



# 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 tocasse – 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.



# Cafés e outros

<b>Espresso</b> 	<b>11 . 15</b>	<b>Choco quente ou gelado</b> 	<b>18 . 20</b>
30ml • duplo 60ml		quente 180ml • gelado 300ml	
<b>Macchiato</b>	<b>13 . 17</b>	Leite, cacau 100%	
50ml • duplo 100ml		e leite condensado	
Espresso e crema do leite			
<b>Cappuccino</b>	<b>18 . 20</b>	<b>Mocha</b>	<b>22 . 24</b>
quente 180ml • gelado 300ml		quente 250ml • gelado 300ml	
Espresso e leite		Espresso duplo, chocolate ao leite e leite	
<b>Nudeccino</b> 	<b>18 . 20</b>	<b>Matcha latte</b>	<b>18 . 20</b>
quente 180ml • gelado 300ml		quente 180ml • gelado 300ml	
Espresso e leite de aveia Nude®		Matcha, leite e leite condensado	
<b>Cajuccino</b> 	<b>18 . 20</b>	<b>Chai Massala</b> 	<b>18 . 20</b>
quente 180ml • gelado 300ml		quente 180ml • gelado 300ml	
Espresso e leite de castanha-de-caju*		Chá preto, xarope, especiarias e leite de aveia Nude®	
<b>Affogato</b>	<b>28</b>	<b>Leite de castanha-de-caju</b> 	<b>10</b>
Espresso duplo ristretto e bola de sorvete de creme		180ml • Frio ou quente	
<b>Castália</b>	<b>20 . 22</b>	<b>Leite Nude®</b> 	<b>10</b>
quente 180ml • gelado 300ml		180ml • Frio ou quente	
Cappuccino, caramelo e paçoca de baru		<b>Espresso Tônica®</b> 	<b>18</b>
		180ml	
		Espresso curto, tônica e limão	

# Coados na Bravilor

<b>Coado da casa</b>	<b>10 . 20</b>
150ml • 300ml	
<b>Seleção barista</b>	<b>12 . 24</b>
150ml • 300ml	

## Substituição por leite:

<b>Aveia nude®</b>	<b>6</b>
<b>Castanha de cajú</b>	<b>6</b>
*Leite de castanha-de-caju	
nosso leite de castanha de cajú é feito na loja	
e preparado com açúcar	
de coco	
<b>Adicional de leite</b>	<b>4</b>

# Chás

<b>Quente ou gelado</b>	<b>12 . 14</b>
quente 180ml • gelado 300ml	
consultar sabores	

# Folhados

<b>Croissant</b>	<b>12</b>	
<b>Pain au chocolat</b>	<b>15</b>	
<b>Tomate orgânico com gorgonzola e orégano fresco</b>	<b>17</b>	

<b>Cinnamon Roll</b>	<b>19</b>
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

<b>Bolos da casa (fatia):</b>		
<b>banana com nozes</b>	<b>14</b>	
<b>castanha-do-pará com cacau e coco</b>	<b>18</b>	
<b>laranja com mirtilo</b> 	<b>12</b>	
<b>chocolate vegano</b> 	<b>12</b>	
<b>Torta Framboesa</b> Fatia de bolo branco com recheio de framboesa e creme de baunilha, coberta com chantilly	<b>26</b>	
<b>Torta Siciliana</b> Fatia de bolo de limão siciliano e mirtilo, recheada com creme de chocolate branco e coberta com merengue italiano	<b>26</b>	
<b>Banoffe</b> Fatia de torta com base crocante de biscoito, recheada com doce de leite e banana fresca e coberta de chantilly de nata	<b>24</b>	
<b>Torta Bahia</b> Fatia de bolo de chocolate recheado com creme de maracujá e coberto de ganache de chocolate e caramelô		<b>26</b>
<b>Torta Dora</b> Nossa clássica torta de cacau e chocolate belga com flor de sal, premiada pela revista Veja Brasília como uma das melhores sobremesas da cidade		<b>25</b>
<b>Torta de castanhas</b> Fatia de torta com base sablée, recheio de caramelô e castanhas		<b>26</b>
<b>Iogurte com granola</b> Iogurte, granola, compota de frutas vermelhas e mel		<b>28</b>
<b>Financier de pistache</b>		<b>11</b>
Nossa confeitoraria 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

<b>pequena</b>	<b>8</b>
<b>grande (serve 3-4)</b>	<b>18</b>

# Acompanhamentos (porção)

<b>manteiga com flor de sal</b>	<b>6</b>	<b>rillette</b>	<b>10</b>
<b>manteiga vegana</b> 	<b>6</b>	pernil de porco cozido lentamente na própria banha temperado com tomilho e louro	
<b>geleias</b>  consulte os sabores	<b>6</b>		
<b>homus da casa</b> 	<b>10</b>		

valores em reais R\$

# Brunch

<b>Iogurte com granola</b> Iogurte, granola, compota de frutas vermelhas e mel	28	<b>Torrada de salmão com abacate</b> Salmão defumado, creme de abacate, picles de pepino e ciboulette no pão da casa	39
<b>Ovos caipira mexidos</b> Cremosos e amanteigados com pimenta de macaco e ciboulette no pão da casa	32	<b>Croissant com ovo e bacon</b> bacon da casa, ovo caipira e queijo Gruyère no croissant	35
<b>adicional de bacon</b>	9	<b>Misto quente</b> Copa lombo defumado e muçarela no pão da casa com manteiga	35
<b>Torrada de abacate</b> Pasta de abacate com limão servida com ovo caipira frito (gema mole), picles de cebola roxa, pó de pimenta calabresa e páprica defumada no pão 100% integral multi-grãos	32	<b>Queijo quente acebolado</b> Queijo de leite cru madurado por 6 meses da Matuh e cebola caramelizada com tomilho no pão da casa	35
<b>Torrada de salmão com cream cheese</b> Salmão defumado, cream cheese, limão e ciboulette no pão 100% integral multi-grãos	37	<b>Rabanada francesa</b> no pão brioche	
<b>Torrada de tomate</b> Queijo Boursin Cabrissima, rúcula, tomate seco da casa e picles de cebola roxa no pão da casa	34	opções:	
		• <b>mirtílio</b> compota de mirtílio, chantilly e limão siciliano	34
		• <b>caramelo</b> caramelo da casa e sorvete de creme	34
		• <b>maple</b> xarope de maple, mel e manteiga com duas fatias de bacon	40

# Combo

Suco + Café + Bolo + Prato

<b>Suco</b>	Suco de laranja		
<b>Café</b>	Espresso ou coado na Bravilor (150ml)		
<b>Bolo do dia</b>			
<b>Escolha seu prato</b>			
<b>Ovos caipira mexidos</b> Cremosos e amanteigados com pimenta de macaco e ciboulette no pão da casa	61*	<b>Torrada de tomate</b> Queijo Boursin Cabrissima, rúcula, tomate seco da casa e picles de cebola roxa no pão da casa	63*
<b>Torrada de salmão com cream cheese</b> Salmão defumado, cream cheese, limão e ciboulette no pão 100% integral multi-grãos	66*	<b>Torrada de abacate</b> Pasta de abacate com limão servida com ovo caipira frito (gema mole), picles de cebola roxa, pó de pimenta calabresa e páprica defumada no pão 100% integral multi-grãos	61*
<b>Croissant com ovo e bacon</b> bacon da casa, ovo caipira e queijo Gruyère no croissant	64*		

\*Valor total do combo (R\$)

# Bebidas

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

# Cerveja

<b>Heineken</b> (355 ML)	<b>14</b>	<b>Heineken Zero.</b> (330 ml)	<b>14</b>
-----------------------------	-----------	-----------------------------------	-----------

# Vinhos

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

Se for beber não dirija

Proibida venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos

valores em reais R\$





**castaliaartesanal**

**www.castalia.com.br**