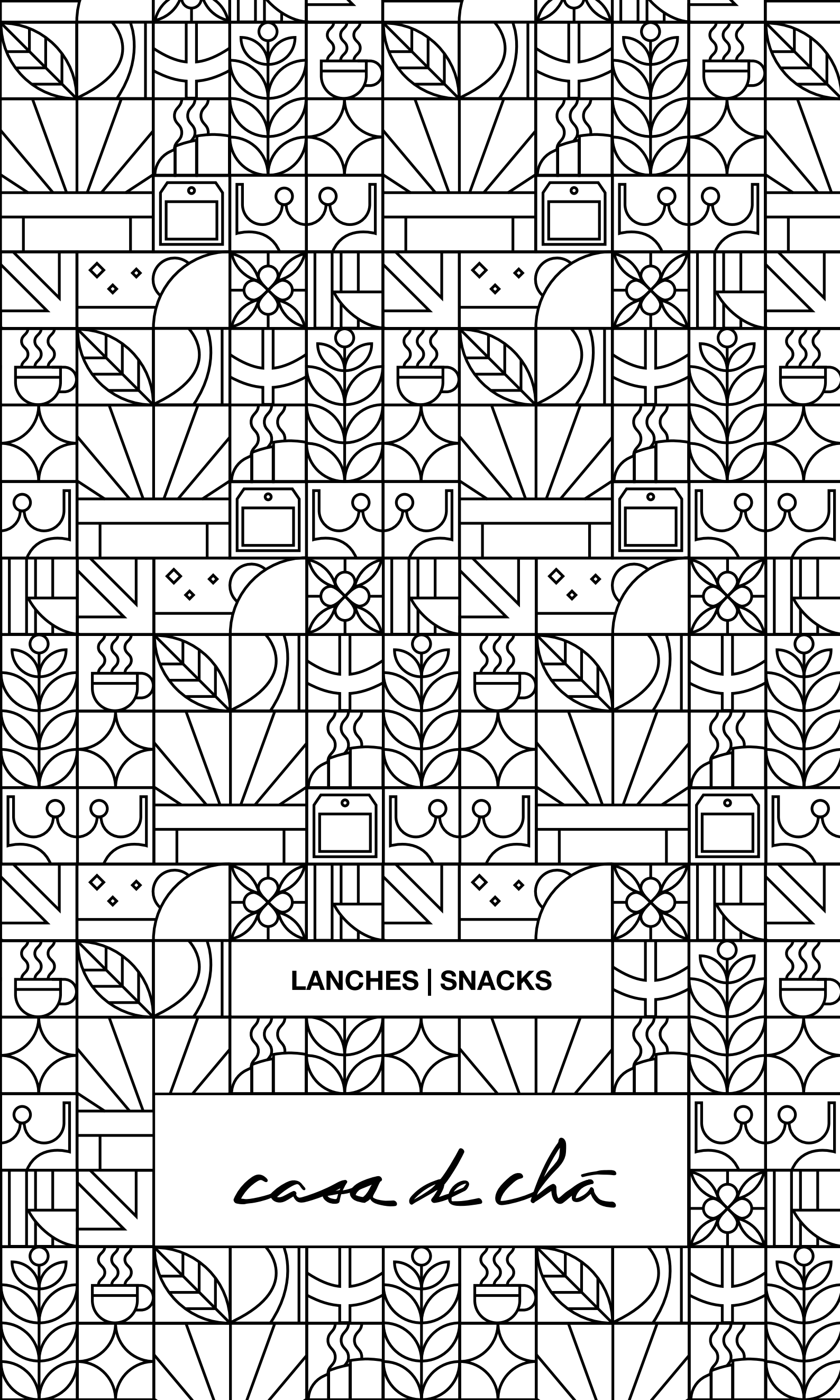




LANCHES | SNACKS

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 brasilienses. 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!

Designed between 1965 and 1966 by Oscar Niemeyer, the Tea House is an architectural icon listed by the National Institute of Historic and Artistic Heritage in Brazil. In 2024, Senac-DF, in partnership with the Brazilian Federal District's State Department of Tourism, took over the space, transforming it into a pedagogical gastronomy enterprise. By opening a training café, Senac aims to prepare students for the job market through a professional education methodology that values student protagonism and embraces the principle of learning by doing.

In this context, the Tea House offers the experience of a true gathering at the table. The setting combines original 1960s furniture with modernist reinterpretations created by designers from Brasília. Everything is original and diverse, so that visitors can savor each flavor. Inspired by the concept of renowned chef Gil Guimarães, the menu celebrates the richness of Brazilian cuisine, with special devotion to the Cerrado, one of the country's most remarkable biomes. The creation of the dishes involved the dedicated participation of Senac instructors, cooks, assistants, and students, blending traditional knowledge with culinary innovation. Enjoy!

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!

TAKE A SOUVENIR OF THE TEA HOUSE WITH YOU!

Here you'll find books from publisher Senac-DF and Brasília souvenirs, such as metal art by Vagner Maciel, t-shirts and mugs from the Candanguice brand, ballpoint pen art by Jailson Belfort, plaques by designer and architect Danilo Barbosa, as well as tea cans from Kurtea and Minelis and Quanto coffees!



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.

Corn cake
Cake made with corn grits, sweet corn, eggs, coconut milk, and sugar. Add guava syrup for 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®.

Carrot cake with LaBarr chocolate ganache
Aerated batter made with carrot, refined flour, eggs, milk, sunflower oil, and sugar. Served with a topping of LaBarr® chocolate ganache.

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

Chocolate Brownie
Rich and creamy chocolate cake with jabuticaba coulis, artisanal fior di latte ice cream, and baru nuts.



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 with “pimenta de macaco” (Brazilian native spice)
Green corn pudding with sugar, egg yolk, cream, and “pimenta do macaco” (Brazilian native spice)



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.

Vanilla Pudding with Macerated Strawberries
Condensed milk pudding flavored with Cerrado vanilla, served with a sauce of strawberries macerated with black pepper.

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

Dona Delfina’s Delicacies
Assorted cookies (milk powder “casadinho”, guava “beliscão”, and orange “gnocchi” cookies).

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

Pear tartlet
Cumaru cream and pear confit in buriti jelly

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

Seasonal fruit tartlet
Pastry flavored with Sicilian lemon, Cerrado vanilla cream and fruit jam.

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

LaBarr® Dark Chocolate Tartlet
Chocolate Pastry with Dark Chocolate Cream



Seleção de frutas do diaR\$ 17,00
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.

Adicione iogurte natural e granola.....R\$ 8,00
Add natural yogurt and granola R\$ 8,00

Sorvete Artesanal da CasaR\$ 26,00
Consulte as opções disponíveis
Artisan Ice Cream. Check the available Options.

Adicione calda de jaboticaba ou de chocolateR\$ 8,00
Add jaboticaba syrup or chocolate.

Bolo ou cookie do dia
Consulte as opções disponíveis.
Cake or cookie of the Day. Check the available Options.

PÃES (FERMENTAÇÃO NATURAL)

BREADS (NATURAL FERMENTATION)

ESCOLHA O SEU PÃO CHOOSE YOUR BREAD

- Pão Ciabatta** *Ciabatta Bread*
- Pão de forma brioche** *Brioche bread*
- Pão de forma integral** *whole wheat sliced bread*
- Mini baguette** *bread roll*
- Pão Italiano** *Italian Bread*
- Pão de milho** *corn bread*

Na chapa com manteiga especial da casaR\$ 9,00
Grilled whith special butter

Na chapa com requeijão cremosoR\$ 13,00
Grilled with cream cheese

Complementos (cada)R\$ 8,00
Toppings

- Geleia de buriti artesanal. Buriti jelly*
- Requeijão cremoso. Brazilian cream cheese*
- Ricota temperada com limão siciliano. Ricotta seasoned with Sicilian lemon*
- Ovo mexido caipira (2 unidades). Free-range scrambled egg (2 units)*
- Presunto cozido artesanal grelhado e queijo da serra da Canastra.*
Grilled artisanal cooked ham and Serra da Canastra cheese



SALGADOS

SAVORIES

- 

Pão de queijo JK R\$ 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.

Brazilian cheese Bread JK
Our cheese bread is made with artisanal semi-cured Serra da Canastra cheese, based on traditional recipes from the countryside of Minas Gerais. Our tribute to the founder of Brasília, Juscelino Kubitschek.
- 

Pão de queijo recheado com carne de panela R\$ 14,00

Stuffed cheese bread with beef stew.
- 

Pão de queijo recheado com requeijão de pequi R\$ 14,00

Stuffed cheese bread with cream cheese with pequi
- 

Pão de queijo recheado com goiabada Cascão R\$ 14,00

Stuffed cheese bread with Cascão Guava jelly.
- 

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

Cheese bread sandwich filled with shredded dried beef, roasted tomato, maxixe pickles, arugula, and mango-passion fruit jam
- Empadão goiano**..... R\$ 16,00

Linguiça, frango, batata, azeitona, palmito, milho, queijo e guariroba.
Sausage, chicken, potato, olive, heart of palm, corn, fresh cheese, and guariroba (a native Brazilian palm heart with a slightly bitter flavor)
- Empadão goiano de palmito pupunha** R\$ 15,00

Goiano Pot Pie filled with pupunha heart of palm (a native Brazilian palm)

ENTRADAS E SALADAS

STARTERS AND SALADS

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

Fresh leaf mix with house special vinaigrette, crunchy croutons, and Serra da Canastra cheese
- Acompanha proteína à sua escolha:**

Peito de frango grelhado R\$ 38,00

Grilled chicken breast

Rosbife de filé mignon..... R\$ 42,00

Roast beef of filet mignon

Tofu defumado..... R\$ 44,00

Smoked tofu



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.

Tenderloin roast beef carpaccio
Filet mignon roast beef served with fresh greens, a slice of Italian bread, whole-grain mustard, tucupi reduction with orange, and baru nuts

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

Brie Cathedral of Brasília
Brie cheese wrapped in layers of phyllo pastry, drizzled with honey and a mix of nuts.

Burrata cremosa ao molho pesto e tomate confitR\$ 28,00
Creamy burrata with pesto sauce and confit tomato

OMELETES

OMELETTES

Acompanha mix de folhas frescas com vinagrete especial da casa e sementes
Served with fresh greens, house-made vinaigrette, and seed mix

Clássica.....R\$ 26,00
Classic

Com queijo da serra da Canastra ou queijo de castanha de cajuR\$ 35,00
With Serra da Canastra cheese or cashew nut cheese

Com presunto cozido e queijo da serra da Canastra..... R\$ 30,00

Com stracciatella (creme de ricota de búfala com queijo da serra da Canastra e creme de leite fresco) e tomates assadosR\$ 35,00
With stracciatella (buffalo ricotta cream with Serra cheese and fresh cream) and roasted tomatoes

CUSCUZ

BRAZILIAN CORN COUSCOUS

Cuscuz com manteiga de garrafaR\$ 13,00
Brazilian corn couscous with butter

Cuscuz com queijo coalho ou queijo de Castanha de Caju....R\$ 17,00
Brazilian corn couscous with queijo coalho (Brazilian curd cheese) or cashew nut cheese

Cuscuz recheado com carne de sol desfiada e requeijão cremosoR\$ 22,00
Brazilian corn couscous stuffed with shredded sun-cured beef and creamy cheese

Adicional de ovo mexido caipira (2 unidades)R\$ 8,00
Free-range scrambled egg (2 units)



TAPIOCAS

BRAZILIAN CASSAVA CRÊPES

- Com manteiga especial da casa.....**R\$ 13,00
With house special butter
- Com carne de sol com requeijão cremoso**R\$ 17,00
With sun-dried beef and creamy Catupiry cheese
- Com queijo de castanha de caju**R\$ 24,00
With cashew nut cheese

SANDUÍCHES

SANDWICHES

- Misto quente**R\$ 20,00
Pão brioche artesanal, queijo da Serra da Canastra e presunto cozido artesanal
Artisanal brioche bread, Serra da Canastra cheese, and artisanal cooked ham
- Queijo quente**R\$ 22,00
Pão brioche artesanal, recheado com camadas de queijo da Serra da Canastra derretido
Artisanal brioche bread, filled with layers of melted Serra da Canastra cheese
- Panini**R\$ 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.
Parma ham, stracciatella (buffalo ricotta cream with Serra da Canastra cheese and fresh cream), roasted tomato, arugula, and Cerrado-style pesto on our house-made focaccia.
- Sanduíche natural de queijo de castanha de caju**R\$ 32,00
Queijo de castanha de caju, tomate confit e manjerição na Ciabatta da casa.
Cashew nut cheese, confit tomato, and basil on our house-made ciabatta
- Sanduíche natural de frango**R\$ 30,00
Mix de folhas, ricota temperada com limão siciliano, frango grelhado na Ciabatta ou Foccacia da casa.
Chicken salad sandwich
Mixed greens, ricotta seasoned with Sicilian lemon, and grilled chicken on our house-made ciabatta or focaccia.
- Sanduíche com carne de panela**R\$ 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.
Sandwich on our house-made focaccia or ciabatta, filled with shredded braised beef, mixed greens, Serra da Canastra cheese, and caramelized onion.



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.

Cashew nut cream, wasabi and matcha, marinated eggplant, shimeji, sprouts and sesame praline our house-made Italian bread.

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.

Parma ham, stracciatella (buffalo ricotta cream with Serra cheese and fresh cream), finished with Sicilian lemon zest and umbu jam on Italian bread.

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.

House-made Italian bread, creamy burrata, seedless white and red grapes confit, mixed nuts, thyme, and microgreens.

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 with creamy cheese, 1 natural yogurt with house-made granola, 1 corn cake, and 1 hot drink (filtered coffee, espresso, or small hot chocolate).

Café SupremoR\$ 45,00
1 Café com leite ou capuccino, 1 suco de laranja, 1 queijo quente ou 1 misto quente.
1 Coffee with milk or capuccino, 1 orange juice, 1 grilled cheese with Canastra cheese or ham and cheese toastie.

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 JK cheese bread, 1 mini baguette, 1 free-range egg, 1 seasonal fruit, 1 natural yogurt with house-made granola, 1 orange juice, and 1 hot drink (filtered coffee, espresso, or small hot chocolate)

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 slice of cake of the day, 1 JK cheese bread, 2 slices of artisanal bread, creamy cheese spread, 1 seasonal fruit, 1 natural yogurt with house-made granola, 1 artisanal fruit jam, 1 fresh juice of the day, and 1 hot drink of your choice (filtered coffee, espresso, or small hot chocolate).



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.

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