



Castellón



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

Espresso ✓ 11 . 15
30ml • duplo 60ml

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

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

Affogato 28
quente 180ml • gelado 300ml
Espresso duplo ristretto
e bola de sorvete
de creme

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

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

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 frio 12 . 14
250ml • Consultar opções

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

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 multigrãos

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

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 multigrãos

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 multigrãos

*Valor total do combo (R\$)

Entradas

a partir das 18h

Crostini 17
Tiras de massa assada,
azeite e flor de sal

Para chuchar:

Molho pesto 12

Azeite com lemon pepper 7

Pomodoro picante 8

Fonduta de queijo gorgonzola 2

Burrata caprese 89

Burrata campana servida
com tomate cereja
assado, tomate italiano,
manjerição, sementes
de abóbora, azeite
e pimenta do reino.
Acompanham crostini

Burrata di modena 93

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

Saladas

Salada Ceasar P . 25 G . 39

Alface americana,
croutons, parmesão,
molho ceasar tradicional
(com toque de anchovas)

Pequena - 1 pessoa

Grande - 2 a 3 pessoas

adicional de frango (100g) 13

Salada Panzanella 27

Pimentão grelhado,
tomate, pepino, azeitona
roxa, cebola roxa,
croutons e manjerição

Salada de Beterraba 30

Beterraba assada com queijo de
cabra, castanha-de-caju
caramelizada e vinagrete
de framboesa

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 manjericão (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

valores em reais R\$

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, picles de
maxixe, rúcula e
maionese de mostarda

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

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

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

Drinks Clássicos

Bloody mary 31

Vodca Smirnoff, suco de tomate, temperos da casa, pickles de maxixe e limão

sem álcool 24

Negroni 37

Gim, vermute rosso e Campari

Mojito 30

Rum, limão, xarope simples, hortelã e angostura

sem álcool 24

Aperol spritz 39

Aperol, vinho branco, laranja, água e co₂

Moscow mule 35

Vodca Ketel One, limão, xarope simples e espuma de gengibre

Old fashioned 36

Bourbon, xarope simples e angostura

Drinks Autorais

Ipê Rosa 35

Gim, licor de flor de sabugueiro, toranja, bitter floral e co₂

Bem-te-vi 33

Gim, cachaça de jambu, água de flor de laranjeira, hortelã e co₂

Guarabon 32

bourbon, xarope de guaraná, caju, limão

opção sem álcool 16

Destilados

Jim Beam White 23

Union 32

Puro Malte Turfado
• 5 anos

Cachaça 21

Weber House Primavera
Orgânica

Se for beber não dirija

Proibida venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos

Cervejas

Heineken (330 ml)	14
Heineken Zero (330 ml)	14
Eisenbahn Pilsen (355 ml)	14,5
Eisenbahn Pale Ale (355 ml)	14,5
Lagunitas (350 ml)	26

Blue Moon (350 ml)	26
Baden Baden Cristal (600 ml)	28
Baden Baden Golden (600 ml)	28
Baden Baden IPA (600 ml)	28
Baden Baden Witbier (600 ml)	28
Preparo de Cozumel	15

Bebidas

Sucos Sucopira consulte os sabores	16
Energético Monster consulte os sabores	17,5
Coca-Cola normal • zero	8,5
Fanta guaraná normal • zero	8,5
Schweppes tônica normal • zero	8,5
Schweppes citrus normal • zero	8,5
Água mineral gás • sem gás	7
Soda italiana consulte os sabores	16
Guaraná Xarope de guaraná, limão e água gaseificada	18

Suco de laranja Copo	9
Jarra	20
Flamingo tropical Limão tahiti, xarope de toranja, suco de laranja, e sal temperado	18
Marco zero Framboesas, gengibre, limão e co ₂	18
Erva-mate Chá mate, limão siciliano e xarope simples	12
Chai fresh Suco de laranja e suco de limão com xarope de gengibre	18
adicional de espuma de gengibre	4

valores em reais R\$



 **castaliaartesanal**

www.castalia.com.br