

LIBERTY
BRUNCH
SPECIALTY COFFEE
BOOKS
SANTOS



Liberty Lisbon,
Rua da Esperança, 21
9:00 – 17:00
+351213901719



Liberty Parede,
Rua Sampaio Bruno, 4
9:00 – 17:00
+351214575105

Organiza o teu evento na Liberty — sabe mais:



DA COZINHA	
CRIA O TEU PEQUENO-ALMOÇO SEM GLÚTEN COM PÃO SEM GLÚTEN Pão torrado, salada com molho de mel e cebolas em pickle, 2 ovos à escolha (estrelados, mexidos ou escalfados)	7€
EXTRAS Salmão curado da casa 8€ Camarão grelhado 7€ Caviar vermelho €12 Bacon crocante / Salsichas grelhadas 5€ Pastrami 7€ Cogumelos shiitake 3€ Pepino fresco / levemente curado 1,5€ Pimento Romano assado 5€ Guacamole / meio abacate 3,5€ Manteiga batida / alho 2€ Creme de camembert 3€ Pão sem glúten 1,5€	
IOGURTE, DIÓSPIRO COM HORTELÃ, GRANOLA VEGETARIANO Iogurte caseiro, dióspiro em xarope de hortelã, granola e mirtilo	10€
SALADA VERDE, MISO COM MEL E FRUTA DA ÉPOCA VEGETARIANO, SEM LACTOSE Verduras frescas, legumes, fruta da época e amêndoas com molho de miso com mel	7€
TRIGO-SARRACENO CREMOSO, COGUMELOS E QUEIJO VEGETARIANO, SEM GLÚTEN Trigo-sarraceno em molho Beurre monté, cogumelos crocantes e mousse de parmesão	11€
OVOS TURCOS COM IOGURTE E PIMENTO ASSADO PICANTE Ovos escalfados com iogurte aromatizado, pimento doce assado e especiarias	12€
OMELETE FRANCESA SEM GLÚTEN COM PÃO SEM GLÚTEN A nossa omelete da casa com queijo e cebolinho, servida com pão torrado e manteiga batida	12€
OVOS BENEDICT COM PASTRAMI SEM GLÚTEN COM PÃO SEM GLÚTEN Ovos escalfados, brioche, pastrami e pickles com molho holandês	16€
OVOS BENEDICT COM SALMÃO SEM GLÚTEN COM PÃO SEM GLÚTEN Ovos escalfados, brioche, salmão curado e caviar com molho holandês	16€
OVOS MEXIDOS, CAMARÃO E MOUSSE DE QUEIJO SEM GLÚTEN COM PÃO SEM GLÚTEN Ovos mexidos cremosos com camarão salteado e mousse de parmesão, servidos com pão	13€
PANQUECAS DE CURGETE, IOGURTE E SALMÃO Pataniscas verdes de curgete, salmão curado e iogurte caseiro	12€
TOSTA COM ABACATE E SALMÃO GLUTEN-FREE WITH GF BREAD Tosta crocante com guacamole, queijo creme, ovos escalfados e salmão curado	14€
TOSTA COM ABÓBORA E CAMEMBERT GLUTEN-FREE WITH GF BREAD Tosta crocante com creme de camembert, abóbora assada e groselha	11€
SANDES DE PASTRAMI PICANTE Brioche, molho fumado de chipotle, legumes crocantes e pastrami	16€
SOBREMESAS	
PANQUECAS COM CREME DE BAUNILHA E GROSELHA-PRETA Panquecas fofas com creme de baunilha e groselha-preta	10€
BOLO DE LIMÃO COM CHOCOLATE BRANCO Bolo húmido de limão com ganache batido e gel de limão	7€
SÍRNIKI COM IOGURTE E GROSELHA-PRETA Panquecas clássicas de requeijão com iogurte caseiro, doce de groselha-preta e tomilho	13€

Peça informações aos funcionários sobre alérgenos

CAFÉ DE ESPECIALIDADE

CAFÉ

EXPRESSO	1.5€
EXPRESSO DUPLO	2.5€
EXPRESSO DUPLO EXPERIÊNCIA	4€
AMERICANO	3€
CAFÉ DE FILTRO	3.5€
FILTRO MANUAL RARO	7€

COM LEITE

MACCHIATO	2.5€
CORTADO	3€
CAPPUCCINO	3.5€
CAPPUCCINO DUPLO	4.5€
FLAT WHITE	4.5€
LATTE	4.5€

com leite de aveia + 0.5€
com leite sem lactose grátis
café descafeinado
expresso experiência + 1.5€

DE ASSINATURA

LATTE COM CARAMELO DE CITRINOS	6€
IRISH COFFEE	6€
Irish Coffee com xarope de ácer e natas de coco	

EXPRESSO TONIC	6€
Duplo expresso com o nosso tónico caseiro de toranja e alecrim	
RAF BOUNTY	6.5€

LATTE DE PISTÁCHIO E FRAMBOESA	6.5€
--------------------------------	------

SET DE DEGUSTAÇÃO	7€
Expresso, café de filtro, cappuccino	

CHOCOLATE DE ESPECIALIDADE

SHOT DE CHOCOLATE QUENTE	4.5€
Venezuela 55%, Madagáscar 70%, Tanzania 85%	
CHOCO LATTE	5€
MOCHA LATTE	5.5€
CACAU	6€

com especiarias
com licor + 1€
com marshmallows + 1€

CHÁ

CHÁ DE MENTA	4€
CHÁ PRETO ASSAM	4€
CHÁ DE ERVAS	4€
CHÁ VERDE CHUN MEE	4€
CHAI LATTE	

WILD BERRY	6€
Mirtilo, especiarias e lima	

GOLDEN TROPIC	6€
Manga, maracujá e gengibre	

SBITEN DE ESPINHEIRO-MAR	6€
Bebida tradicional de mel com espinheiro-mar e gengibre	

MATCHA

MATCHA LATTE CLÁSSICO	5.5€
Ikigai de Kyoto	

MATCHA LATTE HOJICHA	5.5€
Chá torrado com notas de nozes	

MATCHA TONIC	6.5€
Shot de matcha com o nosso tónico caseiro de toranja e alecrim	

BEBIDAS

LIMONADA DE LAVANDA	4€
TORANJA PALOMA	5€

REFRIGERANTES

ÁGUA SEM GÁS / ÁGUA COM GÁS	3€
FRITZ COLA	5€

SUMOS

LARANJA NATURAL	4.5€
MAÇÃ BIOLÓGICO	4€
MAÇÃ E PERA BIOLÓGICO	4€

COCKTAILS

MIMOSA	10€
Clássico de brunch: vinho espumante e sumo de laranja	

PALOMA	10€
Clássico cocktail cítrico originário no México: tequila, sumo fresco de toranja e laranja, refrigerante de citrinos	

IRISH COFFEE COM WHISKY	10€
Irish Coffee com xarope de ácer, whisky e natas de coco	

NEGRONI SBAGLIATO	11€
Variação do clássico Negroni com espumante, vermute italiano e amaro	

VINHOS

ESPUMANTE	9€ / 36€
Crémant de Loire, Château de Mauny, França	

ESPUMANTE	9€ / 36€
La Bella Ancestral Crianza, SK&V, Espanha	

BRANCO	9€ / 36€
Branco, Quinta de Sant’Ana, Portugal	

TINTO	9€ / 36€
Le Bien Elevé Beaujolais, Domaine Pérol, França	

LARANJA	9€ / 36€
Penetra Curtição, Mauro Azóia, Portugal	

mail@libertylisbon.com

IVA incluído
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo a taxa de serviço, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se estiver impróprio para consumo (alínea b do Nº1 do artigo 135 do RJACSR)

LIBERTY
BRUNCH
SPECIALTY COFFEE
BOOKS
PAREDE



Liberty Lisbon,
Rua da Esperança, 21
9:00 – 17:00
+351213901719



Liberty Parede,
Rua Sampaio Bruno, 4
9:00 – 17:00
+351214575105

Organiza o teu evento na Liberty — sabe mais:



DA COZINHA		
CRIA O TEU PEQUENO-ALMOÇO	SEM GLÚTEN COM PÃO SEM GLÚTEN	7€
Pão torrado, salada com molho de mel e cebolas em pickle, 2 ovos à escolha (estrelados, mexidos ou escalfados)		
EXTRAS		
Salmão curado da casa 8€		
Camarão grelhado 7€		
Caviar vermelho €12		
Bacon crocante / Salsichas grelhadas 5€		
Pastrami 7€		
Cogumelos shiitake 3€		
Pepino fresco / levemente curado 1,5€		
Pimento Romano assado 5€		
Guacamole / meio abacate 3,5€		
Manteiga batida / alho 2€		
Creme de camembert 3€		
Pão sem glúten 1,5€		
IOGURTE, DIÓSPIRO COM HORTELÃ, GRANOLA	VEGETARIANO	10€
Iogurte caseiro, dióspiro em xarope de hortelã, granola e mirtilo		
SALADA VERDE, MISO COM MEL E FRUTA DA ÉPOCA	VEGETARIANO, SEM LACTOSE	7€
Verduras frescas, legumes, fruta da época e amêndoas com molho de miso com mel		
TRIGO-SARRACENO CREMOSO, COGUMELOS E QUEIJO	VEGETARIANO, SEM GLÚTEN	11€
Trigo-sarraceno em molho Beurre monté, cogumelos crocantes e mousse de parmesão		
OVOS TURCOS COM IOGURTE E PIMENTO ASSADO	PICANTE	12€
Ovos escalfados com iogurte aromatizado, pimento doce assado e especiarias		
OMELETE FRANCESA	SEM GLÚTEN COM PÃO SEM GLÚTEN	12€
A nossa omelete da casa com queijo e cebolinho, servida com pão torrado e manteiga batida		
OVOS BENEDICT COM PASTRAMI	SEM GLÚTEN COM PÃO SEM GLÚTEN	16€
Ovos escalfados, brioche, pastrami e pickles com molho holandês		
OVOS BENEDICT COM SALMÃO	SEM GLÚTEN COM PÃO SEM GLÚTEN	16€
Ovos escalfados, brioche, salmão curado e caviar com molho holandês		
OVOS MEXIDOS, CAMARÃO E MOUSSE DE QUEIJO	SEM GLÚTEN COM PÃO SEM GLÚTEN	13€
Ovos mexidos cremosos com camarão salteado e mousse de parmesão, servidos com pão		
PANQUECAS DE CURGETE, IOGURTE E SALMÃO		12€
Pataniscas verdes de curgete, salmão curado e iogurte caseiro		
TOSTA COM ABACATE E SALMÃO	GLUTEN-FREE WITH GF BREAD	14€
Tosta crocante com guacamole, queijo creme, ovos escalfados e salmão curado		

TOSTA COM ABÓBORA E CAMEMBERT	GLUTEN-FREE WITH GF BREAD	11€
Tosta crocante com creme de camembert, abóbora assada e groselha		
SANDES DE PASTRAMI	PICANTE	16€
Brioche, molho fumado de chipotle, legumes crocantes e pastrami		
SOBREMESAS		
PANQUECAS COM CREME DE BAUNILHA E GROSELHA-PRETA		10€
Panquecas fofas com creme de baunilha e groselha-preta		
BOLO DE LIMÃO COM CHOCOLATE BRANCO		7€
Bolo húmido de limão com ganache batido e gel de limão		
SÍRNIKI COM IOGURTE E GROSELHA-PRETA		13€
Panquecas clássicas de requeijão com iogurte caseiro, doce de groselha-preta e tomilho		

Peça informações aos funcionários sobre alérgenos

CAFÉ DE ESPECIALIDADE

CAFÉ

EXPRESSO	1.5€
EXPRESSO DUPLO	2.5€
AMERICANO	3€
CAFÉ DE FILTRO	3.5€
FILTRO MANUAL RARO	7€

COM LEITE

MACCHIATO	2.5€
CORTADO	3€
CAPPUCCINO	3.5€
CAPPUCCINO DUPLO	4.5€
FLAT WHITE	4.5€
LATTE	4.5€

com leite de aveia + 0.5€
com leite sem lactose grátis
café descafeinado

DE ASSINATURA

LATTE COM CARAMELO DE CITRINOS	6€
IRISH COFFEE Irish Coffee com xarope de açúcar e natas de coco	6€
EXPRESSO TONIC Duplo expresso com o nosso tónico caseiro de toranja e alecrim	6€

RAF BOUNTY	6.5€
------------	------

LATTE DE PISTÁCHIO E FRAMBOESA	6.5€
--------------------------------	------

EXPRESSO AFFOGATO Gelado de chocolate, expresso duplo e biscoito	6.5€
---	------

SET DE DEGUSTAÇÃO Expresso, café de filtro, cappuccino	7€
---	----

CHOCOLATE DE ESPECIALIDADE

SHOT DE CHOCOLATE QUENTE Venezuela 55%, Madagáscar 70%, Tanzania 85%	4.5€
---	------

CHOCO LATTE	5€
MOCHA LATTE	5.5€
CACAU	6€

com especiarias
com licor + 1€
com marshmallows + 1€

CHÁ

CHÁ DE MENTA	4€
CHÁ PRETO ASSAM	4€
CHÁ DE ERVAS	4€
CHÁ VERDE CHUN MEE	4€
CHAI LATTE	

WILD BERRY Mirtilo, especiarias e lima	6€
---	----

GOLDEN TROPIC Manga, maracujá e gengibre	6€
---	----

SBITEN DE ESPINHEIRO-MAR Bebida tradicional de mel com espinheiro-mar e gengibre	6€
---	----

MATCHA

MATCHA LATTE CLÁSSICO Ikigai de Kyoto	5.5€
--	------

MATCHA LATTE HOJICHA Chá torrado com notas de nozes	5.5€
--	------

MATCHA TONIC Shot de matcha com o nosso tónico caseiro de toranja e alecrim	6.5€
--	------

MATCHA AFFOGATO Sorvete de manga, shot de matcha e framboesas desidratadas	6.5€
---	------

BEBIDAS

LIMONADA DE LAVANDA	4€
TORANJA PALOMA	5€

REFRIGERANTES

ÁGUA SEM GÁS / ÁGUA COM GÁS	3€
FRITZ COLA	5€

SUMOS

LARANJA NATURAL	4.5€
MAÇÃ BIOLÓGICO	4€
MAÇÃ E PERA BIOLÓGICO	4€

COCKTAILS

MIMOSA	10€
Clássico de brunch: vinho espumante e sumo de laranja	

PALOMA	10€
Clássico cocktail cítrico originário no México: tequila, sumo fresco de toranja e laranja, refrigerante de citrinos	

IRISH COFFEE COM WHISKY Irish Coffee com xarope de açúcar, whisky e natas de coco	10€
--	-----

NEGRONI SBAGLIATO Variação do clássico Negroni com espumante, vermute italiano e amaro	11€
---	-----

VINHOS

ESPUMANTE Crémant de Loire, Château de Mauny, França	9€ / 36€
---	----------

ESPUMANTE La Bella Ancestral Crianza, SK&V, Espanha	9€ / 36€
--	----------

BRANCO Branco, Quinta de Sant’Ana, Portugal	9€ / 36€
--	----------

TINTO Le Bien Elevé Beaujolais, Domaine Pérol, França	9€ / 36€
--	----------

LARANJA Penetra Curtição, Mauro Azóia, Portugal	9€ / 36€
--	----------

mail@libertylisbon.com

IVA incluído
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo a taxa de serviço, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se estiver impróprio para consumo (alínea b do Nº1 do artigo 135 do RJACSR)