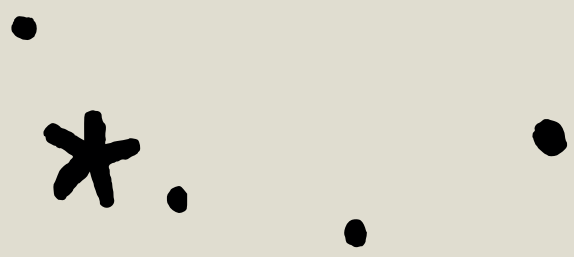


Cordelo®



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.



Contém Glúten

Quando o trigo entra no prato, vem logo sinalizar. Pra quem evita o glúten, é bom saber e reparar.

Vegetariano

Já a folhinha verde, vem pra sempre indicar: prato sem carne na receita, opção boa pra vegetar.



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\$ 48



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\$ 45



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\$ 47



Cuscuz



Cuscuz Lampião – R\$ 42

(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\$ 40

(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 milho quentinho 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\$ 35

(cuscuz + carne-de-sol e 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\$ 47

(cuscuz com queijo coalho + costela + vinagrete)

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

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





Seu Zé — R\$ 30

(cuscuz com ovo quebrado na hora, tomate fresco e coalho a dourar)

Cuscuz simples do sertão, comida boa de se gostar.

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 — R\$ 34

(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.



Crepioca*

Seu Raimundo — R\$ 32

Queijo mussarela e carne de sol. Servida com salada ao lado. Finalizado com molho verde nordestino.

Dona Tereza — R\$ 28

Mussarela, frango, bacon e requeijão. Servida com salada ao lado.

Maria Verde — R\$ 30

Queijo mussarela, queijo parmesão, tomate cereja e molho verde nordestino. Servida com salada ao lado e molho de aceto balsâmico.

Tapiocas salgadas

Canoa Quebrada – R\$ 34

(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 cream cheese, bem caprichado. Geleia de bacon e gorgonzola no final, É sabor que encanta, um banquete sem igual.



Praia do Forte – R\$ 34

(tapioca rendada com queijo coalho + queijo mussarela + charque desfiada + pimenta biquinho + Cebolete + melado de cana)

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

Calhetas – R\$ 39

(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!

🌵 Praia do Patacho – R\$ 40

(massa de tapioca + queijo mussarela + queijo parmesão + tomate-cereja assado no azeite extra-virgem + creme de aceto balsâmico + manjeriçã fresco)

Queijo derrete, tomate vem do forno, Azeite perfuma, simples e morno. Aceto equilibra, manjeriçã no final, Patacho é leve, bonito e especial.



Adicionais*

Porção de carne seca - R\$10
Porção de carne de sol - R\$10
Fatias de queijo coalho - R\$8
Ovo - R\$4
Porção de Bacon - R\$7
Pipoca de queijo coalho - R\$7
Leite sem lactose - R\$3

🌿 Praia Serena

— R\$ 28

(massa de tapioca + queijo mussarela)

Massa branca, macia e amanteigada,
Queijo mussarela derrete sem pressa,
Simplicidade que acalma e abraça.



Enseada dos Corais — R\$ 36

(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!

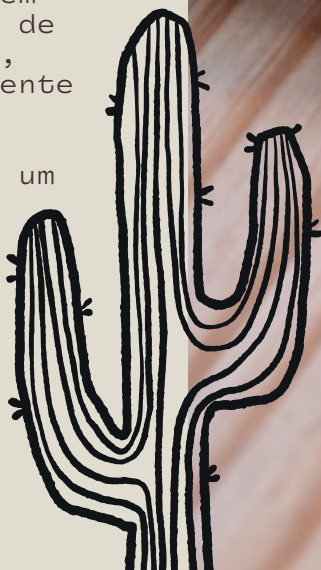
Jericoacoara — R\$ 43

(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!

“Prato cheio,
coração cheio”





Tapiocas doces

Boa viagem — R\$ 34

*(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.



🌿 Ponta do Seixas — R\$ 34

*(queijo + banana selada + doce de leite
do chef + farofa de biscoito)*

Queijo derrete manso, banana no ponto ideal,
Doce de leite do chef vem suave no final,
Farofa crocante fecha esse abraço tropical.

“Comida
boa, rede
e prosa”

Galés — R\$ 36

(tapioca hidratada no limão + brigadeiro de queijo + goiabada)

Tapioca no limão, leve e refrescante,
Brigadeiro de queijo com goiabada vibrante,
Doce equilibrado, marcante e elegante.

Tapioca Itamaracá - R\$ 24

(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.





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\$ 20



Experimente o Cordelatte

(latte com rapadura)

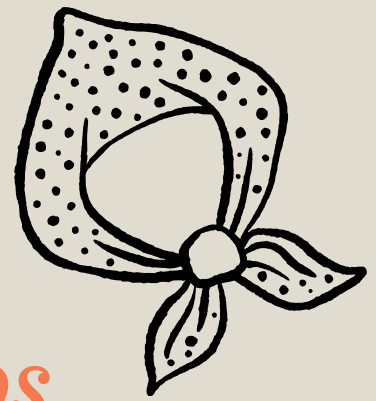
Leite quentinho,
café encorpado,
rapadura que adoça
o passado.
Um gole que abraça,
esquenta e encanta,
sabor do sertão que
o coração canta.

- R\$ 17



© Método desenvolvido
e fabricado no Brasil.





Nossos cafézinhos

Espressinhos:

Curto 30ml — R\$ 8

Duplo 60ml — R\$ 10

Filtrados: — R\$ 20

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.

— Por R\$3,00 a mais, experimente,
Leite sem lactose, fica excelente!

“É de
lamber os
beijo!”

Bebidas quentes



Macchiato – R\$ 10

Espresso com uma pitada de espuma de leite.

Cappuccino – R\$ 14

Espresso com leite vaporizado e espuma cremosa.

Latte – R\$ 16

Espresso com leite vaporizado e leve camada de espuma.

Latte Caramelo – R\$ 19

Espresso com xarope de caramelo e leite vaporizado.

Latte Vanilla – R\$ 19

Espresso com xarope de baunilha e leite vaporizado.

Mocha – R\$ 17

Espresso com calda belga e leite vaporizado.

Mocha Doce de Leite – R\$ 17

Espresso com doce de leite e leite vaporizado.

Mocha Gianduia – R\$ 19

Espresso com creme de chocolate com avelã e leite vaporizado.



"Oxe, pensa numa vida boa!"



Mocha Prestígio – R\$ 19

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

Cappuccino da Casa – R\$ 20

Espresso com leite vaporizado e doce de leite caseiro.

Chocolate Quente – R\$ 20

Chocolate especial com leite vaporizado.

Matcha – R\$ 18

Mistura de matcha e leite vaporizado.



“Sou do
nordeste, não
me entrego
não”



Bebidas geladas

Espresso Tônica – R\$ 14

Espresso com água tônica.

Latte Gelado – R\$ 16

Espresso, leite e gelo.

Mocha Gelado – R\$ 19

Espresso com calda belga e leite vaporizado.

Giandua Gelado – R\$ 19

Espresso com creme de chocolate com avelã e leite vaporizado.

Prestígio Gelado – R\$ 19

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

Chá Mate – R\$ 16

Chá-mate e xaropes.

Consulte os sabores disponíveis.

Latte Caramelo – R\$ 17

Espresso com xarope de caramelo, leite vaporizado e gelo.



*“Pra refrescar
o juízo”*



Latte Vanilla – R\$ 19

Espresso com xarope de baunilha, leite vaporizado e gelo.

Affogatto – R\$ 19

Espresso servido imerso no sorvete de creme.



Matcha – R\$ 18

Mistura de matcha e leite vaporizado.

Água – R\$ 6

Com ou sem gás.

Refrigerante – R\$ 7

Normal e zero.

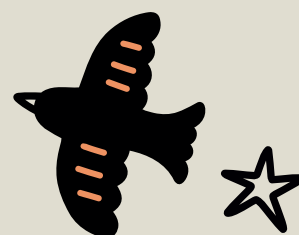
Suco de polpa – R\$ 14

Consulte os sabores disponíveis.

*"Aqui é só
alegria,
vixe!"*

Soda Italiana – R\$ 14

Consulte os sabores disponíveis.





Recife*

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

Pão italiano com manteiga, queijo e carne seca é um trem, Pimenta e cebolete no final, é sabor que não tem igual, Recife é um toast que vai te fazer sorrir também. — **R\$ 32**

"De barriga cheia até o humor melhora."



Pães

Feitos com pães italianos *de fermentação natural*.



🌾 Fortaleza – R\$ 24

(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.

🌾 Teresina – R\$ 34

(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.

"Aqui a gente dá nó em pingo d'água."

🌾 Caruaru – R\$ 34

(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\$ 31

(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\$ 18

Sabores:

- Tradicional
- Recheado com Goiabada
- Recheado com Bacon

Coxinha com Massa
de Mandioca — R\$ 17

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\$ 36

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.

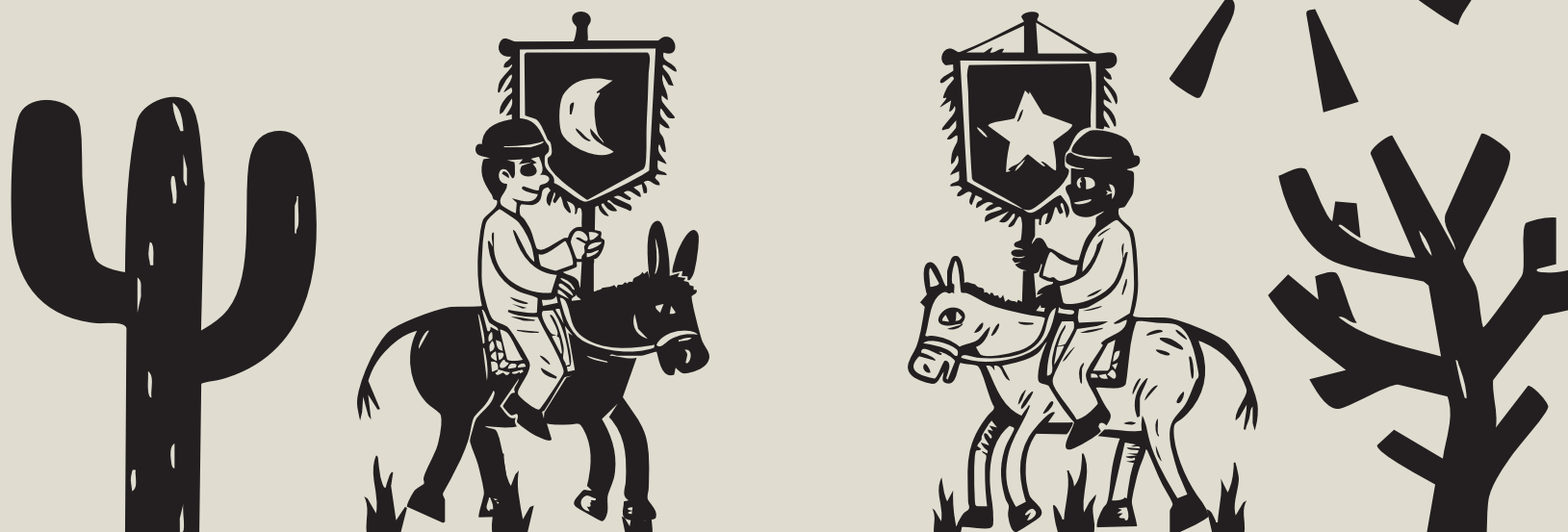
🌾 Porção de Acarajé – R\$ 45

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

🌾 Pães Delícia Recheados – R\$ 20

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\$ 18

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



Cartola – R\$ 28

(banana caramelizada + canela + queijo coalho tostado + sabor: leite condensado, brigadeiro ou doce de leite da casa)

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

Flor de coco – R\$ 29

(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 doce com alma do nosso sertão.



Canjiquinha Brulee – R\$ 18

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.



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



 **Bolo de Rolo – R\$ 22**

 **Bolo de Rolo com Sorvete – R\$ 26**

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\$ 22**

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



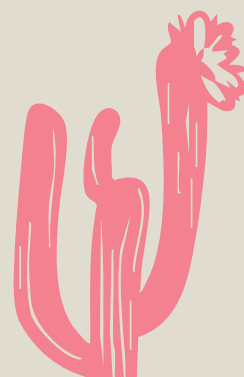
Bolo de Tapioca – R\$ 24

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\$ 22

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."



Novidades

Pudim do Sertão Dourado – R\$ 26

(pudim cremoso de doce de leite artesanal)

Doce de leite da casa feito, com especiarias e intenção. Café reduzido acompanha, castanha e coco em crocância no chão.

Gelato Sol de Caju – R\$ 32

(gelato de queijo e caju, refrescado com limão siciliano e finalizado com castanhas crocantes - um doce leve, solar e cheio de Nordeste)

Queijo e caju bem gelados, com limão pra refrescar. Castanha traz a crocância, doce do sol pra se apaixonar.

