

LIBERATO BREAKFAST & BRUNCH



Bowl de Fruta

Fruta de temporada, granola, miel de abeja, yogurt griego sin azúcar

\$170

Pan Dulce (pz)

\$60

Frijoles Refritos con totopos

\$60

Chilaquiles

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

\$215

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

Chilaquiles Morita

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

\$240

Torta de Chilaquiles

Chilaquiles en salsa de tu elección en bolillo, con crema, queso fresco, cebolla y cilantro

\$230

Breakfast Bagel

Bagel, huevo frito tierno, pork belly, guacamole, side de pepinillos

\$210

Bagel Lox

Bagel de salmón ahumado, alcaparras, cremoso de jocoque piquin

\$240

Eggs Benny

Dos huevos pochados sobre un english muffin, con jamón, y bañados en salsa bechamel

\$230

Tacos de Machacado

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

\$230

Avocado Toast

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

\$230

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

Toast Italiano

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

\$195

Toast Toscano

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

\$195

El Lonche Mañanero

Jamón de pavo, cebolla caramelizada, arúgula, aderezo chipotle, queso gouda. Acompañado de papas trufadas

\$180

Breakfast Sampler

Dos huevos, dos pancakes, tocino frito, salchicha frankfurt, papas trufadas.

\$280

Omelette Liberato

Huitlacoche, flor de calabaza, esquites, queso

\$200

Omelette Gratin

Jamón, tocino, salchicha, bañado en salsa roja, gratinado

\$200

Omelette Poblano

Relleno de chile poblano con esquites, bañado en salsa suiza

\$200

Omelette Cremini

Champiñones cremini, queso de cabra, espinacas

\$210

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

\$180

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



Pancakes

Tres pancakes de mantequilla con fruta de temporada y crema de avellana

\$210

French Toast

Pan brioche, frutos rojos, miel de maple, azúcar con canela y cardamomo

\$230

Pancakes Liberato

Los de temporada. Pregunta a tu mesero

\$240

Desayuno Kids

Dos mini pancakes con maple, fruta de temporada, un huevito revuelto

\$180



IN THE AFTERNOON

ENTRADAS

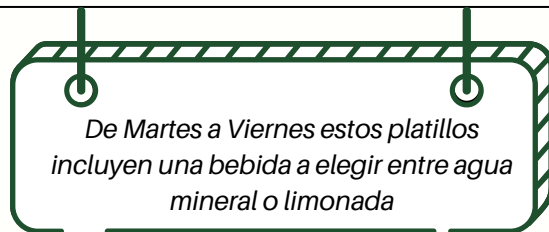
Tiradito de Rib Eye	
Láminas de Ribeye en salsa picante roja, aguacate, y poro (200g)	\$270
Veggie Fritters	
Láminas de verdura tempura acompañadas de dip de alcachofa	\$210
Frijoles Refritos con totopos	\$60
Coliflor Frita con aderezo de alcachofa	\$195
Papas Trufadas	\$140
200g de papa corte pluma con aceite de trufa	

TACOS

Tacos de setas (3pz)	
Setas asadas con epazote, tortilla con costra de queso, salsa habanero	\$140
Caramelo de Rib Eye	\$80
Ribeye revolcado en queso, en maíz	
Taco de Pork Belly	\$80
Pork belly laqueado en salsa teriyaki, pico de gallo verde, queso, aguacate	
Tacos de fideo seco (3pz)	\$130
Tortilla doradita, crema, cilantro	

DEL MAR

Ceviche Mazatleco	\$185
Ceviche de pescado, salsas negras, cebolla morada, pepino, aguacate	
Aguachile Verde	\$185
Láminas de pescado blanco en aguachile de serrano, con aceite de cilantro, pepino, y aguacate	
Cambio a camarón	+\$80



ENSALADAS Y PASTAS

Ensalada César Pollo	\$195
Aderezo césar rústico, pollo a la plancha	
Ensalada Rotini	\$210
Ensalada de pasta fría, pollo, aderezo picante, cebolla morada, elote, perejil, parmesano	
Linguine Carbonara	\$260
Pasta larga, salsa elaborada al momento, pancetta laqueada, parmesano	
Penne a la Vodka	\$260
Pasta corta, tradicional salsa vodka tomate, salchicha de res, cebolla de verdeo	

ENTREPANES Y ESPECIALES

Pork Belly Sandwich	\$270
Brioche, pork belly en salsa teriyaki, cremoso de aguacate, pico de gallo verde	
French Onion Ciabatta	\$270
Rib eye, aderezo de mostaza y cebolla caramelizada, gouda	
Chicken Sandwich	\$240
Ciabatta, pechuga cordon blue, aderezo ajo con yuzu	
Liberato Burger	\$270
Clásica americana con aros de cebolla	
Paella (Viernes y Sábado)	\$380
Paella Valenciana 250g	

POSTRES

Tartaleta de Frutos Rojos	\$90
Pan dulce por pieza	\$60
Pastel de Temporada (rebanada)	\$130



AFTERNOON TEA

Disponible de Martes a Viernes de 1pm a 6pm únicamente con reservación

Precio por persona

Bagel de salmón, sandwich entremés, ensalada de alcachofa, variedad de postres, Incluye 1 bebida a elegir del menú de bebidas

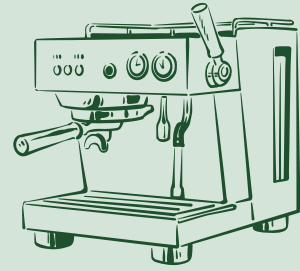
Postre o entremés adicional \$65



LIBERATO COFFEE & DRINKS

COFFEE

Americano	\$55
Espresso / Espresso Doble	\$55 / \$65
Latte	\$70
Latte Sabor <i>Avellana / Vainilla / Caramelo</i>	\$75
Capuccino	\$70
Capuccino Cold Foam	\$75
Lavender White Moccha <i>Espresso, leche a elegir, chocolate blanco, lavanda</i>	\$85
Moccha <i>Espresso doble, chocolate, leche a elegir</i>	\$85
Horchata Latte	\$75
Tiramisu Latte	\$95
Leche Vegetal <i>Avena, almendra, coco</i>	+\$10



DRINKS

Chai Latte	\$80
Matcha Latte	\$80
Lavender Taro Latte	\$80
Golden Milk	\$80
Make it Dirty <i>Agrega shot de espresso</i>	\$25
Bebida de Temporada <i>Pregunta a tu mesero</i>	\$85

JUICE

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

TEA

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

SMOOTHIES

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

REFRESHERS

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

