- 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.

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.

Café Especial

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

Blends

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

Notas de Cata

Descriptores 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.

Origen

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

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).

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.

Variedad

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

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.

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.

Perfil de Café

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

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.

$30,800 **200g**
$57,800 **454g**

LIBRE

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

$33,800 **200g**
$62,200 **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 $115,000
PAZ, LIBRE y ROCK x 200 g c/u

KIT SINGLE ORIGINS $135,000
PUNK e IMPACTO x 340 g c/u

KIT BLENDS $123,000
PAZ y LIBRE x 200 g c/u + Prensa Francesa de 2 tazas

KIT BLEND + PRENSA $105,900
PAZ o LIBRE x 200 g + Prensa Francesa de 2 tazas

KIT ROCKSTAR $129,000
3 ROCK x 200 g c/u
A elegir según variedades disponibles.

PRENSA FRANCESA $74,000

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

A Base de Espresso

Escoge entre los perfiles disponibles.

ESPRESSO

Blend $7,200
Single Origin $7,900

AMERICANO

Blend $8,300
Single Origin $9,300

CAPPUCCINO

Blend $11,900
Single Origin $12,900

BEBIDA VEGETAL DE ALMENDRA O AVENA + $4,000

SHOT DE DISARONNO® + $6,000

LATTE

Blend $11,900
Single Origin $12,900

MACCHIATO

Blend $8,500
Single Origin $9,500

MOCACCINO

Blend $11,900
Single Origin $12,900

FLAT WHITE

Blend $10,500
Single Origin $11,500

Café frío

AFFOGATO

$15,000

ICED CAPPUCCINO

$11,900

ICED LATTE

$12,900

COLD BREW

Copa $10,500
750ml $32,000

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

	1	2	3
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	-	-

Bebidas de autor

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.

$13,000

ESENCIA

Cold brew Libertario con zumo de naranja, romero y durazno

Libertario cold brew with orange juice, rosemary, and peach

$13,000

LÚMINA

Soda de feijoa, eneldo e hinojo.

Feijoa soda, dill, and fennel.

$13,000

Otras bebidas

CHAI GOLDEN MILK

$12,500

CHAI CARBÓN ACTIVADO

$12,500

CHAI CHOCOLATE

$12,500

MATCHA

$14,800

CHAI TRADICIONAL

$12,500

AGUA CON GAS	$7,500	**SODA DE MARACUYÁ**	$11,500
AGUA SIN GAS	$7,500	**INFUSIÓN FRUTOS ROJOS**	$11,000
CHOCOLATE	$11,800	**INFUSIÓN FRUTOS AMARILLOS**	$11,000
JUGO NATURAL	$10,500	**TÉ VERDE**	$9,800
HAPPY KOMBUCHA	$12,000	**CERVEZA**	$13,800
SODA DE FRUTOS ROJOS	$11,500	**BABYCCINO**	$8,200
		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	$5,000
PAPAS CHIPS Y DIP	$6,500
SALMÓN	$9,900
YOGURT GRIEGO	$5,200

Contiene Nueces · Libre de Gluten · Libre de Azúcar · Libre de Lácteos

AREPITA DE YUCA

$7,500

CROISSANT DE ALMENDRAS

$12,800

CROISSANT DE MANTEQUILLA

$8,500

PALITO DE QUESO

$8,900

CROISSANT DE CREMA DE AVELLANAS Y FRESAS

$14,500

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

CROISSANT DE CHOCOLATE BLANCO Y ARÁNDANOS

$14,500

Tortas

ALMOJÁBANA

$14,200

Para maridar con
Flat white Perfil PAZ

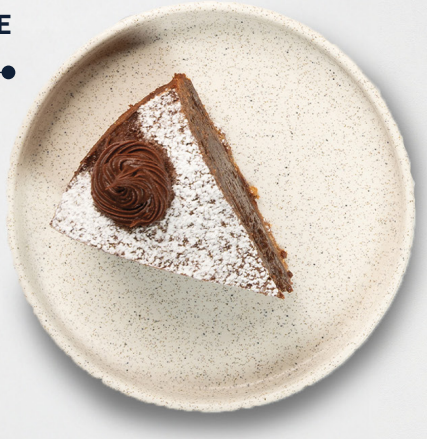
MANZANA SIN AZÚCAR

$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

Galletas

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

$10,800

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.

$17,200

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.

$22,500

WAFFLE DE AVENA

A base de avena y banano, 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.

$23,200

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.

$23,200

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 .

$19,800

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.

$28,800

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.

$32,000

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.

$26,800

Para maridar con
Filtrado perfil IMPACTO para contrastar 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.

$22,800

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

AGUACATE

Trozos de aguacate y tomate en texturas.

Avocado and tomato chunks in textures.

$22,800

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

$31,800

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.

$31,800

ADICIONES PARA TODO EL MENÚ

HUEVOS	$5,200
POLLO	$9,800
JAMÓN SERRANO	$8,800
AGUACATE	$5,500
QUESO MOZZARELLA	$5,000
QUESO CREMA	$4,500
PASTRAMI	$9,900
SALMÓN	$9,900

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.

$32,500

Experiencias Libertario

01

3 CAFÉS, 1 MÉTODO.

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

Duración de **40 - 60 min**

$80.000

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**

$80.000

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**

$130.000

Agenda tu próxima experiencia

+57 322 511 24 76

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 acarameladoo	○	●	○	○	○
LIBRE Intenso y afrútado	○	○	●	○	○
Single Origins			
IMPACTO Cultivos orgánicos	○	○	●	○	○
ROCK Varietales exóticos	○	○	○	●	○
COMPETITION 90+ en la escala SCA	○	○	○	●	○
PUNK Procesos experimentales	○	○	○	○	●

Follow Freedom®

@libertariocoffee
www.libertariocoffee.com

COLOMBIA MEXICO COSTA RICA CHILE INDIA