

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.



CAFÉS E CHÁS

COFFE AND TEA

CHÁS (200ml) TEAS (200ml)

Quentes (Hot) R\$ 14,00 Gelados (Cold) R\$ 18,00

Athos (Chá verde, abacaxi, coco e amêndoa)

(Green tea, pineapple, coconut, and almond)

Infusões

Infusions

Dulcina (Flor de pétalas de jasmim, uva, maçã e erva-doce)

(Jasmine petal flower, grape, apple, and fennel)

Darcy (Capim-limão, cunhã, pera, coco, cravo e glitter prata comestível)

(Lemongrass, butterfly pea flower, pear, coconut, clove, and edible silver glitter)

Bosco (Hibisco, maçã, cravo e canela)

(Hibiscus, apple, clove, and cinnamon)

Casa de Chá (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)

Apenas Quente

Burle Chai (Chá preto com especiarias - água ou leite) R\$ 14,00

(Black tea with spices - water or milk)

Apenas gelado

Mate da Casa R\$ 12,00

House special mate tea

CAFÉS E BEBIDAS QUENTES (COFFEES AND HOT BEVERAGES)

Expresso simples (60ml) R\$ 7,00

Espresso

Expresso com leite (60ml) R\$10,00

Latte

Cappuccino (200ml) R\$ 16,00

Capuccino

Machiato (200ml) R\$ 10,00

Espresso machiatto

Gelado (200ml) R\$ 14,00

Iced coffee

Coado (60ml) R\$ 4,00

Pour-over coffee

Coado (200ml) R\$ 8,00

Pour-over coffee

Chocolate quente (60ml) R\$ 8,00

Hot chocolate

Chocolate quente (200ml) R\$ 16,00

Hot chocolate

Mocha (200ml) R\$ 16,00

Mocha



BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

| | |
|---|-----------|
| Soda da casa (Gengibre com limão ou morango) | R\$ 14,00 |
| <i>House special soda (Ginger with lemon or strawberry)</i> | |
| Kombucha (consultar sabores) | R\$ 27,00 |
| <i>Kombucha (Check for flavors)</i> | |
| Refrigerantes | R\$ 7,00 |
| <i>Soft drinks</i> | |
| Água sem gás (500ml) | R\$ 5,00 |
| <i>Still water (500ml)</i> | |
| Água com gás (500ml) | R\$ 6,00 |
| <i>Sparkling water (500ml)</i> | |
| Sucos naturais (Laranja, limão e polpa) | R\$ 12,00 |
| <i>Juices (natural - orange, lemon, and diverse frozen fruit pulps)</i> | |
| Vitaminas (Banana, morango, mix de frutas e abacate) | R\$ 14,00 |
| <i>Smoothies (Banana, strawberry, mixed fruits, and avocado)</i> | |
| Drinks sem álcool | R\$ 18,00 |
| <i>Non-alcoholic drinks</i> | |

Nova Capital

Manga, hortelã, tintura de cúrcuma, xarope de especiarias, sumo de limão, ginger ale artesanal

Mango, mint, turmeric tincture, spice syrup, lemon juice, homemade ginger ale

Caju Piloto

Caju em compota artesanal, suco de caju concentrado, lascas de rapadura e gotas de limão

Homemade cashew compote, concentrated cashew juice, rapadura flakes, and lemon drops



BOLOS, TORTAS E DOCES

CAKES, PIES, AND SWEETS

| | |
|--|-----------|
| Bolo de milho (fatia) | R\$ 8,00 |
| Bolo de milho sem glúten e sem lactose com massa de flocão de milho, milho verde e leite de côco. Acrescente calda de goiabada por mais R\$ 4,00 | |
| <i>Corn Cake (slice)</i> | |
| <i>Gluten and lactose-free corn cake, made with cornmeal, sweet corn, and coconut milk. Add guava syrup for R\$ 4,00</i> | |
| Brownie de chocolate | R\$ 24,00 |
| Com coulis de jabuticaba, sorvete fior di latte e castanha de baru | |
| <i>Chocolate brownie</i> | |
| <i>With jabuticaba coulis, fior di latte ice cream, and baru nuts</i> | |
| Pamonha brulée com pimenta de macaco | R\$ 24,00 |
| Milho verde, açúcar e pimenta de macaco. Nossa versão da pamonha doce de Goiás | |
| <i>Pamonha brulée with xylopia aromatica pepper (pimenta-de-macaco)</i> | |
| <i>Sweet corn, sugar, and xylopia aromatica pepper. Our version of Goiás' sweet pamonha</i> | |

Tartelete de pera R\$ 17,00
Creme de cumaru e pera confitada na geleia de buriti

Pear tartlet
Cumaru cream and pear confit in buriti jelly

Salada de frutas da estação R\$ 16,00
Frutas da estação com caramelo de baunilha do cerrado

Seasonal fruit salad
Seasonal fruits with cerrado vanilla caramel

Adicione iogurte natural e granola R\$ 7,00
Add natural yogurt and granola



PÃES (FERMENTAÇÃO NATURAL)

BREADS (NATURAL FERMENTATION)

ESCOLHA O SEU PÃO CHOOSE YOUR BREAD

Pão de forma *Loaf bread*

Pão de forma integral *Whole wheat sliced bread*

Pão francês *Bread roll*

Pão italiano *Italian bread*

Na chapa com manteiga R\$ 8,00
Grilled with butter

Na chapa com requeijão R\$ 12,00
Grilled with cream cheese

Complementos R\$ 4,00
Toppings

Geleia de buriti, requeijão ou ricota temperada
Buriti jelly, cream cheese, or seasoned ricotta

Ovo caipira
Free-range egg

Presunto artesanal cozido e queijo Canastra
Canastra cheese and artisanal cooked ham



SALGADOS

SAVORIES

Pão de queijo JK R\$ 7,00
Brazilian cheese bread

Nosso pão de queijo feito com uma mistura de queijo minas artesanal meia cura e curado, baseado nas receitas históricas como no interior de Minas Gerais. Nossa homenagem ao fundador de Brasília, Juscelino Kubitschek

Our cheese bread made with a mixture of half-cured and 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\$ 10,00
Stuffed cheese bread with beef stew

Pão de queijo recheado com requeijão e creme de pequi R\$ 10,00
Stuffed cheese bread with cream cheese with pequi

Empada de palmito pupunha R\$ 12,00
Pupunha palm heart pot pie

Empada de frango caipira R\$ 12,00
Pasture-raised chicken pot pie



SALADAS

SALADS

Original Caesar com frango defumado R\$ 33,00
Original Caesar with smoked chicken

Alface romana orgânica, grana padano, croutons, molho Caesar feito na casa
Organic romaine lettuce, grana padano, croutons, and house-made Caesar dressing

Carpaccio de rosbife de filé mignon R\$ 37,00
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. Acompanha mix de folhas com molho da casa e sementes

House-made beef tenderloin served with a green salad, grain mustard, tucupi reduction with orange, and baru nuts. Served with mixed leaves, house sauce and seeds



TAPIOCAS

Com manteiga R\$ 12,00
With butter

Com queijo do sertão R\$ 16,00
With 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 queijo do sertão R\$ 24,00
With shredded sun-dried beef and cheese from the Northeast of Brazil

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\$ 19,00
Classic

Com queijo da Canastra R\$ 25,00
With Canastra cheese

Com stracciatella e tomate R\$ 28,00
With stracciatella and tomato



SANDUÍCHES

SANDWICHES

Queijo quente R\$ 15,00
Grilled cheese

Queijo da Canastra no pão de forma
Canastra cheese; two slices of whole wheat bread

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

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

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

Ricota temperada, salpicão de frango e alface no pão de forma integral
Seasoned ricotta, chicken salad, and lettuce; two slices of whole wheat bread

Panini R\$ 35,00
Parma ham, stracciatella, roasted tomato, arugula, and cerrado pesto on Italian bread



TARTINES

Oscar Niemeyer R\$ 26,00
Stracciatella e presunto cru, finalizada com raspas de limão siciliano e geleia de umbu (3und)

Stracciatella and parma ham, finished with sicilian lemon zest and umbu jelly (3 pieces)

Lucio Costa R\$ 26,00
Creme de castanha de caju, wasabi e matcha, berinjela grelhada, shimeji, brotos marinados, praliné de gergelim e ora-pro-nóbis

Cashew nut cream, wasabi and matcha, grilled eggplant, shimeji, marinated sprouts, sesame praline, and ora-pro-nobis



COMBOS

Café Planalto R\$ 67,00
Pão de queijo, 01 pão da casa à sua escolha + 3 complementos, salada de frutas, iogurte com granola, suco de laranja, e bebida quente (expresso, coado, chocolate quente ou cappuccino)

Cheese breads, 1 bread of your choice + 3 toppings, fruit salad, yogurt with granola, orange juice, and a hot drink (espresso, pour-over coffee, hot chocolate, or cappuccino)

Café Congresso R\$ 42,00
Tapioca com requeijão do Sertão, iogurte com granola, 01 torta à escolha e café coado

Tapioca with cheese from the Northeast of Brazil, yogurt with granola, 1 pie of your choice, and pour-over coffee

Café Supremo R\$ 49,00
Café com leite ou capuccino, 01 suco natural, 01 queijo quente com queijo da Canastra ou misto quente

Coffee with milk or cappuccino, 1 natural juice, 1 grilled cheese with Canastra cheese or ham and cheese



CHÁ DA TARDE

AFTERNOON TEA

Dona Sarah R\$ 80,00
O chá (de livre escolha) acompanha 01 tartine, 02 opções de doces, pães da casa com manteiga, geléia de buriti e requeijão, e pães de queijo

The tea (free choice) comes with 1 tartine, 2 choices of sweets, house special bread with butter, buriti jam and curd cheese, and also some cheese breads



CERVEJAS

BEERS

BSB RED ALE HOP CAPITAL - GARRAFA 500ML R\$ 39,00

WEST COAST IPA HOP CAPITAL - GARRAFA 500ML R\$ 39,00

REPUBLICA PILSEN HOP CAPITAL - GARRAFA 500ML R\$ 39,00

BERLINER WEISS CAFÉ CRULS - LATA 473ML R\$ 30,00

SOLARIUS LATA CRULS - LATA 473ML R\$ 30,00

BLOND CRULS - GARRAFA 600ML R\$ 30,00



VINHOS VINÍCOLA BRASÍLIA

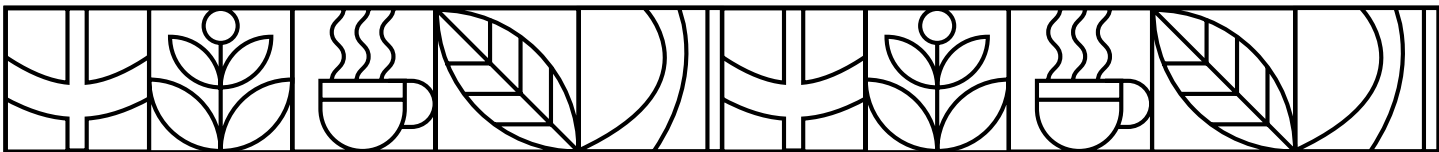
WINES

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*



Secretaria
de Turismo

