

B E B I D A S

Americano	\$60	Coca Cola	\$55
Café refill	\$70	Coca Cola light	\$55
Capuccino	\$75	Coca Cola s/a	\$55
Expresso doble	\$65	Mundet	\$55
Latte tradicional	\$80	Sprite	\$55
Latte con cardamomo	\$85	Agua mineral	\$55
Latte con matcha	\$85	Topo chico	\$60
Latte de horchata	\$90	Botella de agua	\$45
Latte Chai	\$90	Limonada	\$60
Latte de plátano	\$90	Naranjada	\$60
Latte Caramel Waffle	\$90	Limonada mineral	\$65
Affogato	\$95	Naranjada mineral	\$65
Chocomilk	\$70	Jugo de naranja	\$70
Té orgánico	\$85	Jugo verde	\$75
Latte de Nutella	\$90	Suero de naranja agria	\$75
Latte Foam de vainilla <i>sin azúcar</i>	\$90	<i>con sal de origano</i>	
Latte S'mores	\$90	Leche deslactosada	
Latte de maple y biscoff	\$90	light	+\$10
Shaken Espresso <i>de leche de avena y azúcar morena</i>	\$85	Leche de almendra	+\$15
		Leche de avena	+\$15
		Leche de coco	+\$15
		Preparado para suero	+\$15



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 Endúzalos 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.

D E S A Y U N O S

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.

AÇAI BOWL \$195

Smoothie de açaí, 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.

ENFRIOJOLADAS \$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.

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 \$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

Agrégales:

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.

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.

S Á N D W I C H E S

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**

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.

B R U N C H

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.

*A partir de
las 12pm*

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.

