

CAFÉS

Americano	\$55
Café refil	\$60
Capuccino	\$65
Expresso doble	\$55
Latte	\$75
Latte con cardamomo	\$80
Latte con rosas	\$80
Latte con matcha	\$80
Latte con malvaviscos	\$80
Latte de horchata	\$85
Latte Chai	\$85
Latte de plátano	\$85
Latte caramel waffle	\$90
Latte de Nutella	\$90
Moka	\$80
Affogato	\$85
Chocomilk	\$65
Té orgánico	\$75
Leche deslactosada light	+ \$10
Leche de almendra	+ \$15
Leche de coco	+ \$15

BEBIDAS

Coca Cola	\$45
Coca Cola light	\$45
Coca Cola s/a	\$45
Mundet	\$45
Sprite	\$45
Agua mineral	\$45
Topo chico	\$55
Botella de agua	\$40
Limonada	\$55
Naranjada	\$55
Limonada mineral	\$65
Naranjada mineral	\$65
Aguas naturales	\$45
Jugo de naranja	\$65
Jugo verde	\$70



SODAS ARTESANALES \$95

Albahaca, cítricos
e infusión de jengibre
y cardamomo.

Mandarina, guayaba
e infusión de canela.

Frutos del bosque,
menta, cítricos e
infusión de frutos rojos.

JUGOS

Arma tu jugo del día en 3 pasos. **\$85**

1 Elige la base:

Jugo de naranja - Leche - Leche de almendra + \$15
Leche de coco - Agua.

2 Elige 3 ingredientes: *ingrediente extra + \$10*

Plátano - Guayaba - Kiwi - Pepino - Zanahoria -
Papaya - Espinaca - Manzana - Apio - Fresa -
Hierbabuena - Frutos rojos - Melón - Jengibre - Chía.

3 Endúlzalos con:

Miel - Splenda - Stevia - Azúcar - Azúcar mascabada.

smothie
BANANO \$110

Leche, plátano,
crema de cacahuete,
avena y miel.

*Cambia a leche
de almendra + \$15*

smothie
HASS \$110

Leche, aguacate Hass,
cocoa, jarabe de
agave y vainilla.

*Cambia a leche
de almendra + \$15*

ANTI-smothie
OXIDANTE \$120

Mango, leche de coco,
canela, cúrcuma,
cardamomo, jengibre,
nuez moscada y miel
de agave.

DESAYUNOS

HOT CAKES \$170

con tocino + \$45

AVENA LA LIBERTAD \$155

Leche de coco, yogur griego, canela, chia
y miel de agave. Servido con plátano,
miel, coco rallado, nibs de cacao, bluebe-
rries, fresa y crema de cacahuete.

COCTEL DE FRUTAS \$120

Fruta de temporada acompañada de
yogurt, granola hecha en casa y miel.

AÇAÍ BOWL \$180

Smoothie de açai, plátano, frutos rojos y
piña. Hecho a base de leche de almendra
y miel orgánica.

MOLLETE \$165

Pan de masa madre servido con frijoles
hechos en casa, queso gouda, aguacate y
pico de gallo.

Agrégalos:

Longaniza de Valladolid + \$40

Carne ahumada de Temozón + \$45

TOSTADAS FRANCESAS \$170

Pan brioche hecho a base de semillas
de girasol, escoge el relleno entre:

Nutella + \$25

Queso crema + \$25

Crema de cacahuete + \$25

Nutella y queso de bola (marquesita) + \$35

Bola de helado + \$40

TOAST VEGETARIANO \$170

Pan de masa madre servido con
guacamole, champiñones salteados,
queso gouda gratinado, tomates
deshidratados y germinado de alfalfa.

ENFRIJOLADAS \$225

4 enfrijoladas rellenas de pollo y queso
gratinado, bañadas en salsa de frijol y
longaniza. Servidas con crema, queso
fresco, longaniza y hojas verdes.

HUEVOS CON JAMÓN Y FRUTA

Incluye jugo de naranja pequeño o chocomilk.

HOT CAKES Y FRUTA

Incluye jugo de naranja pequeño o chocomilk.

WAFFLES Y FRUTA

Incluye jugo de naranja pequeño o chocomilk.

PAN DEL DÍA HECHO EN CASA \$80

AVOCADO TOAST \$175

Pan de semillas de girasol integral tostado,
servido con guacamole, 2 huevos pochados,
cebolla, aceite de ajo y xcatic asado.
Servido con ensalada y aderezo miel-mostaza.
Masa madre + \$20

CREPAS POBLANAS \$220

Tres crepas rellenas de pollo, rajas poblanas,
crema y queso, bañadas en salsa cremosa
poblana, servidas con frijol, aguacate y top-
ping de relleno poblano.

QUESADILLA LA LIBERTAD

Tortilla de harina rellena de queso de hebra,
con lechuga, cebolla y crema, bañada con
salsa de tu elección:

Verde \$155 Roja \$155 Poblana \$170

Agrégalos:

Aguacate + \$25 Castacán + \$40

Longaniza + \$40 Carne de Temozón + \$45

Jamón + \$25

CROQUE MADAME \$195

Pan de semilla de girasol, relleno de pechuga
de pavo, queso y bechamel. Servido con
huevo estrellado, queso manchego y
ensalada con aderezo miel-mostaza.

TOSTONES DE LA LIBERTAD \$160

Tres tostones de plátano macho frito,
elige entre: Lechón y xnipec de piña asada o
cochinita y cebolla encurtida.

DESAYUNO LA LIBERTAD \$215

2 huevos al gusto, tocino, hot cakes,
chilaquiles verdes o rojos y frijoles refritos.

BURRITO DE HUEVO \$195

Relleno de frijoles, huevos cremosos, tocino,
pico de gallo, queso cheddar y aguacate.
Acompañado de aderezo de chipotle y papas
o ensalada de la casa.

MENÚ
INFANTIL
\$115

THE WAFFLES

\$160

Hechos al momento. Incluye un topping, elige entre:

Oreo - Fresas - Plátano - Manzana y canela - Nutella - Chocochips - Crema de cacahuete
Topping extra + \$25 Bola de helado + \$40

CHICKEN & WAFFLES \$225

Delicioso pollo crujiente, servido con
waffles recién hechos, acompañados de
tocino, frutos rojos, mantequilla y adere-
zo de miel con mostaza y xcatic asado.

WAFFLE SANDWICH \$195

Waffles recién hechos, rellenos de pechuga de
pavo ahumado, queso gouda, aguacate, pesto
y vegetales. Servidos con papas y salsa de
chipotle casera.

SÁNDWICHES

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

Pan a escoger:

Croissant - Bagel - Semilla de girasol - Baguette + \$15 - Masa madre + \$20

FIT PANELA \$185

Pechuga de pavo, queso panela,
vegetales y pesto. *cambia el panela
a queso gouda + \$10*

SALMÓN \$195

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

BACON \$195

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

VEGANO \$175

Hummus de garbanzo orgánico, champi-
ñones y pimientos salteados con pesto,
espinacas y vegetales.

SERRANO \$195

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

CLUB SANDWICH \$230

Pan integral de semilla de girasol, mayonesa,
lechuga, aguacate, tomate, pechuga de pavo,
queso cheddar, tocino, jamón de pavo,
omelette de huevo y aderezo de chipotle.

BAGUETTE DE 3 QUESOS \$210

Pan baguette tostado con mantequilla y pesto,
coronado con queso de cabra, cheddar y gouda,
tocino crujiente y aderezo de miel con hojuelas
de Chile y un toque de aceite de trufa.
Acompañado de salsa de tomates rostizados.

BRUNCH

TACOS DE ARRACHERA \$195

3 tacos de arrachera servidos con queso oaxaca gratinado y cebolla asada,
acompañados con salsa verde, guacamole y Chile serrano asado.

HAMBURGUESA LA LIBERTAD \$210

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

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE \$195

Pollo crujiente servido en pan brioche con espinaca, queso cheddar y aderezo de
yogurth y queso parmesano, acompañada de papas a la francesa.

PASTA 4 QUESOS \$235

Fettuccine salteado en salsa de 4 quesos, servido con pollo crujiente
bañado en salsa de Sambal dulce.

*A partir de
las 12pm*

CHILAQUILES

CHILAQUILES \$160

Bañados en tu salsa de elección: verde, roja o poblana con cebolla, aguacate, queso y frijol.

Huevo	+ \$30
Longaniza	+ \$40
Pollo	+ \$40
Carne ahumada	+ \$45
Castacán	+ \$40

CHILAQUILES GOURMET

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

Huevo	\$195
Longaniza	\$200
Pollo	\$195
Carne Ahumada	\$200
Castacán	\$200

CHILAQUILES ENCACAHUATADOS

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

Huevo	\$195
Longaniza	\$200
Pollo	\$195
Castacán	\$200
Carne ahumada	\$200

CHILAQUILES DE ARRACHERA \$225

Bañados en salsa roja tatemada, servidos con arrachera, cebolla asada, queso gratinado, aguacate, chiles toreados y frijoles refritos.

CHILAQUILES DE LECHÓN \$200

Bañados en salsa de tu elección, servidos con lechón al horno, pico de gallo, queso, aguacate y frijol.
Salsas: verde o roja.

CHILAQUILES DE COCHINITA \$200

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

<i>extra de salsas</i>		
Roja		\$35
Verde		\$35
Encacahuatada		\$40
Poblana		\$40
Gourmet		\$40
Tatemada		\$40

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO \$130

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

Jamón ahumado
Queso Gouda
Tocino
Espinaca
Champiñones
Tomate
Cebolla
Chile poblano
*Ingrediente extra + \$15

LOS DE TEMOZÓN \$155

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.

LOS BENEDICTINOS \$180

Dos huevos orgánicos pochados y servidos en nuestro pan de semillas de girasol integral, guacamole, jamón serrano y salsa holandesa. Acompañados de ensalada de la casa con aderezo.

BENEDICTINOS YUCATECOS \$190

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 espinaca, rábano y cebolla con vinagreta de miel-mostaza.

LOS AHOGADOS \$165

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

LOS MOTULEÑOS \$160

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

HUEVOS CON LONGANIZA \$160

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

FIT OMELETTE \$165

Elaborado con claras de huevo orgánico, rellenos de queso panela, espinacas, champiñones y cebolla. Acompañado con aguacate, ensalada de la casa con vinagreta de miel-mostaza.

OMELETTE POBLANO \$180

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

OMELETTE DE CHAMPIÑONES \$175

Tres 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 \$185

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

HUEVOS TURCOS \$195

Base de jocoque aderezado con limón amarillo y ajo confitado, servido con tres huevos pochados, cebolla crujiente y salsa de mantequilla con ajo, hojuelas de chile y paprika, acompañado con pan de masa madre.

todos los alimentos los preparamos al momento, agradecemos tu paciencia

SOLO SUCURSAL CENTRO

CÓCTELES

MIMOSA	\$85
TINTO DE VERANO	\$95
SPRITZ	\$110
MAYAN GIN BY GIN47	\$135
MARGARITA	\$110
CARAJILLO	\$100
GIN TONIC	\$110

VINOS

LA CETTO WHITE ZINFANDEL
LA CETTO CHARDONNAY
SANTO TOMAS MERLOT

CERVEZAS

XX LAGER	\$40
AMSTEL ULTRA	\$45
HEINEKEN	\$45
BOHEMIA CLARA	\$45
BOHEMIA OSCURA	\$45
CHELADA	\$15
MICHELADA	\$20
OJO ROJO	\$25

copa *botella*

\$85	\$400
\$90	\$420
\$95	\$450



<i>extra</i>	
Pollo	\$40
Longaniza	\$40
Pechuga de pavo	\$40
Queso de bola	\$30
Tocino	\$45
Huevo (2)	\$30

<i>extra</i>	
Salmón	\$65
Castacán	\$40
Carne de Temozón	\$45
Arrachera 120gr	\$85
Nutella	\$35
Aguacate	\$25