





# 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.

# Cafés e outros

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

# Coados na Bravilor

<b>Coado da casa</b> <b>10 . 20</b> 150ml • 300ml		<b><u>Substituição por leite:</u></b>
<b>Seleção barista</b> <b>12 . 24</b> 150ml • 300ml		Aveia nude® <b>6</b>
		Castanha de cajú <b>6</b> *Leite de castanha-de-caju nosso leite de castanha de caju é feito na loja e preparado com açúcar de coco
		Adicional de leite <b>4</b>

# Chás

<b>Quente ou frio</b> <b>12 . 14</b> 250ml • Consultar opções		
		valores em reais R\$



# Folhados


Croissant	12
Pain au chocolat	15
Tomate orgânico com gorgonzola e orégano fresco	17
Cinnamon Roll açúcar, canela, nozes, raspas de laranja e cobertura de cream cheese	19

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.

# Confeitaria

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 Fatia de bolo branco com recheio de framboesa e creme de baunilha, coberta com chantilly	26
Torta Siciliana Fatia de bolo de limão siciliano e mirtilo, recheada com creme de chocolate branco e coberta com merengue italiano	26
Banoffe Fatia de torta com base crocante de biscoito, recheada com doce de leite e banana fresca e coberta de chantilly de nata	24
Torta Bahia Fatia de bolo de chocolate recheado com creme de maracujá e coberto ganache de chocolate e caramelo	26

Torta Dora Nossa clássica torta de cacau e chocolate belga com flor de sal, premiada pela revista Veja Brasília como uma das melhores sobremesas da cidade	25
Torta Dora com sorvete Fatia de torta de chocolate com flor de sal, servida com sorvete de creme, praliné de castanha-de-caju e calda de caramelo artesanal	35
Torta de castanhas Fatia de torta com base sablée, recheio de caramelo e castanhas	26
Financier de pistache	11
Sorvete praliné Sorvete de creme de leite com castanha-de-caju caramelizada	16
Adicional de sorvete de creme	16
Adicional de caramelo	5

Nossa confeitaria gosta de surpreender com criações artesanais e frescas. Veja nossa vitrine e descubra as novidades do dia.

valores em reais R\$

# Brunch

servido das 8 às 18h

<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, pickles 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), pickles de cebola roxa, pó de pimenta calabresa e páprica defumada no pão 100% integral multigrãos	32	<b>Queijo quente acebolado</b> Queijo de leite cru maturado 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 multigrãos	37	<b>Rabanada francesa</b> no pão brioche	
<b>Torrada de tomate</b> Queijo Boursin Cabríssima, rúcula, tomate seco da casa e pickles de cebola roxa no pão da casa	34	opções:	
		<b>• mirtilo</b> compota de mirtilo, 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 Cabríssima, rúcula, tomate seco da casa e pickles 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 multigrãos	66*	<b>Torrada de abacate</b> 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 multigrãos	61*
<b>Croissant com ovo e bacon</b> bacon da casa, ovo caipira e queijo Gruyère no croissant	64*		

\*Valor total do combo (R\$)

# Entradas

a partir das 18h

<b>Crostini</b> Tiras de massa assada, azeite e flor de sal	17
<b>Para chuchar:</b>	
Molho pesto	12
Azeite com lemon pepper	7
Pomodoro picante	8
Fonduta de queijo gorgonzola	2

<b>Burrata caprese</b> Burrata campana servida com tomate cereja assado, tomate italiano, manjerição, sementes de abóbora, azeite e pimenta do reino. Acompanham crostini	89
<b>Burrata di modena</b> Burrata campana servida em uma cama de rúcula com presunto serrano, raspas de limão siciliano, castanha de baru torrada, azeite e redução balsâmica. Acompanham crostini	93

# Saladas

<b>Salada Ceasar</b> <b>P . 25    G . 39</b> Alface americana, croutons, parmesão, molho ceasar tradicional (com toque de anchovas)  Pequena - 1 pessoa Grande - 2 a 3 pessoas	
<b>adicional de frango (100g)</b>	13

<b>Salada Panzanella</b> Pimentão grelhado, tomate, pepino, azeitona roxa, cebola roxa, croutons e manjerição	27
<b>Salada de Beterraba</b> Beterraba assada com queijo de cabra, castanha-de-caju caramelizada e vinagrete de framboesa	30

# Pizzas Autorais

a partir das 18h

Ei Toni! (sem molho)

73

Muçarela de búfala,  
cogumelo paris fresco,  
gorgonzola e cebola roxa

Adicional de molho

4

Fungada no Cangote

76

Molho\*, muçarela de  
búfala, cogumelo,  
rúcula e alho frito

Essa é pro Romain

75

Molho\*, muçarela de  
búfala, queijo de  
cabra, abobrinha, pesto  
de manjerição (contém  
castanha-de-caju e  
parmesão) e sementes de  
abóbora

Que Pica

76

Molho\*, muçarela de  
búfala, copa lombo da  
casa, rúcula, mostarda  
e mel picante

Pestolã

75

Molho\*, muçarela de  
búfala, copa lombo  
da casa, cebola roxa  
e pesto de hortelã  
(contém castanha-de-caju  
e parmesão)

Caliente 2.0

73

Molho\*, muçarela de  
búfala, carne de linguiça  
artesanal, cebola roxa  
e picles de jalapeño

Salvi-se

76

Molho\*, muçarela de  
búfala, carne de  
linguiça artesanal,  
queijo de cabra e  
sálvia

BSB é 1 Ovo

75

Molho\*, muçarela de  
búfala, copa lombo  
da casa, cebola roxa, azeitona,  
orégano e ovo caipira

Adicional de ovo caipira

4

Nossa pizza é napolitana e  
servida tradicionalmente  
em 6 fatias.

Substitua por queijo  
vegano sem custo adicional

\*Nosso molho de tomate  
contém pimenta do reino

## Para chuchar a borda

Molho pesto

12

Azeite com lemon pepper

7

Pomodoro picante

8

Fonduta de queijo  
gorgonzola

12

Pesto de hortelã

12

Caramelo da casa

12

Trabalhamos com queijos  
de produção local

- muçarela de búfala Campana
  - queijo de cabra Cabríssima
  - queijo vegano Veganita

# Pizzas Clássicas

**Calabresa** 65  
Molho\*, muçarela,  
calabresa e cebola roxa

**Pepperoni** 65  
Molho\*, muçarela,  
pepperoni e raspa de  
limão siciliano

**Frango com Catupiri** 67  
Molho\*, muçarela,  
frango grelhado,  
catupiri e orégano

**Mar.Gay.Rita** 69  
Molho\*, muçarela  
de búfala, tomate  
italiano e basílico

**Muçarela** 62  
Molho\*, muçarela  
e orégano

**Via Láctea** 75  
Molho\*, muçarela,  
gorgonzola, catupiry  
e parmesão

# Pizzas Doces

**Pizza Miel Dorado** 72  
tradicional (6 fatias)  
Gomos de laranja na  
cachaça, muçarela de  
búfala, mel e praliné  
de castanha-de-caju

**Mini (4 fatias)** 45

**Pizza Doroteia** 72  
tradicional (6 fatias)  
Banana, muçarela  
de búfala e caramelo  
salgado da casa

**Mini (4 fatias)** 45

# Panuozzos

Sanduíches na massa de pizza

**Do Jonas** 45  
Rosbife, pickles de  
maxixe, rúcula e  
maionese de mostarda

**Mercatto** 47  
Copa lombo defumada,  
stracciatella\* de búfala  
e pesto de manjeriço

**Caprese** 45  
Tomate italiano fresco,  
stracciatella\* de búfala,  
manjeriço, parmesão e  
redução de balsâmico

\*Stracciatella = queijo cremoso  
de mozzarella desfiada misturada  
com creme de leite

valores em reais R\$

# Drinks Clássicos

<b>Bloody mary</b> Vodca Smirnoff, suco de tomate, temperos da casa, pickles de maxixe e limão	31	<b>Aperol spritz</b> Aperol, vinho branco, laranja, água e co <sub>2</sub>	39
sem álcool	24	<b>Moscow mule</b> Vodca Ketel One, limão, xarope simples e espuma de gengibre	35
<b>Negroni</b> Gim, vermute rosso e Campari	37	<b>Old fashioned</b> Bourbon, xarope simples e angostura	36
<b>Mojito</b> Rum, limão, xarope simples, hortelã e angostura	30		
sem álcool	24		

# Drinks Autorais

<b>Ipê Rosa</b> Gim, licor de flor de sabugueiro, toranja, bitter floral e co <sub>2</sub>	35	<b>Guarabon</b> bourbon, xarope de guaraná, caju, limão	32
<b>Bem-te-vi</b> Gim, cachaça de jambu, água de flor de laranjeira, hortelã e co <sub>2</sub>	33	<b>opção sem álcool</b>	16

# Destilados

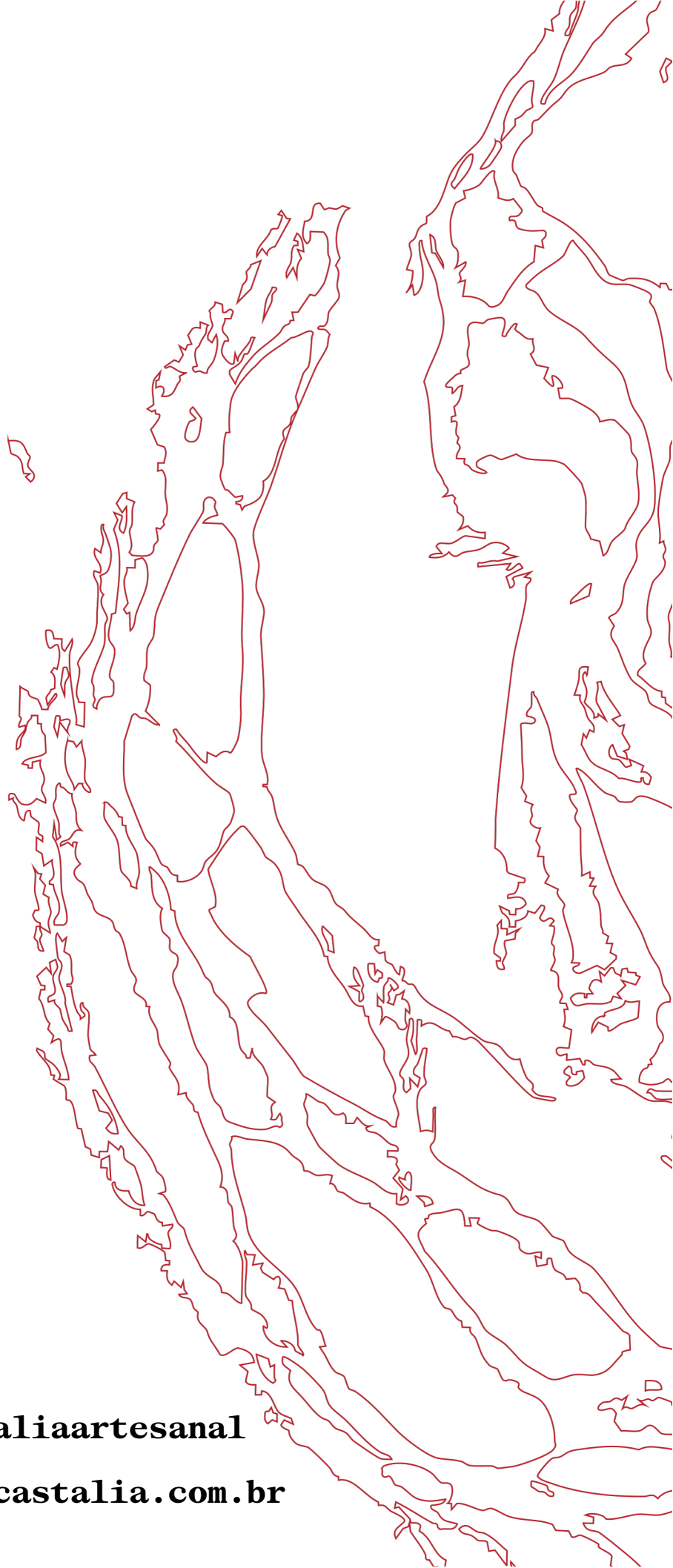
<b>Jim Beam White</b>	23	
<b>Union</b> Puro Malte Turfado • 5 anos	32	
<b>Cachaça</b> Weber House Primavera Orgânica	21	<u>Se for beber não dirija</u>  Proibida venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos
		valores em reais R\$

# Cervejas

<b>Heineken</b> (330 ml)	<b>14</b>	<b>Blue Moon</b> (350 ml)	<b>26</b>
<b>Heineken Zero</b> (330 ml)	<b>14</b>	<b>Baden Baden Cristal</b> (600 ml)	<b>28</b>
<b>Eisenbahn Pilsen</b> (355 ml)	<b>14,5</b>	<b>Baden Baden Golden</b> (600 ml)	<b>28</b>
<b>Eisenbahn Pale Ale</b> (355 ml)	<b>14,5</b>	<b>Baden Baden IPA</b> (600 ml)	<b>28</b>
<b>Lagunitas</b> (350 ml)	<b>26</b>	<b>Baden Baden Witbier</b> (600 ml)	<b>28</b>
		<b>Preparo de Cozumel</b>	<b>15</b>

# Bebidas

<b>Sucos Sucopira</b> consulte os sabores	<b>16</b>	<b>Suco de laranja</b> <b>Copo</b> <b>Jarra</b>	<b>9</b> <b>20</b>
<b>Energético Monster</b> consulte os sabores	<b>17,5</b>	<b>Flamingo tropical</b> Limão tahiti, xarope de toranja, suco de laranja, e sal temperado	<b>18</b>
<b>Coca-Cola</b> normal • zero	<b>8,5</b>	<b>Marco zero</b> Framboesas, gengibre, limão e co <sub>2</sub>	<b>18</b>
<b>Fanta guaraná</b> normal • zero	<b>8,5</b>	<b>Erva-mate</b> Chá mate, limão siciliano e xarope simples	<b>12</b>
<b>Schweppes tônica</b> normal • zero	<b>8,5</b>	<b>Chai fresh</b> Suco de laranja e suco de limão com xarope de gengibre	<b>18</b>
<b>Schweppes citrus</b> normal • zero	<b>8,5</b>	adicional de espuma de gengibre	<b>4</b>
<b>Água mineral</b> gás • sem gás	<b>7</b>		
<b>Soda italiana</b> consulte os sabores	<b>16</b>		
<b>Guaraná</b> Xarope de guaraná, limão e água gaseificada	<b>18</b>		
valores em reais R\$			



**castaliaartesanal**

**[www.castalia.com.br](http://www.castalia.com.br)**