

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, camisetas, canecas, artes com caneta esferográfica, placas, além de latas de chá e cafés.

TAKE A SOUVENIR OF THE TEA HOUSE WITH YOU!

Here you'll find books published by Senac-DF Publishing House and souvenirs from Brasília, including metal artwork, T-shirts, mugs, ballpoint pen art, decorative plaques, as well as tea tins and specialty coffees.



BOLOS, DOCES E TARTELETES

CAKES, PASTRIES AND TARTLETS

- 

Bolo de milhoR\$ 15,00

Brazilian corn cake (mini)

Bolo artesanal de milho verde com leite de coco, servido quentinho.
Acrescente calda de goiaba por R\$ 7,00.

Homemade green corn cake with coconut milk, served warm. Add guava sauce for R\$ 7,00.
- 

Bolo de cenoura com ganache de chocolate, finalizado de forma artesanal.....R\$ 23,00

Carrot cake with chocolate ganache

Massa leve e aerada à base de cenoura, preparada na casa, coberta com ganache de chocolate.

Light and fluffy homemade carrot cake, topped with chocolate ganache.
- 

Florescer de ipê.....R\$ 23,00

Ipê Blossom

Bolo de massa leve e aerada, saborizado com laranja, acompanhado de creme de pequi e crumble de açafrão.

Ipê Blossom light and fluffy, orange-infused cake, served with pequi cream and saffron crumble.
- 

Bolo de banana com castanha-do-Pará.....R\$ 18,00

Banana cake with Brazil nuts

Bolo à base de banana, aveia e castanha-do-pará, adoçado naturalmente com uvas-passas.

Banana-based cake with oats and Brazil nuts, naturally sweetened with raisins.
- 

Brownie de chocolateR\$ 33,00

Chocolate Brownie

Bolo denso e cremoso de chocolate, acompanhado de coulis de jabuticaba, sorvete artesanal fior di latte e castanha de baru.

Dense and creamy chocolate cake, accompanied by jabuticaba coulis, artisanal fior di latte ice cream, and baru nuts.
- 

Pamonha brûlée com pimenta-de-macaco..... R\$ 29,00

Pamonha brûlée with “pimenta de macaco” (Brazilian native spice)

Creme de milho verde, servido gelado, com pimenta-de-macaco e casquinha brûlée.

Chilled green corn cream with pimenta-de-macaco (Brazilian native spice) and a brûléed crust.
- 

Pudim brasileiro aromatizado com baunilha do Cerrado, com de calda de frutas vermelhas R\$ 29,00

Brazilian-style flan with Cerrado vanilla and red berry sauce

Pudim à base de leite condensado, saborizado com baunilha do Cerrado, servido com calda de frutas vermelhas (morango, framboesa, amora e mirtilo).

Condensed milk flan flavored with Cerrado vanilla, served with red berry sauce (strawberry, raspberry, blackberry, and blueberry).
- 

Brisa do cerrado.....19,00

Cerrado Breeze

Creme gelado de aveia e chia hidratadas em leite de castanha de caju e leite de coco, frutas frescas da estação, mix de castanhas e caramelo de baunilha do cerrado (opcional).

Chilled oat and chia cream soaked in cashew nut milk and coconut milk, served with fresh seasonal fruits, mixed nuts, and Cerrado vanilla caramel (optional).



  **Quitutes de Dona Delfina**R\$ 30,00

Dona Delfina’s Delicacies

Porção mista de biscoitos artesanais (biscoito recheado com creme de baunilha do Cerrado, beliscão de goiabada cascão e biscoito amanteigado de coco).
Assorted artisanal cookies (cookies filled with Cerrado vanilla cream, guava paste thumbprint cookies, and coconut butter cookies).

  **Camadas do Cerrado**R\$ 26,00

Cerrado Layers

Massa biscuit de baru, bavaoise de cumaru, pera confitada e leite em pó perfumado com baunilha do Cerrado.
Baru biscuit sponge, cumaru bavaoise, candied pear, and vanilla-scented powdered milk from the Brazilian Cerrado.

  **Torta de chocolate meio amargo**.....R\$ 34,00

Semi-sweet chocolate tart

Massa aerada de chocolate com creme de chocolate meio amargo aromatizado com café e baunilha do Cerrado, coberta com ganache de chocolate e praliné de castanha-de-caju com flor de sal.
Light chocolate sponge tart with semi-sweet chocolate cream infused with coffee and Cerrado vanilla, topped with chocolate ganache and cashew praline with fleur de sel.

  **Torta de amora com brigadeiro caramelizado artesanal**R\$ 34,00

Blackberry tart with artisanal caramelized brigadeiro

Massa aerada saborizada com limão, recheada com compota de amora e brigadeiro de leite caramelizado artesanal, creme de baunilha do Cerrado e geleia de frutas.
Light lemon-flavored sponge tart filled with blackberry compote and artisanal caramelized milk brigadeiro, Cerrado vanilla cream, and fruit jam.

  **Tapioca brûlée**.....R\$ 30,00

Tapioca recheada com banana caramelizada, queijo coalho e canela, finalizada com casquinha brûlée.
Tapioca filled with caramelized banana, coalho cheese, and cinnamon, finished with a brûléed crust.

  **Acrescentar sorvete artesanal fior di latte por R\$12,00**

Add artisanal fior di latte ice cream for R\$ 12,00

Seleção de frutas do dia acompanhada de caramelo de baunilha do Cerrado.....R\$ 22,00

Fruits of the day accompanied by Cerrado vanilla caramel

  **Adicione iogurte e natural e granola** R\$ 13,00

Add natural yogurt and granola R\$ 13,00

  **Sorvete Artesanal da Casa**..... R\$ 31,00

House-made artisanal ice cream

Consulte os sabores disponiveis. *Check the available flavors.*

Adicione calda de jaboticaba ou chocolate R\$ 10,00

Add jaboticaba syrup or chocolate R\$ 10,00



PÃES (FERMENTAÇÃO NATURAL)

BREADS (NATURAL FERMENTATION)

Escolha o seu pão Chose your bread

- Pão Ciabatta** (Ciabatta Bread)
- Pão de forma brioche** (Brioche bread)
- Pão de forma integral com 5 grãos** (Five-grain whole wheat bread)
- Pão Italiano** (Italian Bread)
- Focaccia Casa de Chá** (focaccia temperada com ervas finas, com azeitona preta e queijo provolone)
Casa de Chá focaccia (focaccia seasoned with fine herbs, black olives, and provolone cheese)

- Na chapa com manteiga especial da casa**R\$ 14,00
Grilled whith special butter
- Na chapa com requeijão cremoso** R\$ 17,00
Grilled with cream cheese
- Complementos** R\$ 13,00
Toppings

- Geleia da casa (consultar sabores disponíveis)**
House-made jam (check available flavors)
- 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 em natura**
Grilled artisanal cooked ham and fres Serra da Canastra cheese

SALGADOS

SAVORIES

- Pão de queijo JK**R\$ 14,00
Brazilian cheese Bread JK
Nosso pão de queijo é feito com queijo artesanal meia cura da Serra da Canastra, inspirado em receitas tradicionais do interior de Minas Gerais. Uma homenagem ao fundador de Brasília, Juscelino Kubitschek.
Made with artisanal semi-cured Serra da Canastra cheese, following traditional recipes from the countryside of Minas Gerais. A tribute to the founder of Brasília, Juscelino Kubitschek.
- Pão de queijo recheado com carne de panela**R\$ 19,00
Cheese bread stuffed with slow-cooked beef
- Pão de queijo recheado com requeijão de pequi**R\$ 19,00
Cheese bread stuffed with pequi cream cheese
- Pão de queijo recheado com carne seca, tomate assado, picles de maxixe, rúcula e geleia de manga e maracujá, combinando sabores intensos e equilibrados.**..... R\$ 23,00
Cheese bread stuffed with dried beef, roasted tomato, pickled maxixe, arugula, and mango and passion fruit jam, combining bold and balanced flavors



 **Pão de queijo recheado com linguiça, rúcula, tomate confit, queijo Canastra e geleia de abacaxi com pimenta dedo-de-moça** R\$ 23,00
Cheese bread stuffed with sausage, arugula, confit tomato, Canastra cheese, and pineapple jam with chili pepper

 **Curvas de BSB** R\$ 21,00
Curves of Brasília

Massa amanteigada de fermentação natural
Sourdough buttery pastry

Recheios:
Fillings:

 **Creme de queijo canastra, presunto cozido, cebola caramelizada e azeitona**
Canastra cheese cream, cooked ham, caramelized onions, and olives

 **Frango e creme de milho**
Chicken and sweet corn cream

 **Creme de palmito pupunha**
Pupunha heart of palm cream

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 vinaigrette, crunchy croutons, and Serra da Canastra artisanal cheese.

Acompanha proteína à sua escolha (Served with your choice of protein):

Peito de frango grelhado (*Grilled chicken breast*) R\$ 43,00

Filé mignon (*Grilled filet mignon.*)..... R\$ 49,00

Mix de cogumelos R\$ 49,00

 **Carpaccio de rosbife de filé mignon** R\$ 51,00
Tenderloin roast beef carpaccio
Rosbife de filé mignon acompanhado de folhas frescas, pão italiano, mostarda em grãos, redução de tucupi com laranja e castanha de baru.
Roast beef tenderloin served with fresh greens, Italian bread, whole grain mustard, tucupi and orange reduction, and baru nuts.

 **Brie à Catedral de Brasília**R\$ 48,00
Queijo brie envolto em delicadas camadas de massa filo, servido com mel e mix de castanhas, em homenagem à Catedral de Brasília.
Brie cheese wrapped in delicate layers of phyllo pastry, served with honey and a mix of nuts, inspired by the Cathedral of Brasília.

 **Burrata cremosa ao molho pesto e tomate confit** R\$ 33,00
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 vinaigrette, and seed mix

 **Clássica**R\$ 31,00
Classic



- 

Com queijo da serra da Canastra

R\$ 40,00

With Serra da Canastra cheese
- 

Com queijo de castanha de caju

R\$ 40,00

With Cashew nut cheese
- 

Com presunto cozido e queijo da serra da Canastra

R\$ 35,00

With cooked ham and Serra da Canastra artisanal cheese
- 

Com stracciatella (creme de ricota de búfala com queijo da Serra da Canastra e creme de leite fresco) e tomates assados

R\$ 40,00

With stracciatella (Buffalo ricotta cream with Serra da Canastra cheese and fresh cream and roasted tomatoes

CUSCUZ

BRAZILIAN CORN COUSCOUS

- 

Cuscuz com manteiga de garrafa

R\$ 17,00

Brazilian corn couscous with manteiga de garrafa (clarified butter)
- 

Cuscuz com queijo coalho.....

R\$ 22,00

Brazilian corn couscous with queijo coalho (Brazilian curd cheese)
- 

Cuscuz com carne de sol cremosa, queijo coalho e ovo frito.....

R\$ 30,00

Brazilian corn couscous with creamy sun-dried beef, grilled coalho cheese, and fried egg
- 

Cuscuz com queijo de castanha de caju

R\$ 22,00

Brazilian corn couscous with cashew nut cheese
- 

Adicional de ovo mexido caipira (2 unidades)

R\$ 10,00

Free-range scrambled egg (2 units)

TAPIOCAS

BRAZILIAN TAPIOCA CREPES

- 

Com manteiga especial da casa

R\$ 18,00

With house-special butter
- 

Recheada com carne de sol com requeijão cremoso

R\$ 22,00

Filled with sun-dried beef and creamy Catupiry cheese
- 

Recheada com queijo de castanha de caju

R\$29,00

Filed with cashew nut cheese
- 

Recheada com queijo canastra e presunto de peru

R\$ 29,00

Filled with Canastra cheese and turkey ham

SANDUÍCHES

SANDWICHES

- 

Brioche Casa de Chá

R\$ 28,00

Pão brioche artesanal, recheado com queijo da Serra da Canastra e presunto cozido artesanal.

Artisanal brioche filled with Serra da Canastra cheese and artisanal cooked ham.
- 

Brioche Candango.....

R\$ 30,00

Pão brioche artesanal, recheado com queijo da Serra da Canastra.

Artisanal brioche filled with Serra da Canastra cheese.



- 

Panini..... R\$ 43,00

Focaccia da casa com 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 do Cerrado.

House-made focaccia with Parma ham, stracciatella (buffalo ricotta cream with Serra da Canastra cheese and fresh cream), roasted tomatoes, arugula, and Cerrado pesto.
- 

Sanduíche natural com mix de cogumelos salteadosR\$ 37,00

Sandwich with sautéed mixed mushrooms.

Ciabatta da casa com mix de cogumelos infundados em hibisco, tomate confit, mix de folhas e pesto do Cerrado

House-made ciabatta with mixed mushrooms infused with hibiscus, confit tomatoes, mixed greens, and Cerrado pesto.
- 

Sanduíche de frango.....R\$ 35,00

Chicken sandwich

Sanduíche com frango grelhado, mix de folhas, stracciatella e tomate confit na ciabatta ou focaccia da casa.

Grilled chicken, mixed greens, stracciatella, and confit tomatoes on house-made ciabatta or focaccia.
- 

Sanduíche com carne de panela.....R\$ 35,00

Shredded Braised Beef Sandwich

Sanduíche no pão focaccia ou ciabatta da casa, recheado com carne de panela desfiada, mix de folhas, stracciatella e cebola caramelizada.

Sandwich on house-made focaccia or ciabatta, filled with shredded braised beef, mixed greens, stracciatella, and caramelized onions.
- 

Sanduíche de camarão.....R\$ 53,00

Shrimp Sandwich

Pão ciabatta da casa com camarão grelhado, molho de mostarda Dijon com iogurte, melado de cana com umbu e salada de repolho roxo com picles de cebola roxa.

House-made ciabatta with grilled shrimp, Dijon mustard and yogurt sauce, sugarcane molasses with umbu, and red cabbage slaw with pickled red onions.

TARTINES

- 

Lucio Costa.....R\$ 35,00

Creme de castanha de caju com wasabi e matcha, berinjela marinada, shimeji, brotos e praliné de gergelim no pão italiano da casa.

House-made Italian bread with cashew cream flavored with wasabi and matcha, marinated eggplant, shimeji mushrooms, sprouts, and sesame praline.
- 

Oscar Niemeyer..... R\$ 35,00

Presunto de Parma, stracciatella (creme de ricota de búfala com queijo da Serra da Canastra e creme de leite fresco), finalizado com raspas de limão-siciliano e geleia de umbu no pão italiano.

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

São João Dom Bosco..... R\$ 33,00

Pão italiano da casa com creme de abacate, ovo, presunto de Parma tostado e creme de burrata.

House-made Italian bread with avocado cream, egg, crispy Parma ham, and burrata cream.

COMBOS

- 

Café Congresso..... R\$ 55,00

Congresso Breakfast

Tapioca com requeijão cremoso, iogurte natural com granola da casa, bolo de milho e bebida quente (café coado, espresso ou chocolate quente pequeno).

Tapioca with creamy requeijão, plain yogurt with house-made granola, corn cake, and a hot beverage (drip coffee, espresso, or small hot chocolate).
- 

Café Supremo..... R\$ 55,00

Supremo Breakfast

Café com leite ou cappuccino, suco de laranja, brioche especial da casa ou brioche Canastra e seleção de frutas do dia.

Coffee with milk or cappuccino, orange juice, a house special brioche or Canastra brioche, and a selection of seasonal fruits.



Café Planalto..... R\$ 77,00

Planalto Breakfast

Seleção de pães artesanais da casa, manteiga, geleia de fruta da estação, requeijão cremoso, ovos mexidos com queijo, frutas do dia, café coado ou espresso e suco de laranja ou do dia.

Selection of house-made artisanal breads, butter, seasonal fruit jam, creamy requeijão, scrambled eggs with cheese, fruits of the day, drip coffee or espresso, and orange juice or juice of the day.

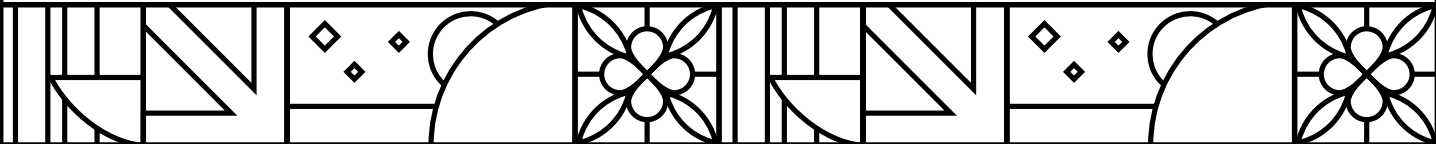


Café Dona Sarah... R\$ 104,00

Dona Sarah Breakfast

Bolo de milho ou banana, pão de queijo JK, duas fatias de pão artesanal, requeijão cremoso, fruta da estação, iogurte natural com granola da casa, geleia artesanal de fruta, suco natural do dia e bebida quente à escolha (café coado, espresso ou chá quente).

Corn or banana cake, JK cheese bread, artisanal bread with creamy requeijão and house-made jam, seasonal fruit, yogurt with house-made granola, fresh juice of the day, and your choice of hot beverage (drip coffee, espresso, or hot tea).



Informamos que a manipulação dos alimentos é realizada na mesma cozinha, o que pode resultar na presença de traços de glúten 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



NÃO CONTÉM LACTOSE
lactose free



CONTÉM LACTOSE
contains lactose



CONTÉM GLÚTEN
contains gluten