

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



Ediciones "OTRAPARTE"







# ¿Necesitas factura electrónica?

*¡Antes del placer, el deber!*

Ingresa al siguiente código QR, regístrate 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

EL LIBRO DE  
**PENSAMIENTOS**  
PROLOGADO POR  
Está de venta en las principales  
ciudades y en la Administración  
**"EL ESPECTADOR"**  
A \$ 120 EL EJEMPLAR  
Valor 30 cvs.

Nro. 17  
Ferreira

# 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*

## Maguí (*latte*)

Espresso sencillo y leche cremada. \$7.700

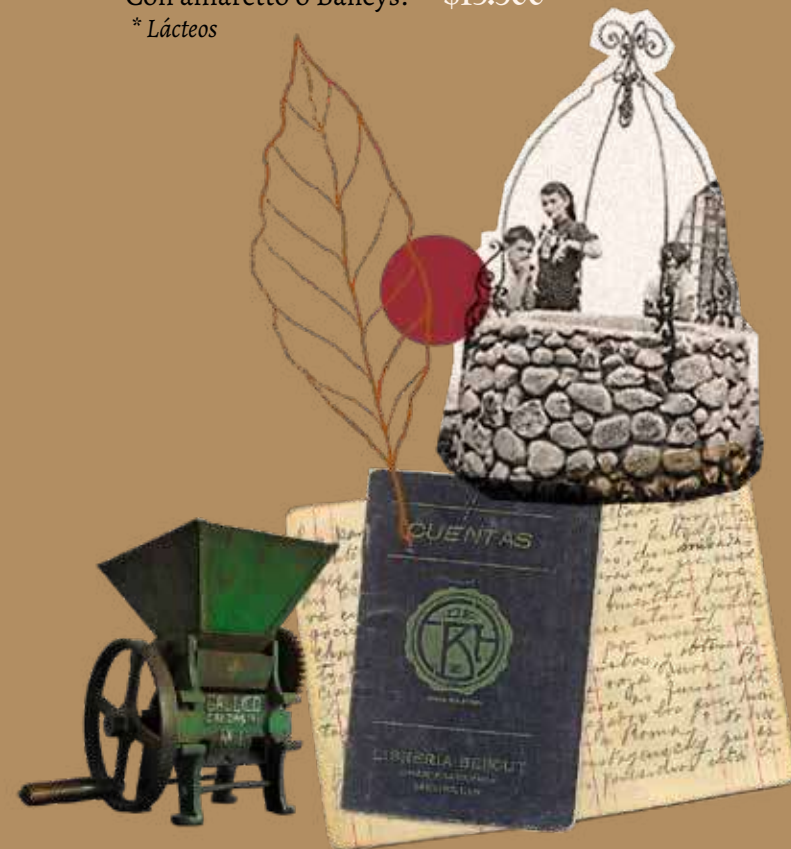
Caliente o frío \* Lácteos

## Padre Ripol

Espresso, leche texturizada, vainilla y crema de café.

Con amaretto o Baileys: \$15.300

\* Lácteos



# Cafés fríos

\* Menú con alérgenos



«Sabroso, muy  
sabroso filosofar,  
aunque es mucho  
mejor sentarse  
a ver pasar  
los cucarrones».  
*Fernando Gonzales*

## 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».

*Fernando González*



# 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

«Quiero ser bello,  
celeste».

*Familia Sagor*



## 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*



**Fernando González**

- Abogado -

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

Teléfono No. 119-84



## 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

4\$

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 GONZALEZ*

## 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.  
Prohíbese 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». *Fernando de Alarcón*

Tintos	Botella	Copa
Montes Classic Series  Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon 85% y Merlot 15%	\$161.000	
Hacienda López de Haro  Tempranillo 100%	\$109.000	
Legado Muñoz  Tempranillo 100%	\$83.000	
Cantina Colli Euganei Rosso DOC  Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Raboso Veronés	\$81.000	\$21.000
Blancos		
Montes Classic Series  Chardonnay 100%.	\$161.000	
Hacienda López de Haro Blanco  Viura y otras	\$109.000	
Legado Muñoz  Macabeo 75% y Verdejo 25%	\$83.000	
Cantina Colli Euganei Pinot Bianco DOC  Pinot blanco 100%	\$81.000	\$21.000

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

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

*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 González*



# 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 agri 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 momentos 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

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

## Cremas 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

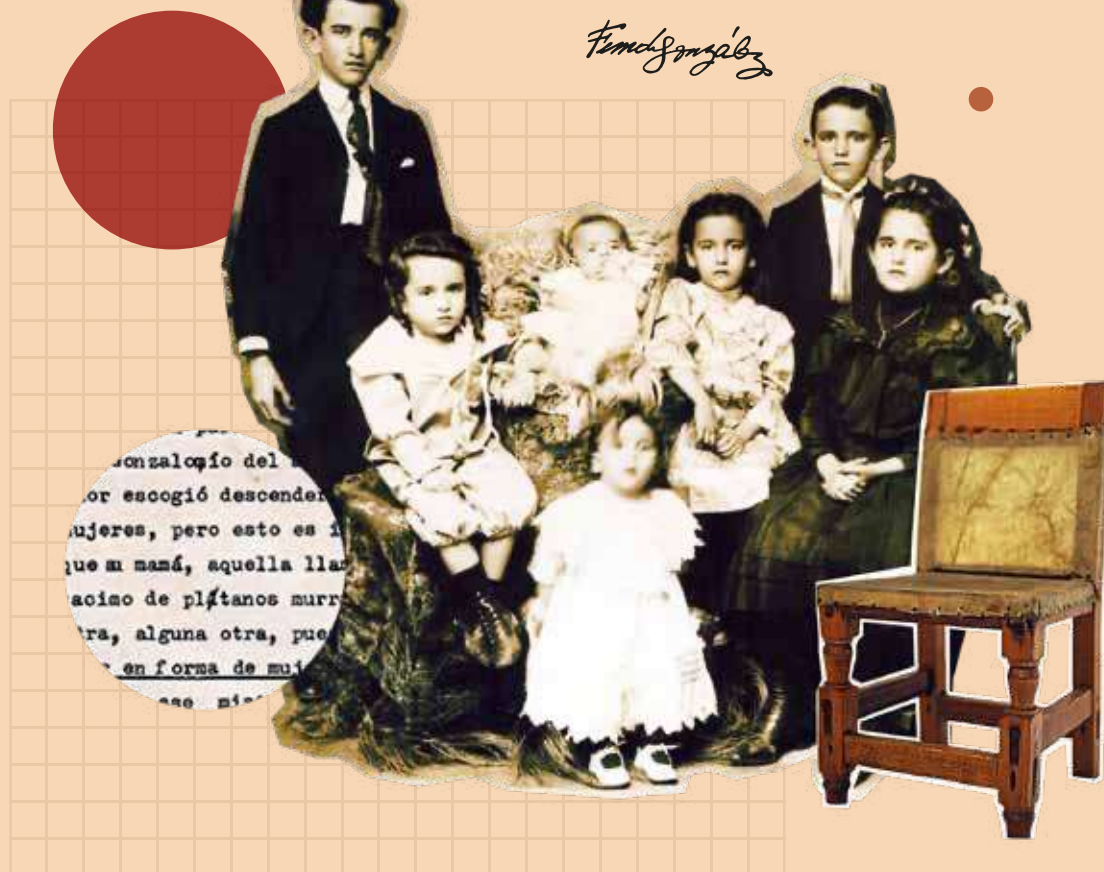
### Abuela Titila

Crema de champiñones: \$19.700

\* Lácteos

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

*Fernando González*



### 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, rúgula y albahaca. Con falafel, berenjenas asadas, tomates cherry y maíz dulce: \$30.000

## La Ayurá

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

## La Canebière

Base de lechuga y rúgula, 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».

*Fernando González*





# 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.

## Marsellesa (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 Contreras

# 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 agri dulce: \$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



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

*Fernando González*



# 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 agri dulce: \$36.000

\* Lácteos y trigo

## La vieja Pepa (vegetariano)

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

\* Lácteos, maní y trigo

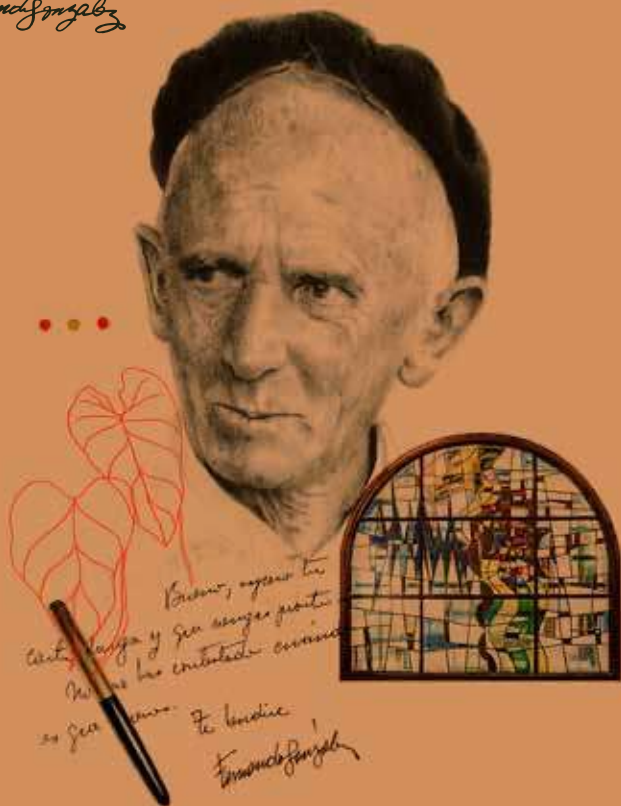
## Juan Matías (vegano)

Croqueta de falafel, berenjenas asadas, pepino agri dulce, 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*



corporación  
**Otraparte** 

## 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)

**\*Encuesta de servicio.**



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