

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

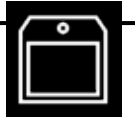
Under the expertise of renowned chef Gil Guimarães, who was born in Brasília, the menu was meticulously crafted to incorporate elements from various Brazilian biomes, representing the country in each dish. In collaboration with the Association of Product Designers of the Federal District (Adepro-DF), 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.

LEVE UMA LEMBRANÇA DA CASA DE CHÁ COM VOCÊ!

Aqui você encontra livros da Editora Senac-DF e souvenirs de Brasília, como artes em metal de Vagner Maciel, camisetas e bonés da marca Candanguice!

TAKE A SOUVENIR OF THE TEA HOUSE WITH YOU!

Here you will find books from publisher Senac-DF, souvenirs from Brasília, such as metal art by Vagner Maciel, t-shirts and caps from the Candanguice brand!



CHÁ KURTEA

TEA

CHÁS (200ml) TEAS (200ml)

Quentes (Hot) R\$ 15,00 Gelados (Cold) R\$ 20,00

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 - sem cafeína
(Jasmine petal and flower, grape, apple, and fennel) - caffeine-free

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) - caffeine-free

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

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

Apenas Quente (Just hot)

Itamaraty Chai (Chá preto, anis estrelado, cravo, canela, cardamomo, pimenta preta e pimenta rosa - leite) - com cafeínaR\$ 15,00
(Black tea, star anise, cloves, cinnamon, cardamom, black and pink pepper - milk) - with caffeine

Apenas gelado (Just cold)

Mate da Casa (chá mate, limão e gengibre) R\$ 12,00
House special mate tea (mate tea, lemon, ginger)

Adicional Additional

Com leite integral With whole milk R\$ 3,00

Com leite vegetal With oat milk / plant-based milk R\$ 4,00



CAFÉ

COFFEE

CAFÉS E BEBIDAS QUENTES (COFFEES AND HOT BEVERAGES)

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

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

Espresso com leite (Quanto Café).....R\$12,00
Latte

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

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

Gelado (Café Minelis).....R\$ 14,00
Iced coffee

Coado (Café Minelis) R\$ 8,00
Brew coffee

Chocolate quente pequeno (LaBarr) R\$ 12,00
Small hot chocolate

Chocolate quente grande (LaBarr) R\$ 20,00
Large hot chocolate

Mocha (Quanto Café) R\$ 16,00
Mocha

Iced coffee tea (Xarope de chá Sarah Kubitschek e café gelado) R\$ 14,00
Iced coffee tea (Sarah Kubitschek tea syrup and iced coffee) 200ml

Adicional Additional

Com leite integral *With whole milk* R\$ 3,00

Com leite vegetal *With oat milk / plant-based milk* R\$ 4,00



BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Soda da casa (Morango ou gengibre com limão) R\$ 14,00
House special sparkling water (Strawberry or ginger with lemon)

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 ou fruta do dia) R\$ 12,00
Juices (natural - orange, lemon or fruit of the day)

Vitaminas (Banana, morango, mix de frutas vermelhas ou abacate) com leite R\$ 14,00
Smoothies (banana, strawberry, mixed berry fruits or avocado) with milk

Com leite vegetal *With vegetable milk* + R\$ 6,00

Nova Capital R\$18,00
Xarope de especiarias, sumo de limão, gengibre, água com gás
Spice syrup, lemon juice, ginger and sparkling water

Caju Piloto R\$18,00
Caju em compota artesanal, rapadura, gotas de limão e água com gás
Homemade cashew compote, rapadura flakes, lemon drops and sparkling water



DRINKS COM ÁLCOOL

DRINKS WITH ALCOHOL

Ponte JK R\$ 24,00
Compota artesanal de gengibre, suco de limão e cachaça Cavaco prata
Homemade ginger compote, lemon juice, and cachaça Cavaco silver

Torre de TV R\$ 24,00
Caju em compota artesanal, rapadura, gotas de limão e cachaça Cavaco prata
Homemade cashew compote, rapadura flakes, lemon drops and cachaça Cavaco silver

Drink com café R\$ 24,00
Café Minelis, leite condensado, cachaça Cavaco prata.
Drink with coffee (Coffee, condensed milk, cachaça Cavaco silver)

Drink com chá Congresso R\$24,00

Apuã Gin, xarope de chá Congresso e limão.

Drink with tea Congresso (Gin Apuã, congress tea syrup and lemon)

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

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

Drink with tea Brasília sky (Gin Apuã, Brasília sky tea syrup and lemon)

Cobogó com licor R\$24,00

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

Cobogó white wine with Jabuticaba liqueur or Cassis liqueur.

Caipirinha de limão R\$ 24,00

Cachaça Cavaco prata, limão taiti, açúcar e gelo.

Cachaça Cavaco silver, lemon, sugar, ice.

Cachaça Sete Cancelas

Consultar opções disponíveis. *Consult available options.*

BOLOS, TORTAS E DOCES

CAKES, PIES, AND SWEETS



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

Chef's carrot cake with LaBarr chocolate ganache

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

Add natural yogurt and 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.

Corn Cake (slice)

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



Brownie de chocolate R\$ 26,00

Com coulis de jabuticaba, sorvete artesanal e castanha de baru

Chocolate brownie

With jabuticaba coulis, artisan ice cream, and baru nuts



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

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

Cural brulée with xylopia aromatica pepper (pimenta-de-macaco)

Sweet corn, sugar, cream, eggs, xylopia aromatica pepper.



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

Creme de cumaru e pera confitada na geleia de buriti

Pear tartlet

Cumaru cream and pear confit in buriti jelly



Tartelete de fruta da estação R\$ 19,00

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

Seasonal fruit tartlet

Cerrado vanilla cream, seasonal fruit jam and fresh fruit.



Torta de chocolate LaBar R\$ 26,00

Massa de chocolate com creme de chocolate

LaBar chocolate pie

Chocolate Pastry with Chocolate Cream



Seleção de frutas do dia R\$ 16,00

Frutas do dia com caramelo de baunilha do cerrado.

Selection of fruits of the day

Fruits of the day with vanilla caramel from the cerrado.

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

Consultar opções disponíveis.

Artisan Ice Cream. Consult available options.

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

Add jaboticaba syrup or chocolate.

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 cremoso** R\$ 12,00
Grilled with brazilian cream cheese

Complementos R\$ 7,00
Toppings

Geleia de buriti artesanal, requeijão cremoso ou ricota temperada com limão siciliano.
Buriti jelly, brazilian cream cheese, or seasoned ricotta

Ovo mexido caipira (2 unidades)
Free-range scrambled egg (2 units)

Presunto cozido artesanal e queijo Canastra
Canastra cheese and grilled handmade baked ham

SALGADOS

SAVORIES

🌿 🍷 **Pão de queijo JK**R\$ 8,00
Brazilian cheese bread

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.

Our cheese bread made with 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\$ 13,00
Stuffed cheese bread with beef stew

🌿 🍷 **Pão de queijo recheado com requeijão de pequi**..... R\$ 13,00
Stuffed cheese bread with brazilian cream cheese with pequi

🌿 **Empada de palmito pupunha** R\$ 13,00
Pupunha palm heart pot pie

Empada de frango caipira R\$ 13,00
Pasture-raised chicken pot pie



SALADAS

SALADS

Original Caesar com frango defumadoR\$ 35,00

Original Caesar with smoked chicken

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

Romaine lettuce, parmesan cheese, croutons and house-made Caesar dressing.



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

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.

House-made beef tenderloin served with a green salad, grain mustard, tucupi reduction with orange and baru nuts.



TAPIOCAS



Com manteiga de garrafaR\$ 12,00

With butter



Com requeijão de corte do sertãoR\$ 16,00

With brazilian cream 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 requeijão do sertão R\$ 24,00

With shredded sun-dried beef and brazilian cream cheese from Sertão



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\$ 22,00

Classic



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

With Canastra cheese



Com straciatella e tomate R\$ 30,00

With straciatella and tomato



SANDUÍCHES

SANDWICHES



Queijo quenteR\$ 15,00

Grilled cheese


Queijo da serra da Canastra no pão brioche

Canastra cheese; two slices of brioche bread



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

Queijo da Canastra e presunto cozido artesanal no pão brioche
Canastra cheese and artisanal cooked ham; two slices of brioche 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 e pupunha assados no pão integral.
Cashew nut cheese, roasted tomato and pupunha palm heart, two slices of whole wheat bread

Sanduíche natural de salpicão de frango R\$ 28,00
Chicken salad sandwich


Ricota temperada com limão siciliano, salpicão de frango, no pão de forma integral.
Seasoned ricotta with lemon, chicken salad, two slices of whole wheat bread

Panini R\$ 35,00
Presunto de parma, straciatella, tomate assado, rúcula e pesto cerrado na focaccia da casa.
Parma ham, straciatella, roasted tomato, arugula and cerrado pesto on focaccia bread

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 and parma ham, finished with sicilian lemon zest and umbu jelly on italian bread.

 **Lucio Costa** R\$ 28,00
Creme de castanha de caju, wasabi e matcha, berinjela marinada, shimeji, brotos e praliné de gergelim.

Cashew nut cream, wasabi and matcha, marinated eggplant, shimeji, sprouts and sesame praline.



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 cheese bread JK, 01 mini baguete, 01 free-range egg, 01 seasonal fruit, 01 yogurt with granola, 01 orange juice and 01 hot drink.

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 with brazilian cream cheese from Sertão, 01 yogurt and granola, 01 corn cake and 01 hot drink.

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 Coffee with milk or capuccino, 01 orange juice, 01 grilled cheese with Canastra cheese or ham and cheese toastie.



CHÁ DA TARDE

AFTERNOON TEA

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 tea (free choice) comes with 01 tartine, 01 choice of sweet, grilled house special bread with butter, or buriti jelly, or brazilian cream cheese, and 01 stuffed cheese bread.



CERVEJAS

BEERS

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

Consultar opções disponíveis. *Consult available options.*



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.

We inform you that food preparation is carried out in the same kitchen, which may result in the presence of traces of gluten and lactose in all dishes.

LEGENDA DE INFORMAÇÕES ALIMENTARES

FOOD INFORMATION LEGEND



VEGANO
vegan



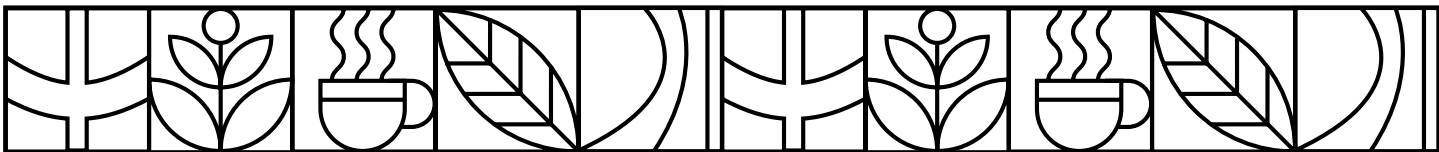
VEGETARIANO
vegetarian



SEM LACTOSE
dairy-free



SEM GLÚTEN
gluten free



**Secretaria
de Turismo**

