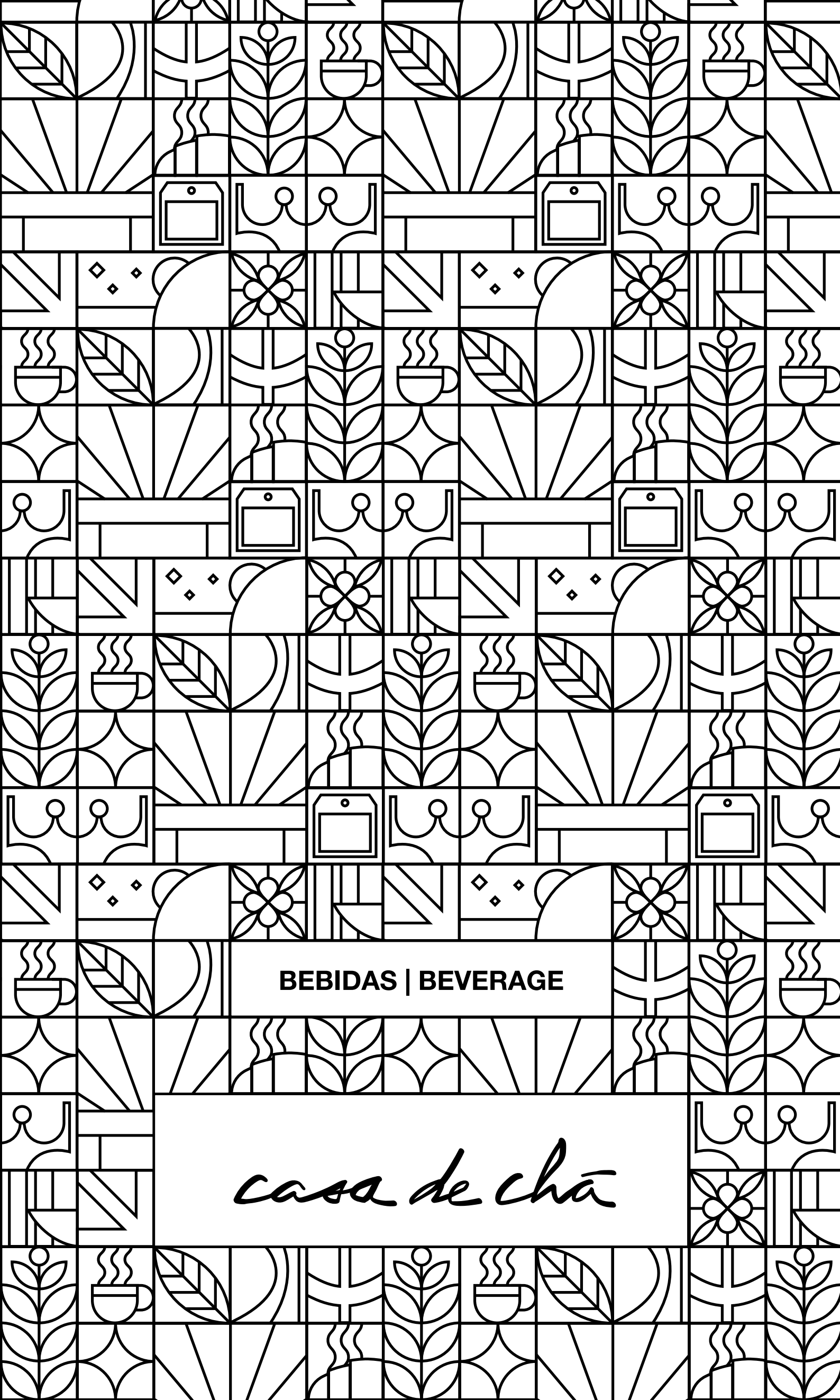




BEBIDAS | BEVERAGE

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!



CHÁS

TEA

CHÁS (200ml) *TEAS (200ml)*

Quentes (Hot) R\$ 16,00 **Gelado (Cold)** R\$ 22,00

Chás (Camellia Sinensis). Com cafeína. *With caffeine.*

Planalto chá verde, morango, laranja, jasmim e cardamomo.
Green tea, strawberry, orange, jasmine and cardamom.

Candango chá preto, casca de cacau LaBarr®, amêndoa, canela e morango.
Sem cafeína. Apenas quente.
Black tea, cocoa husk, almond, cinnamon and strawberry.

Itamaraty Chai Chá preto, anis estrelado, cravo, canela, cardamomo, pimenta preta e pimenta rosa.
Black tea, star anise, cloves, cinnamon, cardamom, black pepper and pink pepper.

Infusões (Infusions) Sem cafeína. *Caffeine-free*

Céu de Brasília Capim-limão, cunhã, pera, coco, cravo e glitter prata comestível. *Lemongrass, butter pea flower, pear, coconut, clove and edible silver glitter*

Congresso Hibisco, maçã, cravo e canela. *Hibiscus, apple, clove, and cinnamon.*

Doce Afeto Flor e pétalas de jasmim, uva, maçã e erva-doce.
Jasmine petal flower, grape, apple and fennel.

Joias do Cerrado Folhas de mirtilo do cerrado Cerrado Blue®, laranja, maçã, canela, pimenta rosa e pimenta de macaco.

Sarah Kubitschek Blend personalizado e exclusivo. Folhas de mirtilo do cerrado Cerrado Blue®, maçã, hibisco, beterraba, baunilha Kalunga e pétalas de calêndula. *Customized and exclusive blend. Cerrado Blue blueberry leaves, apple, hibiscus, beet, Kalunga vanilla and marigold petals.*

Adicional Additional

Com leite integral *With whole milk*R\$ 4,00
Com leite vegetal *With vegetable milk / plant-based milk*R\$ 5,00

Infusões da Casa

Chá da Casa Pôr do Sol na Esplanada (Laranja, baunilha do cerrado e mel). Sem cafeína.
(Orange, Kalunga vanilla and honey).R\$ 16,00

Apenas gelado (Just cold)

Mate da Casa Chá mate, limão e gengibre.
House special mate tea (mate tea, lemon, ginger)R\$ 15,00

Leve para casa a experiência dos nossos chás artesanais Kurtea

Blends autorais que traduzem afeto, história e a essência de Brasília.

Take home the experience of our Kurtea artisanal teas
Signature blends that convey affection, history, and the essence of Brasília.

Lata 30g Chá Doce Afeto, Céu de Brasília ou Congresso:R\$ 75,00
30g Tin – Doce Afeto, Céu de Brasília or Congresso Tea

Lata 30g Sarah Kubitschek (sabor exclusivo):R\$ 80,00
30g Tin – Sarah Kubitschek: R\$ 80.00 (exclusive flavor)

Kit Coleção de Chás Os 4 sabores para degustar e colecionar:R\$ 286,00
Tea Collection Kit – Savor and collect all 4 exclusive flavors



CAFÉS

COFFEES AND HOT BEVERAGES

QUANTO CAFÉ®

- Espresso simples** Espresso R\$ 9,00
- Espresso duplo** Double espresso R\$ 13,00
- Espresso simples com leite** Single Espresso with Milk R\$ 13,00
- Affogato**
(sorvete artesanal de creme com cubos de brownie e café espresso) R\$ 24,00

CAFÉ MINELIS®

- Coado** Brew coffee R\$ 9,00
- Cappuccino clássico italiano** Classic Italian Cappuccino R\$ 17,00
- Cappuccino brulée com avelã** Hazelnut Crème Brûlée Cappuccino ... R\$ 20,00
- Cappuccino de doce de leite com chantilly** Dulce de Leche Cappuccino with Whipped Cream R\$ 22,00
- Machiatto** Espresso Machiatto R\$ 13,00

Leve o sabor da Casa de Chá com você!
Nossos cafés especiais estão disponíveis para compra. Se preferir, moemos na hora para você levar fresquinho.

- Café Minelis®** pacote 250 gramas R\$ 53,00
- Quanto Café®** pacote 250 gramas R\$ 51,00

CHOCOLATE LABARR® CHOCOLATE MEIO AMARGO 55%

- Chocolate quente pequeno** small hot chocolate R\$ 13,00
- Chocolate quente grande** Big hot chocolate R\$ 22,00
- Mocha** Chocolate, leite integral e café espresso
chocolate, milk and coffee R\$17,00
- Mocha gelado com chantily** Leite, café espresso, chocolate, cobertura de chantilly e canela
Iced Mocha with Whipped Cream (milk, espresso, chocolate, whipped cream topping, and cinnamon) R\$ 19,00
- Traço do Arquiteto** Leite vaporizado, chocolate, caramelo de especiarias e canela (Steamed milk, chocolate, spiced caramel, and cinnamon) R\$ 20,00

Adicional Additional

- Com leite integral** With whole milk R\$ 4,00
- Com leite vegetal** With vegetable milk / plant-based milk R\$ 5,00



BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Água sem gás	<i>Still water</i>	R\$ 6,00
Água com gás	<i>Sparkling water</i>	R\$ 7,00
Refrigerantes	<i>Soft drinks</i>	R\$ 8,00
Soda da casa	Maracujá ou morango ou gengibre com limão <i>House special soda (passion fruit or strawberry or ginger whit lemon)</i>	R\$ 15,00
Suco naturais	(laranja, limão ou fruta do dia) <i>Natural juices (orange, lemon and diverse frozen fruit pulps)</i>	R\$13,00
Vitaminas	(banana, morango, mix de frutas ou abacate) com leite. <i>Smoothies (banana, strawberry, mixed fruits or avocado) with milk</i> Com leite vegetal <i>With vegetable milk</i>	+ R\$ 6,00
Gelado	(Xarope de chá Sarah kubitschek e café gelado) <i>Iced coffee (Sarah Kubitschek tea syrup and iced coffee)</i>	R\$ 15,00
Caju Piloto	Caju em compota artesanal, rapadura, gotas de limão e água com gás <i>Homemade cashew compote, rapadura flakes, lemon drops and aparkling water</i>	R\$ 20,00
Espresso Tônica	(água tônica e café gelado) <i>(Espresso Tonic)</i>	R\$ 17,00
Nova Capital	(xarope de especiarias, sumo de limão, gengibre, água com gás) <i>(spice syrup, lemon juice, ginger and aparkling water)</i>	R\$ 20,00
Pink Lemonade	(limão siciliano, xarope de frutas vermelhas, xarope de açúcar e água com gás) <i>(Sicilian lemon, red berry syrup, sugar syrup, and sparkling water)</i>	R\$ 20,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS

ALCOHOLIC BEVERAGES

Caju Piloto com cachaça Cavaco prata	R\$ 26,00
<i>Caju em compota artesanal, rapadura, gotas de limão e cachaça Cavaco prata</i> <i>(Homemade cashew compote, rapadura flakes, lemon drops and cachaça Cavaco silver)</i>	
Drink com chá Congresso	R\$ 26,00
<i>Gin, água tônica, xarope de chá congresso e limão</i> <i>Gin, tonic water, Congress tea syrup, and lemon.</i>	
Drink com chá Céu de Brasília	R\$ 26,00
<i>Gin, água tônica, xarope de chá Céu de Brasília e limão.</i> <i>Gin, tonic water, Brasília Sky tea syrup and lemon.</i>	
Mimosa	R\$ 26,00
<i>Suco de laranja e espumante Casa Valduga</i> <i>Orange juice with sparkling wine.</i>	
Cobogó com licor	R\$ 26,00
<i>Vinho branco Cobogó com licor de Jabuticaba ou licor de Cassis.</i> <i>Cobogó white wine with Jabuticaba liqueur or Cassis liqueur.</i>	
Caipirinha de limão	R\$ 26,00
<i>Cachaça Cavaco prata, limão taiti, açúcar e gelo</i> <i>Cachaça Cavaco silver, lemon, sugar, ice.</i>	



Cachaça Sete Cancelas (cachaça artesanal produzida em alambique brasileiro)

Garrafa (500 ml)	R\$ 286,00
Dose (50 ml)	R\$ 29,00

CERVEJAS ARTESANAIS

CRAFT BEERS

A oferta dos rótulos pode variar conforme a sazonalidade, a produção das cervejarias parceiras e a oferta de insumos típicos do Cerrado.

CRULS CERVEJARIA.....R\$ 25,00

Puro Malte – garrafa 600 ml APV 4,8% | IBU 18
Clara, leve e refrescante e alta carbonatação. 100% puro malte de cevada, apresenta notas de pão, cereais e um toque suave de biscoito.
A clear, light, and refreshing beer with high carbonation. Brewed with 100% barley malt, it features notes of bread, grains, and a subtle touch of biscuit.

Solarius – Juicy IPA | lata 473ml | APV: 7% | IBU: 41
Um símbolo em homenagem à classe trabalhadora que construiu a capital do país, marco na saída sul da Brasília. Aromática e equilibrada, com notas intensas de frutas tropicais e cítricas.
A tribute to the working class that built the nation’s capital, marking the southern gateway of Brasília. Aromatic and well-balanced, with intense notes of tropical and citrus fruits.

HOP CAPITAL BEERR\$ 30,00

República Checa Pilsner | garrafa 500ml |APV: 5.0% | IBU: 36
De cor dourada intensa e brilhante, esta cerveja possui corpo leve, com malte bem presente, forte aroma floral, espuma densa e maturação mais extensa.
With an intense, bright golden color, this beer has a light body, a strong malt presence, a pronounced floral aroma, dense foam, and extended maturation.

West Costa Ipa | garrafa 500ml | APV: 6,2 % | IBU: 67
Inspirada nas tradicionais cervejas do litoral oeste dos Estados Unidos, produzida com lúpulos americanos, aromas intensos de maracujá, grapefruit e pinho, possui bastante frescor e expressão aromática.
Inspired by the traditional beers of the U.S. West Coast, brewed with American hops, it delivers intense aromas of passion fruit, grapefruit, and pine, offering plenty of freshness and aromatic expression.

CERVEJARIA QUATRO PODERESR\$ 22,00

Saison Cagaita - garrafa 500ml | APV: 6,8% | IBU: 35

Esta Saison combina o perfil esterificado de especiarias e condimentos típicos da fermentação das cervejas belgas com o cítrico da Cagaita, fruta típica do Cerrado. De corpo médio e cor dourada escuro, a cerveja possui bom drinkability, apesar do teor alcoólico elevado.

This Saison combines the spiced and phenolic profile typical of Belgian beer fermentation with the citrus notes of Cagaita, a fruit native to the Cerrado. With a medium body and deep golden color, it offers excellent drinkability despite its high alcohol content.

Pérola do Cerrado (Session IPA) - garrafa 500ml | APV: 4,5% | IBU: 45

Pérola do Cerrado é uma Session IPA leve e refrescante, com baixo teor alcoólico e que combina o amargor das IPAs tradicionais com os aromas do maracujá Pérola do Cerrado, uma espécie desenvolvida localmente pela Embrapa Cerrados.

Pérola do Cerrado is a light and refreshing Session IPA with low alcohol content, combining the bitterness of traditional IPAs with the aroma of the Pérola do Cerrado passion fruit, a variety developed locally by Embrapa Cerrados.

Rosa dos Ventos (Fruit Wheat) - garrafa 500ml | APV: 4,9% | IBU: 12 (Baixo)

Uma carinhosa homenagem à força das mulheres. A Rosa dos Ventos é uma cerveja tipo Weiss com adição de Pitaya, no estilo Fruit Wheat, inspirada nas mulheres que lutam, que vencem e que sabem que podem ser o que quiserem.

A heartfelt tribute to the strength of women. Rosa dos Ventos is a Weiss-style beer with the addition of pitaya, crafted in the Fruit Wheat style. It is inspired by women who fight, who overcome, and who know they can be whatever they choose to be.

O Poder é Punk (Double IPA) - garrafa 500ml | APV: 8,0% | IBU: 80

Carrega a potência das cervejas artesanais com seus 8,0% de teor alcoólico e intensos aromas de lúpulos cítricos americanos.

Our Double IPA “O Poder é Punk” delivers the full strength of craft beer with its 8.0% APV and intense aromas of American citrus hops.

Brasília (Summer Ale) - garrafa 500ml | APV 5,0% | IBU/ 25

Criada em homenagem aos 60 anos da capital modernista desenhada por Niemeyer e Lúcio Costa, Brasília é a primeira cerveja comercial produzida em Brasília com lúpulos plantados na própria cidade. No estilo Summer Ale, ela vem para conquistar os fãs de estilos leves. Com seu tom amarelo-ouro e levemente turvo, ela ganha propriedade ao destacar o suave amargor e o aroma do lúpulo in natura com suas notas herbais.

Created in tribute to the 60th anniversary of the modernist capital designed by Niemeyer and Lúcio Costa, Brasília is the first commercial beer brewed in Brasília using hops grown in the city itself. In the Summer Ale style, it’s made to win over fans of lighter beers. With its golden-yellow, slightly hazy appearance, it stands out for its gentle bitterness and the fresh hop aroma with herbal notes.

Black Matter (RIS) - garrafa 330ml | APV 9,5% | IBU 74

Força. Personalidade. Tradição. Beleza. Atributos de um estilo clássico que oferece um aroma rico e complexo de maltes tostados trazendo notas intensas de café e chocolate amargo, ésteres frutados, lúpulos e um leve e agradável aquecimento alcoólico.

Strength. Personality. Tradition. Beauty. Attributes of a classic style that offers a rich, complex aroma of roasted malts with intense notes of coffee and dark chocolate, fruity esters, hops, and a light, pleasant alcoholic warmth.

Sour Power Cajuzinho Do Cerrado (Sour)

garrafa 500ml | APV 5,0 % | IBU 7

Sours são cervejas azedas, onde a acidez destaca e seus aromas e sabores com uma refrescância única combinada ao Cajuzinho do Cerrado, uma fruta com aroma e sabor marcantes, típica do Cerrado.

Sours are tart beers where acidity stands out, offering unique refreshment. This version is combined with Cajuzinho do Cerrado, a fruit native to the Brazilian savanna, known for its distinctive aroma and bold flavor.



Esplanada Lager (Lager) - garrafa 500ml | APV: 5,0 % IBU: 13
Esplanada Lager é uma cerveja Puro Malte leve e refrescante. O uso de lúpulos nobres traz um leve aroma floral que combinam com as leves notas de panificação do malte.

Esplanada Lager is a light and refreshing Pure Malt beer. The use of noble hops brings a subtle floral aroma that pairs beautifully with the gentle bakery notes of the malt.

 **Esplanada Zero Carb | Sem Glúten (Light Lager) - APV 4,7% IBU 12**
Esplanada Lager Zero Carb | Sem Glúten é uma cerveja Lager refrescante, ideal para quem procura uma cerveja mais leve em calorias e sem glúten (<10ppm), mas sem perder o sabor e o prazer de uma artesanal de qualidade.

Esplanada Lager Zero Carb | Gluten-Free is a refreshing lager, ideal for those seeking a beer lower in calories and free of gluten, without sacrificing the flavor and enjoyment of a quality craft beer.

VINHOS

WINES

VINÍCOLA BRASÍLIA

Alvorada Vinho fino Tinto Seco Malbec <i>(Fine Dry Red Wine, Malbec)</i>	
garrafa/bottle	R\$ 177,00
Cobogó Branco garrafa <i>White bottle</i>	R\$ 127,00
Vinho fino branco seco Sauvignon Blanc <i>Fine dry white wine Sauvignon Blanc</i>	
Croqui Syrah/Malbec garrafa <i>Syrah/Malbec bottle</i>	R\$ 127,00
Vinho tinto seco corte Malbec-Syrah <i>Dry red wine blend of Malbec and Syrah grapes</i>	
Monumental Syrah garrafa <i>Syrah bottle</i>	R\$ 323,00
Vinho nobre tinto seco <i>Noble dry red wine</i>	
Pilotis Rosé garrafa <i>Rosé</i>	R\$ 127,00
Blend das uvas Syrah e Tempranillo <i>Crafted from a blend of Syrah and Tempranillo grapes</i>	
Taças de vinho Wines by the Glass – 160 ml	
Taça Alvorada	R\$ 38,00
Taça Cobogó, Croqui e Pilotis	R\$ 27,00



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