

## LIBERTAD

COCINA  
NUESTRA

## PARA EMPEZAR

**Guacamole mamucas** salsa verde cruda y duritos**Tostada de cangrejo** (60gr) aguacate, salsa macha (1 pza)**Jamón serrano de Cataluña** (80 gr) con pan tomate**Taquitos a las brasas estilo albañil** chorizo, frijol, queso asadero (9 pzas)**Fideo seco** asado de puerco (120gr), queso feta  
\*huevo estrellado (1 pza)**Burrata con coles de bruselas doradas** romesco de tres chiles, almendras, aceite de olivo extra virgen**Chicharrón de mollejas** (300gr) guacamole, chimichurri picante**Queso fundido** (260gr) chorizo, salsa martajada, hoja santa

## VEGETAL

**Esquites** mayonesa de sriracha, parmesano**Betabeles asados al carbón** jocoque picante, arúgula, miel de chipotle, pepitas**Ensalada de lechuga romana asada** aderezo de cilantro, aguacate, parmesano**Brocoli a las brasas** aioli picante, cacahuete dorado

## CARNES

**Rib eye Angus a la brasa** tuétano rostizado, chile piquín**Caña de filete de res** (400 gr) salteado de portobelos rostizados, cebolla caramelizada, salsa de queso Roquefort**Alambre de filete para taquear** (250 gr) queso asadero, tocino, chile poblano, chicharrón de queso

## TACOS 4 piezas

**Trompo** (200 gr) en maíz**Gyros de pastor** (200 gr) en pan pita, jocoque, harissa de piquín, cilantro**Pescadillas de totoaba** (140 gr) aguacate y mayonesa picante**Volcán campechano** (160 gr) trompo, arrachera, queso gouda, tostada a la brasa(1 pza)**Rib eye a la plancha** (200 gr) tortilla de harina con costra de queso chihuahua, cebolla, cilantro y salsa martajada**Barbacoa de short rib tatemada** (200 gr) con guacamole y cebolla encurtida

## FUERTES

\*Pensados para compartir

**Pulpo a las brasas** (500 gr) zarandeado de chiles secos, papas confitadas y aderezo de hierbas**Lechón rostizado** (320 gr) sobre arroz meloso con chistorra, hongos, jocoque**Barbacoa de pato** (750 gr) salsa de tamarindo y chile de árbol, tortillas de harina**Paella a la leña** camarón, cerdo, almeja, chistorra, pollo**Pollo al carbón con adobo de morita** (1.2 kg) bruselas rostizadas, papas galeana, "ranch" casero de limón

## ACOMPAÑAMIENTOS

**Papas Libertad** fritas en aceite de oliva con jamón serrano, manchego español y jugo de carne**Cebolla frita** con "Ranch" hecho en casa

## POSTRES

**Crème Brulée de vainilla****Helado Soft Serve** de Ferrero**Pastel de queso estilo Vasco****Matcha Molten Cake** helado de vainilla**Tarta de Chocolate** pistaches y crème fraîche**Churros hechos al momento** chocolate, dulce de leche con maracuyá**Tarta Tatin de Manzana** helado de vainilla**Baklava de kataifi y pistache** con helado de yogurt griego y miel especiada**Profiteroles con helado de vainilla** (5 pzas) salsa caliente de chocolate

# LIBERTAD

C O C I N A  
N U E S T R A

## COCTELES

### Mandarin Spritz

Aperol (44 ml), Prosecco (100 ml),  
jugo de mandarina

### Framlé

Tanqueray (44 ml), limón,  
frutos rojos

### Burbujas & Parasol

Prosecco (44 ml), Parasol Ginger  
Brew, Frambuesa, limón

### Margarita DELALUZ

Tequila DELALUZ Blanco (44 ml),  
reducción de cerveza Bocanegra  
(44 ml), toronja, limón cardamomo

### Scotch Mule

Glenfiddich 12 años (30 ml), Vermouth 61  
(15 ml), jengibre, manzana, Parasol  
Ginger Brew

## VINOS POR COPA <sup>150 ml.</sup>

### ESPUMOSO

Belstar Prosecco, DOC/ Italia

Moët & Chandon, Brut /  
Champagne, France (200 ml bottle)

### ROSADO

Casal García, Vinho Verde  
Rosado/ Portugal

### BLANCO

Monterosa, Chardonnay/  
Mendoza, Argentina

Pazo Pondal, Leira /  
Albariño, España

Louis Latour, Mâcon-Villages  
Chameroy / Borgoña, France

### TINTO

Márquez de Cadai,  
Tempranillo/ España

Château St. Cosme/  
Côtes du Rhône, Francia

Mariatinto/ Ensenada, México