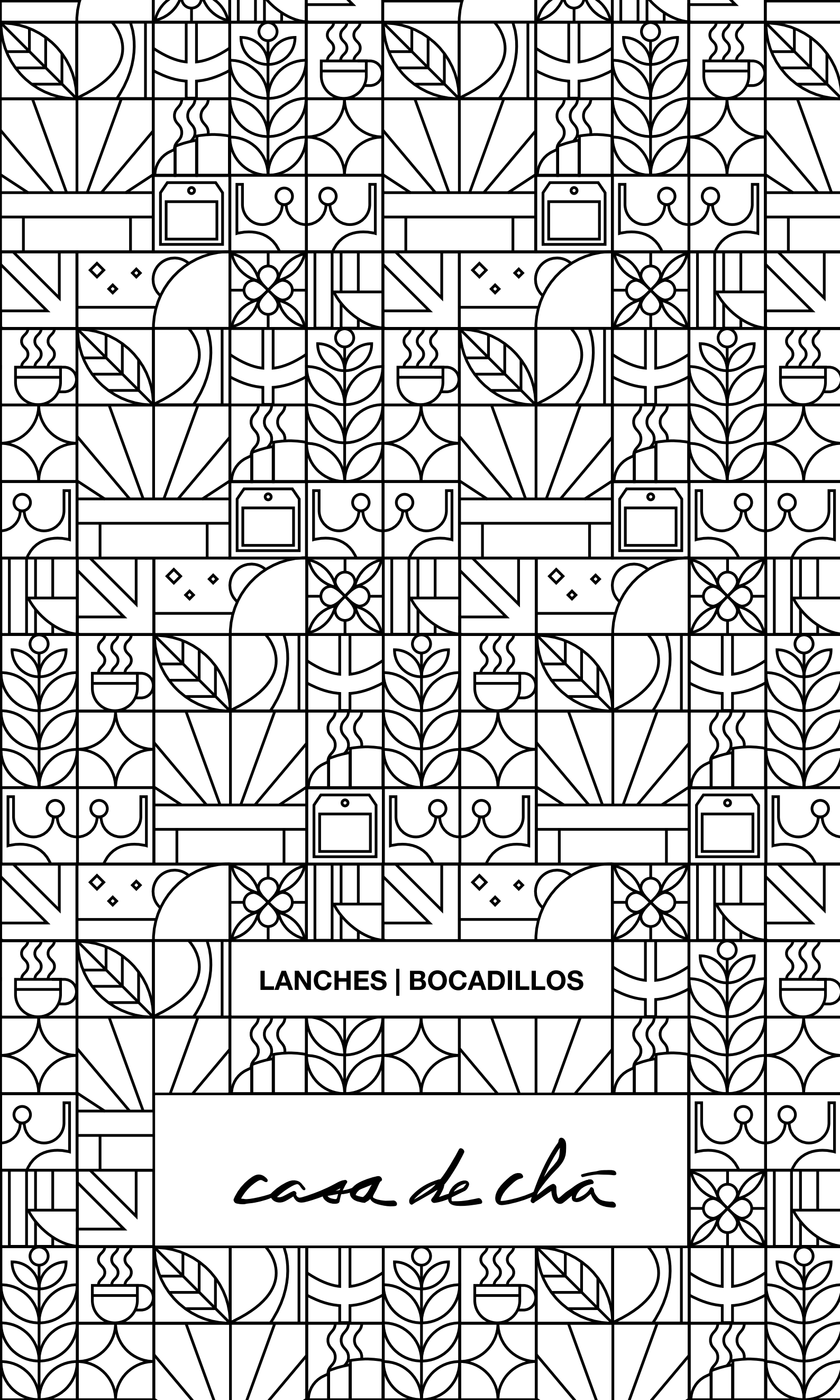




LANCHES | BOCADILLOS

casa de chá

casa de chá

Projetada entre 1965 e 1966 por Oscar Niemeyer, a Casa de Chá é um ícone arquitetônico tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Em 2024, o Senac-DF, em parceria com a Secretaria de Estado de Turismo do Distrito Federal, assumiu o espaço transformando-o em uma empresa pedagógica de gastronomia. Ao inaugurar um café-escola, o Senac busca preparar os alunos para o mercado de trabalho por meio de uma metodologia de educação profissional onde o protagonismo do estudante é valorizado e o saber se aprende fazendo.

Nesse contexto, a Casa de Chá oferece a experiência de um verdadeiro encontro à mesa. O ambiente reúne mobiliário original da década de 60 e releituras modernistas criadas por designers brasileiros. Tudo é autoral e diverso, para que o visitante possa desfrutar de cada sabor. Inspirado no conceito do renomado chef Gil Guimarães, o cardápio exalta a riqueza da gastronomia brasileira, com especial devoção ao Cerrado, um dos biomas mais surpreendentes do país. A concepção dos pratos contou com a participação dedicada de instrutores do Senac, cozinheiros, auxiliares e alunos, integrando saberes tradicionais e inovação culinária. Aproveite!

Diseñada entre 1965 y 1966 por Oscar Niemeyer, la Casa de Té es un ícono arquitectónico declarado patrimonio por el Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (Iphan). En 2024, el Senac-DF, en asociación con la Secretaría de Estado de Turismo del Distrito Federal, asumió el espacio transformándolo en una empresa pedagógica de gastronomía. Al inaugurar un café-escuela, el Senac busca preparar a los alumnos para el mercado laboral por medio de una metodología de educación profesional donde se valora el protagonismo del estudiante y el saber se aprende haciendo.

En este contexto, la Casa de Té ofrece la experiencia de un verdadero encuentro en la mesa. El ambiente reúne mobiliario original de la década de 1960 y reinterpretaciones modernistas creadas por diseñadores de Brasilia. Todo es autoral y diverso, para que el visitante pueda disfrutar de cada sabor. Inspirado en el concepto del renombrado chef Gil Guimarães, el menú exalta la riqueza de la gastronomía brasileña, con especial devoción al Cerrado, uno de los biomas más sorprendentes del país. La concepción de los platos contó con la participación dedicada de instructores del Senac, cocineros, auxiliares y alumnos, integrando saberes tradicionales e innovación culinaria. ¡Disfrútelo!

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 canecas da marca Candanguice, artes com canetas esferográficas de Jailson Belfort, placas do designer e arquiteto Danilo Barbosa, além de latas de chá da Kurtea e os cafés Minelis e Quanto!

LEVE UN RECUERDO DE LA CASA DE TÉ CON USTED

Aquí encontrará libros de la Editorial Senac-DF y souvenirs de Brasilia, como artes en metal de Vagner Maciel, camisetas y tazas de la marca Candanguice, artes con bolígrafos de Jailson Belfort, placas del diseñador y arquitecto Danilo Barbosa, además de latas de té de Kurtea y los cafés Minelis y Quanto.



BOLOS, DOCES E TARTELETES

CAKES, PASTRIES AND TARTLETS

- 

Bolo de milho (mini cake).....R\$ 10,00
Flocão de milho, milho verde, ovos, leite de coco e açúcar.
Acrescentar calda de goiaba por R\$ 5,00.

Pastel de maíz
Pastel elaborado con sémola de maíz, maíz verde, huevos, leche de coco y azúcar. Opción de añadir jarabe de guayaba por R\$ 5,00.
- 

Bolo de cenoura com ganache de chocolate LaBarr®.....R\$ 18,00
Massa aerada à base de cenoura, farinha refinada, ovos, leite, óleo de girassol e açúcar. Acompanha cobertura de ganache de chocolate LaBarr®.

Pastel de zanahoria con ganache de chocolate LaBarr®
Masa aireada a base de zanahoria, harina refinada, huevos, leche, aceite de girasol y azúcar. Servido con cobertura de ganache de chocolate LaBarr®.
- 

Brownie de chocolateR\$ 28,00
Bolo denso e cremoso de chocolate com coulis de jabuticaba, sorvete artesanal fior di latte e castanha de baru.

Brownie de chocolate
Pastel denso y cremoso de chocolate con coulis de jabuticaba, helado artesanal fior di latte y nuez de baru.
- 

Pamonha Brulée com pimenta de macacoR\$ 24,00
Curau de milho verde, açúcar, gema de ovo, creme de leite e pimenta de macaco.

Pamonha Brûlée con pimienta de macaco
Crema de maíz verde con azúcar, yema de huevo, crema de leche y pimienta de macaco (especia nativa brasileña).
- 

Pudim brasileiro com baunilha do Cerrado (calda de morangos macerados opcional)R\$ 24,00
Pudim à base de leite condensado e saborizado com baunilha do cerrado. Acompanha calda de morangos macerados com pimenta do reino.

Flan brasileño con vainilla del Cerrado (con salsa opcional de fresas maceradas)
Flan a base de leche condensada aromatizado con vainilla del Cerrado. Acompañado de salsa de fresas maceradas con pimienta negra.
- 

Quitutes de Dona Delfina.....R\$ 24,00
Porção mista de biscoitos diversos (casadinho de leite ninho, beliscão de goiabada e nhoque de laranja).

Dulces de Doña Delfina
Porción mixta de galletas variadas (casadinho de leche en polvo, beliscão de guayaba y gnocchi de naranja).
- 

Tartelete de pera.....R\$ 21,00
Creme de cumaru e pera confitada.

Tartaleta de pera
Crema de cumarú y pera confitada en jalea de buriti.
- 

Tartelete de fruta da estaçãoR\$ 21,00
Massa saborizada com limão siciliano, creme de baunilha do cerrado e geleia de frutas.

Tartaleta de fruta de temporada
Masa aromatizada con limón siciliano, crema de vainilla del Cerrado y mermelada de frutas.
- 

Tartelete de chocolate meio amargo LaBarr®R\$ 28,00
Massa de chocolate com creme de chocolate meio amargo.

Tartaleta de chocolate semiamargo LaBarr®
Masa de chocolate con crema de chocolate semiamargo.



Seleção de frutas do diaR\$ 17,00
Frutas do dia com caramelo de baunilha do cerrado.

Selección de frutas del día
Frutas del día con caramelo de vainilla del Cerrado.

Adicione iogurte natural e granola.....R\$ 8,00
Agregue yogur natural y granola R\$ 8,00

Sorvete Artesanal da CasaR\$ 26,00
Consulte as opções disponíveis
Helado artesanal de la Casa. Consulte las opciones disponibles.

Adicione calda de jabuticaba ou de chocolateR\$ 8,00
Agregue jarabe de jabuticaba o de chocolate R\$ 8,00

Bolo ou cookie do dia
Consulte as opções disponíveis.
Pastel o galleta del día. Consulte las opciones disponibles.

PÃES (FERMENTAÇÃO NATURAL)

PANES (FERMENTACIÓN NATURAL)

ESCOLHA O SEU PÃO ELIJA SU PAN

- Pão Ciabatta** *Pan Ciabatta*
- Pão de forma brioche** *Pan brioche*
- Pão de forma integral** *Pan integral en rebanadas*
- Mini baguette** *Mini baguette*
- Pão Italiano** *Pan italiano*
- Pão de milho** *Pan de maíz*

Na chapa com manteiga especial da casaR\$ 9,00
A la plancha con mantequilla especial de la casa

Na chapa com requeijão cremosoR\$ 13,00
A la plancha con requesón cremoso

Complementos (cada)R\$ 8,00
Complementos (cada uno)

- Geleia de buriti artesanal. Mermelada artesanal de buriti*
- Requeijão cremoso. Requesón cremoso brasileño*
- Ricota temperada com limão siciliano. Ricotta condimentada con limón siciliano*
- Ovo mexido caipira (2 unidades). Huevos revueltos camperos (2 unidades)*
- Presunto cozido artesanal grelhado e queijo da serra da Canastra.*
Jamón cocido artesanal a la plancha con queso de la Serra da Canastra



SALGADOS

SALADOS

- 

Pão de queijo JKR\$ 9,00

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

Pan de queso JK
Nuestro pan de queso está hecho con queso artesanal semicurado de la Serra da Canastra, basado en recetas tradicionales del interior de Minas Gerais. Nuestro homenaje al fundador de Brasília, Juscelino Kubitschek.
- 

Pão de queijo recheado com carne de panelaR\$ 14,00

Pan de queso relleno con carne guisada
- 

Pão de queijo recheado com requeijão de pequiR\$ 14,00

Pan de queso relleno con requesón de pequi
- 

Pão de queijo recheado com goiabada CascãoR\$ 14,00

Pan de queso relleno con mermelada de guayaba Cascão
- 

Pão de queijo recheado com carne seca, tomate assado, picles de maxixe, rúcula e geleia de manga com maracujáR\$ 18,00

Sándwich de pan de queso relleno con carne seca deshebrada, tomate asado, encurtido de maxixe, rúcula y mermelada de mango con maracuyá
- Empadão goiano**.....R\$ 16,00

Linguiça, frango, batata, azeitona, palmito, milho, queijo e guariroba.
Chorizo, pollo, papa, aceituna, palmito, maíz, queso y guariroba (palmito brasileño de sabor ligeramente amargo).
- Empadão goiano de palmito pupunha**R\$ 15,00

Empadão goiano de palmito pupunha (palmito nativo brasileño)

ENTRADAS E SALADAS

ENTRADAS Y ENSALADAS

- Mix de folhas frescas com vinagrete especial da casa, croutons crocantes e queijo da serra da canastra**

Mezcla de hojas frescas con vinagreta especial de la casa, crutones crocantes y queso de la Serra da Canastra
- Acompanha proteína à sua escolha:**

Incluye proteína a su elección:
- Peito de frango grelhado**R\$ 38,00

Pechuga de pollo a la plancha
- Rosbife de filé mignon**.....R\$ 42,00

Roast beef de lomo fino
- Tofu defumado**.....R\$ 44,00

Tofu ahumado



Carpaccio de rosbife de filé mignon.....R\$ 44,00
Rosbife de filé mignon acompanhado de folhas frescas, fatia de pão italiano, mostarda em grãos, redução de tucupi com laranja e castanha de baru.

Carpaccio de rosbif de lomo fino
Rosbif de lomo fino acompañado de hojas frescas, rebanada de pan italiano, mostaza en granos, reducción de tucupi con naranja y nuez de baru.

Brie à Catedral de Brasília R\$ 43,00
Queijo brie envolto em camadas de massa fillo regado com mel e mix de castanhas.

Brie a la Catedral de Brasília
Queso brie envuelto en capas de masa filo, bañado con miel y mezcla de nueces.

Burrata cremosa ao molho pesto e tomate confit R\$ 28,00
Burrata cremosa con salsa pesto y tomate confitado

OMELETES

OMELETTES

Acompanha mix de folhas frescas com vinagrete especial da casa e sementes
Acompañado de mezcla de hojas frescas con vinagreta especial de la casa y semillas.

Clássica.....R\$ 26,00
Clásica

Com queijo da serra da Canastra ou queijo de castanha de caju R\$ 35,00
Con queso de la Serra da Canastra o queso de castaña de cajú

Com presunto cozido e queijo da serra da Canastra..... R\$ 30,00
Con jamón cocido y queso de la Serra da Canastra

Com stracciatella (creme de ricota de búfala com queijo da serra da Canastra e creme de leite fresco) e tomates assados R\$ 35,00
Con stracciatella (crema de ricotta de búfala con queso de la Serra da Canastra y crema fresca) y tomates asados

CUSCUZ

CUSCÚS BRASILEÑO DE MAÍZ

Cuscuz com manteiga de garrafa R\$ 13,00
Cuscús brasileño de maíz con mantequilla de garrafa

Cuscuz com queijo coalho ou queijo de Castanha de Caju....R\$ 17,00
Cuscús brasileño de maíz con queso coalho (queso brasileño fresco) o queso de castaña de cajú

Cuscuz recheado com carne de sol desfiada e requeijão cremoso R\$ 22,00
Cuscús brasileño de maíz relleno con carne de sol deshebrada y requesón cremoso

Adicional de ovo mexido caipira (2 unidades) R\$ 8,00
Adicional de huevos revueltos camperos (2 unidades)



TAPIOCAS

TAPIOCAS (CREPES BRASILEÑAS DE YUCA)

- Com manteiga especial da casa.....R\$ 13,00**
Con mantequilla especial de la casa
- Com carne de sol com requeijão cremosoR\$ 17,00**
Con carne de sol y requesón cremoso (Catupiry)
- Com queijo de castanha de cajuR\$ 24,00**
Con queso de castaña de cajú

SANDUÍCHES

SÁNDWICHES

- Misto quenteR\$ 20,00**
Pão brioche artesanal, queijo da Serra da Canastra e presunto cozido artesanal
Pan brioche artesanal, queso de la Serra da Canastra y jamón cocido artesanal.
- Queijo quenteR\$ 22,00**
Pão brioche artesanal, recheado com camadas de queijo da Serra da Canastra derretido
Pan brioche artesanal, relleno con capas de queso de la Serra da Canastra derretido.
- PaniniR\$ 38,00**
Presunto de parma, stracciatella (creme de ricota de búfala com queijo da serra da canastra e creme de leite fresco), tomate assado, rúcula e pesto cerratense na focaccia da casa.
Jamón de Parma, stracciatella (crema de ricotta de búfala con queso de la Serra da Canastra y crema fresca), tomate asado, rúcula y pesto del Cerrado en focaccia artesanal de la casa.
- Sanduíche natural de queijo de castanha de cajuR\$ 32,00**
Queijo de castanha de caju, tomate confit e manjeriço na Ciabatta da casa.
Queso de castaña de cajú, tomate confitado y albahaca en ciabatta artesanal de la casa.
- Sanduíche natural de frangoR\$ 30,00**
Mix de folhas, ricota temperada com limão siciliano, frango grelhado na Ciabatta ou Focaccia da casa.
Mezcla de hojas, ricotta condimentada con limón siciliano y pollo a la plancha en ciabatta o focaccia artesanal de la casa.
- Sanduíche com carne de panelaR\$ 30,00**
Sanduíche no pão Focaccia ou Ciabatta da casa recheado com carne de panela desfiada, mix de folhas, queijo da Serra da Canastra e cebola caramelizada.
Sándwich en pan de focaccia o ciabatta artesanal de la casa relleno con carne guisada deshebrada, mezcla de hojas, queso de la Serra da Canastra y cebolla caramelizada.



TARTINES

Lúcio CostaR\$ 30,00
Creme de castanha de caju, wasabi e matcha, berinjela marinada, shimeji, brotos e praliné de gergelim no pão italiano da casa.

Crema de castaña de cajú, wasabi y matcha, berenjena marinada, shimeji, brotes y praliné de sésamo en pan italiano artesanal de la casa.

Oscar NiemeyerR\$ 30,00
Presunto de parma, stracciatela (creme de ricota de búfala com queijo da serra e creme de leite fresco) finalizada com raspas de limão siciliano e geleia de umbu no pão italiano.

Jamón de Parma, stracciatella (crema de ricotta de búfala con queso de la Serra y crema fresca), finalizado con ralladura de limón siciliano y mermelada de umbu en pan italiano.

Santuário São João BoscoR\$ 32,00
Pão italiano da casa, burrata cremosa, uvas brancas e roxas sem sementes confitadas, mix de castanhas, tomilho e brotos.

Pan italiano artesanal de la casa, burrata cremosa, uvas blancas y moradas sin semillas confitadas, mezcla de nueces, tomillo y brotes.

COMBOS

Café CongressoR\$ 45,00
1 tapioca com requeijão cremoso, 1 iogurte natural, granola da casa, 1 bolo de milho e 1 bebida quente (café coado, espresso ou chocolate quente pequeno).

1 tapioca con requesón cremoso, 1 yogur natural con granola de la casa, 1 pastel de maíz y 1 bebida caliente (café filtrado, espresso o chocolate caliente pequeño).

Café SupremoR\$ 45,00
1 Café com leite ou capuccino, 1 suco de laranja, 1 queijo quente ou 1 misto quente.

1 Café con leche o capuchino, 1 jugo de naranja, 1 sándwich de queso caliente con queso Canastra o 1 mixto caliente de jamón y queso.

Café PlanaltoR\$ 72,00
1 pão de queijo JK, 1 mini baguete, 1 ovo caipira, 1 fruta da estação, 1 iogurte natural com granola da casa, 1 suco de laranja e 1 bebida quente (café coado, espresso ou chocolate quente pequeno).

1 pan de queso JK, 1 mini baguette, 1 huevo campero, 1 fruta de temporada, 1 yogur natural con granola de la casa, 1 jugo de naranja y 1 bebida caliente (café filtrado, espresso o chocolate caliente pequeño).

Café Dona SarahR\$ 99,00
1 fatia de bolo do dia, 1 pão de queijo JK, 2 fatias de pão artesanal, requeijão cremoso, 1 fruta da estação, 1 iogurte natural com granola da casa, 1 geleia de fruta artesanal, 1 suco natural do dia, 1 bebida quente à escolha (café coado, espresso ou chocolate quente pequeno) e 1 chá quente Kurtea.

1 rebanada de pastel del día, 1 pan de queso JK, 2 rebanadas de pan artesanal, requesón cremoso, 1 fruta de temporada, 1 yogur natural con granola de la casa, 1 mermelada artesanal de frutas, 1 jugo natural del día, 1 bebida caliente a elección (café filtrado, espresso o chocolate caliente pequeño) y 1 té caliente Kurtea.



Secretaria
de Turismo



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.

Le informamos que la manipulación de los alimentos se realiza en la misma cocina, lo que puede resultar en la presencia de trazas de gluten y lactosa en todas las preparaciones.

LEGENDA DE INFORMAÇÕES ALIMENTARES

LEYENDA DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA



VEGANO
vegano



VEGETARIANO
vegetariano



SEM LACTOSE
sin lactosa



SEM GLÚTEN
sin gluten