CAFÉ

FERÓS

COFFEE LOVE & BRUNCH

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, dorado a la perfección, suave por dentro y ligeramente caramelizado 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. Acompañado 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

FERÓS 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 SERVIDO COMO NUNCA

FERÓFIT

Summer fit bowl

Una mezcla fresca y ligera con patilla jugosa, queso feta y pechuga a la plancha, acompañados de tomates rostizados y lechuga 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.

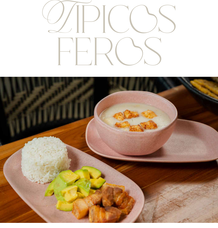
$ 45,000

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 FERÓS



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 FERÓS

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

A PASTELERÍA ORGÁNICA

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

$ 26,000

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, huevo, 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. Humedo: agua, kefir 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 qeso crema: queso crema, mantequilla, stevia y esencia de vainilla. Mermelada de arándano: arándanos, fresas, agua, stevia y goma xantana.

CHEESECAKES ARTESANALES

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
Americano	$ 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

Jugo de naranja recién exprimido	$ 14,000

Gaseosas

Coca Cola	$ 8,000
Coca Cola zero	$ 8,000
Agua	$ 8,000
Agua con gas	$ 8,500
Soda	$ 9,000
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.

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

TORO TORO

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

LOBOS 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

LOBOS DEL AIRE

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

$ 40,000

EL HIGOCENTRICO

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 inquietudes o quejas relacionadas 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, 6512340, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165