

*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).*

**Si esta carta es de tu agrado y quieres  
conservarla, puedes adquirir un ejemplar nuevo.**



## **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](http://www.otraparte.org)



Ediciones "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.





du bon y sempre  
 15 av. d'axe  
 out is nante  
 2e coumardie.  
 PAPIERS EN REGLE

*Handwritten text in cursive script, partially obscured by other elements.*

**CVA OBLINOS**  
**AMOROLOGIA**

*Handwritten text in cursive script, partially obscured.*

**ACABA DE SALIR**  
 EL LIBRO DE FERNANDO GONZALEZ  
**PENSAMIENTOS DE UN VIEJO**  
 PROLOGADO POR D. FIDEL CANO  
 Está de venta en las principales Librerías de la  
 ciudad y en la Administración de  
**"EL ESPECTADOR"**  
 A 120 EL EJEMPLAR  
 Valor 30 cvs.

*Handwritten text in cursive script.*

**F.G.**  
 Nro. 17  
 Fernando Gonzalez

# Cafés calientes

---

\* Menú con alérgenos

## Fernando González

---

Café negro (*tinto*).

Corto: \$4.500

Largo: \$5.500

Cafés elaborados con otros métodos de extracción:

Prensa francesa (extracción por émbolo para 2 tazas): \$14.000

## Manuelito Fernández

---

Espresso: \$6.500

## Georgia

---

Americano: \$6.500

## Café de Suso (*mocachino*)

---

Café capuchino con salsa de chocolate: \$9.000

\* Lácteos

## Padre Mejía (*carajillo*)

---

Café tinto con trago de licor.

Elige: brandy, ron, aguardiente o amaretto: \$12.500

## Amigo Bolaños

---

Capuchino

Espresso doble y leche cremada. \$9.000

\* Lácteos

## Maguí

---

Latte

Espresso sencillo y leche cremada. \$7.000

Caliente o frío \* Lácteos

## Villa Bucarest

---

Café capuchino, leche condensada y salsa de chocolate: \$12.500

\* Lácteos

## Padre Ripol

---

Espresso, leche texturizada, vainilla y crema de café.

Con amaretto o Baileys: \$14.000

\* Lácteos

## Manjarrés

---

Chocolate, leche cremada, vainilla y brandy: \$12.500

Sin licor: \$9.000

\* Lácteos

## Negroide

---

Milo en leche: \$10.500

\* Lácteos

## Señorita Taylor

---

Espresso con amaretto y crema chantilly: \$12.500

\* Lácteos

«¿Qué vamos a sembrar? Alegría».

*Fernando González*



# Cafés fríos

---

\* Menú con alérgenos



## Tío Abrahán

---

Café frío (Cold brew): \$9.500

## Doña Berenguela

---

Batido de helado, espresso, vainilla, crema de café, salsa y chips de chocolate: \$17.000

\* Lácteos

## Padre Elías

---

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

Con amaretto o Baileys: \$17.000

Sin licor: \$16.000

\* Lácteos

## Don Benjamín

---

Batido de helado, Milo, vainilla y brandy: \$18.000

\* Lácteos

## Mademoiselle Toní

---

Milo frío: \$10.000

\* Lácteos

## Querido Estanislao

---

Batido de helado, espresso, amaretto y salsa de arequipe: \$16.000

\* Lácteos

## Martina la Velera

---

Batido de helado, cocoa, vainilla, crema de café, salsa y chips de chocolate: \$17.000

\* Lácteos

## Schopenhauer

---

Aguacate, espresso doble, crema de coco, leche en polvo y leche líquida deslactosada: \$13.000

\* Lácteos.

# 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.

## Palitos de queso (6 unidades)

Acompañados de mermelada de frutos rojos: \$15.000

\* Trigo y lácteos

## Empanadas (10 unidades)

**De papa.**

Con ají de maracuyá o clásico: \$15.000

**De pollo.**

Con ají de maracuyá o clásico: \$16.000

**Mixtas (de papa y pollo).**

Con ají de maracuyá o clásico: \$17.000

## Empanadas de queso (8 unidades)

Acompañadas de mermelada de piña con jengibre: \$18.000

\* Lácteos

## Tabla de quesos

Variedad de quesos maduros, semimaduros y cremosos, acompañados de aceitunas verdes, berenjenas asadas, salami y pan focaccia: \$39.000

\* Lácteos y trigo

## Papas fritas

Cascos de papa con salsa de tomate: \$16.500

Patacones con hogao y guacamole (4 uds) \$20.000

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

Fernando González



# Tapas

6 unidades

## Tomate y pesto

Pan focaccia con pesto y tomates deshidratados: \$22.000

\* Nueces, lácteos, maní y trigo

## Baba ganush y tomates cherry (vegano)

Pan focaccia con puré de berenjenas asadas, aceite de oliva y tomates cherry: \$22.000

\* Trigo

## Queso azul y salami

Pan focaccia con salsa de queso azul, pepino agridulce y salami: \$23.000

\* Trigo, canela y lácteos

## Berenjena y lomo de cerdo

Pan focaccia, salsa de ajo, lomo de cerdo y berenjenas asadas: \$23.000

\* Trigo

## Guacamole y tomate cherry

Pan focaccia, guacamole y tomate cherry: \$22.000

\* Trigo

## Rayo de Luna (ceviche)

Camarones, mango, guacamole, cebolla morada, pico de gallo y cilantro: \$29.000

## Falafel (5 unidades)

Croquetas de garbanzo con baba ganush y guacamole: \$22.000

## Nachos para compartir

Base de carne molida con lechuga, salsa cheddar, pico de gallo, guacamole, sour cream: \$23.000

# Los algos de doña Margarita

*\* Menú con alérgenos*

Pastel hawaiano. \$8.000

Pastel de pollo con verduras. \$8.000

Pastel de carne con verduras. \$8.000

Pastel de arequipe y queso. \$8.000

Croissant de queso. \$8.000

*\* Pregunta por nuestros productos de temporada.*

«A veces  
creo que  
no eres mi  
cónyuge,  
sino  
mis alas».

*Fernando Sandoval*



# Otro día en Otraparte

## Desayuno

Con arepa o croissant, quesito, chocolate o café o jugo de naranja.

Huevos revueltos o en cacerola. \$14.000

Huevos revueltos con jamón o con hogao. \$14.000

## Huevos benedictinos.

Base de pan tostado, salsa holandesa y tocineta. \$18.000

## Omelette de huevo.

Omelette con jamón, queso cremoso y albahaca, acompañado con croissant, o arepa, o pan focaccia. \$15.500

## Envigadeña

Morcilla envigadeña con arepa. \$14.000

## Bowl de yogurt

Bowl de yogurt, granola y variedad de frutas. \$16.000

## Pancake tradicional

Con banano, fresas, mermelada de frutos rojos y sirope \$14.000

## Pancake (vegano)

Mezcla de harina de avena con leche de almendras, banano, fresas, mermelada de frutos rojos y sirope. \$14.000

«Lo que yo deseo para mis libros es que vivan su vida sin mí y que me alegren al releerlos».

*Fernando González*



## Almuerzos Doña Isabel

### Menú diario

Pregunta por el plato del día de lunes a viernes entre las 12:00 m. y las 3:00 p.m: \$23.000

\*Hasta agotar existencia



Nuestros platos son preparados al momento de realizar su pedido y pueden tardar aproximadamente 30 minutos.

Las adiciones se sumarán al valor del plato.

## Cremas y sopas

\* Menú con alérgenos

### Abuela Bárbara (servida con pan)

Sopa clásica de tomate con crema de leche y pesto: **\$16.000**

\* Lácteos

### Abuela Titila

Crema de champiñones: **\$16.000**

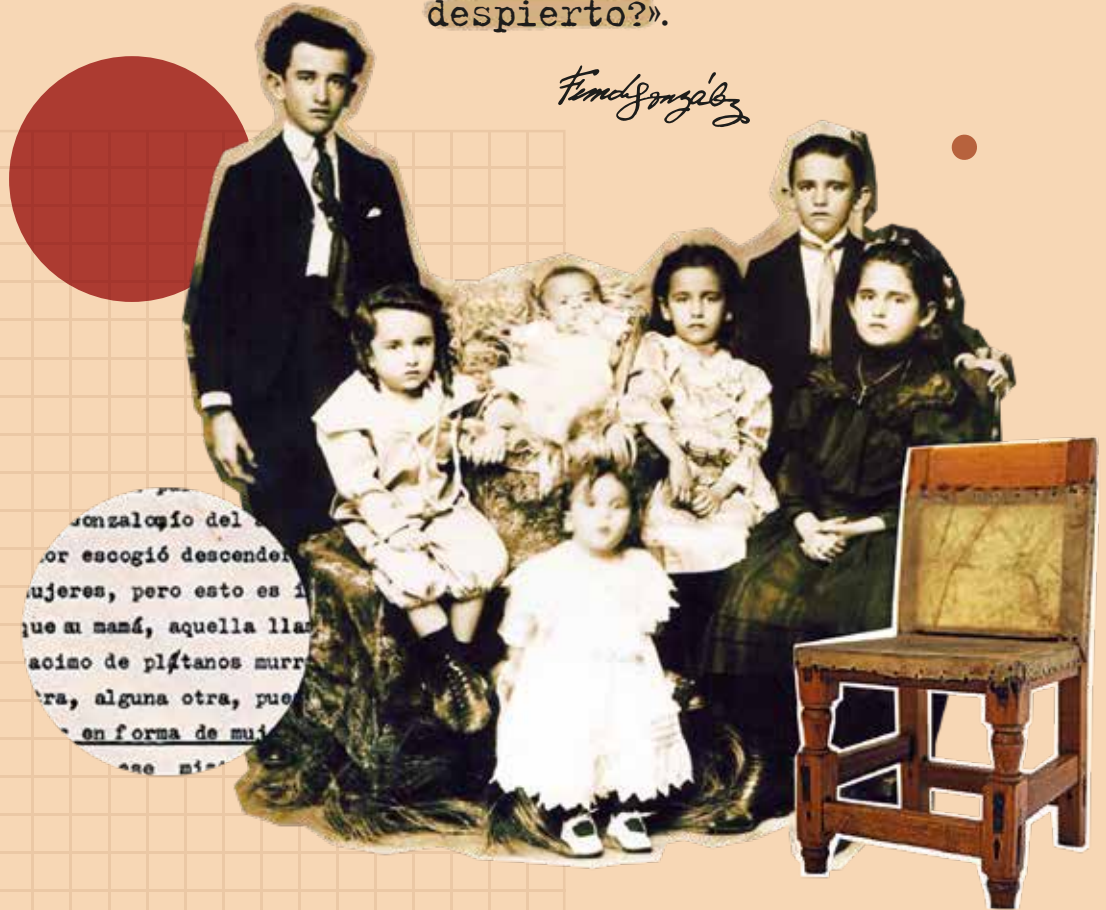
\* Lácteos

### Tía Rosa (vegana)

Sopa mexicana a base de tomate con pico de gallo, nachos, guacamole y maíz dulce: **\$18.000**

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

*Fernando González*





# Sánduches

\* Menú con alérgenos

Todos nuestros sánduches se preparan en pan artellano y vienen acompañados de chips y salsa tártara.

## Doña Merce (hamburguesa)

Pan artesanal, base cama de lechuga, carne de la casa (150gr de solomo extranjero y pierna de cerdo) queso mozzarella y cheddar y papas en cascós.

\*Elije 1 salsa: Salsa BBQ con ron y tocineta / Salsa de queso crema, miel y nueces: \$32.000

\* Lácteos y trigo

## Jesuita suelto

Lomo de cerdo, queso crema, queso mozzarella, tomate confitado y pepino agridulce: \$28.000

\* Lácteos y trigo

## Teanós (vegetariano)

Pesto, berenjenas asadas, tomate confitado, aceitunas verdes y pepino agridulce: \$26.000

\* Trigo, canela y nueces

## Maestro de escuela

Pechuga de pollo, champiñones en salsa blanca y queso mozzarella: \$28.000

\* Lácteos y trigo

## Doña Margarita

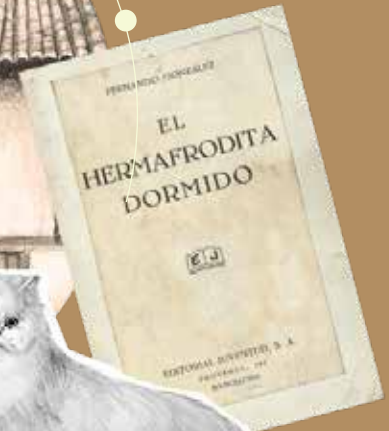
Lomo de cerdo, salami, queso mozzarella, tomate confitado y salsa de queso azul: \$31.000

\* Lácteos y trigo



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

*Fernando González*



## Manel Dalmau

Chorizo español, jamón de cerdo, salami, queso mozzarella y salsa pomodoro: \$31.000

\* Lácteos y trigo

## Hermafrodita dormido

Pechuga de pavo, queso mozzarella, cebolla caramelizada y salsa de ajo: \$29.000

\* Lácteos y trigo

## Juan Matías (vegano)

Croqueta de falafel, berenjenas asadas, pepino agridulce, tomate fresco, salsa pomodoro y guacamole: \$26.500

\* Trigo y canela

# Rollos

\* Menú con alérgenos

Todos nuestros rollos vienen acompañados de chips y salsa de la casa.

## Payaso interior

Tortilla de trigo, pechuga de pollo salteada en salsa teriyaki, queso crema, queso mozzarella, lechuga y tomates frescos: **\$28.000**

\* Lácteos y trigo

## La vieja Pepa (vegetariano)

Tortilla de trigo, pesto, berenjenas asadas, tomates frescos, pimentón, lechuga y queso mozzarella: **\$26.000**

\* Lácteos, maní y trigo

## Epaminondas

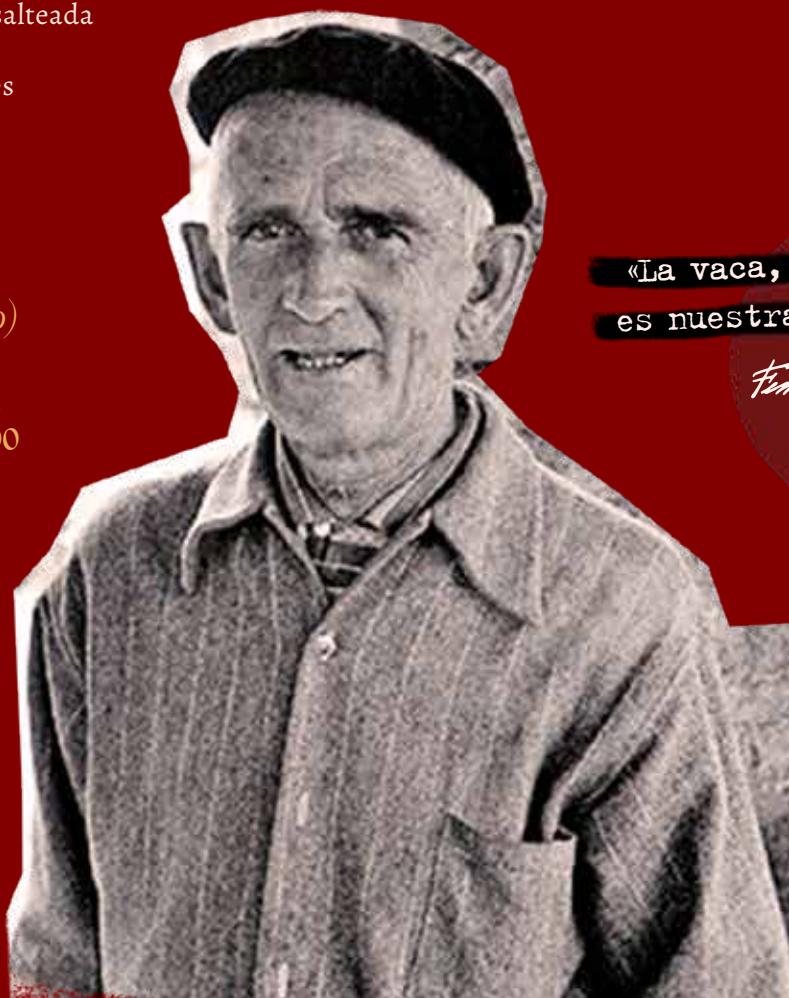
Tortilla de trigo, pechuga de pavo, queso mozzarella, aceitunas verdes, tomate confitado, lechuga y pesto: **\$30.000**

\* Lácteos, maní, nueces y trigo

## Barba Jacob

Rollo estilo mexicano. Tortilla de trigo, queso crema, carne desmechada, queso mozzarella, lechuga, pico de gallo y maicitos. : **\$32.000**

\* Lácteos y trigo



«La vaca, Simón,  
es nuestra madre».

Fernando González



«Lo único  
hermoso es la  
manifestación  
que brota de la  
esencia vital  
de cada uno».

*Fernando González*



# Para los peques

---

## Rollo Monchín

Tortilla de trigo, jamón artesanal y  
queso mozzarella: **\$24.500**

\* Lácteos y trigo

## Pasta Pilarica

Pasta corta y pechuga de pollo en salsa  
de quesos con pan focaccia: **\$25.500**

\* Lácteos y trigo

# Ensaladas

\* Menú con alérgenos

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

## La Huerta del Alemán

Mezcla de lechuga y rúgula, albahaca, falafel, berenjenas asadas, tomates cherry y maíz dulce: \$25.000

## La Ayurá

Mezcla de lechuga y rúgula, pechuga de pollo salteada en salsa teriyaki, julianas de zanahoria, pimentón, tomates cherry y guacamole: \$28.000

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

*Fernando G. G. G.*

## La Canebière

Mezcla de lechuga y rúgula, pechuga de pavo, queso fresco semimaduro, tomates cherry y cebolla caramelizada: \$28.000

\* Lácteos

## La Zúñiga

Base de lechugas y rúgula, manzana verde confitada, nueces, queso azul y pollo a la plancha. : \$28.000

\* Lácteos y nueces



# Pastas

\* Menú con alérgenos

Pasta a su elección: fettuccine (larga) o penne (corta). Todas nuestras pastas vienen acompañadas de queso parmesano y pan focaccia.

## Marsellesa (vegetariana o vegana)

Salsa pomodoro con aceitunas verdes, puerro y berenjenas asadas: **\$27.500**  
\* Opción pasta vegana

## Madame Rousseau (vegetariana)

Pasta salteada al pesto con tomate deshidratado: **\$28.000**  
\*Trigo, nueces, maní y lácteos.

## Don Florín

Jamón de cordero en salsa blanca con champiñones: **\$29.000**  
\* Trigo y lácteos.

## Señorita Babí

Salsa de variedad de quesos: **\$28.000**  
\* Trigo y lácteos

## Mamá Pastora

Pechuga de pollo en salsa teriyaki con pimentón, cebollas y zanahorias salteadas: **\$27.500**  
\* Trigo

## Gina Cualco

Carne molida en salsa pomodoro: **\$27.500**  
\* Trigo

## Genovesa

Camarones salteados con puerro, leche de coco y curry: **\$33.000**  
\* Trigo

## Campiña romana

Pomodoro, tocineta, jengibre y albahaca.: **\$30.000**  
\* Trigo y lácteos.

## Anita Garibaldi

Pollo, tocineta, maíz dulce, crema de leche: **\$35.000**  
\* Trigo

## Venus Capitolina

Solomito y pasta en salsa Alfredo o pomodoro acompañada de ensalada de lechuga, tomate cherry y puerro caramelizado en reducción de balsámico: **\$45.500**  
\* Trigo

## Rondinella

Pasta en salsa de champiñones con solomito y tocineta: **\$35.000**  
\* Trigo

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

Fernando González



# Para endulzar

\* Menú con alérgenos

## Postre de la casa

Pregunta por nuestro sabor de la semana: \$13.000

## Alfajores (2 Uds)

\$7.500

## Galleta con chips de chocolate

\$6.000

## Pie de frutos rojos vegano

Tartaleta rellena de frutos rojos:

\$14.500

«Cuán bello el silencio! Pero hay que aquietar este mundo interior. Hay muchos que gritan ahí dentro.

El silencio es una conquista».

*Fernando González*

## Cheesecake

Salsa a elección (mora, nutella o maracuyá).

\$13.000

\*Lácteos

## Pie de manzana con helado

\$16.000

\* Lácteos, canela y nuez moscada

## Torta de zanahoria

\$13.000

\*Lácteos y nueces

## Torta de chocolate

\$13.000

\*Lácteos

\* Pregunta por nuestros productos de temporada.



# Bebidas

\* Menú con alérgenos

## Bebidas tradicionales

### Novilla Panela

Aguapanela con zumo de limón y/o jengibre.  
Fría o caliente: \$8.500

### Paturra Carolina

Vaso de leche entera o deslactosada: \$4.500

\* Lácteos

### Dulce invocación

Vaso de leche de almendras: \$7.000

\* Lácteos

### Papá Daniel

Chocolate con aguapanela: \$8.000



## Infusiones y aromáticas

### Inefable (frío o caliente)

Infusión de flor de Jamaica: \$9.000

Hojas de coca: \$9.000

Jengibre y zumo de limón: \$8.500

Frutas deshidratadas: \$11.000

### Anita Tilotta (aromática)

Alma Verde (frutos verdes, cardamomo): \$9.000

Bosque Sagrado (frutos rojos, flor de Jamaica, yerbabuena, cidrón): \$9.000

### Mahatma (té chai)

\$9.000

# Bebidas refrescantes

## Bebida Sulamita (sodas saborizadas)

Naranja y jengibre / Fresa y hierbabuena. \$12.000

Lichi / Piña, maracuyá y mango. \$13.500

\*Almíbar

## Fabricio Sacristán (jugos de pulpa de fruta)

### En agua:

Fresa, maracuyá, mango, guanábana, mandarina. \$8.000

Mezcla de maracuyá, mango y piña. \$11.000

Limonada clásica (con azúcar). \$9.500

Limonada de hierbabuena (con azúcar). \$11.000

Limonada de mango biche (con azúcar). \$11.000

Limonada de coco (con azúcar y lacteos). \$12.000

Limonada de café \$10.000

Limonada de vino tinto o rosé. \$17.000

### En leche:

Mora, fresa, mango, guanábana o maracuyá. \$9.000

\*Lácteos

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

*Fernando González*



**Fernando González**

- Abogado -

Edificio Córdoba, Pieza No. 6  
Carrera Bolívar Medellín-Colombia

Teléfono No. 119-84



## Otras bebidas

Té Hatsu	\$9.000
Soda Hatsu	\$8.500
Productos Postobón 250 ml	\$6.500
Coca-Cola 237 ml	\$6.500
Coca-Cola Zero 350 ml	\$6.500
Agua en botella	\$6.500





# Helados

---

\* Menú con alérgenos

## La grácil Julia

---

Helado, fresas, crema chantilly y salsa de chocolate.  
\* Lácteos

\$16.500

## Affogato con Baileys

---

Helado de vainilla, Baileys y espresso.  
\* Lácteos

\$16.500

## Simón Bolívar

---

Salpicón con helado de vainilla, chantilly o queso.  
\* Lácteos

\$17.500

## Tomás Carrasquilla

---

Helado, brownie y salsa de chocolate.  
\* Lácteos

\$18.000

## Lucas Ochoa

---

Helado, pasas, nueces, chantilly y salsa de chocolate.  
\* Lácteos y nueces

\$16.500

## Gabriela Mistral

---

Helado, queso y arequipe.  
\* Lácteos

\$14.500

## Noche de amor (malteada)

---

Batido de helado de vainilla, extracto de cereza, trocitos de cereza.

\$17.000

Batido de helado de vainilla con galleta oreo y salsa de chocolate.  
\* Lácteos

\$17.000

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

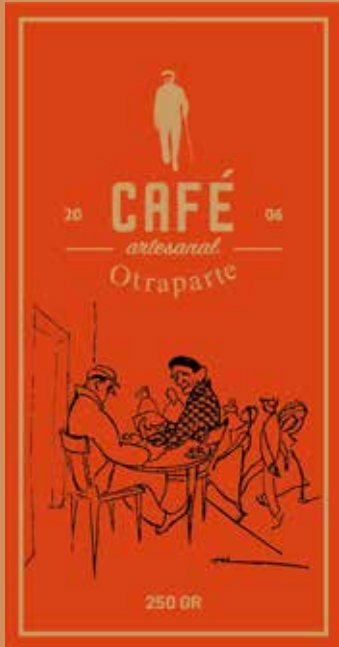
*Fernando González*



# Para llevar

## Café de Otraparte

Bolsa de 250 g (molido o en grano)



Este café es cultivado y producido por manos de campesinos, reincorporados y víctimas del conflicto armado asentados en zonas que históricamente han sido impactadas por la violencia en el Departamento de Antioquia.

La promoción y comercialización del Café Otraparte refleja el compromiso que impulsa a la Corporación Otraparte desde 2019 para mejorar la calidad de vida de las comunidades organizadas que lo producen y aportar de esta manera a la construcción de una paz estable y duradera en el territorio colombiano.

**\$22.000**

Ají de maracuyá.

**\$13.500**

Mermeladas de Otraparte.

**\$13.500**

\* *Pregunta por nuestros productos de temporada.*

## 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](http://Libreria.otraparte.org)

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

*Fernando González*



# Cocteles

\* Menú con alérgenos

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

*Fernando González*

**Atardecer en Bilbao** (*jarra de sangría*)

\$88.000 / *Copa*: \$19.000

**Muchacha de Cali**

Vino tinto, limón y Coca-Cola: \$21.000

**Tertulia y paladeo** (*pecera para dos personas*)

Vodka, ron, tequila, zumo de naranja, almíbar de cereza,  
naranja y cerezas: \$66.000

**Cucarachero** (*coctel de la casa*)

Vodka, zumo de naranja, almíbar de mango  
y algarrobo: \$21.000

**Margot** (*Michelado*)

Tequila blanco, triple sec, zumo de limón y vaso michelado. \$22.000

**Remordimiento**

Vodka, limón macerado con azúcar y flor de Jamaica. \$21.000

**Viaje a pie**

Brandy, crema de café, crema de leche, jengibre, leche en polvo,  
vainilla, hojas de coca y azúcar. \$22.000  
\* Lácteos

**Salomé**

Mojito tradicional con ron blanco, limón y hierbabuena. \$23.000

**Pensamientos de un viejo**

Tequila y frutos rojos. \$25.000

**Barracuda de ojos verdes** (*piña colada*)

Con licor \$23.000 Sin licor \$18.000  
\* Lácteos

**Diógenes**

Martini tradicional a base de ginebra, vermut, acompañado  
de aceituna verde. \$25.000

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



# Vinos

## Carlosé (*vino caliente*)

Vino tinto, brandy, rodaja de naranja, canela y escarcha de azúcar: \$23.500



«Sucedió que en cierto pueblo había un hombre loco, es decir, que no pensaba ni decía como los demás».

*Fernando Sánchez*

Botella    Piccolo    Copa

## Leyenda (Chile)

Cabernet Sauvignon	\$86.000	---	\$21.000
Merlot	\$86.500	---	---
Cabernet Syrah Rosé	\$86.000	---	\$21.000
Sauvignon Blanc	\$86.000	---	\$21.000

## Las Moras (Argentina)

Las Moras Malbec	\$92.500	---	---
------------------	----------	-----	-----

## Lambrusco (Italia)

Lambrusco Tinto	\$81.000	---	---
-----------------	----------	-----	-----

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

# Cervezas

## Artesanales

Cerveza Otraparte.....	\$14.000
Territorio Sur .....	\$14.500
4S .....	\$14.500
Madremonte .....	\$14.500
La Roja .....	\$14.500
Hakuna .....	\$14.500

## Nacionales

Águila, Águila Light, Pilsen, Poker.....	\$8.000
Club Colombia .....	\$9.000
3 Cordilleras .....	\$12.000

## De otras partes

Stella Artois .....	\$13.000
Corona .....	\$13.000
Opción michelada con sal. ....	\$2.500
Opción michelada con Tajín. ....	\$3.000

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



## Cerveza Otraparte

Botella de 330 ml (American Pale Ale)

En Otraparte apoyamos y difundimos productos artesanales propios de la región. Así mismo, el consumo de la *Cerveza Otraparte* no solamente apoya nuestra labor cultural, sino el esfuerzo de toda la cadena de valor de pequeños y medianos empresarios.

**\$14.000**

«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*



# Licores

	Media	Trago
Aguardiente Antioqueño Tapa Azul	\$74.000	\$8.000
Ron Medellín Extra Añejo (5 años)	\$84.000	\$9.500
Ron Medellín Extra Añejo (8 años)	\$103.000	\$11.000
Ron Viejo de Caldas	\$82.000	\$9.500
Whisky Buchanan's	\$123.000	\$15.000
Whisky Old Parr	---	\$15.000
Brandy Domecq	---	\$9.500
Vodka Absolut	---	\$10.500
Baileys	---	\$10.500
Amaretto	---	\$10.500

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



*«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 Savater*