

# LIBERATO BREAKFAST & BRUNCH



## Bowl de Fruta

Fruta de temporada, granola, miel de abeja, yogurt griego sin azúcar **\$175**

**Pan Dulce (pz)** **\$60**

**Frijoles Refritos con totopos** **\$65**

**Chilaquiles** **\$220**

Verdes, rojos, o mixtos, con cebolla, cilantro, crema, y queso fresco, huevo estrellado

Cambio de huevo a pollo (100gr) **\$25**  
Costilla (150gr) **\$75**

**Chilaquiles Morita** **\$240**

Los de la casa. En salsa de chile morita, con pollo, cebolla, cilantro, crema, queso

**Chilaquiles de Molito** **\$240**

Mole negro, pollo, crema, queso fresco

**Breakfast Bagel** **\$220**

Bagel, huevo frito tierno, pork belly, guacamole

**Bagel Lox** **\$240**

Bagel de salmón ahumado, alcaparras, cremoso de jocoque piquin, eneldo

**Bagel Cremoso** **\$220**

Huevo revuelto cremoso, spread de queso, arúgula

**Eggs Benny** **\$240**

Dos huevos pochados sobre un english muffin, con jamón, y bañados en salsa cremosa ligeramente picante

**Tacos de Machacado** **\$240**

Cuatro tacos de tradicional machacado con huevo en tortilla de harina, con frijoles y salsa roja

**Avocado Toast** **\$230**

Pan de masa madre, mantequilla de ajo, aguacate, eneldo, aceite de olivo trufado, parmesano

Huevo (1pz) **\$35**  
Salmón Ahumado (100gr) **\$80**  
Burrata (1pz) **\$65**

**Toast Italiano** **\$195**

Pan de masa madre, huevo revuelto, aceite de olivo trufado, champiñon cremini, ensalada fresca

**Toast Toscano** **\$195**

Pan de masa madre, tomate asado, huevo pochado, tocino, parmesano, salsa holandesa picante

**Toast Fiorella** **\$185**

Pan de caja, higo y durazno asado sobre queso de cabra, reducción de balsámico

## El Lumberjack

Dos huevos, dos pancakes, tocino frito, salchicha de res, papas trufadas. **\$280**

## El Lonche Mañanero

Jamón de pavo, cebolla caramelizada, arúgula, aderezo chipotle, queso gouda. Acompañado de papas trufadas **\$180**

## Omelette Liberato

Huitlacoche, flor de calabaza, esquites, queso **\$210**

## Cheddar Steak Omelette

Relleno de carne, brócoli, y cheddar añejo **\$210**

## Omelette Poblano

Relleno de chile poblano con esquites, bañado en salsa suiza **\$210**

## Omelette Cremini

Champiñones cremini, queso de cabra, espinacas **\$210**

## Huevos Veracruzanos

Tres tortillas rellenas de huevo a la mexicana, bañadas en crema de frijol, con chorizo, crema, y queso fresco **\$230**

## Machacado

Natural, a la mexicana, o o molcajeteadado **\$260**

## Huevos Turcos

Huevos rotos en salsa de pimentón, jocoque, za'atar, y pan pita **\$230**

## Huevos Rancheros

Dos huevos estrellas sobre tortilla frita, en salsa verde y roja, con queso fresco y crema **\$190**

## Migas de la Yaya

Tradicionales miguitas con huevo, cazuela de salsa roja **\$180**

## Huevos Allende

Dos huevos estrellados sobre tostadas con frijoles y bañados en salsa roja tatemada **\$190**

## Especial de Temporada

Pregunta a tu mesero por el platillo del momento **\$270**

## Pancakes

Tres pancakes de mantequilla con fruta de temporada y crema de avellana **\$220**

## French Toast

Pan brioche, frutos rojos, miel de maple, azúcar con canela y cardamomo **\$230**

## Pancakes Liberato

Los de temporada. Pregunta a tu mesero **\$260**



## LIBERATO KIDS

### El completo para niños

Dos mini pancakes con maple, fruta de temporada, un huevito revuelto **\$180**

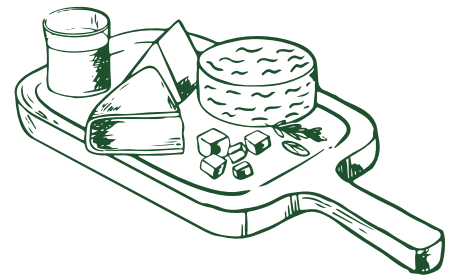
### Carnita con Limón

Dos taquitos de carne asada, limón, y acompañados de una porción de manzana **\$150**



# LIBERATO IN THE AFTERNOON

<b>Croqueta de parmesano</b>	\$90
<i>Sobre salsa de pimiento y reducción de balsámico</i>	
<b>Croqueta de Jamón Ibérico</b>	\$110
<i>Croqueta suave de jamón ibérico con aderezo de la casa</i>	
<b>Falafel Platter</b>	\$210
<i>Cuatro piezas de falafel acompañadas de hummus, tzatziki, ensalada, y pan árabe</i>	
<b>Tabla de Charcutería</b>	\$240
<i>Tabla individual con variedad de quesos, jamón ibérico, frutos de temporada, chocolate oscuro, nueces.</i>	
<b>Papas Bravas</b>	\$180
<i>Papas fritas con aderezo de tres chiles y trompo</i>	
<b>Guacamole Mamucas</b>	\$140
<i>Con pico de gallo y tostadas</i>	



<b>Pork Belly Sandwich</b>	\$270
<i>Brioche, pork belly en salsa teriyaki, cremoso de aguacate, pico de gallo verde</i>	
<b>El panini de la merienda</b>	\$240
<i>Carnes frías, queso gouda, aguacate, y arúgula. Acompañado de papas trufadas</i>	
<b>The Crown Burger</b>	\$280
<i>En pan de croissant, con queso cheddar, tomate, cebolla, lechuga</i>	



**Ensalada Bruselas**  
*Coles de bruselas asadas, arúgula, pistache, parmesano, aderezo yuzu-habanero*

\$260

**Ensalada de Burrata**  
*Burrata al centro de una mezcla de arúgula, hierbabuena, cilantro, tomate cherry, y reducción de balsámico*

\$280

**Linguine Carbonara**  
*Pasta larga, salsa elaborada al momento, pancetta laqueada, parmesano*

\$240

**Gnocchi en salsa roja**  
*Gnocchi de papa en salsa de chorizo, chile pasilla, y queso añejo*

\$240



## POSTRES

<b>Cheesecake con coulis de frutos rojos</b>	\$220
<b>Concha rellena de nata ó dulce de leche</b>	\$140
<b>Pastel de temporada</b>	\$310
<b>Pancakes</b>	\$220
<i>Tres pancakes de mantequilla con fruta de temporada y crema de avellana</i>	
<b>French Toast</b>	\$230
<i>Pan brioche, frutos rojos, miel de maple, azúcar con canela y cardamomo</i>	
<b>Pancakes Liberato</b>	\$260
<i>Los de temporada. Pregunta a tu mesero</i>	

## AFTERNOON TEA

*Disponible de Martes a Viernes de 1pm a 9pm únicamente con reservación*

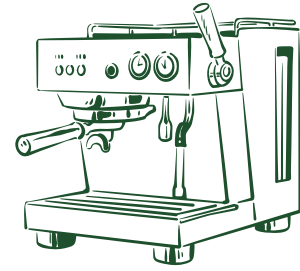
<b>Precio por persona</b>	\$370
<i>Bagel de salmón, sandwich entremés, ensalada de alcachofa, variedad de postres, incluye 1 bebida a elegir del menú de bebidas</i>	
<b>Postre o entremés adicional</b>	\$65



# LIBERATO COFFEE & DRINKS

## COFFEE

<b>Americano</b>	\$55
<b>Espresso / Espresso Doble</b>	\$55 / \$65
<b>Latte</b>	\$70
<b>Latte Sabor</b> Avellana / Vainilla / Caramelo	\$75
<b>Capuccino</b>	\$70
<b>Capuccino Cold Foam</b>	\$75
<b>Lavender White Moccha</b> Espresso, leche a elegir, chocolate blanco, lavanda	\$85
<b>Moccha</b> Espresso doble, chocolate milano, leche a elegir	\$85
<b>Horchata Latte</b>	\$75
<b>Leche Vegetal</b> Avena, almendra, coco	+\$10



## DRINKS

<b>Chai Latte</b>	\$80
<b>Matcha Latte</b>	\$80
<b>Lavender Taro Latte</b>	\$80
<b>Make it Dirty</b> Agrega shot de espresso	\$25
<b>Chocolate Caliente o frío</b>	\$65
<b>Bebida de Temporada</b> Pregunta a tu mesero	\$85

## JUICE

<b>Jugo de Naranja</b>	\$70
<b>Jugo Verde</b> Pepino, limón, apio, espinaca, manzana verde	\$70
<b>Jugo Verde con Naranja</b>	\$75
<b>Jugo Naranja Jengibre</b>	\$75
<b>Jugo Rojo</b> Zanahoria, manzana, betabel, limón, jengibre	\$75

## TEA

<b>Tisana Fresca</b> Mandarina, limón, hibisco, golden berry (antioxidante, digestivo)	\$75
<b>Tisana Bugambilia</b> Bugambilia, canela, eucalipto (refuerza el sistema inmunológico)	\$75
<b>Tisana Limón Dorado</b> Cúrcuma, Jengibre, canela, lemongrass, cáscara de lima (Desintoxica, antiinflamatoria)	\$75
<b>Chai Silvestre</b> Pétalos de rosa, canela, jazmín, jengibre, pimienta	\$75

## SMOOTHIES

<b>Golden Matcha</b> Leche de almendra, pera, matcha, miel, vainilla	\$110
<b>Blue Moon</b> Leche de coco, piña, espirulina, miel	\$110
<b>Peridot</b> Leche de coco, fresas, yogurt griego, hemp, miel	\$110
<b>Velvet</b> Leche de almendra, proteína de cacao (Habits), café, vainilla, cacao nibs	\$140

## REFRESHERS

<b>Maracuyá Spritz</b> Pulpa de maracuyá, limón, spritz de limón	\$85
<b>Limonada</b> Natural o mineral, con jugo de limón fresco	\$45
<b>Naranjada</b> Natural o mineral, con jugo de naranja fresco	\$55
<b>Refrescos</b> Coca Original, Light, Sin azúcar	\$45
<b>Agua Mineral</b>	\$45

