



EL CAFÉ DE OTRAPARTE

Diseño y «collages» de Sara Sarmiento (@saratommate) con ilustraciones de Daniel Gómez Henao (@danielgomezilustrador).

Ajustes y complementos de Julián Tobón (@judatoes96).

Revisión general de Gustavo Restrepo (@otraparte).

Apreciado visitante: Los recursos obtenidos gracias a tu amable presencia en El Café de Otraparte apoyan el sostenimiento de la Casa Museo Otraparte y su agenda cultural, coordinada por la Corporación Fernando González - Otraparte, entidad sin ánimo de lucro creada en abril de 2002.

El Café de Otraparte

Calle 27 Sur n.º 43A - 61

Envigado - Colombia

Teléfono: (57) (604) 448 24 04 - Opción 2

Reservas y domicilios: (315) 875 89 37

www.otraparte.org



Ediciones "OTRAPARTE"



¿Necesitas factura electrónica?

¡Antes del placer, el deber!

Ingrésa al siguiente código QR,
réístrate y/o actualiza tus datos
personales, adjunta el RUT, ¡y listo!



Recuerda:
Si no realizas este
proceso, por normativa
la factura se emitirá
a nombre del
consumidor final.

¡Gracias!

Gracias por visitar
El Café de Otraparte

Cafés calientes

* Menú con alérgenos

Fernando González

Café negro filtrado (*tinto*).

Corto: \$5.000

Largo: \$6.000

Carajillo con brandy o ron o aguardiente o amaretto: \$13.700

Manuelito Fernández

Espresso: \$7.100

Georgia

Americano: \$7.100

Amigo Bolaños (*cappuccino*)

Espresso doble con leche cremada. \$9.900

* Lácteos

Romano (*cortado*)

Espresso sencillo con leche cremada. \$7.700

* Lácteos

Café de Suso (*mocaccino*)

Espresso doble, leche cremada y salsa de chocolate: \$9.900

* Lácteos

«¿Qué vamos a
sembrar? Alegría».
Fernando González

Magui (*latte*)

Espresso sencillo y leche cremada. \$7.700

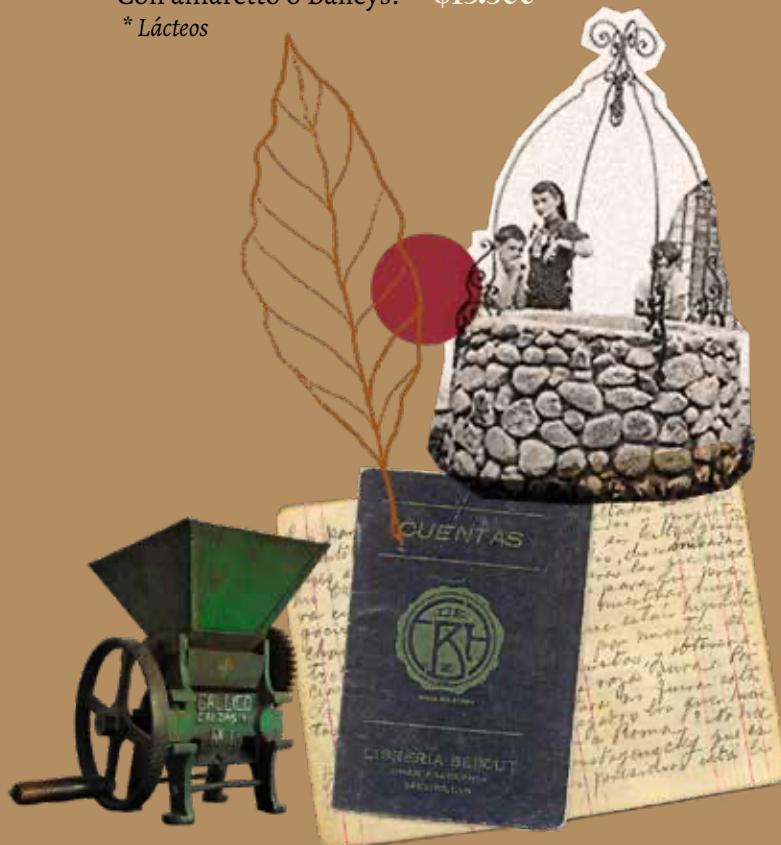
Caliente o frío * Lácteos

Padre Ripol

Espresso, leche texturizada, vainilla y crema de café.

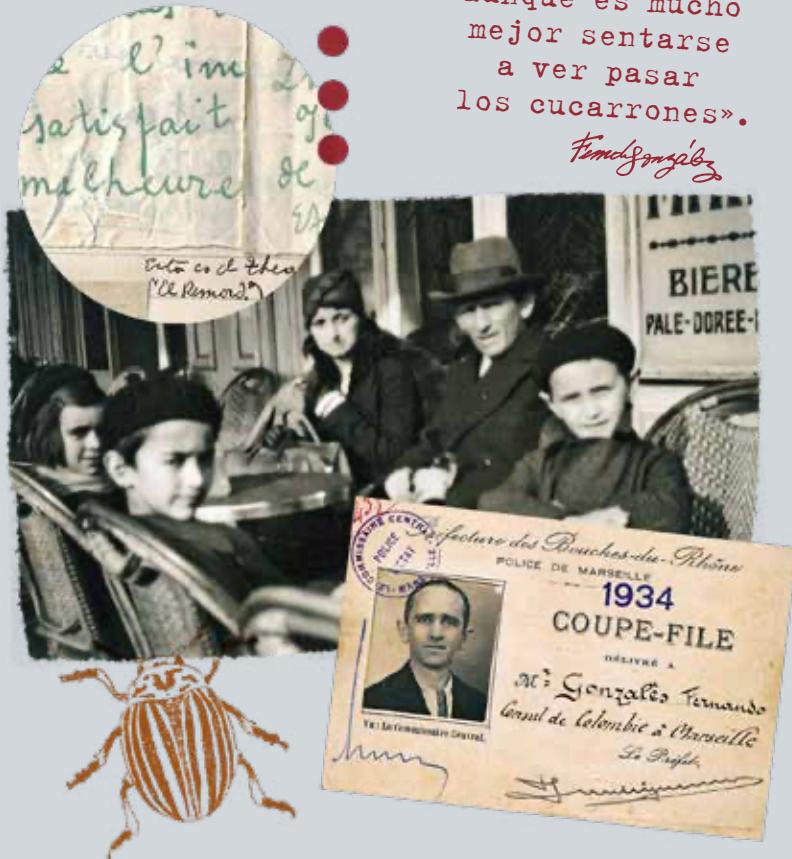
Con amaretto o Baileys: \$15.300

* Lácteos



Cafés fríos

* Menú con alérgenos



Tío Abrahán (*cold brew*)

Café negro extraído en frío: \$10.400

Padre Elías

Granizado de café, espresso doble, leche en polvo, extracto de vainilla, azúcar, salsa de chocolate y crema chantilly.

Con amaretto o Baileys: \$19.700

Sin licor: \$17.500

* Lácteos

Querido Estanislao

Batido de helado de vainilla, espresso doble, licor de amaretto y salsa de arequipe: \$17.500

* Lácteos

Doña Berenguela

Batido de helado de vainilla, espresso doble, extracto de vainilla, crema de café, salsa de chocolate y chips de chocolate: \$19.200

* Lácteos

Affogato con Baileys

Helado de vainilla, Baileys y espresso doble: \$18.600

* Lácteos

Para endulzar

* Menú con alérgenos

Galleta estilo New York con helado Nuevo*

Crispetas y caramelo salado

Vainilla con relleno de maracuyá y trozos de chocolate blanco.

Chocolate con chispas de chocolate y mini masmelos rellena de arequipe.

Tipo Red Velvet rellena de queso crema.

\$15.900

*Lácteos



«¡Cuán bello el silencio! Pero hay que aquietar este mundo interior. Hay muchos que gritan ahí dentro. El silencio es una conquista».

Fernando González

Pie de manzana con helado

\$17.500

* Lácteos, canela y nuez moscada

Cheesecake

Salsa a elección: mora, Nutella o maracuyá:

\$14.200

*Lácteos

Torta de zanahoria

\$14.200

*Lácteos y nueces

Torta de chocolate

\$14.200

*Lácteos

Pie de frutos rojos vegano

Tartaleta rellena de frutos rojos:

\$15.900

Helados

* Menú con alérgenos

La grácil Julia

Helado de vainilla, fresas, crema chantilly y salsa de chocolate: **\$18.600**

* Lácteos

Simón Bolívar

Salpicón con helado de vainilla, chantilly y queso fresco: **\$19.100**

Solo salpicón: **\$13.100**

* Lácteos

Tomás Carrasquilla

Helado de vainilla, *brownie* y salsa de chocolate: **\$18.600**

* Lácteos

Lucas Ochoa

Helado de vainilla, pasas, nueces, chantilly y salsa de chocolate: **\$18.000**

* Lácteos y nueces

Gabriela Mistral

Helado, queso fresco y salsa de su elección. **\$16.400**

Chocolate, arequipe o frutos rojos.

* Lácteos

Batidos

* Menú con alérgenos

Don Benjamín

Batido de helado de vainilla, Milo, extracto de vainilla y brandy:

\$19.700

* Lácteos

Martina la Velera

Batido de helado de vainilla, cocoa, extracto de vainilla, licor de crema de café, salsa de chocolate y chips de chocolate: **\$18.600**

* Lácteos

Noche de amor (malteada)

Batido de helado de vainilla, extracto de cereza, trocitos de cereza: **\$18.600**

Batido de helado de vainilla con galleta Oreo y salsa de chocolate: **\$18.600**

* Lácteos

«Las cosas serias,
dilas con alas de paloma,
es el primer deber estético».

Fundación



Bebidas

* Menú con alérgenos

Refrescantes

Bebida Sulamita (sodas saborizadas)

Naranja con jengibre / Fresa y hierbabuena.

\$14.200

Lichi / Piña, maracuyá y mango.

\$16.200

Fabricio Sacristán (jugos de pulpa de fruta)

Fresa, mora, maracuyá, mango, guanábana, mandarina.

En agua:

\$9.800

En leche:

\$10.800

Mezcla de maracuyá, mango y piña.

\$12.000

Limonadas

Limonada clásica *(con azúcar).

\$11.500

Saborizadas (hierbabuena, mango biche, coco o café)

\$13.100

*(con azúcar y/o lácteos).

Negroide

Milo

Caliente, en leche cremada o frío

\$11.500

* Lácteos



Tradicionales

Novilla Panela

Aguapanela con zumo de limón y/o jengibre.

Fría o caliente: \$10.200

Paturra Carolina

Vaso de leche entera o deslactosada: \$5.000

Bebida de almendras: \$7.700

* Lácteos

Papá Daniel

Chocolate en pasta con aguapanela: \$9.600

Bebidas

* Menú con alérgenos

Infusiones y aromáticas

Inefable (frío o caliente)

Infusión de flor de Jamaica: **\$9.900**

Hojas de coca: **\$9.900**

Jengibre y zumo de limón: **\$9.300**

Frutas deshidratadas: **\$12.000**

Anita Tilotta (aromática)

Alma Verde (frutos verdes, cardamomo): **\$9.900**

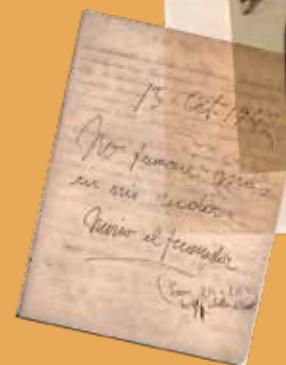
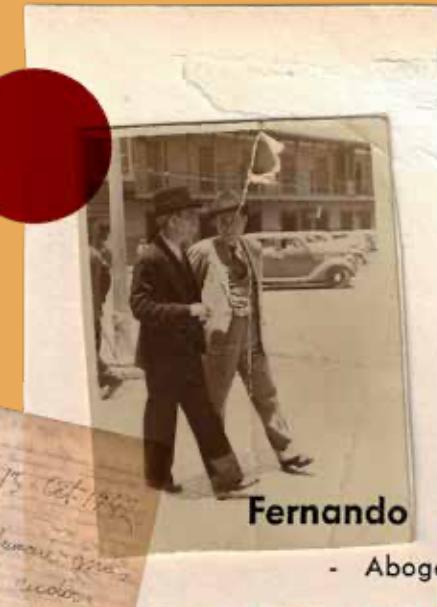
Bosque Sagrado (frutos rojos, flor de Jamaica, yerbabuena, cidrón): **\$9.900**

Mahatma (té chai)

\$10.300

«Este silencio físico
es apenas un medio
para acallar la
propia algarabía».

Fernando González



Refrescos

Bebida Juniper (200 ml)

Rose Saider | Coconut | Café | Peach | Toronja | Ginger beer |
Lemongrass | Agua tónica tradicional | Elder flower

\$11.000

Té Hatsu	\$10.800
Soda Hatsu	\$9.300
Productos Postobón 250 ml	\$7.100
Coca-Cola 237 ml	\$7.100
Coca-Cola Zero 350 ml	\$7.100
Agua en botella, natural o con gas	\$7.100



Cervezas

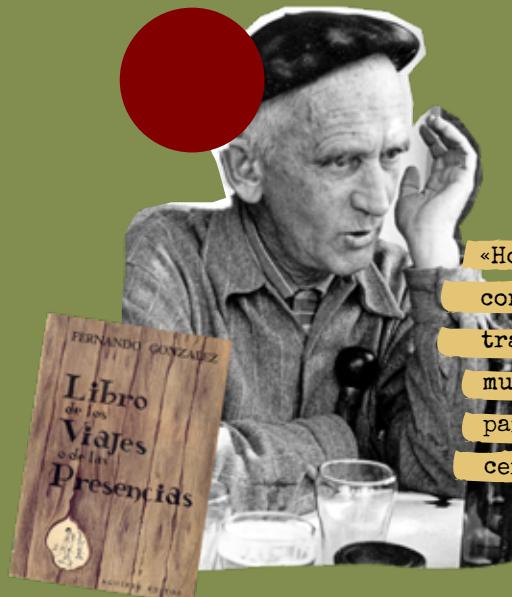
Artesanales

4S

Blonde Ale, Red Ale, Saison, Porter	\$17.500
Madremonte	
Siempre viva, Cien fuegos, Vagabundo, Mística, Sangre negra	\$17.500
Hakuna	
Marinera, India, Granjera, Melosa, Noctambula, El jefe	\$17.500

Nacionales

Águila, Águila Light, Pilsen, Poker	\$9.600
Club Colombia	\$10.500
3 Cordilleras	\$14.400



«Hoy no amo nada sino al Señor, pero con gran sequedad: he abusado del trabajo. ¡Eso es...! Ritmo, cambiar de mundo, cambiar de lugar. Irme ahora para donde don Jorge a beber una cerveza».

Fernando González

De otras partes

Stella Artois	\$15.900
Corona	\$15.300

Cocteles

* Menú con alérgenos

Cucarachero (coctel de la casa)

Vodka, zumo de naranja, almíbar de mango y algarrobo: \$21.800

Muchacha de Cali

Vino tinto, limón y Seven Up. \$22.900

Remordimiento

Vodka, limón macerado con azúcar y flor de Jamaica: \$25.100

Salomé (mojito)

Mojito tradicional con ron blanco, limón y hierbabuena: \$27.600

Diógenes (martini)

Martini tradicional a base de ginebra, vermut, acompañado de aceituna verde: \$30.000

Margot (margarita)

Tequila, zumo de limón, triple sec, y michelado. \$22.900

Rasputín

Moscow mule: ginger beer, vodka, zumo de limón \$27.300

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

Prohibíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

Vinos

«No creas que
te haces más
sabio leyendo
que atisbando». *Fernández*

Tintos

	Botella	Copa
Montes Classic Series	\$161.000	
Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon 85% y Merlot 15%		
Hacienda López de Haro	\$109.000	
Tempranillo 100%		
Legado Muñoz	\$83.000	
Tempranillo 100%		
Cantina Colli Euganei Rosso DOC	\$81.000	\$21.000
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Raboso Verónés		

Blancos

	Botella	Copa
Montes Classic Series	\$161.000	
Chardonnay 100%.		
Hacienda López de Haro Blanco	\$109.000	
Viura y otras		
Legado Muñoz	\$83.000	
Macabeo 75% y Verdejo 25%		
Cantina Colli Euganei Pinot Bianco DOC	\$81.000	\$21.000
Pinot blanco 100%		

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.
Prohibíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores
de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

Rosado

	Botella	Copa
Montes Cherub	\$161.000	
Syrah 85% y Grenache 15%		
Hacienda López de Haro Rosé	\$109.000	
Viura y Garnacha		
Legado Muñoz Rosado	\$83.000	\$21.000
Tempranillo y Cavernet sauvignon		

Espumosos

	Botella
<i>Variedades de uvas de Emilia Romagna</i>	
Lambrusco Rose Di Bacco Tinto	\$62.000
Lambrusco Rose Di Bacco Blanco	\$62.000
Lambrusco Rose Di Bacco Rosado	\$62.000

Bebidas a base de vino

Carlosé (vino caliente)

Vino tinto, brandy, rodaja
de naranja, canela y
escarcha de azúcar: \$25.700

Limonada de vino tinto o rosé.

\$19.900

Atardecer en Bilbao (sangría)

Sangría con Lambrusco Rose
Di Bacco tinto, blanco o rosado

Jarra: \$103.600

Copa: \$23.000



Licores

	Media	Trago
Aguardiente Antioqueño Tapa Azul	\$92.900	\$11.500
Ron Medellín Extra Añejo (5 años)	\$86.000	\$11.000
Ron Medellín Extra Añejo (8 años)	\$130.800	\$13.100
Ron Viejo de Caldas (3 años)	\$89.400	\$11.500
Whisky Buchanan's (12 años)	\$250.700	\$19.700
Whisky Old Parr (12 años)	---	\$19.700
Brandy Domecq	---	\$10.800
Vodka Absolut	---	\$16.300
Baileys	---	\$14.100
Amaretto	---	\$12.7 00



«Cuando un joven comprende que el secreto no está en lo que haga, en lo que diga, en el vestido, etc., sino en la energía interior, está maduro para la filosofía».

Fernando González

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

Prohibíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

Para picar

* Menú con alérgenos

Nuestros platos son preparados al momento de realizar su pedido y pueden tardar aproximadamente 30 minutos. Las adiciones se sumarán al valor del plato.

Tapas (8 unidades)

Tomate y pesto

Pan baguette con pesto y tomates deshidratados: \$24.000
* Nueces, lácteos, maní y trigo

Queso azul y salami

Pan baguette con salsa de queso azul, pepino agrí dulce y salami: \$25.100
* Trigo, canela y lácteos

Berenjena y lomo de cerdo

Pan baguette, salsa de ajo, lomo de cerdo y berenjenas asadas: \$25.100
* Trigo

Tabla de quesos

Variedad de quesos maduros, semimaduros y cremosos, acompañados de aceitunas verdes, berenjenas asadas, salami y pan baguette: \$48.000
* Lácteos y trigo



«Cada ciencia que se posea es una ventana más para contemplar el mundo».

Fernando González

Fritos

Palitos de queso (6 unidades)

Acompañados de mermelada de frutos rojos: \$18.000

* Trigo y lácteos

Empanadas (10 unidades)

Con ají de maracuyá o clásico:

De papa: \$18.000

De pollo: \$19.200

Mixtas (de papa y pollo): \$20.400

Empanadas de queso (8 unidades)

Acompañadas de mermelada de piña con jengibre: \$20.400

* Trigo y Lácteos

Papas fritas

Cascos de papa con salsa de tomate: \$19.700

Patacones (4 uds)

Con hogao y guacamole \$21.800

Chips de papa (120 grs)

Acompañadas con salsas de la casa.

Opciones: Natural, Limón, Mayonesa o Pimienta Limón \$9.900

* Nuestros platos son preparados al momento de realizar su pedido y pueden tardar aproximadamente 30 minutos. Las adiciones se sumarán al valor del plato.

Almuerzos Doña Isabel

Menú diario

Sopa, porción de pasta o sánduche o rollo, ensalada base o chips y bebida.

\$25.000

Pregúntale por el plato del día de lunes a viernes entre las 12:00 m. y las 3:00 p.m

Crema y sopas

* Menú con alérgenos

Sor Anselma Nueva*

Crema de espinaca: \$19.700

* Lácteos

Doña Pilar Nueva*

Crema de zanahoria y jengibre: \$19.700

* Lácteos

Abuela Bárbara (servida con pan)

Sopa clásica de tomate con crema

de leche y pesto: \$19.700

* Lácteos

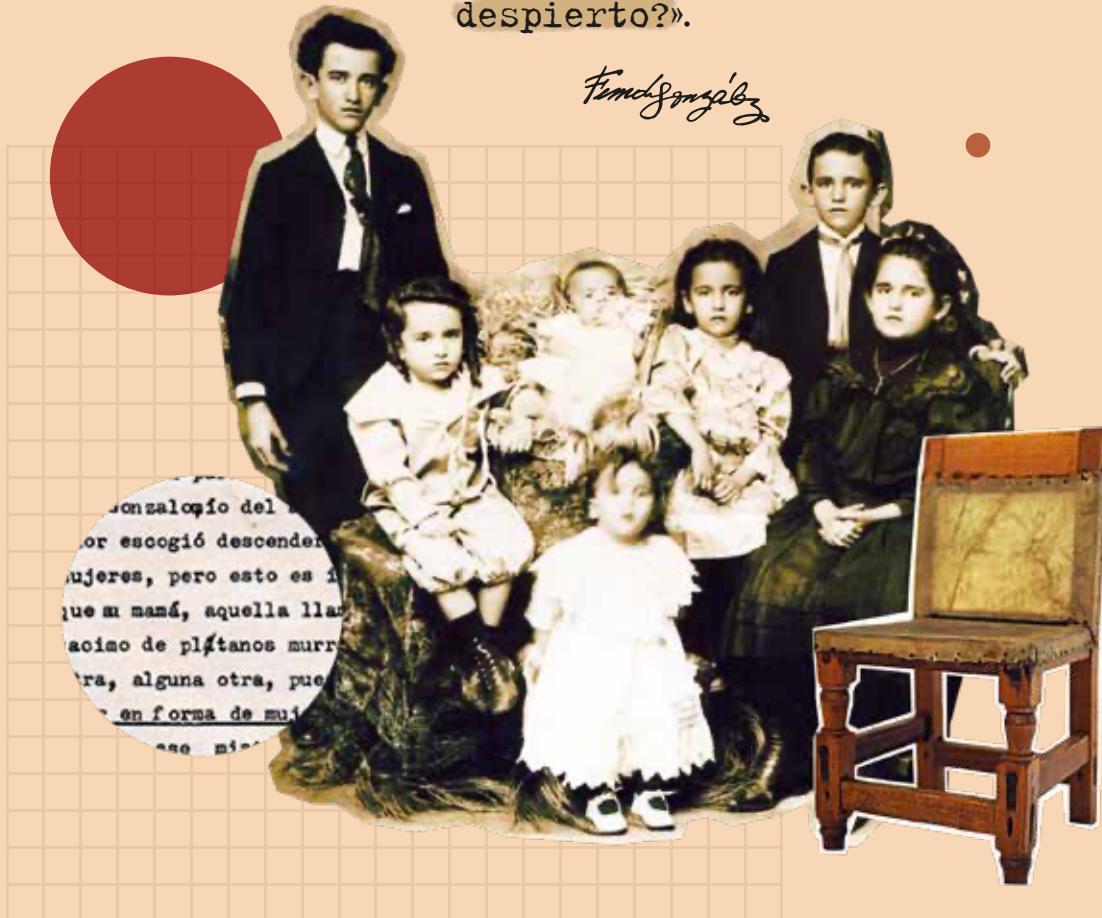
Abuela Titila

Crema de champiñones: \$19.700

* Lácteos

«Mamá,
¿para qué nací,
y para qué me
despierto?».

Fundación



Tía Rosa (vegana)

Sopa mexicana a base de tomate con pico de gallo, nachos, guacamole y maíz dulce: \$26.200

Ensaladas

* Menú con alérgenos

Todas nuestras ensaladas vienen acompañadas de vinagreta de la casa y pan baguette.



La Huerta del Alemán

Base de lechuga, rúcula y albahaca. Con falafel, berenjenas asadas, tomates cherry y maíz dulce: \$30.000

La Ayurá

Base de lechuga y rúcula, pechuga de pollo salteada en salsa teriyaki, julianas de zanahoria, pimentón, tomates cherry y guacamole: \$32.400

La Canebière

Base de lechuga y rúcula, pechuga de pavo, queso fresco semimaduro, tomates cherry y cebolla caramelizada: \$32.400

* Lácteos

«Nosotros llamamos sabio al que ha sentido vivir el universo y ha vivido con él».

Fernández

Pastas

* Menú con alérgenos

Pasta a su elección:
fettuccine (larga)
o penne (corta). No
contienen huevo. Todas
nuestras pastas vienen
acompañadas de queso
parmesano y pan
baguette.



Marselleta (vegetariana)

Salsa pomodoro con aceitunas
verdes, puerro y berenjenas
asadas: **\$39.600**

* Opción pasta vegana

Madame Rousseau (vegetariana)

Pasta salteada al pesto con tomate
deshidratado: **\$37.200**

*Trigo, nueces, maní y lácteos.

Don Florín

Jamón de cordero en salsa blanca
con champiñones: **\$39.600**
* Trigo y lácteos.

Señorita Babí (vegetariana)

Salsa de variedad de quesos: **\$42.000**
* Trigo y lácteos

Mamá Pastora

Pechuga de pollo en salsa teriyaki con pimentón, cebollas y
zanahorias salteadas: **\$40.800**

* Trigo

Gina Cualco

Carne molida en salsa pomodoro: **\$39.600**
* Trigo

Genovesa

Camarones salteados con puerro, leche de coco y curry: **\$46.900**
* Trigo y lácteos

Rondinella

Pasta en salsa de champiñones con solomito y tocineta: **\$45.600**
* Trigo y lácteos

Venus Capitolina

Solomito al término y pasta en salsa Alfredo o pomodoro
acompañada de lechuga, tomate cherry y puerro caramelizado
en reducción de balsámico: **\$54.500**
* Trigo y lácteos

«El secreto del estilo literario,
y también de las otras artes,
está en la música». *Fernando González*

Sánduches y rollos

* Menú con alérgenos

Todos vienen acompañados de chips y salsa de la casa.
Nuestros sánduches se preparan en pan artellano.

Doña Margarita

Lomo de cerdo, salami, queso mozzarella, tomate confitado y salsa de queso azul: \$38.400

* Lácteos y trigo

Teanós (vegetariano)

Pesto, berenjenas asadas, tomate confitado, aceitunas verdes y pepino agridulce: \$36.000

* Trigo, canela y nueces

Maestro de escuela

Pechuga de pollo, champiñones en salsa blanca y queso mozzarella: \$40.800

* Lácteos y trigo

Hermafrodita dormido

Pechuga de pavo, queso mozzarella, cebolla caramelizada y salsa de ajo: \$39.600

* Lácteos y trigo

Manel Dalmau

Chorizo español, jamón de cerdo, salami, queso mozzarella y salsa pomodoro: \$40.800

* Lácteos y trigo



Rollos

Payaso interior

Tortilla de trigo, pechuga de pollo salteada en salsa teriyaki, queso crema, queso mozzarella, lechuga y tomates frescos: \$39.600

* Lácteos y trigo

Jesuita suelto

Lomo de cerdo, queso crema, queso mozzarella, tomate confitado y pepino agridulce: \$36.000

* Lácteos y trigo

«¿No será posible llegar a tener el alma tan bella como este gato los ojos?».

Fernández

La vieja Pepa (vegetariano)

Tortilla de trigo, pesto, berenjenas asadas, tomates frescos, pimentón, lechuga y queso mozzarella: \$37.100

* Lácteos, maní y trigo

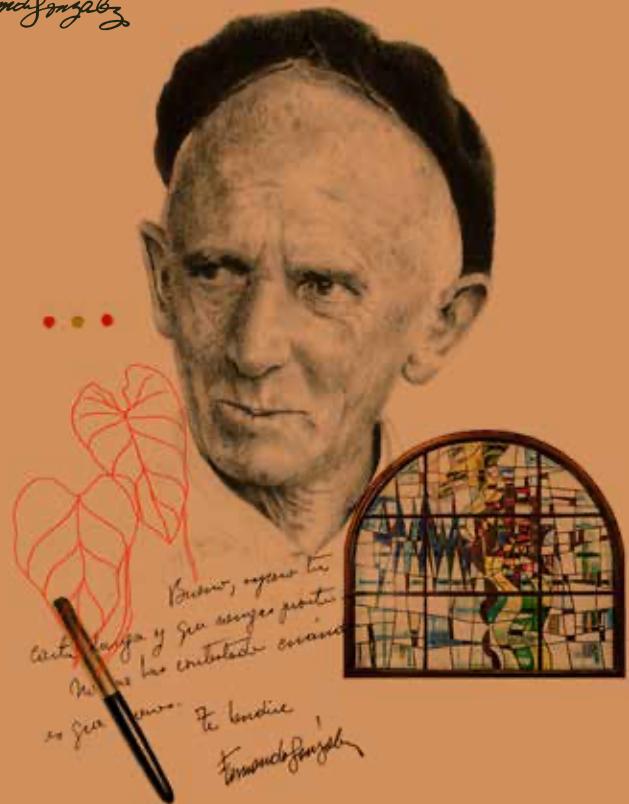
Juan Matías (vegano)

Croqueta de falafel, berenjenas asadas, pepino agridulce, tomate fresco, salsa pomodoro y guacamole: \$37.100

* Trigo y canela

«Lo primero es
conocerse, y lo
segundo, cultivarse.
Nuestra individualidad
es nuestro huerto, y la
personalidad es nuestro
fruto».

Fernando González



Otraparte corporación

LA LIBRERÍA DE OTRAPARTE

Adquiere los libros de Fernando González, Gonzalo Arango y otros autores en nuestra Librería. También podrás encontrar imanes, separadores, camisetas, termos, afiches y nuestras queridas plantas de La Huerta del Alemán, cultivadas en la tierra de Otraparte.

¡No te vayas de Otraparte sin preguntar por nuestros bonos de regalo!

Libreria.otraparte.org

***Encuesta de servicio.**



<https://www.otraparte.org/cafe/servicio/>