



Castalia

Sobre o nome Castália

Na mitologia grega, Castália era uma ninfa que se transformou em fonte de água doce para escapar de Apolo. Diz a lenda que suas águas traziam inspiração e beleza a quem as tocassem – um dom para ver o mundo com mais sensibilidade. Nos anos 70, em Brasília, José Osvaldo e Dorothy, avós dos fundadores, escolheram esse nome para batizar a casa da família: a Casa Castália.

Ali, tudo acontecia em volta da mesa – amigos, artistas, viajantes e pensadores se encontravam para conversar e dividir ideias, sonhos e receitas. Um lugar de afeto, aprendizado e partilha – onde o tempo parecia desacelerar.

Hoje, nossas lojas carregam esse mesmo espírito. Queremos que cada pessoa que entra aqui sinta um pouco dessa fonte viva – o aroma do pão quente, o som das conversas, o aconchego do que é simples e verdadeiro. Porque, para nós, a Castália sempre foi mais do que um nome – é uma forma de acolher, inspirar e celebrar a vida ao redor da mesa.

Processo que leva tempo

Na Castália, respeitamos o tempo da fermentação natural. Nossos pães descansam por pelo menos 12 horas, desenvolvendo sabor e textura de forma autêntica.

Sem aditivos, conservantes ou melhoradores – apenas farinha, água, sal e paciência. Nosso fermento natural é cuidado diariamente, garantindo equilíbrio e vitalidade. Cada pão que sai do forno carrega o resultado desse tempo e do verdadeiro fazer artesanal.

Experiência

Aqui, tudo é feito com tempo, cuidado e dedicação – do pão ao croissant, da torta à pizza.

Queremos que cada visita seja um momento leve, cheio de sabor, afeto e boas trocas.

Adoramos ouvir quem passa por aqui: suas impressões nos inspiram a seguir fazendo o simples, de um jeito especial.



castaliaartesanal


www.castalia.com.br


Cafés e outros

Espresso  **11 . 15**
30ml • duplo 60ml

Macchiato **13 . 17**
50ml • duplo 100ml
Espresso e crema do
leite

Cappuccino **18 . 20**
quente 180ml • gelado 300ml
Espresso e leite

Nudeccino  **18 . 20**
quente 180ml • gelado 300ml
Espresso e leite de
aveia Nude®

Cajuccino  **18 . 20**
quente 180ml • gelado 300ml
Espresso e leite de
castanha-de-caju*

Affogato **28**
Espresso duplo ristretto
e bola de sorvete de creme


Castália **20 . 22**
quente 180ml • gelado 300ml
Cappuccino, caramelo e
paçoca de baru

Choco quente ou gelado **18 . 20**
quente 180ml • gelado 300ml
Leite, cacau 100%
e leite condensado

Mocha **22 . 24**
quente 250ml • gelado 300ml
Espresso duplo, chocolate
ao leite e leite

Matcha latte **18 . 20**
quente 180ml • gelado 300ml
Matcha, leite e
leite condensado

Chai Massala  **18 . 20**
quente 180ml • gelado 300ml
Chá preto, xarope,
especiarias e leite
de aveia Nude®

Leite de castanha-de-caju  **10**
180ml • Frio ou quente

Leite Nude®  **10**
180ml • Frio ou quente

Espresso Tônica®  **18**
180ml
Espresso curto, tônica e limão

Coados na Bravilor

Coado da casa **10 . 20**
150ml • 300ml

Seleção barista **12 . 24**
150ml • 300ml

Substituição por leite:

Aveia nude® **6**

Castanha de cajú **6**
*Leite de castanha-de-caju
nosso leite de castanha
de caju é feito na loja
e preparado com açúcar
de coco

Adicional de leite **4**

Chás

Quente ou gelado **12 . 14**
quente 180ml • gelado 300ml
consultar sabores

Folhados

Croissant	12
Pain au chocolat	15
Tomate orgânico com gorgonzola e orégano fresco	17

Cinnamon Roll	19
açúcar, canela, nozes, raspas de laranja e cobertura de cream cheese	

Aqui tudo é feito de forma artesanal, fresco, todos os dias. Por isso, os sabores de pães e folhados variam conforme o dia. Pergunte ao atendente o que acabou de sair do forno.

Doces

Bolos da casa (fatia):	
banana com nozes	14
castanha-do-pará com cacau e coco	18
laranja com mirtilo ✓	12
chocolate vegano ✓	12
Torta Framboesa	26
Fatia de bolo branco com recheio de framboesa e creme de baunilha, coberta com chantilly	
Torta Siciliana	26
Fatia de bolo de limão siciliano e mirtilo, recheada com creme de chocolate branco e coberta com merengue italiano	
Banoffe	24
Fatia de torta com base crocante de biscoito, recheada com doce de leite e banana fresca e coberta de chantilly de nata	

Torta Bahia	26
Fatia de bolo de chocolate recheado com creme de maracujá e coberto de ganache de chocolate e caramelo	
Torta Dora	25
Nossa clássica torta de cacau e chocolate belga com flor de sal, premiada pela revista Veja Braslia como uma das melhores sobremesas da cidade	
Torta de castanhas	26
Fatia de torta com base sablée, recheio de caramelo e castanhas	
Iogurte com granola	28
Iogurte, granola, compota de frutas vermelhas e mel	
Financier de pistache	11
Nossa confeitaria gosta de surpreender com criações artesanais e frescas. Veja nossa vitrine e descubra as novidades do dia.	

Cesta de pães variados

favor avisar em caso de restrição alimentar

pequena	8
grande (serve 3-4)	18

Acompanhamentos (porção)

manteiga com flor de sal	6
manteiga vegana ✓	6
geleias ✓ consulte os sabores	6
homus da casa ✓	10

rillette	10
pernil de porco cozido lentamente na própria banha temperado com tomilho e louro	

valores em reais R\$

Brunch

Iogurte com granola 28
Iogurte, granola, compota de frutas vermelhas e mel

Ovos caipira mexidos 32
Cremosos e amanteigados com pimenta de macaco e ciboulette no pão da casa

adicional de bacon 9

Torrada de abacate 32
Pasta de abacate com limão servida com ovo caipira frito (gema mole), pickles de cebola roxa, pó de pimenta calabresa e páprica defumada no pão 100% integral multi-grãos

Torrada de salmão com cream cheese 37
Salmão defumado, cream cheese, limão e ciboulette no pão 100% integral multi-grãos

Torrada de tomate 34
Queijo Boursin Cabríssima, rúcula, tomate seco da casa e pickles de cebola roxa no pão da casa

Torrada de salmão com abacate 39
Salmão defumado, creme de abacate, pickles de pepino e ciboulette no pão da casa

Croissant com ovo e bacon 35
bacon da casa, ovo caipira e queijo Gruyère no croissant

Misto quente 35
Copa lombo defumado e muçarela no pão da casa com manteiga

Queijo quente acebolado 35
Queijo de leite cru maturado por 6 meses da Matuh e cebola caramelizada com tomilho no pão da casa

Rabanada francesa
no pão brioche

opções:

• **mirtílo** 34
compota de mirtílo, chantilly e limão siciliano

• **caramelo** 34
caramelo da casa e sorvete de creme

• **maple** 40
xarope de maple, mel e manteiga com duas fatias de bacon

Combo

Suco + Café + Bolo + Prato

Suco Suco de laranja

Café Espresso ou coado na Bravilor (150ml)

Bolo do dia

Escolha seu prato

Ovos caipira mexidos 61*
Cremosos e amanteigados com pimenta de macaco e ciboulette no pão da casa

Torrada de salmão com cream cheese 66*
Salmão defumado, cream cheese, limão e ciboulette no pão 100% integral multi-grãos

Croissant com ovo e bacon 64*
bacon da casa, ovo caipira e queijo Gruyère no croissant

Torrada de tomate 63*
Queijo Boursin Cabríssima, rúcula, tomate seco da casa e pickles de cebola roxa no pão da casa

Torrada de abacate 61*
Pasta de abacate com limão servida com ovo caipira frito (gema mole), pickles de cebola roxa, pó de pimenta calabresa e páprica defumada no pão 100% integral multi-grãos

*Valor total do combo (R\$)

Bebidas

Marco zero Framboesas, gengibre, limão e co ₂	18	Kombucha Sucupira 300ml consulte os sabores	20
Guaraná xarope de guaraná, limão e água gaseificada	18	adicional de limão	1,50
Flor de hibisco infusão de hibisco sem açúcar e polpa de maracujá	15	Água mineral sem ou com gás	7
Chai fresh Suco de laranja e suco de limão com xarope de gengibre	18	Schweppes tônica normal • zero	8,5
adicional espuma de gengibre	4	Coca-Cola normal • zero	8,5
Suco de laranja Copo Jarra	9 20	Fanta guaraná normal • zero	8,5
Sucos Sucopira consulte os sabores	16	Fanta laranja. normal • zero	8,5
Soda italiana consulte os sabores	16	Energético Monster (consulte os sabores)	17,50

Cerveja

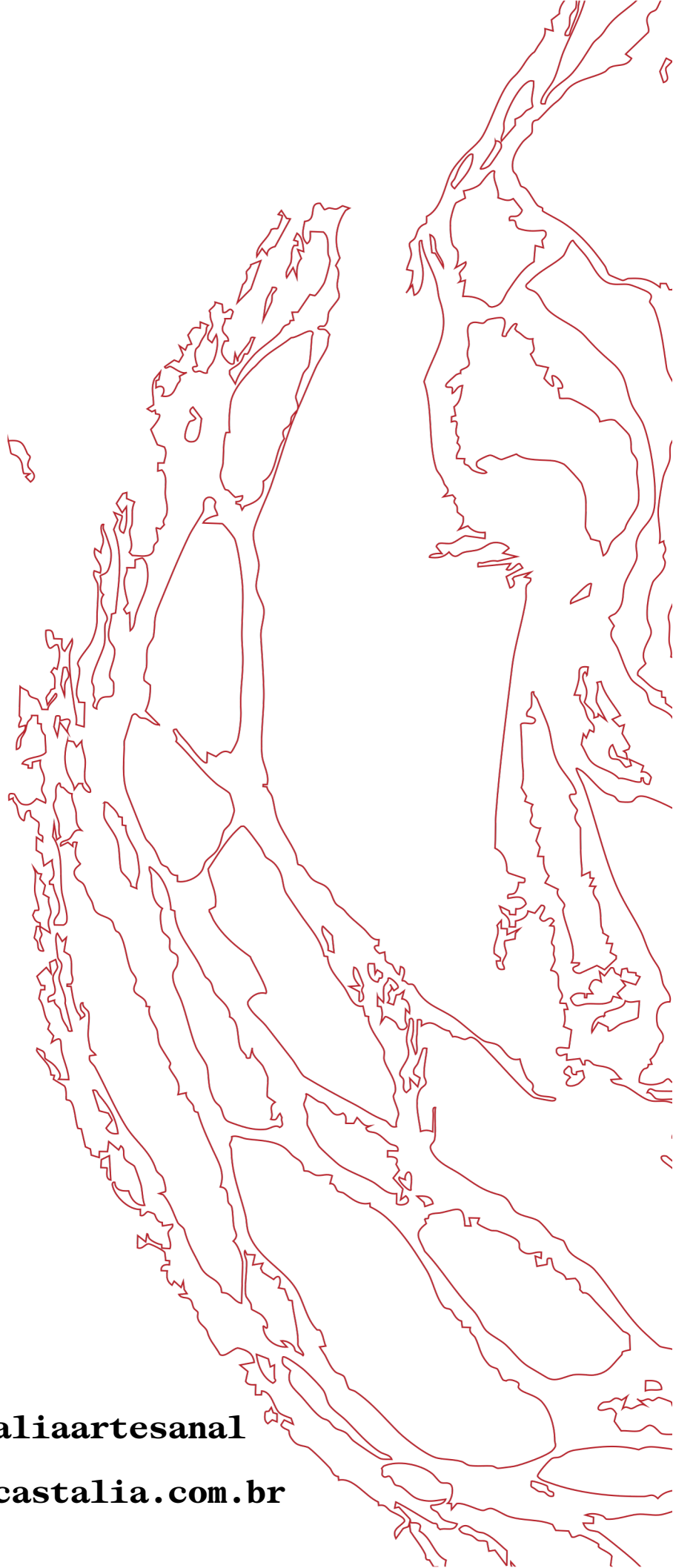
Heineken (355 ML)	14	Heineken Zero. (330 ml)	14
-----------------------------	----	-----------------------------------	----

Vinhos

Espumante (Brasil) Rio Sol Brut Rosé Syrah Vitivinícola Santa Maria	108		
Branco (Chile) Secret Angel Sauvignon Blanc Viña Antawara	garrafa 93 taça 28		
Rosé (Chile) Carmen Discovery Cabernet Sauvignon, Syrah Viña Carmen	garrafa 95 taça 28		
Tinto (Argentina) Prófugo Malbec Bodegas Santa Ana de Luicura	garrafa 105 taça 30		

Se for beber não dirija





castaliaartesanal

www.castalia.com.br