

FRÍO O CALIENTE

BEBIDAS

Americano	\$60
Café refill	\$70
Capuccino	\$75
Expresso doble	\$65
Latte tradicional	\$80
Latte con cardamomo	\$85
Latte con matcha	\$85
Latte de horchata	\$90
Latte Chai	\$90
Latte de plátano	\$90
Latte Caramel Waffle	\$90
Affogato	\$95
Chocomilk	\$70
Té orgánico	\$85

Coca Cola	\$55
Coca Cola light	\$55
Coca Cola s/a	\$55
Mundet	\$55
Sprite	\$55
Agua mineral	\$55
Topo chico	\$60
Botella de agua	\$45
Limonada	\$60
Naranjada	\$60
Limonada mineral	\$65
Naranjada mineral	\$65
Jugo de naranja	\$70
Jugo verde	\$75
Suero de naranja agria	\$75

Latte de Nutella	\$90
Latte Foam de vainilla <i>sin azúcar</i>	\$90
Latte S'mores	\$90
Latte de maple y biscoff	\$90
Shaken Espresso <i>de leche de avena y azúcar morena</i>	\$85
Leche deslactosada light	<i>+ \$10</i>
Leche de almendra	<i>+ \$15</i>
Leche de avena	<i>+ \$15</i>
Leche de coco	<i>+ \$15</i>
Preparado para suero	<i>+ \$15</i>

SOLO FRÍO

SODAS ARTESANALES \$105

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.

\$95

1 Elige la base:

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



smoothie
BANANO \$110

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

*Cambia a leche
de almendra + \$15*

smoothie
HASS \$110

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

*Cambia a leche
de almendra + \$15*

ANTI- *smoothie*
OXIDANTE \$120

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

DESAYUNOS

HOT CAKES \$185

con tocino *+ \$45*

AVENA LA LIBERTAD \$175

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 cacahuate.

COCTEL DE FRUTAS \$135

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

AÇAÍ BOWL \$195

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

MOLLETE \$185

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

Agrega:

Longaniza de Valladolid *+ \$45*
Carne ahumada de Temozón *+ \$45*

TOSTADAS FRANCESAS \$190

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

Nutella *+ \$35*
Queso crema *+ \$45*
Crema de cacahuate *+ \$35*
Nutella y queso de bola (marquesita) *+ \$50*
Bola de helado *+ \$45*

TOAST VEGETARIANO \$185

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

ENFRIJOLADAS \$235

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

PAN DEL DÍA \$85

AVOCADO TOAST \$185

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 \$235

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 \$165 Roja \$165 Poblana \$185

Agrégalas:

Aguacate *+ \$35* Castacán *+ \$45*
Longaniza *+ \$45* Carne de Temozón *+ \$45*
Jamón *+ \$35*

CROQUE MADAME \$220

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 \$175

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

DESAYUNO LA LIBERTAD \$225

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

BURRITO DE HUEVO \$210

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.

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.

MENÚ
INFANTIL
\$125



WAFFLES
\$170

Hechos al momento. Incluye un topping, elige entre:

Oreo - Fresas - Plátano - Manzana y canela - Nutella - Chocochips - Crema de cacahuate
Topping extra *+ \$25* Bola de helado *+ \$45*

CHICKEN & WAFFLES \$245

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 \$220

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

SÁNDWICHES

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

FIT PANELA \$205

Pechuga de pavo, queso panela,
vegetales y pesto. Servido con papas
y aderezo chipotle o ensalada de la casa.
*cambia el panela a queso gouda**

SALMÓN \$220

Salmón ahumado, queso crema, alcapa-
rras, pesto y vegetales. Servido con papas
y aderezo chipotle o ensalada de la casa.

BACON \$215

Pechuga de pavo, queso cheddar, tocino
y mayonesa de cilantro. Servido con papas
y aderezo chipotle o ensalada de la casa.

SERRANO \$220

Jamón serrano, miel, queso de cabra,
nuez, vegetales y pesto. Servido con papas
y aderezo chipotle o ensalada de la casa.

VEGANO \$195

Hummus de garbanzo orgánico, champiñones
y pimientos salteados con pesto, espinacas y
vegetales. Servido con papas y aderezo
chipotle o ensalada de la casa.

CLUB SANDWICH \$245

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 \$225

Pan baguette tostado con mantequilla y
pesto, servido 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 \$210

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

HAMBURGUESA LA LIBERTAD \$235

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 \$225

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 \$250

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

*A partir de
las 12pm*

CHILAQUILES

CHILAQUILES \$180

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

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

CHILAQUILES GOURMET

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

Huevo	\$235
Longaniza	\$235
Pollo	\$235
Carne Ahumada	\$245
Castacán	\$245

CHILAQUILES ENCACAHUATADOS

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

Huevo	\$235
Longaniza	\$235
Pollo	\$235
Carne ahumada	\$245
Castacán	\$245

CHILAQUILES DE ARRACHERA \$260

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

CHILAQUILES DE LECHÓN \$245

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 \$245

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

extra de salsas	Roja	\$40
	Verde	\$40
	Encacahueta	\$45
	Poblana	\$45
	Gourmet	\$45
	Tatemada	\$45

todos los alimentos los preparamos al momento, agradecemos tu paciencia

SOLO SUCURSAL CENTRO

CÓCTELES

MIMOSA	\$95
TINTO DE VERANO	\$125
SPRITZ	\$165
MAYAN GIN BY GIN47	\$150
MARGARITA	\$110
CARAJILLO	\$120
GIN TONIC	\$120

VINOS

LA CETTO WHITE ZINFANDEL	\$120	\$450
LA CETTO CHARDONNAY	\$120	\$500
SANTO TOMAS MERLOT	\$120	\$500

CERVEZAS

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

copa

botella



DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO \$145

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 \$165

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 \$195

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 \$195

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 \$185

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

extra

Pollo	\$45
Longaniza	\$45
Pechuga de pavo	\$50
Queso de bola	\$35
Tocino	\$55
Huevo (2)	\$40

LOS MOTULEÑOS \$170

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 \$165

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

FIT OMELETTE \$185

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 \$195

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 \$190

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 DE LONGANIZA \$195

Tres huevos orgánicos en salsa tatemada, relleno de longaniza, queso de hebra, y cebolla encurtida. Acompañado con frijol y aguacate.

HUEVOS TURCOS \$210

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.

extra

Salmón	\$75
Castacán	\$45
Carne de Temozón	\$45
Arrachera 120gr	\$120
Nutella	\$35
Aguacate	\$25

la Libertad .desayunos & brunch.

DESDE 2015