



Cordelo®



UM CARDAPINHO TÃO BELO

Manifesto Cordelo: Um Elo Entre Nordeste e Curitiba.

Inspirados pela rica tradição da literatura de cordel, que dá nome à nossa casa, celebramos as histórias, os sabores e os sons do Nordeste. Aqui, cada detalhe, desde a decoração até o atendimento, é uma homenagem ao nosso patrimônio cultural. As paredes adornadas com artesanatos regionais, rendas e xilogravuras transportam nossos visitantes para uma viagem sensorial ao coração nordestino.

Nosso cardápio é uma ode à culinária nordestina, preparado com amor e paixão. Ingredientes autênticos como carne de sol, queijo coalho e tapioca são transformados em pratos que evocam memórias e criam novas experiências. Cada refeição é um convite para explorar e se apaixonar pela riqueza gastronômica do Nordeste.

Na Cordelo, o café coado na hora exala o aroma do aconchego, enquanto o som suave do forró embala conversas e risadas. Somos um ponto de encontro onde o calor humano é o principal ingrediente, e onde cada sorriso compartilhado fortalece nosso elo com os clientes.

Mais do que uma cafeteria, somos um elo que une Curitiba ao Nordeste, revelando as belezas e peculiaridades que nos fazem brasileiros. Através da arte, da culinária e da hospitalidade, celebramos a diversidade e a união de nosso país.

Cordelo é um convite para vivenciar a essência do Nordeste em Curitiba, um espaço onde a tradição e a inovação se encontram para criar uma experiência única e autêntica. Venha fazer parte dessa história, saboreie nossos pratos, sinta o carinho no atendimento e deixe-se envolver pela cultura que nos conecta. Cordelo: um elo entre corações nordestinos e curitibanos, unidos pelo amor à vida e à nossa terra.





Chicó

*(cuscuz+ carne do sol desfiada +
creme de queijo + carne do sol em cubos)*

Carne desfiada dentro do cuscuz, coberto com creme de queijo, trás um sabor apurado. Ao redor, mais carne pra completar, um prato arretado pra te conquistar! — R\$ 43



João Grilo

*(cuscuz+ carne de charque + queijo coalho
frito + banana da terra frita)*

Charque na medida, sabor destemido, queijo coalho no cuscuz derretido. Banana da terra vem pra acompanhar, O gostinho do sertão vai te conquistar! — R\$ 40



Maria bonita

*(cuscuz+ carne de sol na nata + pedaços queijo
coalho + farofa de milho + pimenta biquinho)*

Queijo coalho e carne de sol na nata é um grande manjar, Farofa de milho frito, pimenta e coentro pra enfeitar, Maria Bonita no prato, é só saborear. — R\$ 44



“Pru mode
de cumê
bem”



Cuscuz



Cuscuz Lampião — R\$ 37

(cuscuz desconstruído + ovo poché + linguiça + queijo coalho + vinagrete)

Cuscuz valente que chega com ousadia, tem linguiça e queijo na mesma harmonia. Ovo poché vem pra dar o encanto, e o vinagrete completa com tanto. É prato de história, de alma e chão receba o sabor do bravo Lampião!

Dona Expedita — R\$ 35

(cuscuz com frango no meio + creme de milho + bacon em cubos)

Cuscuz recheado que é pura magia, o frango no meio traz é poesia. Com creme de milhoquentinho e sedoso, e o croc do bacon deixa tudo gostoso. É prato de afeto, de mesa bonita receba o sabor da Dona Expedita!

Gonzaguinha — R\$ 30

(cuscuz + sol no meio + catupiry no meio)

Esse cuscuz canta igual Gonzaguinha, com sol duplo no meio, é pura farra danada. O catupiry se derrete e se aninha, é sabor que abraça, mistura afinada. Um baião de sabores, sem ladainha é nordeste no prato, é alma arretada!

Luiz Gonzaga — R\$ 42

(cuscuz com queijo coalho + costela + vinagrete)

É cuscuz de respeito, com força e bravura, queijo coalho puxando na gostosura.

A costela desafia com tanta ternura, vinagrete arretado que dá formosura. É Luiz Gonzaga em forma de mistura, com sabor que embala a alma na doçura!

Belchior — R\$ 38

(cuscuz com flocão de arroz + coco na massa + leite de coco fresco adoçado)

Cuscuz do poeta que sonha acordado, flocão de arroz, no sabor delicado.

Tem coco na massa, bem misturado, e leite docinho, bem temperado. Belchior nesse prato, doce e rimado, um canto macio, de afeto bordado!

Zumbi dos Palmares — R\$ 45

(cuscuz com queijo misturado + charque na nata + farofa de banana-da-terra com panko)

Esse é de luta, de história e raiz, com queijo no cuscuz, é sabor que diz. Charque na nata, que prato feliz! A farofa é riqueza da terra, um matiz. Zumbi no tempero, levanta e conduz é memória e orgulho servidos com luz!



Porto de Galinhas*

(tapioca branca + queijo mussarela + bacon em cubos + catupiri + orégano)

Tapioca com queijo muçarela e ervas a brilhar,
Recheada com frango, bacon e catupiri, é pra encantar,
Orégano no toque final,
faz o paladar delirar. — R\$ 30

*“Não precisa
luxo, precisa
tempero”*



Tapiocas salgadas

Canoa Quebrada — R\$ 30

(tapioca com massa de beterraba + queijo mussarela + frango desfiado + geleia de bacon + creme de gorgonzola + cream cheese)

Massa de beterraba, um prato arretado,
Com queijo, frango e creme cheese, bem caprichado.
Geleia de bacon e gorgonzola no final,
É sabor que encanta, um banquete sem igual.

Praia do Forte — R\$ 30

(tapioca rendada com queijo coalho + queijo mussarela + charque desfiado + pimenta biquinho + Cebote + melado de cana)

Tapioca rendada, queijo coalho a brilhar,
Com mussarela e carne seca a combinar,
Pimenta e cebote no sabor que se levanta,
Melado de cana pra doce finalizar,
Na Praia do Forte, um prato que encanta!

Calhetas — R\$ 35

(tapioca branca + queijo + carne de sol + chutney de tomate + geleia de pimenta + cream cheese)

Com carne de sol, queijo e cremosidade, o cream cheese chega com suavidade. Tem chutney, tem pimenta que aquece a alma, e Calhetas te abraça com sabor e calma. É mistura arretada, de canto especial tapioca que vale um pôr do sol tropical!

Adicionais*

Porção de carne seca - R\$ 8

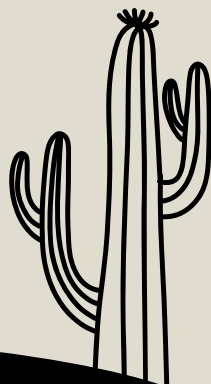
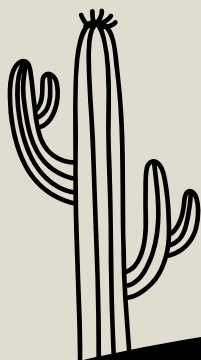
Porção de carne de sol - R\$ 8

Fatia de de queijo coalho - R\$ 6

Ovo - R\$ 3

Porção de Bacon - R\$ 5

Pipoca de queijo coalho - R\$ 5



Cabedelo — R\$ 31

(tapioca branca + queijo + frango + rúcula + chutney de tomate)

Tem queijo, tem frango, tem cor no sabor, a rúcula fresca dá toque e frescor. Com chutney de tomate no meio da festa, a Cabedelo é leve mas não deixa aresta. É pra quem quer força com leveza no prato, essa tapioca é charme arretado!

Enseada dos Corais — R\$ 32

(tapioca branca + mussarela + coalho + parmesão + creme de queijo + cebola em flocos)

É mar de queijos, uma onda rendada, com cebola crocante na beirada. Tem parmesão, coalho e muito amor, e o creme de queijo é puro sabor. A Enseada é beleza e fartura no cais tapioca que brilha nos seus arraiais!



Jericoacoara — R\$ 38

(tapioca branca + queijo + creme de queijo + camarão no alho + pouco coentro + melado picante)

Camarão no alho, aroma no ar, com creme de queijo que vem pra encantar. Tem coentro de brisa e melado envolvente, Jericoacoara é ousada, quente e ardente. É sabor do mar com toque envolvente essa tapioca é um beijo nordestente!

Crepioca*



Frango c/ Bacon — R\$ 22

Ovos com tapioca, frango, bacon e mussarela a brilhar, Orégano por cima, é só servir e saborear.

Mista — R\$ 20

Ovos com tapioca, tudo junto a cozinhar, Queijo, presunto e erva, no recheio a encantar.



“Prato cheio, coração cheio”

Tapiocas doces

“Comida boa,
rede e prosa”



Boa viagem — R\$ 30

(massa de tapioca hidratada no café + doce de leite da casa + nibis de cacau)

Massa de tapioca hidratada no café,
um encanto pra provar,
Doce de leite e laranja, baunilha a encantar,
Chocolate e nibs de cacau, um sabor de se deliciar.

Refúgio — R\$ 28

(tapioca branca + brigadeiro + geleia de morango + granulado)

Brigadeiro cremoso com morango é paixão, um refúgio doce pra tocar o coração. O granulado dá festa e alegria, essa tapioca é amor em poesia. Se a vida pede pausa e doçura no trilho. Refúgio é abrigo, sabor e brilho!

Maragogi — R\$ 32

(tapioca branca + queijo + brigadeiro + crocante de amendoim + cacau)

Tem queijo com doce, mistura afinada, brigadeiro e amendoim numa dança encantada. O cacau finaliza com toque sutil, Maragogi é doçura com sotaque do Brasil. É croc, é cremoso, é amor que vicia um pedacinho de praia em forma de iguaria!

Barra dos Coqueiros — R\$ 30

(tapioca branca + cocada cremosa de coco queimado + lascas de coco)

Cocada cremosa com coco queimado, vem nas lascas finas, sabor caprichado.

É praia, é sombra, é gosto certo, doce nordestino. Barra dos Coqueiros. Pra quem ama coco com alma e ternura, essa tapioca é pura doçura!

Tapioca Itamaracá - R\$ 21

(coco fresco + queijo mussarela + leite condensado)

Coco fresco, queijo mussarela e leite condensado,
É uma tapioca que embala com sabor bem apurado,
Tapioca Itamaracá é um prato bem adorado.



© Método desenvolvido
e fabricado no Brasil.



Koar

CAFÉ FILTRADO

O café que se extrai,
Deve ser bem encorpado,
Com doçura que atrai,
E um toque bem marcado,
De acidez que satisfaz,
Um sabor equilibrado.

R\$ 18



Experimente o Cordelatte

(latte com rapadura ou
especiarias nordestinas)

Leite quentinho,
café encorpado,
rapadura que adoça
o passado.

Um gole que abraça,
esquenta e encanta,
sabor do sertão que
o coração canta.

- R\$ 17



Nossos cafézinhos

Espressinhos:

Curto 30ml — R\$ 7

Duplo 60ml — R\$ 9

Filtrados: — R\$ 18

Prensa francesa:

Com 15 gramas de café,
Na medida exata de água,
Surge a bebida que faz bem,
Turva e forte, que embala.

V60:

Com 20 gramas de café,
E 300 de água pura,
Surge a bebida que é fé,
Equilíbrio e ternura.
Entre acidez e doçura,
A alma encontra a sua.



“É de
lamber os
beijo!”

*Por R\$2,00 a mais, experimente,
Leite sem lactose, fica excelente!*

Bebidas quentes



Macchiato — R\$ 9

Espresso com uma pitada de espuma de leite.

Cappuccino — R\$ 12

Espresso com leite vaporizado e espuma cremosa.

Latte — R\$ 14

Espresso com leite vaporizado e leve camada de espuma.

Latte Caramelo — R\$ 17

Espresso com xarope de caramelo e leite vaporizado.

Latte Vanilla — R\$ 17

Espresso com xarope de baunilha e leite vaporizado.

Mocha — R\$ 15

Espresso com calda belga e leite vaporizado.

Mocha Doce de Leite — R\$ 15

Espresso com doce de leite e leite vaporizado.

Mocha Gianduaia — R\$ 17

Espresso com creme de chocolate com avelã e leite vaporizado.

"Oxe, pensa numa vida boa!"



Mocha Prestígio — R\$ 17

Espresso misturado com leite e coco em pó, calda de chocolate belga e coco ralado.

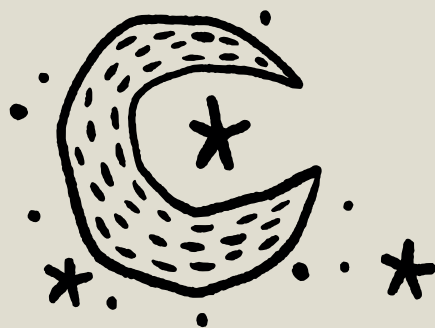


Cappuccino da Casa — R\$ 18

Espresso com leite vaporizado, doce de leite caseiro e mini marshmallows levemente tostados.

Chocolate Quente — R\$ 18

Chocolate especial com leite vaporizado.



Matcha — R\$ 16

Mistura de matcha da casa com essência e leite vaporizado.

“Sou do
nordeste, não
me entrego
não”



Bebidas geladas

Espresso Tônica — R\$ 12

Espresso com água tônica.

Latte Gelado — R\$ 14

Espresso, leite e gelo.

Mocha Gelado — R\$ 17

Espresso com calda belga e leite vaporizado.

Gianduia Gelado — R\$ 17

Espresso com creme de chocolate com avelã e leite vaporizado.

Prestígio Gelado — R\$ 17

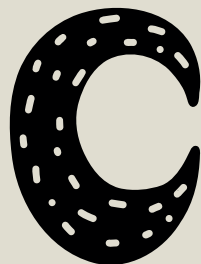
Espresso misturado com leite e coco em pó, calda de chocolate belga e coco ralado.

Chá Mate — R\$ 16

Água com gás (ou sem), xarope de romã, pêssego ou cranberry e chá mate.

Latte Caramelo — R\$ 17

Espresso com xarope de caramelo, leite vaporizado e gelo.



“Pra refrescar
o juízo”

Latte Vanilla – R\$ 18

Espresso com xarope de baunilha, leite vaporizado e gelo.

Affogatto – R\$ 16

Espresso servido imerso no sorvete de creme.

Matcha – R\$ 16

Mistura de matcha da casa com essência e leite vaporizado.

Água – R\$ 5

Com ou sem gás.

Refrigerante – R\$ 6

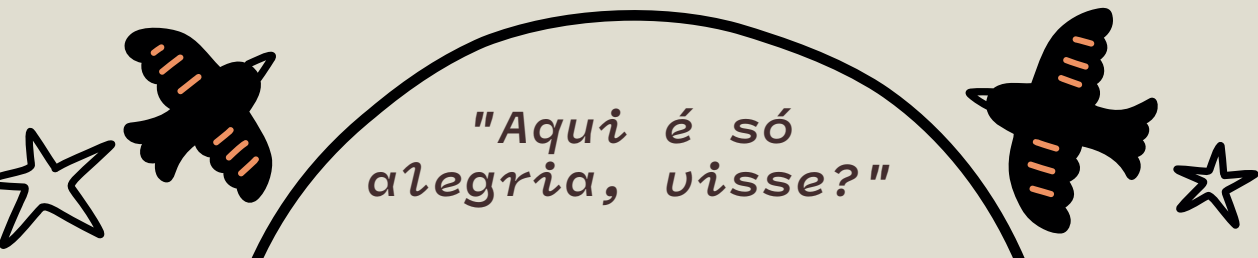
Normal e zero.

Suco de polpa – R\$ 12

Consulte os sabores disponíveis.

Soda Italiana – R\$ 12

Consulte os sabores disponíveis.



Recife

*(queijo mussarela + carne de charque + pimenta
biquinho + cebote + melado de cana)*

Pão italiano com manteiga,
queijo e carne seca é um trem,
Pimenta e cebote no final,
é sabor que não tem igual,
Recife é um toast que vai
te fazer sorrir também. — **R\$ 28**

*"De barriga cheia até
o humor melhora."*



Pães

Feitos com pães italianos *de fermentação natural*.

Fortaleza — R\$ 20

(ovos cremosos + bacon + tomate cereja + páprica + azeite)

Pão com ovos cremosos, bacon e tomate é um prato de valor, Finalizado com páprica e azeite, é um sabor de amor, Fortaleza é um toast que alegra e faz brilhar o sabor.



"Aqui a gente dá nó em pingo d'água."

Teresina — R\$ 30

(carne de sol + requeijão + queijo coalho)

Recheado com carne de sol, requeijão e queijo coalho tostado, Toque especial finaliza o prato bem amado, Teresina é um toast sempre genial e bem adorado.

Caruaru — R\$ 30

(charque na nata + fatia de coalho + melado de cana)

Charque na nata, sabor que emociona, com queijo coalho que se impõe na redoma. E o melado de cana finaliza macio um pão que aquece até dia frio. É força, é festa, é sabor sem apuro

Pesqueira — R\$ 27

(frango + creme de milho + bacon em cubos)

Tem frango suculento e o creme dourado, com bacon crocante bem espalhado. É pão nordestino, de sustança e poder, Pesqueira chegou pra fazer você comer! É lanche que enche, que abraça e festeja sabor de verdade, sem firula ou peleja!



Para petiscar

Porção de Pães de Queijo
6 unidades — R\$ 15

Sabores:

- Tradicional
- Goiabada
- Recheado com Bacon
- Multigrãos
- Provolone

Coxinha com Massa de Mandioca — R\$ 14

Coxinha com massa de mandioca é um lanche sensacional, Recheada com sabor gostoso, Sem glúten e delicioso, é um prato ideal, Sem glúten e delicioso, é um deleite real.



*"Sertanejo é
antes de tudo
um forte."*



Porção de Dadinhos de Tapioca — R\$ 32

Oito dadinhos de tapioca com geleia de pimenta é um encanto, Petisco arretado que faz o paladar se levantar, É uma delícia sertaneja que é um verdadeiro manto.

Porção de Acarajé — R\$ 40

Três acarajés fritinhos com camarão e vatapá são tradição, Acompanhado de vinagrete, é um prato de celebração, Acarajé é o petisco que alegria o coração.

Pães Delícia Recheados — R\$ 17

Três pãezinhos fofos, pura sedução, Recheados de queijo, emoção no pão. Macios e leves, prontos pra saborear, A qualquer hora, eles vão te encantar!

*"Chegue
mais pra
puxar uma
conversa
boa."*





Sobremesas

Brownie — R\$ 13

Brownie de chocolate é pura paixão, Textura densa e sabor traz emoção, É o doce sertanejo que encanta o coração.

Cartola — R\$ 24

(banana caramelizada + canela + queijo coalho tostado + leite condensado ou brigadeiro)

Banana dourada, canela no ar, com queijo tostado pra emocionar. Leite condensado ou brigadeiro no fim, Cartola é doçura sem ter um fim. É sobremesa com alma e calor pra fechar o banquete com muito amor!

Flor de coco — R\$ 25

(cocada cremosa + doce de leite da casa + flor de sal + sorvete da casa + lascas de coco)

Cocada cremosa com doce da casa, flor de sal que chega e abraça. Tem sorvete gelado, que refresca e encanta, e lascas de coco que a memória canta. É a sobremesa que floresce o coração doçura com alma do nosso sertão.

Canjiquinha Brulee — R\$ 15

Canjiquinha brulee é a inovação no prato, Com sabor de milho e crocância é um doce encantado, É a mistura perfeita que faz o prazer ser exaltado.

Romeu e Julieta R\$ 15

(brigadeiro de queijo + doce de goiaba)

Um amor proibido virou tradição, queijo e goiaba em perfeita união. O brigadeiro é arte, o doce é paixão, romeu e Julieta na mesma porção. É pra adoçar a vida com poesia, um clássico arretado da nossa padaria!



*Olhe a vitrine, venha espiar,
Tem doce que faz o olho brilhar!*



Bolo de Rolo – R\$ 18

Bolo de Rolo com Sorvete – R\$ 22

Bolo de rolo, doce tradição, sorvete de queijo traz emoção. Finalizado com goiabada a brilhar, um pedacinho do Nordeste pra saborear!

Bolo de Noiva Pernambucano – R\$ 18

Direto de Pernambuco, um bolo encantado, frutas, ameixa num doce apurado. Recheio marcante, sabor sem igual, Na Cordelo, é festa no paladar final!



Bolo de Tapioca – R\$ 15

Bolo de tapioca com leite condensado e coco é pura paixão, Na mesa, é o destaque, um sabor superior, É um doce encantador que faz o coração cantar.

Mousse de Queijo Coalho com Calda de Rapadura – R\$ 15

Mousse de queijo coalho com calda de rapadura é encantador, Um doce que faz sonhar, no sertão é puro amor, É um prato que alegria e dá um sabor superior.



"Aqui até o
vento dança."

