

- LIBERTARIO -

Coffee *co.*  & Roasters

Glosario

Puntaje de Catación

Evaluación en una escala de 1 a 100 establecida por la SCA (Specialty Coffee Association), utilizada para clasificar los cafés de acuerdo con sus atributos de calidad.

Café Especial

Granos cultivados bajo condiciones óptimas, con un perfil sensorial distintivo y trazabilidad completa desde la finca hasta la taza.

Acidez

Sensación vibrante y brillante en el café, comparable a la frescura de frutas cítricas o dulces, que resalta su complejidad y profundidad de sabor.

Blends

Mezcla de cafés de distintos orígenes o variedades, diseñada para lograr un perfil de sabor equilibrado y consistente.

Notas de Cata

Descriptor de sabor y aroma percibidos en el café, que pueden incluir referencias a frutas, especias, chocolates, flores, entre otros.

Terroir

La combinación única de factores naturales (suelo, clima, altitud y ecosistema) que influye en el sabor y la calidad del café, otorgándole una identidad única.

Single Origin

Café que proviene de una sola finca, región o microlote, resaltando las características únicas de su origen.

Método de Preparación

Forma en la que se extraen los compuestos del café molido con agua caliente. Se divide en dos grandes categorías: espresso (presión) y filtrado (goteo o inmersión).

Origen

El lugar donde se cultiva el café, definiendo su terroir, condiciones climáticas y las características genéticas del grano.

Proceso de Beneficio

Método utilizado para extraer la semilla del café de la cereza. Los procesos más comunes son: lavado, honey y natural, cada uno aportando sabores y características distintas al café.

Café Filtrado

Bebida preparada con métodos como Chemex, Origami, V60 o Aeropress, donde el agua pasa lentamente a través del café molido, resaltando sus características más sutiles.

Variedad

La especie específica de planta de café, cada una con atributos sensoriales particulares que afectan el sabor, aroma y cuerpo de la taza.

Fermentación

Proceso controlado que ocurre después de la cosecha y antes del secado, donde levaduras y bacterias naturales transforman los azúcares del mucílago, influyendo en el perfil de sabor del café.

Espresso

Método de preparación en el que se fuerza agua caliente a alta presión a través del café molido fino, obteniendo una bebida concentrada con cuerpo denso y crema en la superficie.

Perfil de Café

El conjunto de características sensoriales (acidez, cuerpo, aroma y notas de sabor) que definen la identidad y personalidad de un café.

Cuerpo

Sensación táctil del café en boca, que puede variar de ligero a cremoso o sedoso, dependiendo de la cantidad de aceites y sólidos disueltos en la bebida.



El café es nuestra brújula, una invitación a explorar con valentía, a elegir el propio camino y a vivir con pasión, intención, amor y respeto. Buscamos lo extraordinario, honramos la autenticidad y compartimos experiencias que despiertan el alma. La libertad no es un destino, es un compromiso diario. Y lo celebramos, taza a taza.

Destinamos el 3% de nuestras ventas a impulsar la transición hacia una agricultura regenerativa, que restaure la biodiversidad, la salud de los suelos y la capacidad de adaptación de las familias campesinas.

Café Tostado

Blends

Mezclas equilibradas y versátiles, creadas para brindar perfiles consistentes y accesibles para todos los paladares

PAZ

Suavidad y equilibrio en cada taza. Un perfil redondo, con notas dulces y acarameladas que invitan a disfrutarlo en cualquier momento del día.

\$29,000 **200g**
\$55,000 **454g**



LIBRE

Más intensidad y carácter. Un perfil vibrante, afrutado y con una acidez brillante que despierta los sentidos.

\$32,000 **200g**
\$62,000 **454g**

DESCAFEINADO

\$36,000 **200g**
\$67,000 **454g**



Single Origins

Cafés de origen único, que expresan lo mejor de su variedad, terroir y proceso.

IMPACTO

Cultivado en fincas orgánicas donde los agricultores utilizan métodos sostenibles para proteger la tierra.

\$70,000 **340g**



ROCK

Un café que rompe esquemas. Variedades exóticas y fermentaciones innovadoras dan vida a perfiles complejos y vibrantes, para quienes buscan una experiencia fuera de lo convencional.

\$49,000 200g
\$92,000 454g



PUNK

Café sin reglas. Perfiles experimentales con fermentaciones poco convencionales que desafían las expectativas y llevan la creatividad al extremo, explorando nuevos horizontes sensoriales.

\$79,900 340g

COMPETITION

Nano lotes excepcionales con puntajes superiores a 90 en la escala SCA. Complejidad, elegancia y perfección en cada taza.

\$95,000 100g



Para Regalar

KIT COFFEE LOVERS
PAZ, LIBRE Y ROCK
x 200g c/u

\$115,000

KIT ROCKSTAR
3 ROCK x 200g c/u
A elegir según variedades disponibles

\$129,000

KIT SINGLE ORIGINS
PUNK e IMPACTO
x 340g c/u

\$135,000

PRENSA FRANCESA

\$74,000

KIT BLENDS
PAZ y LIBRE
x 200g c/u + Prensa
Francesa de 2 tazas

\$123,000

KIT BLEND + PRENSA
PAZ o LIBRE x 200g +
Prensa Francesa de
2 tazas

\$105,900

Lleva PAZ, LIBRE O ROCK en caja mágica + \$7,000

A Base de Espresso

Escoge entre los perfiles disponibles.

ESPRESSO

Blend \$6,200
Single Origin \$7,200



AMERICANO

Blend \$6,900
Single Origin \$7,900



CAPPUCCINO

Blend \$10,900
Single Origin \$11,900



BEBIDA VEGETAL DE ALMENDRA
O AVENA + \$3,500

SHOT DE DISARONNO® + \$6,000

LATTE

Blend \$10,900
Single Origin \$11,900



MACCHIATO

Blend \$7,900
Single Origin \$8,900



MOCACCINO

Blend \$10,500
Single Origin \$11,500



FLAT WHITE

Blend \$8,500
Single Origin \$9,500



Café frío

AFFOGATO

\$13,500



ICED CAPPUCCINO

\$11,900

ICED LATTE

\$10,900

COLD BREW

Copa \$9,500

Café Filtrado

Preparado con métodos como Chemex, Origami o V60, donde el agua pasa lentamente a través del café molido, resaltando sus características más sutiles.

Filtrados

			
PAZ / LIBRE / DECAF	\$10,200	\$18,000	\$28,500
ROCK	\$12,500	\$22,800	\$30,500
PUNK	\$12,900	\$23,900	\$36,000
IMPACTO	\$12,500	-	-
COMPETITION	\$19,900	-	-





ALQUIMIA

Cold brew Libertario en infusión de hierbabuena y albahaca, con leche y hielo.

Libertario cold brew combined with a spearmint and basil infusion, served with milk and ice

\$12,500



ESENCIA

Cold brew Libertario con zumo de naranja, romero y durazno

Libertario cold brew with orange juice, rosemary, and peach

\$12,500



LÚMINA

Soda de feijoa, eneldo e hinojo.

Feijoa soda, dill, and fennel.

\$13,000

Otras bebidas

**CHAI
GOLDEN
MILK**

—————
\$12,300

**CHAI
CARBÓN
ACTIVADO**

—————
\$12,300

**CHAI
CHOCOLATE**

—————
\$12,300

MATCHA

—————
\$12,500

**CHAI
TRADICIONAL**

—————
\$12,300



AGUA CON GAS	\$7,800	SODA DE MARACUYÁ	\$12,500
AGUA SIN GAS	\$7,800	INFUSIÓN FRUTOS ROJOS	\$11,000
CHOCOLATE	\$11,500	INFUSIÓN FRUTOS AMARILLOS	\$11,000
JUGO NATURAL	\$11,000	CERVEZA	\$14,000
HAPPY KOMBUCHA	\$11,500	BABYCCINO	\$8,100
SODA DE FRUTOS ROJOS	\$12,500	TÉ VERDE	\$10,200
		ZUMO DE LIMÓN	\$1,800



Pastelería

MINI PANDEBONOS (5 unidades)

Recién horneados,
acompañados de jalea
de guayaba artesanal.

Freshly baked, served
with homemade guava
jam.

\$11,900



ADICIONES PARA TODO EL MENÚ

FRUTA	\$7,500
MIEL 5g	\$3,000
HELADO	\$5,200
PAPAS CHIPS Y DIP	\$6,500
SALMÓN	\$11,900
YOGURT GRIEGO	\$5,200



Contiene Nueces



Libre de Gluten



Libre de Azúcar



Libre de Lácteos

AREPITA DE YUCA 

\$7,500



 **CROISSANT DE ALMENDRAS**

\$11,900

CROISSANT DE MANTEQUILLA

\$8,500



PALITO DE QUESO

\$9,000

**CROISSANT DE
CREMA DE AVELLANAS
Y FRESAS** 🍓

\$12,900

Para maridar con
Filtrado Perfil IMPACTO para
resaltar las notas a chocolate



**CROISSANT DE
CHOCOLATE BLANCO
Y ARÁNDANOS**

\$12,900



Tortas

ALMOJÁBANA

\$14,200

Para maridar con
Flat white Perfil PAZ



MANZANA SIN AZÚCAR

\$15,500

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$14,200

Para maridar con
Filtrado Perfil LIBRE



ZANAHORIA

\$14,200

BROWNIE CARAMELO SALADO

\$18,200

Para maridar con
Americano Perfil PUNK



TARTA VASCA

\$19,500



TIRAMISÚ

Servida con un shot de espresso al momento de llevar a la mesa, a elegir entre tu perfil favorito: PAZ, LIBRE, ROCK o PUNK.

Served with a shot of espresso at the time of serving, choose between your favorite profile: Paz, Libre, Rock or Punk

\$11,500



 **CHIPS DE CHOCOLATE**

\$11,200



RED VELVET

\$9,900



DISARONNO

Galleta de almendra con cream cheese de Disaronno, coco y almendra tostada.

Almond cookie with Disaronno cream cheese, coconut, and toasted almond.

\$9,900



Parfait



PARFAIT

Capas de yogurt griego artesanal, fruta de temporada y granola artesanal.

Homemade Greek yogurt, seasonal fruit and homemade granola.

\$19,500



BOWL DE GRANOLA 🍴

Con trozos de chocolate 70% cacao, yogurt griego artesanal y fruta de temporada.

With 70% cocoa chocolate chips, homemade Greek yogurt and seasonal fruit.

\$25,900



WAFFLE DE AVENA 🍴

A base de avena y banana, servido con yogurt griego artesanal y fruta de temporada.

Oat and banana based, served with homemade Greek yogurt and seasonal fruit

\$24,900

Huevos

CACEROLA DE HUEVOS GRATINADOS

Al horno con queso mozzarella gratinado y jamón serrano. Acompañados con un croissant.

Baked with gratin mozzarella cheese and Serrano ham. Served with a croissant.

\$25,500

Para maridar con
Espresso Perfil PUNK por su acidez y notas frutales.



HUEVOS CON PASTRAMI

Al horno con pastrami de pavo, acompañados con pan de masa madre y aguacate.

Baked with turkey pastrami, served with sourdough bread and avocado.

\$24,900

Para maridar con
Filtrado Perfil LIBRE por su acidez y cuerpo.



CACEROLA DE HUEVOS

Al horno sobre una base de tomate casera, queso crema y hogao, acompañados con una arepa de yuca.

Baked on a homemade tomato base, cream cheese and hogao, served with arepa de yuca.

\$19,900

Para maridar con
Espresso Perfil PAZ para equilibrar la acidez del tomate.





Sándwiches

En pan ciabatta artesanal, servidos con chips de papa y dip.
On artisan ciabatta bread, served with potato chips and dip.

CROISSANT BY CINNAMON *Lifestyle*

Con jamón serrano, mozzarella de búfala, rúgula fresca y reducción de balsámico.

With Serrano ham, buffalo mozzarella, fresh arugula and balsamic reduction.

\$25,500

Para maridar con
Espresso o Americano perfil PUNK para equilibrar la acidez y jugosidad.



POLLO

Pechuga de pollo horneada, queso mozzarella, aguacate, rúgula y aderezo de cilantro

Baked chicken breast, mozzarella cheese, avocado, arugula, and cilantro dressing

\$35,900



QUESOS

Con tomates horneados y una mezcla cremosa de queso mozzarella y holandés.

With baked tomatoes and a creamy blend of mozzarella and hollandaise cheese.

\$28,000

Para maridar con Americano perfil PAZ.



PASTRAMI DE PAVO

Pastrami de pavo, queso mozzarella, tomates horneados y aguacate.

Turkey pastrami, mozzarella cheese, baked tomatoes and avocado.

\$30,500

Para maridar con Filtrado perfil ROCK.



Tostadas Especiales

En pan de masa madre artesanal
In artisan sourdough bread



JAMÓN SERRANO

Finas láminas de jamón serrano con reducción de balsámico sobre una base de queso crema artesanal.

Thin slices of Serrano ham with a balsamic reduction on an artisan cream cheese base.

\$27,900

Para maridar con
Filtrado perfil IMPACTO para contristar las notas dulces y ácidas de los ingredientes.

CAPRESE

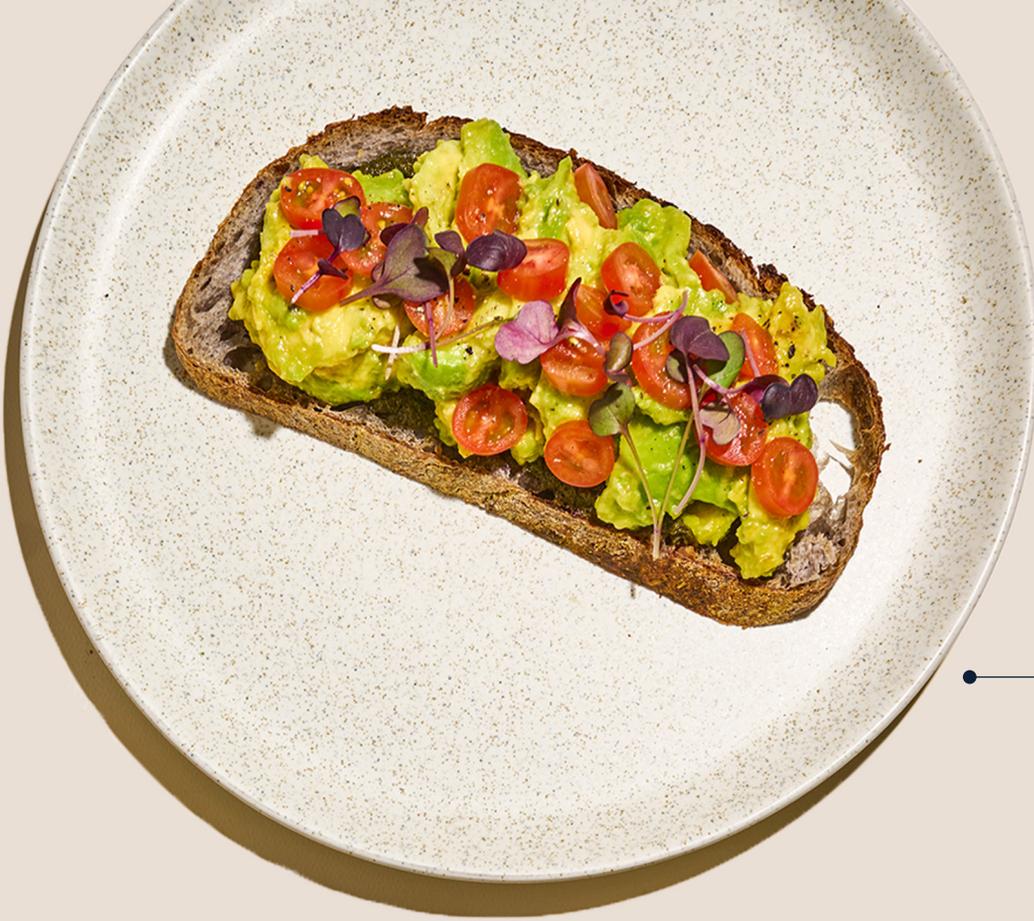
Finas láminas de Mozzarella di búfala, tomates cherry y albahaca fresca sobre una base de salsa pesto.

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil on a base of pesto sauce.

\$23,000

Para maridar con
Cold Brew para contristar temperaturas y resaltar notas herbales.





AGUACATE

Trozos de aguacate y tomate en texturas.

Avocado and tomato chunks in textures.

\$22,500

Para maridar con
Filtrado perfil LIBRE

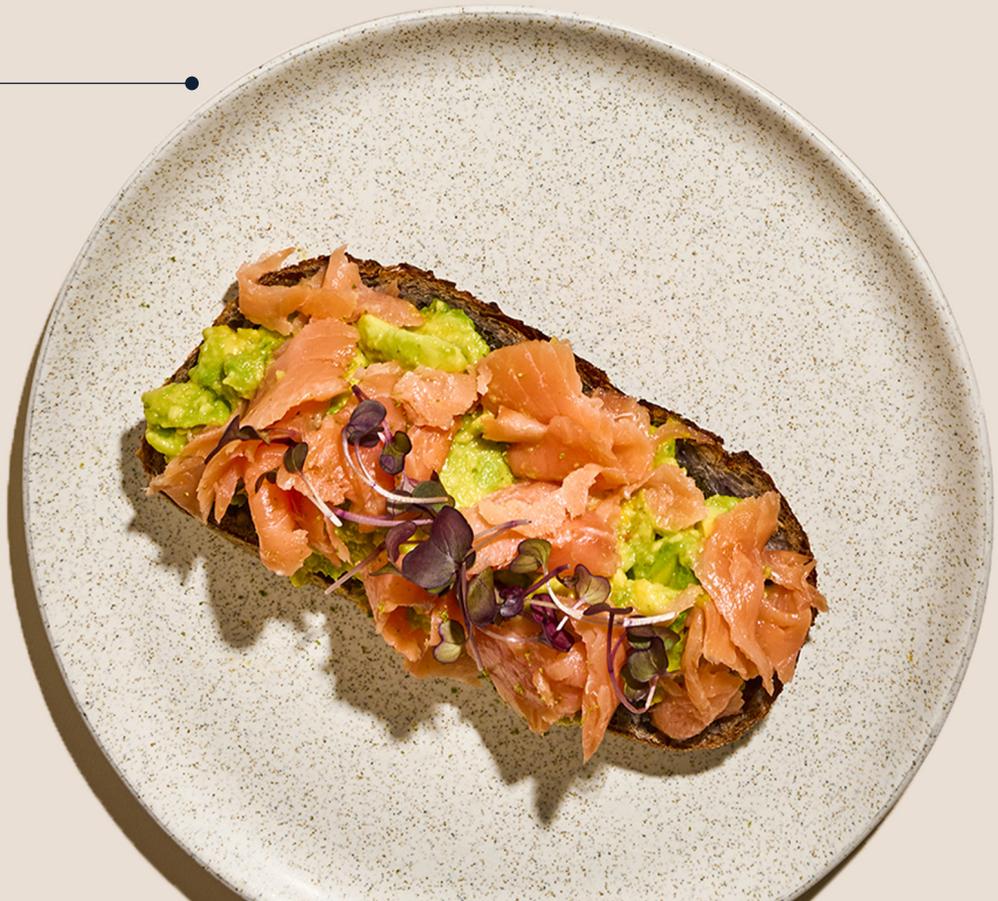
SALMÓN

Finas láminas de salmón ahumado y aguacate.

Thin slices of smoked salmon and avocado.

\$32,000

Para maridar con
Espresso perfil PAZ por la intensidad y notas ahumadas del salmón.



Bowls

LENTEJAS

Arroz jazmín, lentejas crocantes, mango, maíz, tomate y trozos de aguacate.

Jasmine rice, crunchy lentils, mango, corn, tomato and avocado chunks

\$30,500

POLLO

Pollo horneado sobre una base de mix de lechugas frescas, acompañado de tomate cherry, maíz tierno, aguacate y un aderezo cremoso de cilantro.

Baked chicken on a base of fresh lettuce mix, served with cherry tomatoes, baby corn, avocado and a creamy cilantro dressing.

\$30,500

ADICIONES PARA TODO EL MENÚ

HUEVOS	\$5,200
POLLO	\$9,800
JAMÓN SERRANO	\$9,000
AGUACATE	\$5,500
QUESO MOZZARELLA	\$5,000
QUESO CREMA	\$4,500
PASTRAMI	\$10,500
SALMÓN	\$11,900



Contiene Nueces



Libre de Gluten



Libre de Azúcar



Libre de Lácteos

SALMÓN AHUMADO

Mix de lechugas frescas, salmón ahumado, tomate cherry, aguacate y mango.

Mix of fresh lettuce, smoked salmon, cherry tomato, avocado and mango.

\$38,500



PASTRAMI DE PAVO

Quinoa y mix de lechugas frescas, pastrami de pavo, tomate cherry, aguacate, mango y almendras tostadas.

Quinoa and fresh lettuce mix, turkey pastrami, cherry tomato, avocado, mango and toasted almonds.

\$31,500





01

**3 CAFÉS,
1 MÉTODO.**

Degustación de 3 filtrados, utilizando un mismo método de preparación. **PAZ, LIBRE y ROCK**

Duración de **40 - 60 min**



02

**1 CAFÉ,
3 MÉTODOS**

Degustación de un perfil de café, en 3 métodos de filtrado diferentes. A escoger entre: **PAZ, LIBRE o ROCK**

Duración de **40 - 60 min**



03

**INTRODUCCIÓN
A LA CATACIÓN**

Aprende a identificar el **perfil de un café** utilizando la rueda de sabores y descubre cómo el método de filtrado influye en sus aromas, cuerpo y balance en la taza

Duración **90 minutos**

Nuestro Coffee Program

El café es un viaje de sabores, y aquí tienes nuestro mapa.

Cada perfil en esta guía expresa una forma distinta de sentir, explorar y disfrutar. Encuentra el que resuena contigo o atrévete a descubrir una experiencia nueva.

La magia está en la libertad de elegir.

Sigue la libertad.

Escala de sabor

Tradicional

Sabores clásicos y balanceados, como chocolate, nueces o caramelo.

Intermedio

Notas más vibrantes y afrutadas, con acidez pronunciada.

Experimental

Procesos que resaltan sabores inesperados con notas tropicales, afrutadas, vinosas o especiadas.

	Tradicional	Intermedio	Experimental
Blends			
PAZ Balanceado y acaramelado	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
LIBRE Intenso y afrutado	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Single Origins			
IMPACTO Cultivos orgánicos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ROCK Varietales exóticos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
COMPETITION 90+ en la escala SCA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
PUNK Procesos experimentales	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



Follow Freedom[®]

@Libertariocoffee

www.Libertariocoffee.com