

la Libertad
.desayunos
&brunch.

M E N Ú



CAFÉS

FRÍO O CALIENTE

Americano	\$40
Café refil	\$45
Capuccino	\$55
Expresso doble	\$45
Latte	\$55
Latte con cardamomo	\$55
Latte con rosas	\$55
Latte con matcha	\$55
Latte con malvaviscos	\$55
Affogato	\$55
Chocolate orgánico con leche	\$55
Té orgánico	\$60
Leche deslactosada light	\$5
Leche de almendra	\$10
Leche de coco	\$10

BEBIDAS

Coca Cola	\$35
Coca Cola light	\$35
Coca Cola s/a	\$35
Mundet	\$35
Sprite	\$35
Agua mineral	\$35
Aguas naturales	\$35
Jugo de naranja	\$48
Jugo verde	\$60

JUGOS \$60

Arma tu jugo del día en 3 pasos.

1 Elige la base:

Jugo de naranja, leche, leche de almendra, leche de coco, agua.

2 Elige tus ingredientes:

Plátano, guayaba, kiwi, pepino, zanahoria, papaya, espinaca, manzana, apio, fresa, hierbabuena, frutos rojos, melón, jengibre, chía.

3 Endúlzalos con:

Miel, stevia, azúcar o azúcar mascabada.

TODOS LOS ALIMENTOS LOS PREPARAMOS AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA



DESAYUNOS

PAN DEL DÍA HECHO EN CASA \$60

HOT CAKES \$100
con tocino +\$35

COCTEL DE FRUTAS \$65
Fruta de temporada acompañada de yogurt, granola hecha en casa y miel.

AÇAÍ BOWL \$130
Smoothie de açai, plátano, frutos rojos y piña.
Hecho a base de leche de almendra y miel orgánica.

MOLLETES \$90
Bolillo servido con frijoles, queso y pico de gallo.
Agrégales:

Aguacate	\$15
Longaniza de Valladolid	\$15
Carne de Temozón ahumada	\$30

WAFFLES \$100
Hechos al momento, escoge un topping:

Oreo	Nutella
Fresas	Chocohips
Plátano	Dulce de papaya
Manzana y canela	Crema de cacahuete
Topping extra \$15	Bola de helado \$35

CHICKEN & WAFFLES \$180
Delicioso pollo crujiente, servido con waffles recién hechos, acompañados de tocino, fresas, mantequilla y aderezo de miel con mostaza y x'catic asado.

TOSTADAS FRANCESAS \$125
Pan hecho a base de semillas de girasol, escoge el relleno entre:

Nutella	+\$20
Queso crema	+\$20
Crema de cacahuete	+\$25
Nutella y queso de bola (marquesita)	+\$30
Bola de helado	+\$35

AVOCADO TOAST \$135
Deliciosas tostadas con nuestro pan *brioche* de semillas de girasol, servidos con guacamole recién hecho, huevos pochados y aceite de ajo rostizado.

CREPAS POBLANAS \$150
Tres deliciosas crepas con nuestro relleno poblano y pollo, acompañadas con salsa verde y crema.

QUESADILLAS LA LIBERTAD
Tortilla de harina rellena de queso de hebra, bañada con salsa de tu elección:
Verde \$100 Roja \$100 Poblana \$120

Agrégales:

Aguacate	\$15
Longaniza	\$15
Jamón	\$10
Castacán	\$25
Carne de Temozón	\$35

WAFFLE SANDWICH \$135
Waffles recién hechos, rellenos de pechuga de pavo ahumado, queso manchego, aguacate, pesto y vegetales. Servidos con papas y salsa de chipotle casera.

CROQUE MADAME \$145
Pan *brioche* de semilla de girasol, relleno de pechuga de pavo, queso y bechamel. Servido con huevo estrella-do, queso manchego y ensalada con vinagreta de ajo.

TACOS DE TEMOZÓN \$125
Tres deliciosos tacos servidos con carne de Temozón ahumada, guacamole, cebolla caramelizada y salsa de tomate.

TOSTONES DE LA LIBERTAD \$125
Tres deliciosos tostones de plátano macho frito servidos con lechón al horno o cochinita, guacamole y xnipec de piña asada.

TACOS DE CASTACÁN \$125
Tres deliciosos tacos servidos con castacán,

Agrégales:

Queso gratinado	\$25
-----------------	------

TODOS LOS ALIMENTOS LOS PREPARAMOS AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA

CHILAQUILES

CHILAQUILES

\$120

Bañados en tu salsa de elección:
verde, roja o poblana.

Huevo	+ \$15
Longaniza	+ \$15
Pollo	+ \$20
Carne ahumada	+ \$35
Castacán	+ \$35

CHILAQUILES GOURMET

Bañados en salsa de frijol, pasilla y ajo. Servidos con
aguacate, cebolla caramelizada y queso de cabra.

Huevo	\$145
Longaniza	\$145
Pollo	\$150
Carne Ahumada	\$160
Castacán	\$160

CHILAQUILES DE LECHÓN

\$155

Bañados en salsa de tu elección, servidos con lechón
recién hecho y pico de gallo.
Salsas: verde o roja.

CHILAQUILES DE COCHINITA

\$155

Bañados en salsa de tu elección, servidos con cochinita
pibil y cebolla encurtida con habanero.
Salsas: verde o roja.

CHILAQUILES ENCACAHUATADOS

Bañados en salsa de cacahuate ligeramente picosa,
queso fresco y aguacate.

Huevo	\$145	Castacán	\$160
Longaniza	\$145	Carne ahumada	\$160
Pollo	\$150		

TORTA DE CHILAQUIL

Bolillo relleno de chilaquiles con tu salsa de preferencia,
queso, frijol y aguacate.
Salsas: verde, roja, mole, poblana.

Huevo	\$110
Pollo	\$115
Longaniza	\$125
Carne Ahumada	\$135
Castacán	\$135
Lechón	\$145
Cochinita	\$145

TODOS LOS ALIMENTOS LOS PREPARAMOS AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO \$98

Acompañados de frijol y pan de la casa. Elige 2 ingredientes entre:

Jamón ahumado
Queso
Tocino
Espinaca
Champiñones

Tomate
Cebolla
Chile poblano

*Ingrediente extra \$10

LOS MOTULEÑOS \$125

Dos huevos orgánicos estrellados servidos sobre tostadas con frijol de la casa, plátano macho, jamón ahumado, queso de bola y chícharos. Bañados en salsa roja.

LOS BENEDICTINOS \$140

Dos huevos orgánicos pochados y servidos en nuestro pan *brioche* de semillas de girasol, guacamole, jamón serrano y salsa holandesa. Acompañados de ensalada de la casa con vinagreta de ajo rostizado.

BENEDICTINOS YUCATECOS \$140

Dos huevos pochados servidos sobre un *toast* de masa madre, guacamole, lechón, bañados en salsa de pepita de calabaza, longaniza de Valladolid y pepita de calabaza tostada. Acompañados con ensalada de casa con vinagreta de ajo rostizado.

LOS AHOGADOS \$120

Dos huevos orgánicos pochados en salsa de tomate con chile poblano, cebolla y queso gratinado. Acompañados con frijol y pan de la casa.

LOS MEXICANOS \$98

Tres huevos orgánicos revueltos con tomate, cebolla, cilantro y chile serrano finamente picados. Acompañados de frijol, aguacate y pan de la casa o tortillas.

LOS DE TEMOZÓN \$125

Tres huevos orgánicos revueltos con carne ahumada de Temozón, queso, cebolla caramelizada y cilantro. Acompañados de frijol, aguacate y pan de la casa o tortillas.

HUEVOS CON LONGANIZA \$98

Tres huevos orgánicos revueltos con longaniza, cebolla, tomate y cilantro. Acompañados de frijol, aguacate y pan de la casa o tortillas.

FIT OMELETTE \$130

Elaborado con claras de huevo orgánico, rellenos de queso panela, espinacas y champiñones. Acompañado con aguacate, ensalada de la casa con vinagreta de ajo o frijol.

OMELETTE POBLANO \$145

Elaborado con tres huevos orgánicos, relleno de rajas, elotes, queso de hebra y salsa poblana. Acompañado con frijol, aguacate y pan de la casa.

OMELETTE DE CHAMPIÑONES \$135

Elaborado con huevos orgánicos, relleno de pimientos, cebolla morada, champiñones al ajillo y queso de cabra. Acompañados con frijol, aguacate y pan de la casa.

OMELETTE GRIEGO \$145

Elaborado con huevos orgánicos, relleno con aceitunas negras, espinaca, queso feta, cebolla morada y tomates cherry. Bañado en salsa de cacahuete ligeramente picosa.

TODOS LOS ALIMENTOS LOS PREPARAMOS AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA

SÁNDWICHES

Todos los sándwiches incluyen papas y aderezo o ensalada de la casa.

Pan a escoger:

Croissant
Bagel

Semilla de girasol
Masa madre +\$15

FIT PANELA **\$135**

Pechuga de pavo, queso panela, vegetales y pesto.

PAVO AHUMADO **\$135**

Pechuga de pavo ahumada, queso gouda, vegetales y pesto.

SALMÓN **\$165**

Salmón ahumado, queso crema, alcaparras, pesto y vegetales.

PIMIENTOS ASADOS **\$135**

Mermelada de pimientos asados, queso de cabra, vegetales y pesto.

BACON **\$150**

Pechuga de pavo, queso cheddar, tocino y mayonesa de cilantro.

SERRANO **\$155**

Jamón serrano, miel, queso de cabra, nuez, vegetales y pesto.

VEGANO **\$135**

Hummus de garbanzo orgánico, champiñones y pimientos salteados con pesto, espinacas y vegetales.

BETABEL ASADO **\$145**

Remolacha asada, jocoque con aceitunas negras, cebolla caramelizada, queso feta, aderezo de chipotle, espinacas y aguacate.

TODOS LOS ALIMENTOS LOS PREPARAMOS AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA




EXTRAS

Pollo	\$25
Longaniza	\$30
Pechuga de pollo	\$35
Queso de bola	\$25
Tocino	\$30
Huevo (2)	\$20
Salmón	\$60
Castacón	\$45
Carne de Temozón	\$40
Nutella	\$20

MENÚ INFANTIL

HUEVOS CON JAMÓN Y FRUTA	\$95
Incluye jugo de naranja pequeño o chocomilk.	
HOT CAKES Y FRUTA	\$95
Incluye jugo de naranja pequeño o chocomilk.	
WAFFLES Y FRUTA	\$95
Incluye jugo de naranja pequeño o chocomilk.	



TODOS LOS ALIMENTOS LOS PREPARAMOS AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA



BRUNCH

Horario de 12:00 pm a 4:00 pm.

Solo en sucursal Plaza Jardín, Avenida Andrés García Lavín.

CEVICHE DE CARNE **\$160**
AHUMADA DE TEMOZÓN

Carne de Temozón ahumada, cebolla morada, elotes, tomate, cilantro, rábano y salsa de xcatic y ajo asado. Servido con aguacate.

KIBIS **\$135**

Kibis rellenos de queso de bola. Servidos con salsa verde, jocoque y cebollas encurtidas.

HAMBURGUESA LA LIBERTAD **\$170**

200 gr. de carne de res, mermelada de tocino y café, queso cheddar, lechuga, mayonesa de ajo y xcatic asado.

PASTA LA LIBERTAD **\$150**

Linguini salteado con ajo, tomates cherry y chile seco. Servida con queso parmesano y jamón serrano.

PAPADZULES **\$140**

Rellenos de carne ahumada de Temozón. Servidos con salsa de pepita, salsa de tomate y longaniza de Valladolid.

TODOS LOS ALIMENTOS LOS PREPARAMOS AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA