

- LIBERTARIO -

Coffee *co.*  & Roasters



WELCOME

@libertariocoffee.cr

COLOMBIA

MEXICO

COSTA RICA

CHILE

INDIA

Roasted Coffee

Café Tostado

Blends

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

Balanced and versatile blends, crafted to deliver consistent and approachable profiles for every palate.

PAZ

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

Smoothness and balance in every cup. A round profile with sweet, caramel-like notes that make it enjoyable any time of day

₡4.300
 200g
 ₡9.500
 454g



LIBRE

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

More intensity and character. A vibrant, fruity profile with a bright acidity that awakens the senses.

₡4.800
 200g
 ₡9.900
 454g



Single Origins

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

Single origin coffees that express the best of their variety, terroir, and process.

IMPACTO

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

Grown on organic farms where farmers use sustainable methods to protect the land.

₡10.000
 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.

A coffee that breaks the mold. Exotic varieties and innovative fermentations give life to complex, vibrant profiles—for those seeking an experience beyond the conventional.

₡6.200
 200g
 ₡13.300
 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.

Coffee without rules. Experimental profiles with unconventional fermentations that defy expectations and push creativity to the limit, exploring new sensory horizons.

₡12.000
 340g



COMPETITION

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

Exceptional nano lots with scores above 90 on the SCA scale. Complexity, elegance, and perfection in every cup.

₡17.000
 100g



Gifts

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

₡14.900

Espresso-based Drinks

A base de Espresso

ESPRESSO

PAZ / LIBRE ₡1.800
ROCK ₡1.900
PUNK ₡2.000



AMERICANO

PAZ / LIBRE ₡1.900
ROCK ₡2.000
PUNK ₡2.100



CAPPUCCINO

PAZ / LIBRE ₡2.600
ROCK ₡2.700
PUNK ₡2.800



**BEBIDA VEGETAL
DE ALMENDRA O AVENA**
ALMOND OR OAT
PLANT-BASED DRINK

+ ₡600



LATTE

PAZ / LIBRE ₡2.800
ROCK ₡2.900
PUNK ₡3.000



MACCHIATO

PAZ / LIBRE ₡2.100
ROCK ₡2.200
PUNK ₡2.300



MOCACCINO

PAZ / LIBRE ₡3.100
ROCK ₡3.200
PUNK ₡3.300



FLAT WHITE

PAZ / LIBRE ₡2.700
ROCK ₡2.800
PUNK ₡2.900

Cold Coffee

Café Frío

AFFOGATO

₡2.300



ICED CAPPUCCINO

₡2.600

ICED LATTE

₡2.800

Brewed Coffee

Café Filtrado

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

Prepared using methods like Chemex and Origami, where water slowly passes through the ground coffee, highlighting its most subtle characteristics.

Filtrados

	☕	☕ ☕	☕ ☕ ☕
PAZ / LIBRE	₡2.200	₡4.100	₡5.900
IMPACTO	₡2.400	₡4.600	₡6.700
ROCK	₡2.500	₡4.700	₡7.000
PUNK	₡2.600	₡5.000	₡7.200
COMPETITION	₡3.500	₡6.700	₡9.500

Signature Drinks

Bebidas de Autor



Ⓢ COLD BREW

Copa ₡2.800

Other Drinks

Otras Bebidas



TE NEGRO

€2.300

TE VERDE

€2.300

TE CHAI

€2.800

GOLDEN MILK

€2.800

MATCHA

€3.000

BABYCCINO	€3.000	INFUSIÓN FRUTOS ROJOS	€2.500
CHOCOLATE	€3.000	INFUSIÓN MANZANILLA	€2.500
JUGO DE NARANJA	€2.000	INFUSIÓN MENTA	€2.500
INFUSIÓN FRUTOS AMARILLOS	€2.500		

Botanical Sodas

Sodas Botánicas



SODA DE FRUTOS ROJOS

Soda de frutos rojos y sirope de guayaba.

Red berry soda with guava syrup.

€2.900

RED COLD BREW

Cold brew, soda de frutos rojos y sirope de guayaba.

Cold brew, red berry soda, and guava syrup.

€2.900

ORANGE COLD BREW

Cold brew y jugo de naranja.

Cold brew and orange juice.

€2.900

SODA DE PIÑA

Soda de piña y menta.

Pineapple and mint soda.

€2.900

DREAMER

Flores de manzanilla, sirope de piña.

Chamomile flowers, pineapple syrup.

€2.900

Pastry
Pastelería

MINI
PANDEBONOS
(5 unidades)

Recién horneados,
acompañados de
jalea de guayaba.

Freshly baked, served
with guava jelly.

€3.200



CROISSANT DE
CHOCOLATE BLANCO

€3.000



CROISSANT DE
MANTEQUILLA

€1.800



CROISSANT DE
ALMENDRAS

€2.400



CROISSANT DE CREMA
DE AVELLANAS

€3.000



Cakes
Tortas



TORTA CHILENA

€3.700

QUEQUE DE ZANAHORIA



€3.700

QUEQUE DE RED VELVET

€3.700



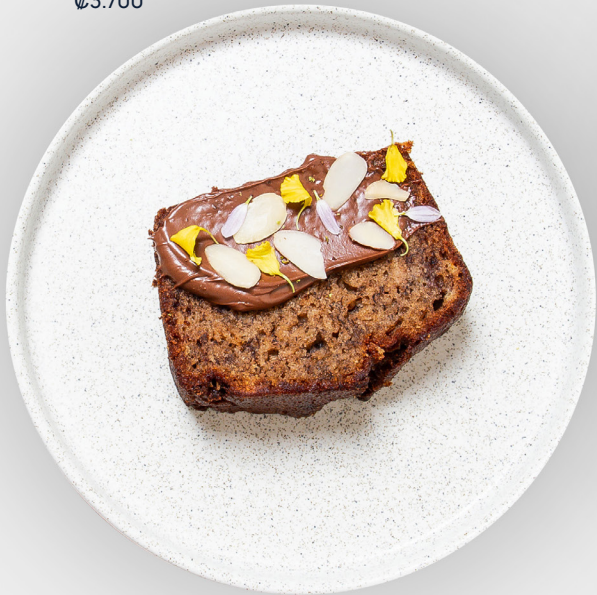
BROWNIE

€2.500

QUEQUE DE BANANO



€3.700



CHEESECAKE LIBERTARIO

€3.700



ADICIÓN DE HELADO DE VAINILLA + €325

Butter cookies
Galletas de Mantequilla

GALLETA CON
CHOCOLATE BLANCO
Y TÉ MATCHA

€2.600



GALLETA CON
QUESO CREMA
Y FRUTOS ROJOS

€2.600



ALFAJOR

€1.900



GALLETA CON
MALVAVISCO Y
CHOCOLATE

€2.600



ADICIONES PARA TODO
EL MENÚ

FRUTA DE TEMPORADA	€2.200
MIEL	€600
HELADO DE VAINILLA	€325
HUEVOS	€850
YOGURT GRIEGO	€1.725



Contiene Nueces



Libre de Gluten



Libre de Azúcar



Libre de Lácteos

Parfait



PARFAIT

Capas de yogurt griego cremoso con granola artesanal y frutas de temporada.

Layers of creamy Greek yogurt with artisanal granola and seasonal fruits.

€4.900

BOWL DE GRANOLA DE CHOCOLATE

Granola artesanal, mango fresco, fresas, arándanos, nueces y yogurt griego con trozos de chocolate 70% cacao.

Artisanal granola, fresh mango, strawberries, blueberries, nuts, and chunks of 70% cocoa chocolate.

€4.900



Waffles

WAFFLE DE CREMA DE AVELLANAS



Waffle con fresa, nutella y almendras laminadas.

Waffle with strawberries, Nutella, and sliced almonds.

€5.800



WAFFLE AVENA

Waffle a base de avena, acompañado de yogurt griego, frutos rojos y almendras laminadas.

Oat-based waffle served with Greek yogurt, berries, and sliced almonds.

€6.800



WAFFLE FRESA



Waffle con fresas y miel de abeja.

Waffle with strawberries and honey.

€5.200



Eggs Huevos

HUEVOS CREMOSOS CON JAMÓN SERRANO

Huevos fritos o revueltos, queso crema y mozzarella fundida, acompañado de jamón serrano y tomates horneados. Servido con un croissant de mantequilla al lado.

Fried or scrambled eggs, cream cheese, and melted mozzarella, served with Serrano ham and roasted tomatoes. Accompanied by a butter croissant on the side.

€4.900

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



HUEVOS PURA VIDA

Huevos fritos o revueltos, gallo pinto, plátano maduro, queso Turrialba y aguacate. Con tomates horneados, pan de masa madre.

Fried or scrambled eggs, gallo pinto, sweet plantain, Turrialba cheese, and avocado. Served with roasted tomatoes and sourdough bread.

€4.900

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



HUEVOS LIBERTARIO

Huevos fritos o revueltos, queso crema y tomates horneados. Acompañados con pan de masa madre y jalea de guayaba.

Fried or scrambled eggs, cream cheese, and roasted tomatoes. Served with sourdough bread and guava jelly.

€4.000

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



Sándwiches

CROISSANT DE JAMÓN SERRANO

Croissant de mantequilla con burrata, jamón serrano, tomates horneados y arúgula. Acompañado de reducción de vinagre balsámico.

Butter croissant with burrata, Serrano ham, roasted tomatoes, and arugula. Served with a balsamic vinegar reduction.

Ø5.900



CROISSANT DE HUEVO

Croissant artesanal con huevo al gusto y queso Turrialba.

Artisanal croissant with eggs cooked to your liking and Turrialba cheese.

Ø4.200

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



QUESOS

Mezcla de quesos cheddar, mozzarella y Turrialba, pesto, tomates horneados y arúgula, sobre pan ciabatta. Acompañado con chips y dip.

A blend of cheddar, mozzarella, and Turrialba cheeses, pesto, roasted tomatoes, and arugula on ciabatta bread. Served with chips and dip.

Ø5.800

Para maridar con Americano perfil PAZ.

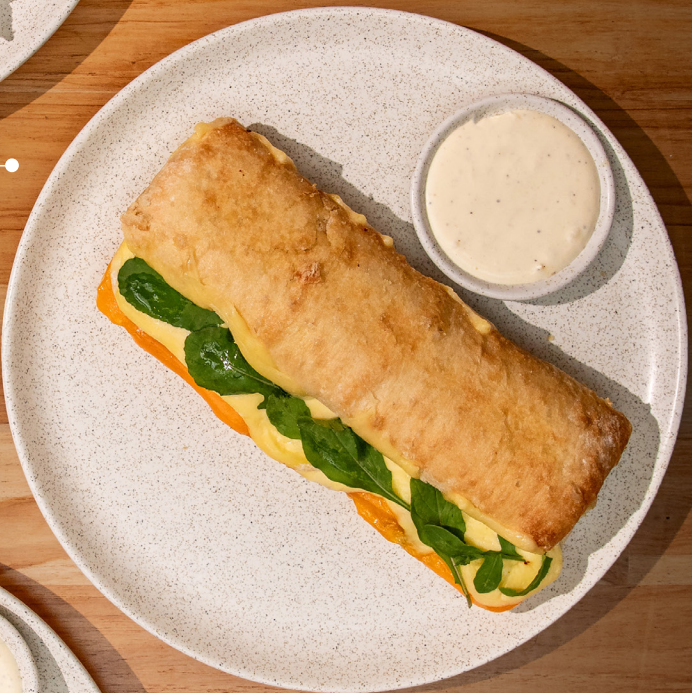


POLLO

Pollo, aguacate, arúgula baby, queso mozzarella y tomates horneados en pan ciabatta. Servido con chips y dip.

Chicken, avocado, baby arugula, mozzarella cheese, and roasted tomatoes on ciabatta bread. Served with chips and dip.

Ø7.000



ROAST BEEF

Láminas de Roast Beef, queso mozzarella, pesto, tomates horneados y arúgula. En pan ciabatta. Acompañado de chips y dip.

Slices of roast beef, mozzarella cheese, pesto, roasted tomatoes, and arugula on ciabatta bread. Served with chips and dip.

Ø7.200

Para maridar con Filtrado perfil ROCK.

Bowls

TICO BOWL

Tradicional plato con gallo pinto, plátano, aguacate, queso Turrialba. Acompañado con huevos al gusto.

Traditional dish with gallo pinto, plantain, avocado, and Turrialba cheese. Served with eggs cooked to your liking.

Q5.800

ROAST BEEF

Arroz jazmín, láminas de Roast Beef, mix de lechugas, pepino, tomate cherry, aguacate con un toque de pesto de la casa.

Jasmine rice, slices of roast beef, lettuce mix, cucumber, cherry tomatoes, and avocado with a touch of house-made pesto.

Q7.000

ADICIONES PARA TODO EL MENÚ

AGUACATE	Q900
GALLO PINTO	Q800
JAMÓN SERRANO	Q2.100
POLLO	Q2.300
QUESO BURRATA	Q2.150
QUESO MOZZARELLA	Q750
QUESO TURRIALBA	Q800
ROAST BEEF	Q2.500
SALMÓN AHUMADO	Q2.700

POLLO

Mix de lechugas frescas, aguacate, mango, tomate cherry, pesto, almendra laminada y pollo. Acompañado de dip de culantro fresco.

Fresh lettuce mix, avocado, mango, cherry tomatoes, pesto, sliced almonds, and chicken. Served with a fresh culantro dip.

Q6.800

VEGETARIANO

Arroz jazmín, laminas de pepino, mango, maíz, tomate horneado y mix de lechugas.

Jasmine rice, cucumber slices, mango, corn, roasted tomato, and lettuce mix.

Q5.900

SALMÓN AHUMADO

Mix de lechugas frescas, aguacate, maíz dulce, tomates horneados, pesto y láminas de salmón ahumado.

Fresh lettuce mix, avocado, sweet corn, roasted tomatoes, pesto, and slices of smoked salmon.

Q7.300



Contiene Nueces



Libre de Gluten



Libre de Azúcar



Libre de Lácteos

Special Toasts

Tostadas Especiales

En pan de masa madre.
In sourdough bread

AGUACATE

Sobre pan de masa madre, con una base de tomates horneados, aguacate y tomate cherry.

On sourdough bread, with a base of roasted tomatoes, avocado, and cherry tomatoes.

€4.500

Para maridar con
Filtrado perfil LIBRE



CAPRESE

Sobre pan de masa madre, con pesto, queso burrata, tomates cherry y albahaca fresca.

On sourdough bread, with pesto, burrata cheese, cherry tomatoes, and fresh basil.

€4.000



SALMÓN AHUMADO

Sobre pan de masa madre, pesto, aguacate y láminas de salmón ahumado.

On sourdough bread, with pesto, avocado, and slices of smoked salmon.

€6.000

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



JAMÓN SERRANO

Sobre pan de masa madre, queso crema, láminas de jamón serrano y arándanos frescos. Acompañado de reducción de vinagre balsámico.

On sourdough bread, cream cheese, slices of Serrano ham, and fresh blueberries. Served with a balsamic reduction.

€5.000



Café muy especial
Hecho con propósito

Very special coffee.
Made with purpose.



Coffee Program

El café es un viaje de sabores,
y aquí tienes nuestro mapa.
Coffee is a journey of flavors,
and here's our map.

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.
Each profile in this guide expresses a
different way of feeling, exploring, and
enjoying. Find the one that resonates with
you—or dare to discover a new experience.

Sigue la libertad.
Follow Freedom

Flavor scale
Escala de sabor

Tradicional - Traditional
Sabores clásicos y balanceados, como chocolate,
nueces o caramelo.
Classic and balanced flavors, like chocolate, nuts, or
caramel.

Intermedio - Medium
Notas más vibrantes y afrutadas, con acidez
pronunciada.
Brighter and fruitier notes, with pronounced acidity.

Experimental
Procesos que resaltan sabores inesperados con
notas tropicales, afrutadas, vinosas o especiadas.
Processes that highlight unexpected flavors with
tropical, fruity, wine-like, or spicy notes.

	Tradicional		Intermedio		Experimental
Blends					
PAZ Balanceado y acaramelado	●	○	○	○	○
LIBRE Intenso y afrutado	○	○	●	○	○
Single Origins					
IMPACTO Cultivos orgánicos	○	●	○	○	○
ROCK Varietales exóticos	○	○	○	●	○
COMPETITION 90+ en la escala SCA	○	○	○	●	○
PUNK Procesos experimentales	○	○	○	○	●



Follow Freedom.®

COLOMBIA

MEXICO

COSTA RICA

CHILE

INDIA