, manzana, hibisco, remolacha, vainilla Kalunga y petalos de caléndula) sin cafeína.

Apenas Quente (Apenas caliente)

Itamaraty Chai (Chá preto, anis estrelado, cravo, canela, cardamomo, pimenta preta e pimenta rosa- leite) - com cafeínaR\$ 15,00
(Té negro, anís estrella, clavo de olor, canela, cardamomo, pimenta negra y pimenta rosa) con leche

Apenas gelado (Apenas frio)

Mate da Casa (chá mate, limão e gengibre) R\$ 12,00
Mate de la Casa (Té de yerba mate tostada con jugo de limón y jengibre)

Adicional Adicional

Com leite integral con leche entera R\$ 3,00

Com leite vegetal con leche vegetal R\$ 4,00



CAFÉ

CAFÉ

CAFÉS E BEBIDAS QUENTES (CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES)

Espresso simples (Quanto Café)R\$ 8,00
Espresso simple

Espresso duplo (Quanto Café)..... R\$ 12,00
Espresso doble

Espresso com leite (Quanto Café)R\$12,00
Espresso con leche

Cappuccino (Café Minelis) R\$ 16,00
Capuccino

Machiato (Café Minelis)..... R\$ 10,00
Espresso machiatto

Café gelado (Café Minelis)..... R\$ 14,00
Café frio

Coado (Café Minelis) R\$ 8,00
Café colado

Chocolate quente pequeno (LaBarr).....	R\$ 12,00
<i>Chocolate caliente chico</i>	
Chocolate quente grande (LaBarr).....	R\$ 20,00
<i>Chocolate caliente grande</i>	
Mocha (Quanto Café).....	R\$ 16,00
<i>Mocha</i>	
Iced coffee tea (Xarope de chá Sarah Kubitschek e café gelado)	R\$ 14,00
<i>Café con té frio (Jarabe de Sarah Kubitschek y café frio)</i>	

Adicional *Adicional*

Com leite integral *con leche entera* R\$ 3,00

Com leite vegetal *con leche vegetal* R\$ 4,00



BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Soda da casa (Morango ou gengibre com limão)	R\$ 14,00
<i>Soda de la Casa (frutilla o con jengibre y limón)</i>	
Refrigerantes	R\$ 7,00
<i>Gaseosas</i>	
Água sem gás (500ml)	R\$ 5,00
<i>Agua sin gas (500ml)</i>	
Água com gás (500ml)	R\$ 6,00
<i>Agua con gas (500ml)</i>	
Sucos naturais (Laranja, limão ou fruta do dia)	R\$ 12,00
<i>Jugos naturales (Naranja, limón o fruta del día)</i>	
Vitaminas (Banana, morango, mix de frutas vermelhas ou abacate) com leite... R\$ 14,00	
<i>Vitaminas (banana, frutilla, mix de frutas rojas o palta) con leche</i>	
<i>Com leite vegetal Con leche vegetal + R\$ 6,00</i>	
Nova Capital	R\$18,00
<i>Xarope de especiarias, sumo de limão, gengibre, água com gás</i>	
<i>Jarabe de especiarias, jugo de limón, jengibre y agua con gas</i>	
Caju Piloto	R\$18,00
<i>Caju em compota artesanal, rapadura, gotas de limão e água com gás</i>	
<i>Compota de Caju, rapadura, gotas de limón y agua con gas</i>	



DRINKS COM ÁLCOOL

DRINKS CON ALCOHOL

Ponte JK	R\$ 24,00
<i>Compota artesanal de gengibre, suco de limão e cachaça Cavaco prata</i>	
<i>Compota artesanal de jengibre, jugo de limón y cachaça Cavaco plata.</i>	
Torre de TV	R\$ 24,00
<i>Caju em compota artesanal, rapadura, gotas de limão e cachaça Cavaco prata</i>	
<i>Compota de caju, rapadura, gotas de limón y cachaça Cavaco plata.</i>	
Drink com café	R\$ 24,00
<i>Café Minelis, leite condensado, cachaça Cavaco prata.</i>	
<i>Drink com café (Café, leche condensado, y cachaça Cavaco plata.)</i>	

Drink com chá Congresso R\$24,00

Apuã Gin, xarope de chá Congresso e limão.

Drink con té Congreso (Apuã Gin, jarabe de té congreso y limón)

Drink com chá Céu de Brasília R\$ 24,00

Apuã Gin, xarope de chá Céu de Brasília e limão.

Drink Cielo de Brasília (Apuã Gin, jaraba de té Cielo de Brasília y limón.)

Cobogó com licor R\$24,00

Vinho branco Cobogó com licor de Jabuticaba ou licor de Cassis.

Vino blanco Cobogó con licor de Jabuticaba o licor de Cassis.

Caipirinha de limão R\$ 24,00

Cachaça Cavaco prata, limão taiti, açúcar e gelo.

Cachaça Cavaco plata, limón, azúcar y hielo.

Cachaça Sete Cancelas

Consultar opções disponíveis. *Consultar opciones disponibles*

BOLOS, TORTAS E DOCES

TORTAS Y DULCES



Bolo de cenoura do Chef com ganache de chocolate LaBarr R\$ 16,00

Torta de zanahoria con ganache de chocolate LaBarr

Adicione iogurte natural e granola..... R\$ 7,00

Adicional yogurt natural y granola



Bolo de milho (mini bolo)..... R\$ 9,00

Bolo de massa de flocão de milho, milho verde, ovos, leite de coco e açúcar.

Sem lactose. Acrescentar calda de goiaba por mais R\$ 4,00.

Torta de maiz

Torta de maiz sin lactosa, con harina de maiz, choclo y leche de coco. Adicione mermelada de goiaba por R\$ 4,00



Brownie de chocolate R\$ 26,00

Com coulis de jabuticaba, sorvete artesanal e castanha de baru

Brownie de chocolate

Con mermelada de jabuticaba, helado artesanal y castaña de baru



Cural brulée com pimenta de macaco R\$ 24,00

Milho verde, açúcar, gema de ovo, creme de leite e pimenta do macaco.

Cural Brulée con pimenta de macaco

Choclo, azúcar, yema de huevo, crema y pimenta del mono.



Tartelete de pera..... R\$ 19,00

Creme de cumaru e pera confitada na geleia de buriti

Tartelete de pera

Crema de Cumaru y pera confitada con mermelada de buriti.



Tartelete de fruta da estação R\$ 19,00

Creme de baunilha do Cerrado, geleia de fruta da estação e fruta fresca.

Tartelet de fruta de estación

Crema de vainilla del Cerrado, mermelada de fruta de estación y fruta fresca.



Torta de chocolate LaBarr R\$ 26,00

Massa de chocolate com creme de chocolate

Tartelet de chocolate LaBarr

Masa de chocolate y crema de chocolate.



Seleção de frutas do dia R\$ 16,00

Frutas do dia com caramelo de baunilha do Cerrado.

Selección de frutas del día

Frutas del dia con caramelo de vainilla del Cerrado

Sorvete Artesanal da Casa.....R\$ 24,00

Consultar opções disponíveis.
Consultar opciones disponibles.

Adicione calda de jabuticaba ou de chocolateR\$ 4,00

Adicione mermelada de jabuticaba o de chocolate

PÃES (FERMENTAÇÃO NATURAL)

PANES (DE FERMENTACIÓN NATURAL)




ESCOLHA O SEU PÃO *ELIGE TU PAN*

Pão de forma brioche *Pan Brioche*

Pão de forma integral *Pan de forma integral*

Mini baguette *Pan mini baguete*

Pão italiano *Pan italiano*

 **Na chapa com manteiga** R\$ 8,00
En la plancha con manteca

 **Na chapa com requeijão cremoso** R\$ 12,00
En la plancha con cream cheese

Complementos R\$ 7,00
Complementos



Geleia de buriti artesanal, requeijão cremoso ou ricota temperada com limão siciliano.
Mermelada de buriti artesanal, cream cheese o ricota con limón.

Ovo mexido caipira (2 unidades)
Huevos de campo revueltos (2 unidades)

Presunto cozido artesanal e queijo Canastra
Jamón cocido artesanal y queso de la Sierra de la Canastra.

SALGADOS

SALGADOS

  **Pão de queijo JK**R\$ 8,00
Pan de queso JK

Nosso pão de queijo feito com queijo meia cura artesanal, baseado nas receitas históricas como no interior de Minas Gerais. Nossa homenagem ao fundador de Brasília, Juscelino Kubitschek.

Nuestro pan de queso, producido con queso Minas, siguiendo las recetas historicas del interior de Minas Gerais. Nuestra homenaje al fundador de Brasília, Juscelino Kubitschek..

 **Pão de queijo recheado com carne de panela** R\$ 13,00
Pan de queso relleno com carne desmechada.

  **Pão de queijo recheado com requeijão de pequi**..... R\$ 13,00
Pan de queso relleno con crema de pequi.

 **Empada de palmito pupunha** R\$ 13,00
Tradicional empada de palmito.

Empada de frango caipira R\$ 13,00
Tradicional empada de pollo ahumado.



SALADAS

ENSALADAS

Original Caesar com frango defumado R\$ 35,00

Ensalada Caesar con pollo ahumado

Alface romana, queijo parmesão, croutons e molho Caesar feito na casa.

Lechuga romana, queso parmesano, croutons y salsa Caesar artesanal.



Carpaccio de rosbife de filé mignon R\$ 39,00

Carpaccio de rosbife de lomo bovino.

Rosbife de filé mignon feito na casa acompanha salada verde, mostarda em grãos, redução de tucupi com laranja e castanha de baru.

Rosbife de lomo bovino acompanhado de ensalada de folhas verdes, semillas de mostaza, reducción de tucupi y naranja, con castanã de baru.



TAPIOCAS



Com manteiga de garrafa R\$ 12,00

Com manteca de botella



Com requeijão de corte do sertão R\$ 16,00

Com queso del Sertão.



Com carne de sol desfiada R\$ 20,00

Con carne de "sol".



Com carne de sol desfiada e requeijão do sertão R\$ 24,00

Con carne de "sol" y queso del Sertão.



Com queijo de castanha de caju R\$ 22,00

Con queso de castaña de caju.



OMELETES

OMELETS

Acompanha mix de folhas com molho da casa e sementes

Acompaña mix de hojas verdes con salsa de la casa y semillas.



Clássica R\$ 22,00

Clásica



Com queijo da serra da Canastra R\$ 29,00

Con queso de la sierra de la Canastra



Com straciatella e tomate R\$ 30,00

Con straciatella y tomate asado



SANDUÍCHES

SANDWICHES



Queijo quente R\$ 15,00

Tostado de queso


Queijo da serra da Canastra no pão brioche

Queso de la Sierra de la Canastra, en pan brioche.



Misto quente R\$ 19,00
Tostado

Queijo da Canastra e presunto cozido artesanal no pão brioche.
Queso de la sierra de la Canastra y jamón cocido artesanal, en pan brioche.

 **Sanduíche natural pupunha e queijo de castanha de caju** R\$ 30,00
Sandwich natural de palmito y queso de castaña

Queijo de castanha de caju, tomate e pupunha assados no pão integral.
Queso de castaña, tomate asado y palmito, en pan integral.


Sanduíche natural de salpicão de frango R\$ 28,00
Sandwich natural de pollo

Ricota temperada com limão siciliano, salpicão de frango, no pão de forma integral.
Ricota condimentada con limón y ensalada de pollo, en pan integral.

Panini R\$ 35,00
Presunto de parma, straciatella, tomate assado, rúcula e pesto cerratense na focaccia da casa.
Jamon crudo, straciatella, tomate asado, rúcula y pesto del cerrado, en pan focaccia.

TARTINES

Oscar Niemeyer R\$ 28,00
Straciatella e presunto de parma, finalizada com raspas de limão siciliano e geleia de umbu no pão italiano.
Straciatella y jamon crudo, finalizada con limón, mermelada de umbu en pan italiano.

 **Lucio Costa** R\$ 28,00
Creme de castanha de caju, wasabi e matcha, berinjela marinada, shimeji, brotos e praliné de gergelim.
Crema de castaña de caju, wasabi y matcha, berenjena, shimeji, brotos y crocante de sésamo.



COMBOS



Café Planalto R\$ 67,00
01 pão de queijo JK, 01 mini baguete, 01 ovo caipira, 01 fruta da estação, 01 iogurte natural com granola, 01 suco de laranja e 01 bebida quente.

01 pan de queso JK, 01 mini baguete, 01 huevo revuelto 01 fruta del día, 01 yogur con granola, 01 jugo de naranja y 01 bebida caliente.

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

01 tapioca con queso del Sertão, 01 yogurt con granola, 01 torta de maiz y 01 bebida caliente.

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

01 Café con leche o Capuccino, 01 jugo de naranja, 01 Tostado de queso de la Canastra o tostado de queso de la Canastra y jamón cocido.



CHÁ DA TARDE

TÉ DE LA TARDE

Dona Sarah R\$ 80,00
01 chá (de livre escolha), acompanha 01 tartine, 01 opção de doce, 01 pão da casa na chapa, com manteiga, ou geleia de buriti, ou requeijão e 01 pão de queijo JK.

01 té (libre elección) acompaña: 01 tartine, 01 opción de dulce, pan en la plancha con manteca, mermelada de buriti, cream cheese y 01 pan de queso.



CERVEJAS

CERVEZAS

Cruis Garrafa 500ml R\$ 30,00
Hop Capital Garrafa 500ml R\$ 39,00



VINHOS VINÍCOLA BRASÍLIA

VINOS

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

COBOGÓ Branco garrafa *Vino Blanco* 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 de uvas Malbec y Syrah.*

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

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



Fecomércio
Sesc

Secretaria
de Turismo

