

CAFÉ
FEROS

COFFEE

LOVE &

BRUNCH

ED
N
S
N

*En cada taza, un beso.
En cada rincón, un sueño*

PASTELERÍA ARTESANAL

Limón y amapola fit	\$ 12,000
Piña volteada tradicional	\$ 12,000
Torta clásica de banano	\$ 12,000
Enyucado	\$ 12,000
Brownie de Oreo con helado de vainilla	\$ 16,000



CHEESECAKES ARTESANALES

Corozo	\$ 18,000
Maracuyá	\$ 18,000
Oreo	\$ 18,000



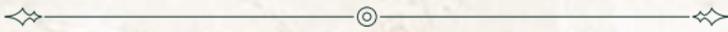
ANTOJOS

Donas de temporada	\$ 8,000
Muffin yogurt y arándanos	\$ 12,000
Muffin volcán de chocolate	\$ 12,000
Alfajores x3	\$ 12,000
Buñuelo	\$ 4,000
Pandebono	\$ 6,000
Dedos de queso	\$ 8,500
Deditos de queso x3	\$ 10,000
Dedo integral de Mozzarella	\$ 10,000
Lingote chocolate y almendras	\$ 15,000

PASTELERÍA

HOJALDRES FEROS

Espinaca y queso crema	\$ 12,000
Tomate y Mozzarella	\$ 10,000
Frambuesa y queso Ricotta	\$ 10,000
Cacao y avellanas	\$ 10,000
Jamón y queso	\$ 8,000
Rollo de canela	\$ 12,000
Quesos maduros	\$ 10,000
Pastel de pollo	\$ 12,000
Pastel de carne	\$ 12,000



CROISSANT

Vegano semillas	\$ 12,000
Vegano margarina	\$ 10,500
Chocolate	\$ 11,000
Almendras	\$ 14,000
Pistacho	\$ 15,000
Croissant sandwich jamón y queso	\$ 18,500

TÍPICOS FEROS

Arepa de huevo x3	\$ 20,000
Arepa de huevo y carne x3	\$ 20,000
Empanadas de maíz con carne x4	\$ 16,000
Empanadas de maíz con queso x4	\$ 16,000
Carimañolas de berenjena x4	\$ 16,000



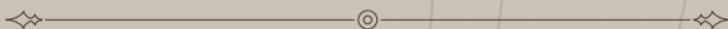
BRUNCH

Bowl de frutas con granola y yogurt griego	\$ 28,500
Croissantwich de Jamón y queso y mermelada de frutos rojos	\$ 20,000
Tostada de pan Hogazza masa madre con guacamole y tomates rostizados	\$ 27,500
Huevos napolitanos: con tomates rostizados, pesto y pan Brioche.	\$ 30,000
Huevos estrellados: con morcilla, aguacate y arepitas de queso.	\$ 32,000
Bagel masa madre: con semillas, guacamole fresco y salmón ahumado.	\$ 32,000
Quibbes veganos: de champiñones y almendras set33	\$ 27,500
Arepa de avena orgánica: con guacamole fresco, huevos revueltos y semillas.	\$ 27,500
Sandwich de pollo panko: en pan Brioche de carbón, mermelada de tocineta, tomates rostizados y papas a la francesa.	\$ 35,000
Sandwich de pernil de la casa: en pan Ciabatta con mermelada de tocineta, tomates rostizados y papas a la francesa.	\$ 35,000
Sandwich de huevo, guacamole y tocineta.	\$ 26,000
Waffles con mermelada de tocineta & huevos con queso	\$ 26,000

Desayuno Ramblás:

patacones, chicharrón, queso costeño, huevos revueltos, suero y ají.

\$ 34,000



Desayuno costeño:

huevos revueltos con cebolla y tomate, bollo de maíz, queso y suero costeño.

\$ 30,000



Desayuno ferós:

bollo, queso costeño, chicharrón y huevos revueltos acompañados con suero y ají criollo.

\$ 32,000



Desayuno ranchero:

huevos con chorizo, totopos y ají suave.

\$ 30,000



Patacones con queso costeño, suero y ají criollo.

\$ 27,500



Calentado de frijoles con huevo y chicharrón.

\$ 32,000



Caldo de costilla con arepas.

\$ 26,000

BANDEJA DE FRITOS

1 Arepa de huevo, 1 arepa de huevo con carne, 2 empanadas de carne, 2 empanadas de queso, 2 carimañolas de berenjena con queso

\$ 35,000



FUERTES

PASTA

Al pesto	\$ 32,000
Carbonara	\$ 35,000
Alfredo	\$ 34,000
Bolognesa	\$ 35,000
Pollo y champiñones	\$ 34,500
Camarones al ajillo	\$ 36,000



TÍPICOS DE LA FINCA

Fríjoles con chicharrón	\$ 36,000
Ajiaco santafereño	\$ 36,000
Mondongo	\$ 36,000
Mote con chicharrón	\$ 36,000
Sancocho de pescado boquillero	\$ 40,000
Pescado frito: con arroz de coco, patacón y ensalada de aguacate.	\$ 45,000
Posta cartagenera: con arroz de coco, plátano tentación y ensalada de aguacate.	\$ 40,000



CLÁSICOS FERÓS

Medio pollo a la parrilla con papas a la francesa y ensalada.	\$ 45,000
Lomo fino en salsa de champiñones con milhojas de papas.	\$ 49,000
Salmón con chimichurri de hierbas y puré de melón.	\$ 49,000
Baby Beef con papas a la francesa y ensalada.	\$ 49,000
Milanesa de pollo al Panko con papas a la francesa.	\$ 36,500
Perrito callejero con mermelada de tocineta y papas a la francesa.	\$ 20,000
Burger Ferós con papas a la francesa.	\$ 27,000

SUSHI BOWLS

Arroz de sushi, mango,
aguacate, zanahoria,
pepino y tomate. \$ 35,000

Puedes elegir entre:

ATÚN ROJO

SALMÓN CHILENO

SUPER BOWL SALUDABLE

Suprema de pollo a la
parrilla, pepino, tomate
y alcachofa rostizada,
zanahoria, aguacate,
mango, aceituna y
arroz integral. \$ 38,000

ENSALADA DE PATILLA

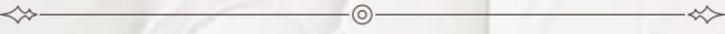
Con queso Feta, tomates,
lechuga y pechuga de pollo
con aderezo de balsámico. \$ 35,000



CAFÉS

CAFÉS 4 oz

Expreso	\$ 7,000
Expreso doble	\$ 9,000
Cortado	\$ 9,000
Macchiato	\$ 9,000



CAFÉS 9 oz

Latte tradicional	\$ 11,000
Latte arequipe	\$ 12,500
Latte vainilla	\$ 12,500
Latte Baileys	\$ 15,000
Latte amaretto	\$ 17,500
Latte caramelo	\$ 12,500
Capuccino	\$ 11,500
Capuccino irlandés	\$ 12,500
Americano	\$ 9,000
Macachino	\$ 12,500
Chai Ferós	\$ 12,500
Chocolate	\$ 13,000
Golden Milk	\$ 13,000
Matcha	\$ 13,000
add + leche de almendras	\$ 3,000
Aromática	\$ 9,000

CAFÉS FRÍOS

CAFÉS 16 oz

Latte tradicional	\$ 15,000
Latte arequipe	\$ 18,000
Latte vainilla	\$ 17,500
Latte Baileys	\$ 19,000
Latte amaretto	\$ 19,000
Latte caramelo	\$ 18,000
Latte crema irlandesa	\$ 18,000
Frapuccino	\$ 18,500
Americano	\$ 15,000
Mocacchino	\$ 17,500
Chai	\$ 18,500
Milo Ferós	\$ 18,500



SODAS

Clásica: \$ 7,000

Michelada: \$ 10,000

SODAS SABORIZADAS

Frutos rojos	\$ 16,000
Tamarindo	\$ 16,000
Maracuyá	\$ 16,000
Corozo	\$ 16,000

CERVEZAS

Importada: \$ 15,000

Nacional: \$ 12,000

OTRAS BEBIDAS

Gaseosas

Coca Cola	\$ 7,000
Coca Cola zero	\$ 7,000
Agua	\$ 7,000
Agua con gas	\$ 7,500

FRUPPE

16oz

Mora	\$ 12,000
Mango	\$ 12,000
Maracuyá	\$ 12,000
Guanábana	\$ 12,000
Mandarina	\$ 12,000
Fresa	\$ 12,000
Lulo	\$ 12,000
Níspero	\$ 14,000
Zapote	\$ 14,000

FRUPPE FIT

16oz

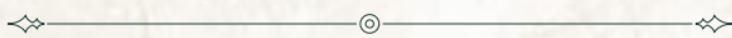
Amarillos	\$ 14,000
Rojos	\$ 14,000
Verde	\$ 14,000
Batido de proteína:	\$ 18,500
Fresa banano	
Extracto verde fresco:	\$ 15,000
v	

LIMONADAS

Natural	\$14,000
Café, coco, hierbabuena, cerezada, mango, o lulo	\$ 16,000

BEBIDAS FRÍAS

¡COCTELERÍA DE AUTOR CON
MIXOLOGÍA AUTÉNTICA INSPIRADA EN
LOS CUENTOS DE LA VIDA!



CORO CORO

Ginebra y espumante con hielos
de corozo y splash de tónica.

\$ 30,000

LA PERA FEROS

Compota de peras, jengibre y albahaca hecha
en casa acompañada de Ginebra y limón.

\$ 30,000

COCO DRINK

Nuestra Mezcla feros de Ginebra,
crema de coco, y limón.

\$ 30,000

TAMARINDO BUDISTA

Reducción artesanal de tamarindo,
limonaria fresca, tequila y limón.

\$ 35,000

LOBO FEROS

Mermelada de piña, mandrágora, vetiver y jengibre
hecha en casa con tequila ahumado y limón.

\$ 30,000

JAGGER JACK

Un par inseparable, Jack Daniels &
Jägermeister, zumo de limón y ginger.

\$ 35,000

LOBO DEL AIRE

Jägermeister, vino blanco, zumo de limón,
hierbabuena y un splash de Juniper.

\$ 30,000

EL HIGOCÉNTRICO

Jack Daniel's, sirope de higos hecho en casa y
limón mandarino.

\$ 30,000

EL ZIBU-RON

Puré de frutos rojos hecho en casa perfumado
con cítricos, limón y ron.

\$ 30,000

MOJITO

MARGARITA

PINA COLADA

SANGRIA

CUBA LIBRE

GIN & TONIC

\$ 25,000

CAJA CAFÉ DE ORIGEN
FERÓS 250 G

\$ 40,000



Bienvenidos a este rincón mágico, donde cada mañana, cuando el sol comienza a asomarse sobre el mar Caribe, el aroma del café recién hecho se mezcla con la brisa salina, aquí, donde cada día nos llenamos de susurros, promesas y sueños compartidos. Ferós no es solo un lugar, **es el corazón de tu historia**

CON AMOR,

FERÓS

Advertencia propina: se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165

INFALTABLES