

OBRIGADO PELA
SUA PRESENÇA

no

SENAC
CACIQUE CHÁ
BISTRÔ

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

12h ÀS 18h - SEGUNDA A SEXTA

12h ÀS 15h - SÁBADO

Aceitamos cartões* de débito, crédito e PIX.

PRATOS À LA CARTE - **12h ÀS 15h**

LANCHES / CAFETERIA - **15h ÀS 18h** (seg à sex) - 12h às 15h (sab)

Seu **atendimento**
está sendo realizado
por alunos(as) em
treinamento

* Consulte bandeiras.

☎ 79 3022-6155

🌐 www.se.senac.br

📷 @senacse

📷 @caciquecha

Fecomércio SE
CNC Sesc Senac
Sindicatos | Instituto Pernambuco

Aceitamos cartões* de débito e crédito



Aceitamos em Cartões Visa Refeição



Senac CNC
Sesc

Entradas

- **Fonduta de queijo com torradas**
Torradas com tomate seco e mix de queijos. R\$ 28,00
- **Mix de folhas (vegano)** R\$ 28,00
- **Mix de Folhas com Atum e legumes** R\$ 29,50
- **Mix de Folhas com cubos de frango salteado com azeite e ervas** R\$ 30,50
- **Mix de Folhas com salmão grelhado com toque defumado** R\$ 31,50

Pratos Principais

Risotos

- **Risoto de Filé com Gorgonzola**
Risoto com cubos de filé mignon com toque de queijo gorgonzola e redução de cerveja preta. R\$ 43,00
- **Risoto de Camarão**
Arroz arbóreo, enriquecido com queijo parmesão camarão e tuile de queijo R\$ 45,00

Aves

- **Frango à Parmegiana** R\$ 38,00
Filé de peito de frango empanado coberto com molho de tomate e queijo mussarela gratinado com arroz branco, purê de batata inglesa.
- **Frango Grelhado Fit** R\$ 36,50
Arroz branco, legumes salteados (brócolis, cenoura e ervilhas) alface chiffonade e cubos de tomates.

Carnes

- **Picanha Fatiada com Fonduta de Queijo** R\$ 39,00
Arroz branco, feijão tropeiro, farofa da casa, vinagrete, batata rústica, Fonduta de queijo.
- **Medalhão ao Demi Glace** R\$ 47,00
Medalhão de filé envolto em tiras de bacon assado acompanhado de arroz cremoso, batata rústica e molho demi glace.
- **Filé Mignon Gratinado** R\$ 39,50
Suculento bife de filé mignon com molho de tomate e queijo mussarela gratinado com fettuccine ao sugo.

Peixes e frutos do mar

- **Salmão à Cacique** R\$ 54,00
Lombo de Salmão com camarões, coberto com fonduta de queijo e tomates-cereja, arroz branco com cenoura e ervilhas.
- **Salmão com Crostas de Ervas** R\$ 48,00
Risoto de alho-poró com lombo de salmão com crosta de ervas.

- **Moqueca de Peixe com Camarão** R\$ 52,00

Filé de pescada-amarela com camarões, arroz branco, pirão, vinagrete.

- **Pescada Confitada** R\$ 42,00

Arroz de castanha, purê de batata inglesa, molho de alho-poró e salsa.

Massas

- **Fettucine com Camarão e Alcaparra** R\$ 48,00

Fettuccine com camarões ao molho sugo com toque de alcaparras e queijo parmesão.

- **Lasanha de Carne de Sol** R\$ 32,00

Massa fresca intercalada com recheio de carne de sol e queijo mussarela, molho de tomate gratinada com queijo parmesão.

- **Rondelli de Queijo** R\$ 27,00

Massa fresca recheada com queijos, servida com molho.

- **Rondelli de Frango** R\$ 28,00

Massa fresca recheada com frango, servida com molho.

- **Rondelli de Carne** R\$ 29,00

Massa fresca recheada com carne desfiada, servida com molho.

- **Canelone de Queijo** R\$ 27,00

Massa fresca recheada com queijos, servida com molho.

- **Canelone de Frango** R\$ 28,00

Massa fresca recheada com frango, servida com molho

- **Canelone de Carne** R\$ 29,00

Massa fresca recheada com carne desfiada, servida com molho.

Vegano

- **Spaguete de Legumes** R\$ 26,00

legumes laminados com nozes e castanhas caramelizadas e azeite

Kids

- **Cubinho de Filé** R\$ 32,00

Arroz branco, filé em cubos e batata rústica

- **Cubinho de Frango** R\$ 29,00

Arroz branco, cubinhos de frango e batata rústica

Porções

Porção de Batata rústica	R\$ 4,00
Feijão Tropeiro	R\$ 6,00
Arroz Branco	R\$ 4,00
Purê de Batata	R\$ 5,00
Vinagrete	R\$ 4,00

Sobremesas

-Naked Cake (consultar) Morango, Doce de Leite, Brigadeiro ou Brigadeiro Branco	R\$ 16,00
-Torta de Chocolate Belga Torta à base de massa sablé com mousse de chocolate belga e raspas de chocolate.	R\$ 17,00
-Doces de Compota (consultar) Ambrosia, Abacaxi ao vinho, Banana, Caju, Goiaba e Pera ao vinho	R\$ 12,00
-Pudim de Leite	R\$ 13,00
-Tortilha de Morango (na taça) Geléia de morango, Farofa de biscoito e Chantinho de morango.	R\$ 16,00
-Brownie com Sorvete de Tapioca Bolo de chocolate meio amargo com oleogênica, ganache de chocolate e sorvete de tapioca.	R\$ 19,00
-Brigadeirão Brigadeiro de forma com gotas de chocolate e calda de caramelo.	R\$ 10,00

-Petit Gateau
Petit gateau de chocolate servido com sorvete de creme e brigadeiro. R\$ 19,00

-Pudim de Coco
Pudim de coco com cocada, gengibre e redução de vinho. R\$ 13,50

-Bolo de Café na Taça
Brigadeiro de café, chantinho de café, bolo mesclado e calda de café. R\$ 12,00

Bebidas

Não Alcoólico

-Chás (erva-doce, camomila, cidreira, boldo e carqueja)	R\$ 6,00
- Água (s/gás)	R\$ 4,50
- Água (c/gás)	R\$ 5,00
- Refrigerante (lata)	R\$ 6,00
- H ² O / Limoneto	R\$ 6,00
- Suco de Frutas ou Polpa (copo)	R\$ 6,50
- Suco com Dois Sabores	R\$ 10,00
- Sumo de limão	R\$ 2,00
- Jarra de Suco	R\$ 16,00
- Água Tônica	R\$ 5,00

Alcoólicas

Fermentadas

- Cerveja Bohemia (long neck)	R\$ 10,00
- Cerveja Stella (long neck)	R\$ 11,00
- Cerveja Heineken (long neck)	R\$ 12,00
- Taça de Vinho de mesa	R\$ 12,00
- Taça de Vinho do porto	R\$ 16,00

Vodkas

- Absolut	R\$ 12,00
- Orloff	R\$ 8,00

Cachaças

- Cachaça 51	R\$ 6,00
- Ypioca	R\$ 10,50
- Cabaré	R\$ 11,00
- Reserva de barão	R\$ 10,00

Rum

- Montila Carta Ouro	R\$ 8,00
- Bacardi	R\$ 8,50

Whisky

- Red Label (8 anos)	R\$ 18,00
- Black & White (8 anos)	R\$ 14,00
- Black Label (12 anos)	R\$ 22,00

Outros

- Campari (biiter)	R\$ 12,00
- Conhaque Martell (brandy)	R\$ 12,50
- Martini (vermouth)	R\$ 9,00
- Gin Rocks (gin)	R\$ 12,00

Licor (taça)

- Licor de Amarula	R\$ 16,00
- Curaçau Blue	R\$ 16,00
- Cointreau	R\$ 16,00
- Licor Tia Maria	R\$ 16,00
- Frangelico	R\$ 16,00

Drinks

- Coquetel com Vodka Nacional R\$ 22,00

- Coquetel com Vodka Importada R\$ 26,00

- Coquetel de Frutas (sem álcool) R\$ 20,00

- Capiroska (Vodka Nacional) R\$ 19,00

- Capiroska (Vodka Importada) R\$ 24,00

- Gin Frutado R\$ 22,00
Gin doce, frutas da época macerada, água com gás,
gelo e alecrim.



- Moscow Mule R\$ 22,00

Sumo de Limão, Xarope de gengibre, vodka,
água com gás, espuma cítrica de gengibre



- Piñã Colada R\$ 19,00

abacaxi, leite de coco, leite
condensado, creme de leite,
gelo e rum.



- Limonada das Neves (s/álcool) R\$ 16,00

leite de coco, sumo de limão,
xarope de açúcar, gelo



- Gin Aromatizado com Pitaya R\$ 24,50

pitaya, xarope de morango,
sprite e gim



- Caipirinha

R\$ 15,50

Limão, Morango, Kiwi, Abacaxi ou Maracujá



- Negrone

R\$ 24,00

gin, campari, vermouth rosso, laranja e gelo



- Soda Italiana de Frutas
(vermelhas, verdes ou amarelas)

R\$ 16,00

Xarope de fruta da estação, gelo e água com gás



- Paradise

R\$ 27,00

xarope de frutas vermelhas, suco de laranja, rum e curaçau blue, leite de coco.



- Mojito c/ chá de frutas vermelhas

R\$ 20,00

Sachê de chá, água morna, limão, açúcar, hortelã, vodka, água com gás e gelo.



- Tamarindo Refrescante Alcoólico

R\$ 22,00

geleia de tamarindo, sprite, sumo de limão, absolut

Cafés

Cafés Quentes

- Café Espresso Longo R\$ 9,00
- Café Espresso Padrão R\$ 6,00
- Café Espresso Curto R\$ 6,00
- Café Espresso Ristreto R\$ 6,00
- Café Espresso Carioca R\$ 6,00



Café Grão Especial
(Regiões do Brasil)
100ml

R\$ 12,00

Prensa Francesa



Clever



V60

Cafés Gelados



- Afogatto

R\$ 17,00

café expresso com ganache de chocolate, cappuccino em pó, sorvete de creme e chantilly



- Frappé de Café

R\$ 16,00

café expresso com sorvete de tapioca, chocolate meio amargo e chantilly.



- Smoothie de Maracujá

R\$ 19,00

concentrado de maracujá, ganache de chocolate com café, sorvete de creme, chantilly, chocolate em pó meio amargo.



- Cappuccino

R\$ 19,00

café expresso, leite cremoso, chocolate meio amargo, ganache de chocolate e chantilly



- Coffee Limone

R\$ 17,50

suco de limão siciliano, leite condensado, creme de leite, licor de amarula, café expresso



- Orange Coffee

R\$ 16,50

suco de laranja, sorvete de creme, café expresso, gelo

- Latte Machiato

R\$ 7,50

8g de café em grão, 300ml de Leite Vaporizado cremoso e 05 ml de cobertura chocolate.

- Cold Brew (grão especial)

R\$ 13,00

café extraído a frio por 24 horas servido com gelo

- Cappuccino Italiano

R\$ 13,00

leite vaporizado e cremoso

Lanches / Cafeteria

-Caldo Verde

R\$ 13,50-

Caldo a base de macaxeira com paio e couve.

-Bobó de Camarão

R\$ 16,00

-Creme de Frango

R\$ 11,00

-Escondidinho

R\$ 16,00

Carne de Sol ou Charque

-Croque Monsieur

R\$ 17,00

Pão de forma recheado com queijo e presunto com cobertura de bechamel

-Cuscuz na Xícara

R\$ 18,00

Flocos de milho recheado com queijo coalho e carne de sol ou charque.

-Pão de Alho com camarão

R\$ 25,00

Pasta de alho cremosa, com pão francês recheado com camarão e queijo gratinado.

Tapioca:

-Queijo

R\$ 16,00

-Queijo e Presunto


R\$ 18,00

-Frango

R\$ 20,00

-Carne

R\$ 22,00



Inaugurado em 1949, o **Cacique Chá** foi um espaço de encontro de intelectuais, um patrimônio arquitetônico, cultural e histórico da sociedade sergipana da época. Em suas paredes foram pintados painéis pelo artista plástico sergipano **Jenner Augusto**, considerados um marco da pintura moderna em Sergipe e que possuem grande valor histórico-cultural, retratando imagens do folclore, da história e dos costumes de Sergipe.

Após sua reestruturação arquitetônica e com painéis restaurados, a Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Sergipe (**Fecomércio/SE**), através do **Senac**, recebeu do Governo do Estado (2014) o Restaurante Cacique Chá com a nobre missão de conduzir ações educacionais no novo espaço.


Em **17 de março de 2015**, ano em que Aracaju completou 160 anos, o Senac inaugurou mais uma Unidade de Ensino Profissional em Sergipe, o **Senac Bistrô Cacique Chá** e instituiu neste espaço o **Memorial Jenner Augusto**, em homenagem ao renomado pintor, com a finalidade de preservar e divulgar o seu legado, além de preservar a memória cultural do Estado. Nessa mesma Unidade encontra-se também a Sala Luiza Silveira, em homenagem a viúva do artista.

O funcionamento do Senac Bistrô Cacique Chá e a instalação do Memorial Jenner Augusto além de reforçarem a **missão pedagógica** da instituição e resgatarem valores históricos e afetivos de inúmeros sergipanos que, em outras décadas, frequentaram o Cacique Chá, contribuirão para a divulgação do turismo, da gastronomia, da cultura e da arte, e proporcionar oportunidades laborais para as novas gerações.



SENAC

CACIQUE CHÁ
BISTRÔ

 Telefone: 79 3022-6155

 Praça Olímpio Campos, 11, Centro
49.010-040 • Aracaju/SE

 @caciquecha

 @senacse