CAFÉ FERÓS

COFFEE LOVE & BRUNCH

MENU

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

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**

DESAYUNOS & BRUNCH

Huevos napolitanos cremosos

Huevos de yema blanda en salsa napolitana, con tomates rostizados y pesto fresco. Coronados con queso Mozzarella fundido y acompañados de pan Brioche dorado.

$ 40,000

Bowl de frutas

Mezcla fresca de papaya, piña, melón, kiwi, arándanos, fresas y uchuvas. Acompañado con yogurt griego cremoso y granola crocante.

**Las frutas pueden variar según la temporada.*

$ 36,000

Hogaza verde rostizada

Pan hogaza artesanal, ligeramente tostado, cubierto con un guacamole cremoso y fresco, coronado con tortilla de huevo y tomates rostizados al horno con finas hierbas que intensifican su dulzor natural.

$ 35,000

Francesa Brioche

Clásica tostada francesa en pan brioche, dorada a la perfección, suave por dentro y ligeramente caramelizada por fuera, acompañado de fresas, kiwi, uchuvas y arándanos frescos que aportan un contraste vibrante. Bañado con sirope de maple y coronado con chantilly ligera espolvoreada con canela

$ 38,000

Huevos estrellados Ibéricos

Huevos estrellados de yema suave, acompañados de morcilla dorada y llena de sabor, con aguacate cremoso que equilibra cada bocado.
Servidos con arepitas de queso calientes y ligeramente crocantes, perfectas para disfrutar la mezcla de texturas y ese toque tradicional español lleno de carácter.

$ 38,000

Bagel Nórdico

Bagel de semillas ligeramente tostado, relleno con salmón ahumado de sabor delicado y queso crema tipo Philadelphia suave y cremoso. Una combinación clásica, fresca y equilibrada, con ese toque elegante que convierte cada bocado en un momento de puro placer.

$ 38,000

Quibbes veganos

Crujientes por fuera y suaves por dentro, nuestros quibbes veganos están elaborados con champiñones y almendras, logrando una textura y sabor sorprendentes.

$ 38,000

Beef arepa con chimichurri

Arepa de queso dorada y rellena, coronada con guacamole cremoso y trozos de carne jugosa, salteada y bañada en chimichurri fresco lleno de sabor.

$ 38,000

DESAYUNO FERÓS SIGNATURE

Nuestro desayuno de la casa: pancakes esponjosos, huevos revueltos recién hechos, salchichas doradas y tocineta crujiente. Acompañado de mermelada de frutos rojos que aporta el balance perfecto entre lo dulce y lo salado en cada bocado.

$ 42,000

Pídelo con café o capuccino por $ 50,000

Huevos rancheros Ferós

Huevos revueltos con chorizo, llenos de sabor y ligeramente especiados, acompañados de totopos crocantes perfectos para cada bocado. Servidos con ají suave que aporta un toque fresco y equilibrado, en una combinación con carácter y ese guiño mexicano que la hace irresistible.

$ 38,000

Desayuno costeño tradicional

Un clásico del Caribe: chicharrón crocante, bollo de mazorca suave, queso costeño y huevos revueltos recién hechos. Acompañado de suero y ají para ese toque auténtico, intenso y lleno de sabor que define nuestra tierra en cada bocado.

$ 42,000

Calentado paisa

Frijoles mezclados con arroz acompañados de huevos, chicharrón y arepa.

$ 35,000

Patacones con queso costeño

$ 35,000

Caldo de costilla

$ 30,000

SANDWICHES & BURGERS

Sandwich de pollo crispy

Sándwich de pechuga de pollo crujiente al panko, en pan Brioche suave y dorado, con una irresistible mermelada de tocineta que aporta el balance perfecto entre dulce y salado. Acompañado de tomates rostizados al horno que intensifican su sabor y papas a la francesa.

$ 35,000

Sandwich de pernil rostizado

Sándwich de pernil al horno, jugoso y lleno de sabor, servido en pan ciabatta ligeramente tostado, con mermelada de tocineta que aporta un contraste irresistible entre dulce y salado. Acompañada de tomates rostizados al horno que intensifican cada bocado y papas a la francesa crocantes.

$ 35,000

Burger Ferós

Certified Angus Beef, Lechuga, tomate cebolla, tocineta y salsa Feros y papas a la francesa

$ 35,000

Sandwich de huevo y tocineta

$ 35,000

Sandwich de jamón y queso holandés

$ 35,000

FERO BOWLS

Cartagenero

Posta Cartagenera, arroz de coco titote, plátano tentación, Ensalada fresca

$ 45,000

Marinero

Camarones al ajillo, arroz de coco titote, chips de plátano verde, ensalada fresca

$ 48,000

Mechadito

Carne tipo ropa vieja, arroz, ensalada fresca

$ 40,000

Sushi

Salmón teriyaki, arroz de sushi, ensalada fresca

$ 48,000

Finca power

Chicharrón, fríjoles, arroz blanco, plátano maduro y aguacate

$ 42,000

EL SABOR DE SIEMPRE SERVIDOS COMO NUNCA

FEROFIT

Summer fit bowl

Una mezcla fresca y ligera con patilla jugosa, queso feta y pechuga a la plancha, acompañados de tomates rostizados y lechugas crocantes. Bañado con un aderezo de yogurt griego y maracuyá que aporta el balance perfecto entre frescura y acidez. Un bowl refrescante, equilibrado y lleno de sabor.

$ 45,000

Green power

Ensalada verde con brócoli, pepino y aguacate, trozos de res a la plancha y arroz integral.

$ 45,000

MarFit

Atún Fresco, ensalada de mango y quinua, frutos secos o arroz integral.

$ 45,000

BEBIDAS

Chai Ferós	$ 14,000
Golden Milk	$ 14,000
Tora	$ 14,000
Matcha	$ 14,000
Batido de proteína	$ 20,000
Aromáticas	$9,000

Agrega leche de almendras a tus bebidas por $ 3,000 adicional

TÍPICOS FEROS

Mote de queso

Sopa de los Montes de María en Bolívar, con base de queso costeño y ñame acompañada de arroz blanco, chicharrón y aguacate.

$ 45,000

Mojarra frita

Con arroz de coco, patacones y ensalada fresca con aguacate . (Aprox. 500g de mojarra)

$ 50,000

TÍPICOS FEROS

Arepita de huevo x3	$ 25,000
Arepita de huevo y carne x3	$ 25,000
Empanadas de maíz con carne x4	$ 22,000
Empanadas de maíz con queso x4	$ 22,000
Carimañolas veganas x4	$ 22,000

BANDEJA DE FRITOS

2 empanadas de queso, 2 empanadas de carne, 1 arepita de huevo, 1 arepita de huevo con carne, 2 carimañolas de berenjena.

$ 42,000

Ajiaco santafereño

Tradicional sopa colombiana con papas, pollo desmechado, arroz y aguacate, acompañada con alcaparras y crema de leche.

$ 42,000

PASTELERIA ARTESANAL

Red velvet	$ 20,000
Chocolate	$ 20,000
Arequipe	$ 20,000
Vainilla café	$ 20,000
Arandanos	$ 20,000
Zanahoria	$ 20,000
Alfajores x 2und	$ 16,000
Muffin volcan de chocolate	$ 16,000
Muffin arándanos y yogurt griego	$ 16,000
Dona de temporada	$ 12,000
Brownie con helado	$ 18,000

LA PASTELERÍA ORGÁNICA

PASTELERÍA APTA PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN Y DIABÉTICOS. LAS RECETAS CONTIENEN HUEVO Y LÁCTEOS.
Presentación: porciones Individuales

$ 25,000

Zanahoria

Bizcochos de zanahoria: harina de avena, huevo, Stevia, mantequilla, zanahoria, uvas pasas, almendras, canela, polvo de hornear, sal y esencia de vainilla.
Betún de queso crema: queso crema, mantequilla, stevia y esencia de vainilla.
Arequipe sin azúcar leche de vaca y steva

Arequipe

Bizcochos de vainilla harina de almendra, huevos, stevia, mantequilla, polvo de hornear, sal, y esencia de vainilla.
Betún de queso crema queso crema, mantequilla, stevia y esencia de vainilla.
Arequipe sin azúcar leche de vaca y stevia

Torta Tiramisú

Bizcochos de vainilla harina de almendra, huevos, Stevia, mantequilla, polvo de hornear, sal y esencia de vainilla.
Ganache de chocolate: betún de queso crema, chocolate 65%, crema de leche y fruto del monje.
Betún de queso crema: queso crema, mantequilla, Stevia y esencia de vainilla.
Café de especialidad en el bizcocho.

Postre tres leches

Bizcochos de vainilla: harina de avena, huevos, stevia, mantequilla, polvo de hornear, sal y esencia de vainilla.
Húmedo: agua, kéfir de leche de vaca, crema de leche y stevia.
Betún de queso crema: queso crema, mantequilla, fruto del monje y esencia de vainilla.
Crunch de almendras: almendras caramelizadas con stevia

Arándanos

Bizcochos de vainilla harina de almendra, huevos, stevia, mantequilla, polvo de hornear, sal y esencia de vainilla.
Betún de queso crema: queso crema, mantequilla, stevia y esencia de vainilla.
Mermelada de arándano: arándanos, fresas, agua, stevia y goma xantana.

CHEESECAKES ARTESANAELS

Corozo
Maracuyá
Frutos Rojos
Caramelo Salado

$ 20,000

BAKERY

Espinaca & queso Crema
$ 14,000

Tomate & Mozzarella
$ 14,000

Frambuesa & Ricotta
$ 12,000

Chocolate Clásico
$ 12,000

Rollo de canela
$ 14,000

Quesos maduros
$ 14,000

Pastel de pollo
$ 14,000

Pastel de carne
$ 14,000

Palito de queso hojaldrado
$ 12,000

CROISSANT

Vegano de semillas
$ 12,000

Vegano margarina
$ 12,000

Chocolate
$ 13,500

Almendras
$ 15,000

Pistacho
$ 16,000

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Expresso	$ 8,000
Expresso doble	$ 9,000
Cortado	$ 9,000
Macchiato	$ 9,000

CAFÉS 9 oz

Latte tradicional	$ 12,500
Latte arequipe	$ 14,000
Latte vainilla	$ 14,000
Latte Baileys	$ 18,000
Latte amaretto	$ 18,000
Latte caramelo	$ 14,000
Capuccino	$ 12,500
Capuccino irlandés	$ 16,000
Capuccino arequipe	$ 16,000
America	$ 10,000
Mochachino	$ 14,000

CAFÉS FRÍOS

CAFÉS 16 oz

Latte tradicional	$ 16,000
Latte arequipe	$ 18,000
Latte vainilla	$ 18,000
Latte Baileys	$ 20,000
Latte amaretto	$ 20,000
Latte caramelo	$ 16,000
Frapuccino	$ 16,000
Frapuccino irlandés	$ 18,000
Americano	$ 14,000
Mocacchino	$ 16,000
Milo Ferós	$ 18,500
Latte Nutella con chantilly	$ 20,000

FRUPPES

Mora	$ 14,000
Mango	$ 14,000
Maracuyá	$ 14,000
Guanábana	$ 14,000
Mandarina	$ 14,000
Fresa	$ 14,000
Lulo	$ 14,000
Níspero en leche	$ 16,000
Zapote en leche	$ 16,000

FRUPPE FIT

Frutos amarillos	$ 15,000
Frutos rojos	$ 15,000
Frutos verdes	$ 15,000

CERVEZAS

Nacional: $ 12,000
Importada: $ 15,000

MOCKTAIL

Frutos amarillos	$ 20,000
Frutos rojos	$ 20,000
Maracuyá	$ 20,000
Corozo	$ 20,000

LIMONADAS

Natural	$ 15,000
Coco, acerezada, mango, café o hierbabuena	$ 16,000

OTRAS BEBIDAS

Gaseosas

Coca Cola	$ 8,000
Coca Cola zero	$ 8,000
Agua	$ 8,000
Agua con gas	$ 8,500
Kola Román	$ 8,000
Soda Hatsu	$ 10,000
Té Hatsu	$ 10,000
Redbull	$ 15,000

CAJA CAFÉ DE ESPECIALIDAD FEROS 250 G

Molido o en grano

$ 45,000

Cultivado en cafetales familiares de manera orgánica y artesanal en Salamina Caldas en el corazón del Eje Cafetero a 1.775m sobre el nivel del mar. con aromas frutales y caracter especiado otorgando tonos de flores y mandarinas de tostión media.

COCTELERIA DE AUTOR CON MIXOLOGÍA AUTENTICA INSPIRADA EN LOS CUENTOS DE LA VIDA!

CORO CORO

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

$ 40,000

LA PERA FEROS

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

$ 40,000

COCO DRINK

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

$ 40,000

TAMARINDO BUDISTA

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

$ 40,000

LOBO FEROS

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

$ 40,000

JAGGER JACK

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

$ 40,000

LOBO DEL AIRE

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

$ 40,000

EL HIGOCÉNTRICO

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

$ 40,000

EL TIBU-RON

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

$ 40,000

MOJITO

MARGARITA

PIÑA COLADA

SANGRIA

CUBA LIBRE

GIN & TONIC

$ 35,000

CON AMOR,

FEROS

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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