



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





Gracias por visitar El  
Café de 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!**

# Cafés calientes

\* Menú con alérgenos

Fernando González

## Fernando González

Café negro filtrado (*tinto*).

Corto: **\$6.000**

Largo: **\$7.000**

Carajillo con brandy o ron o aguardiente o amaretto: **\$16.000**

## Manuelito Fernández

Espresso: **\$8.000**

## Georgia

Americano: **\$8.000**

## Amigo Bolaños (*cappuccino*)

Espresso doble con leche cremada. **\$11.000**

\* Lácteos

## Romano (*cortado*)

Espresso sencillo con leche cremada. **\$9.000**

\* Lácteos

## Café de Suso (*mocaccino*)

Espresso doble, leche cremada y salsa de chocolate:

\* Lácteos

**\$11.000**

## Magui (*latte*)

Espresso sencillo y leche cremada. **\$9.000**

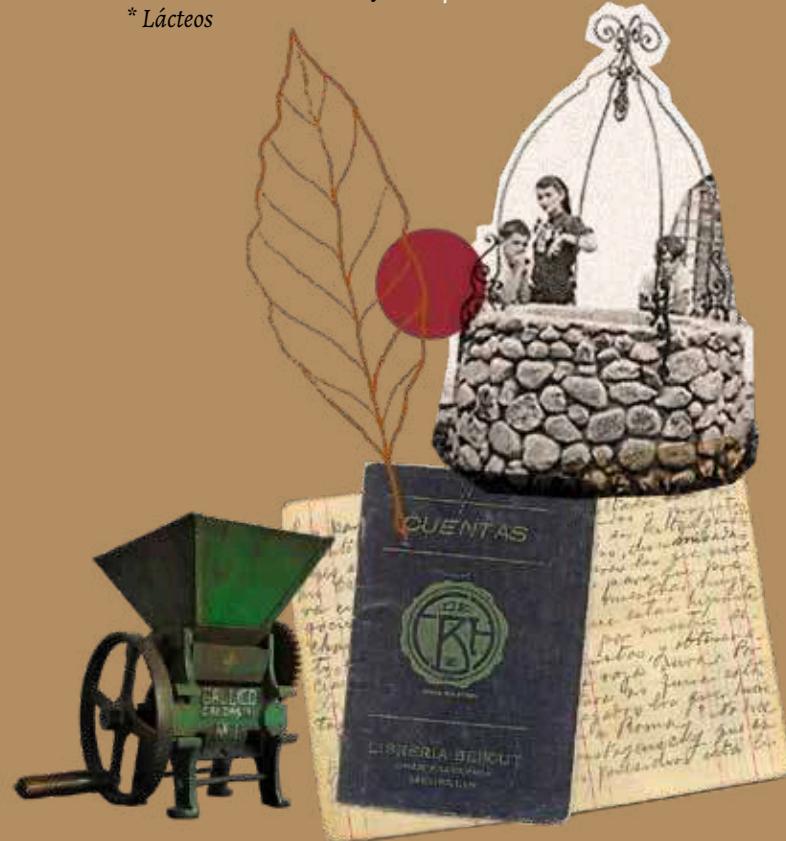
Caliente o frío \*Lácteos

## Padre Ripol

Espresso, leche texturizada, vainilla y crema de café.

Con amaretto o Baileys: **\$18.000**

\* Lácteos



# Cafés fríos

\* Menú con alérgenos



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

## Tío Abrahán (*cold brew*)

Café negro extraído en frío: **\$12.000**

## Padre Elías

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

*Con amaretto o Baileys: \$23.000*

*Sin licor: \$20.000*

\* Lácteos

## Querido Estanislao

Batido de helado de vainilla, espresso doble, licor de amaretto y salsa de arequipe: **\$20.000**

\* Lácteos

## Doña Berenguela

Batido de helado de vainilla, espresso doble, extracto de vainilla, crema de café, salsa de chocolate y chips de chocolate: **\$22.000**

\* Lácteos

## Affogato con Baileys

Helado de vainilla, Baileys y espresso doble: **\$21.000**

\* Lácteos

# Para endulzar

\* Menú con alérgenos

## Galleta estilo New York con helado Nuevo\*

Crispetas y caramelos salados

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.

\$18.000

\*Lácteos



«¡Cuan 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

\$20.000

\* Lácteos, canela y nuez moscada

## Cheesecake

Salsa a elección: mora, Nutella o maracuyá:

\$16.000

\*Lácteos

## Tortade zanahoria

\$16.000

\*Lácteos y nueces

## Tortade chocolate

\$16.000

\*Lácteos

## Pie de frutos rojos vegano

Tartaleta rellena de frutos rojos:

\$18.000

# Helados

\* Menú con alérgenos

## La grácil Julia

Helado de vainilla, fresas, crema chantilly y salsa de chocolate: **\$21.000**

\* Lácteos

## Simón Bolívar

Salpicón con helado de vainilla, chantilly y queso fresco: **\$22.000**

Solo salpicón: **\$15.000**

\* Lácteos

## Tomás Carrasquilla

Helado de vainilla, *brownie* y salsa de chocolate: **\$21.000**

\* Lácteos

## Lucas Ochoa

Helado de vainilla, pasas, nueces, chantilly y salsa de chocolate: **\$21.000**

\* Lácteos y nueces

## Gabriela Mistral

Helado, queso fresco y salsa de su elección. **\$19.000**

*Chocolate, arequipe o frutos rojos.*

\* Lácteos

# Batidos

\* Menú con alérgenos

## Martina la Velera

Batido de helado de vainilla, cocoa, extracto de vainilla, licor de crema de café, salsa de chocolate y chips de chocolate: **\$21.000**

\* Lácteos

## Noche de amor (malteada)

Batido de helado de vainilla, extracto de cereza, trocitos de cereza: **\$21.000**

Batido de helado de vainilla con galleta Oreo y salsa de chocolate: **\$21.000**

\* Lácteos

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

*Fundación*



## Don Benjamín

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

**\$23.000**

\* Lácteos

# Bebidas

\* Menú con alérgenos

## Refrescantes

### Bebida Sulamita (sodas saborizadas)

Naranja con jengibre/ Fresa y hierba buena.

\$16.000

Lichi / Piña, maracuyá y mango.

\$19.000

### Fabricio Sacristán (jugos de pulpa de fruta)

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

\$11.000

En agua:

En leche:

\*Lacteos:

Mezcla de maracuyá, mango y piña.

\$12.000

\$14.000

### Limonadas

Limonada clásica \*(con azúcar).

\$13.000

Saborizadas (hierbabuena, mango biche, coco o café)  
\*(conazúcar y/olácteos).

\$15.000

### Negroide

Milo Caliente, en leche cremada o frío

\$13.000

\* Lácteos

«Quiero ser bello,  
celeste».

Fernández



## Tradicionales

### Novilla Panela

Aguapanela con zumo de limón y/o jengibre.

Fría o caliente: **\$12.000**

### Paturra Carolina

Vaso de leche entera o deslactosada: **\$6.000**

Bebida de almendras: **\$9.000**

\* Lácteos

### Papá Daniel

Chocolate en pasta con aguapanela: **\$11.000**

# Bebidas

\* Menú con alérgenos

## Infusiones y aromáticas

### Inefable (frio o caliente)

Infusión de flor de Jamaica: **\$11.000**

Hojas de coca: **\$11.000**

Jengibre y zumo de limón: **\$11.000**

Frutas deshidratadas: **\$14.000**

### Anita Tilotta (aromática)

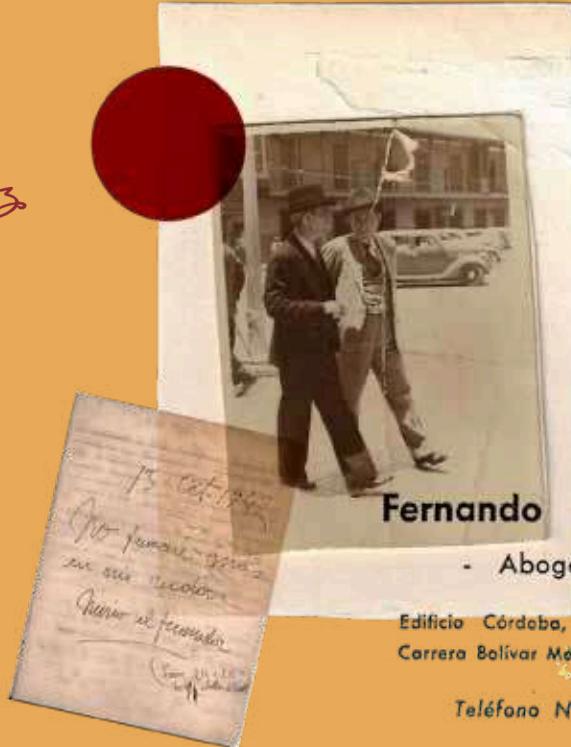
Alma Verde (frutos verdes, cardamomo): **\$11.000**

Bosque Sagrado (frutos rojos, flor de Jamaica, yerbabuena, cidrón): **\$11.000**

### Mahatma (té chai)

**\$12.000**

Fernando González



**Fernando González**

- Abogado -

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

Teléfono No. 119-84

## Refrescos

### Bebida Juniper (200 ml)

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

**\$13.000**

Té Hatsu

**\$12.000**

Soda Hatsu

**\$11.000**

Productos Postobón 250 ml

**\$8.000**

Coca-Cola 237 ml

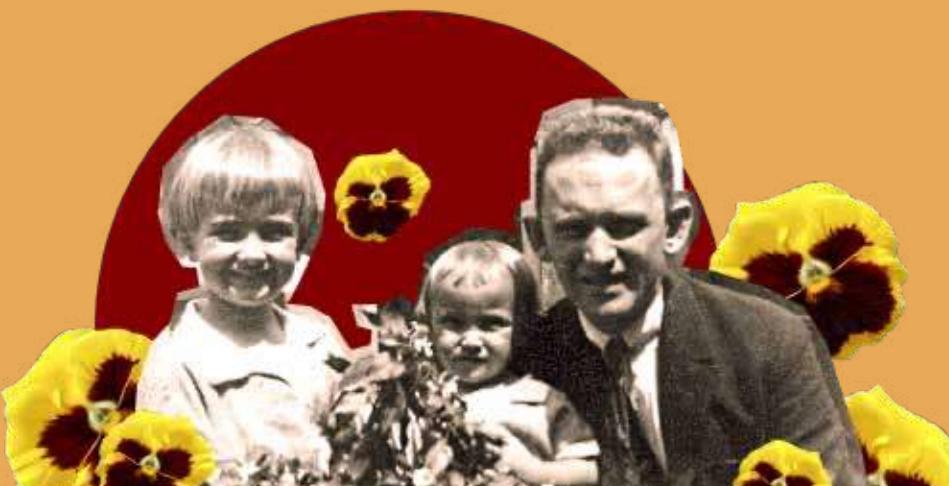
**\$8.000**

Coca-Cola Zero 350 ml

**\$8.000**

Agua en botella, natural o con gas

**\$8.000**



# Cervezas

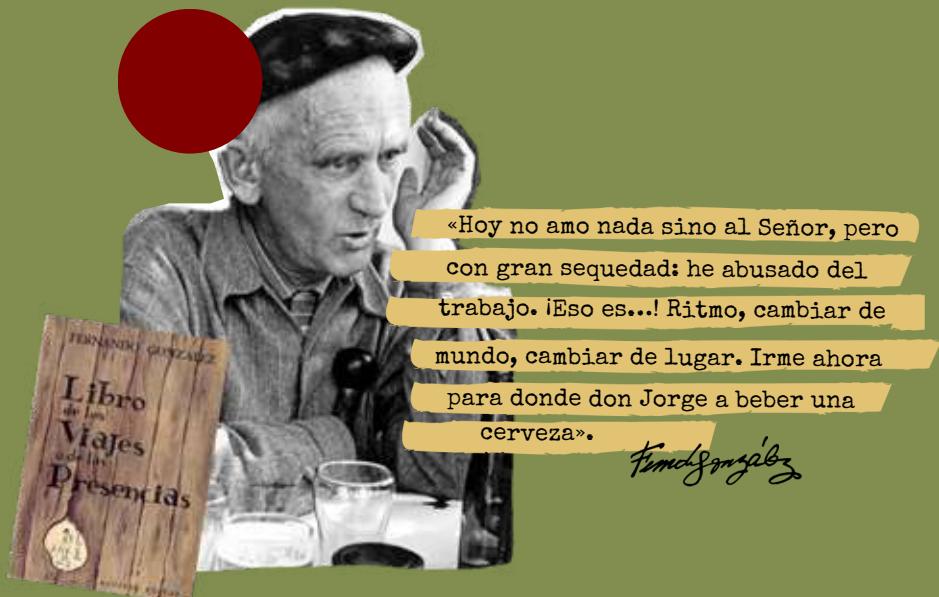
## Artesanales

4S

Blonde Ale, Red Ale, Saison, Porter	\$20.000
<b>Madremonte</b> Siempre viva, Cien fuegos, Vagabundo, Mística, Sangre negra	\$20.000
<b>Hakuna</b> Marinera, India, Granjera, Melosa, Noctambula, El jefe	\$20.000

## Nacionales

Águila, Águila Light, Pilsen, Poker	\$11.000
Club Colombia	\$12.000
3 Cordilleras	\$17.000



## De otras partes

Stella Artois Corona	\$18.000
Corona	\$18.000

## Cocteles

\* Menú con alérgenos

### Cucarachero (coctel de la casa)

Vodka, zumo de naranja, almíbar de mango y algarrobo: \$25.000

### Muchacha de Cali

Vino tinto, limón y Seven Up. \$26.00

### Remordimiento

Vodka, limón macerado con azúcar y flor de Jamaica:

\$29.000

### Salomé (mojito)

Mojito tradicional con ron blanco, limón y hierbabuena:

\$32.000

### Diógenes (martini)

Martini tradicional a base de ginebra, vermut, acompañado de aceituna verde: \$35.000

### Margot (margarita)

Tequila, zumo de limón, triple sec, y michelado.

\$26.000

### Rasputín

\$31.000

Moscow mule: ginger beer, vodka, zumo de limón

*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 González*

Tintos	Botella	Copa
<b>Montes Classic Series</b> 	\$185.000	
Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon 85% y Merlot 15%		
<b>Hacienda López de Haro</b> 	\$125.000	
Tempranillo 100%		
<b>Legado Muñoz</b> 	\$95.000	
Tempranillo 100%		
<b>Cantina Colli Euganei Rosso DOC</b> 	\$93.000	\$24.000
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Raboso Veronés		
Blancos		
<b>Montes Classic Series</b> 	\$185.000	
Chardonnay 100%.		
<b>Hacienda López de Haro Blanco</b> 	\$125.000	
Viura y otras		
<b>Legado Muñoz</b> 	\$95.000	
Macabeo 75% y Verdejo 25%		
<b>Cantina Colli Euganei Pinot Bianco DOC</b> 	\$93.000	\$24.000
Pinot blanco 100%		

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

Rosado	Botella	Copa
<b>Montes Cherub</b> 	\$185.000	
Syrah 85% y Grenache 15%		
<b>Hacienda López de Haro Rosé</b> 	\$125.000	
Viura y Garnacha		
<b>Legado Muñoz Rosado</b> 	\$95.000	\$24.000
Tempranillo y Cavernet sauvignon		
Espumosos	Botella	
Variedades de uvas de Emilia Romagna	\$71.000	
<b>Lambrusco Rose Di Bacco Tinto</b>	\$71.000	
<b>Lambrusco Rose Di Bacco Blanco</b>	\$71.000	
<b>Lambrusco Rose Di Bacco Rosado</b>		

## Bebidas a base de vino

### Carlosé (vino caliente)

Vino tinto, brandy, rodaja de naranja, canela y escarcha de azúcar: \$30.000

### Limonada de

### vinotinto o rosé.

\$23.000

### Atardecer en Bilbao

### (sangría)

Sangría con Lambrusco Rose Di Bacco tinto, blanco o rosado

**Jarra: \$119.00**

**Copa: \$26.000**



# Licores

	Media	Trago
Aguardiente Antioqueño Tapa Azul	\$107.000	\$13.000
Ron Medellín Extra Añejo (5 años)	\$108.000	\$14.000
Ron Medellín Extra Añejo (8 años)	\$150.800	\$15.000
Ron Viejo de Caldas (3 años)	\$103.000	\$13.000
Whisky Buchanan's (12 años)	\$288.00	\$25.000
Whisky Old Parr (12 años)	---	\$23.000
Brandy Domecq	---	\$12.000
Vodka Absolut	---	\$19.000
Baileys	---	\$16.000
Amarretto	---	\$15.000

*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.*



«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: \$28.000  
\* Nueces, lácteos, maní y trigo

### Queso azul y salami

Pan baguette consalsa de queso azul, pepino agrí dulce y salami: \$29.000  
\* Trigo, canela y lácteos

### Berenjena y lomo de cerdo

Pan baguette, salsa deajo, lomo de cerdo y berenjenas asadas: \$29.000  
\* Trigo

### Tabla de quesos

Variedad de quesos maduros, semimaduros y cremosos, acompañados de aceitunas verdes, berenjenas asadas, salami y pan baguette:

\$55.000

\* Lácteos y trigo



## Fritos

### Palitos de queso (6 unidades)

Acompañados de mermelada de frutos rojos:

\$21.000  
\* Trigo y lácteos

### Empanadas (10 unidades)

Conajíde maracuyá o clásico:

De papa: \$21.000  
De pollo: \$22.200  
Mixtas (de papa y pollo): \$23.000

### Empanadas de queso (8 unidades)

Acompañadas de mermelada de piña con jengibre:

\$23.000  
\* Trigo y Lácteos

### Papas fritas

Cascos de papa consalsa de tomate: \$23.000

### Patacones (4 uds)

Con hogao y guacamole  
\$25.000

### Chips de papa (120 grs)

Acompañadas con salsas de la casa. Opciones: Natural, Limón, Mayonesa o Pimienta Limón

\$11.000

\* 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 oscura con queso, ensalada base o chips y bebida.

\$29.000

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: \$23.000

\* Lácteos

### Doña Pilar Nueva\*

Crema de zanahoria y jengibre: \$23.000

\* Lácteos

### Abuela Bárbara (servida con pan)

Sopa clásica de tomate con crema de leche y pesto: \$23.000

\* Lácteos

### Abuela Titila

Crema de champiñones: \$23.000

\* Lácteos

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

François



### Tía Rosa (vegana)

Sopa mexicana a base de tomate con pico de gallo, nachos, guacamole y maíz dulce: \$30.000

# 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: **\$35.000**

## La Ayurá

Base de lechuga y rúcula, pechuga de pollo salteada en salsa teriyaki, julianas de zanahoria, pimentón, tomates cherry y guacamole: **\$37.000**

## La Canebière

Base de lechuga y rúcula, pechuga de pavo, queso fresco semimaduro, tomates cherry y cebolla caramelizada: **\$37.000**

\* Lácteos

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

Fernández 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: **\$46.000**

\* Opción pasta vegana

## Madame Rousseau (vegetariana)

Pasta salteada al pesto contomate  
deshidratado: **\$43.000**

\*Trigo, nueces, maní y lácteos.

## Don Florín

Jamón de cordero en salsa  
blanca con champiñones:  
**\$46.000**

\* Trigo y lácteos.

## Señorita Babí (vegetariana)

Salsa de variedad de quesos: **\$48.000**

\* Trigo y lácteos

## Mamá Pastora

Pechuga de pollo en salsa teriyaki con pimentón, cebollas y  
zanahorias salteadas: **\$47.000**

\* Trigo

## Gina Cualco

Carnemolida en salsa pomodoro: **\$46.000**

\* Trigo

## Genovesa

Camarones salteados con puerro, leche de coco y curry: **\*\$54.000**  
Trigo y lácteos

## Rondinella

Pasta en salsa de champiñones con solomito y tocineta: **\$52.000**  
\*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: **\$63.000**

\* 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: **\$44.000**

\* Lácteos y trigo

## Teanós (vegetariano)

Pesto, berenjenas asadas, tomate confitado, aceitunas verdes y pepino agridulce: **\$41.000**

\* Trigo, canela y nueces

## Maestro de escuela

Pechuga de pollo, champiñones en salsa blanca y queso mozzarella: **\$47.000**

\* Lácteos y trigo

## Hermafrodita dormido

Pechuga de pavo, queso mozzarella, cebolla caramelizada y salsa de ajo: **\$46.000**

\* Lácteos y trigo

## Manel Dalmau

Chorizo español, jamón de cerdo, salami, queso mozzarella y salsa pomodoro: **\$47.000**

\* Lácteos y trigo



# Rollos

## Payaso interior

Tortilla de trigo, pechuga de pollo salteada en salsa teriyaki, queso crema, queso mozzarella, lechuga y tomates frescos: **\$46.000**

\* Lácteos y trigo

## Jesuita suelto

Lomo de cerdo, queso crema, queso mozzarella, tomate confitado y pepino agridulce: **\$41.000**

\* Lácteos y trigo

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

F. J. Góngora

## La vieja Pepa (vegetariano)

Tortilla de trigo, pesto, berenjenas asadas, tomates frescos, pimentón, lechuga y queso mozzarella: **\$43.000**

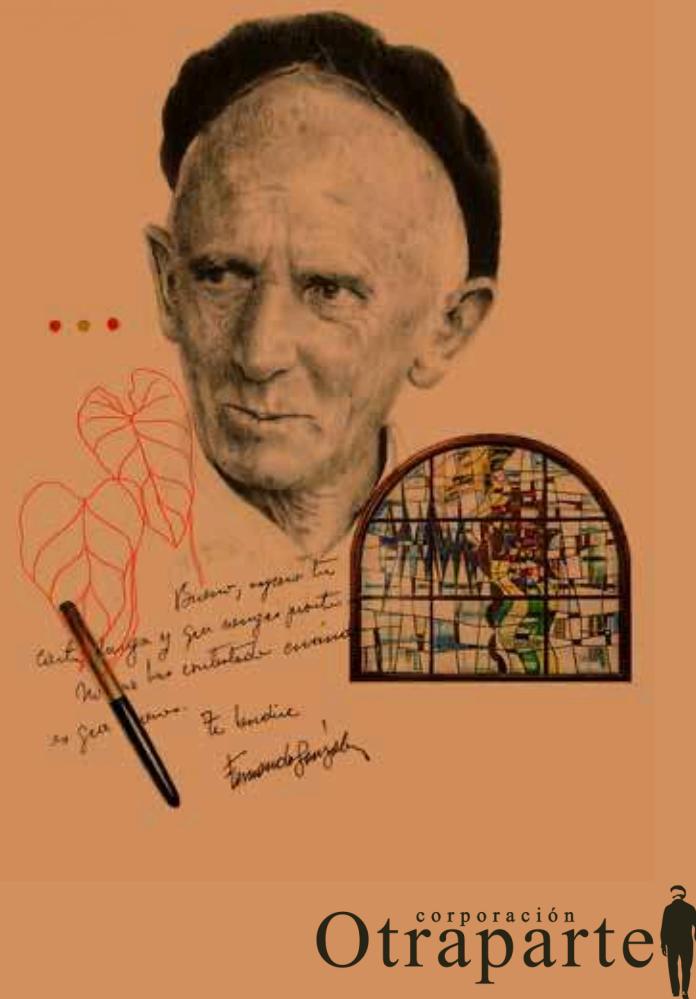
\* Lácteos, maní y trigo

## Juan Matías (vegano)

Croqueta de falafel, berenjenas asadas, pepino agridulce, tomate fresco, salsa pomodoro y guacamole: **\$43.000**

\* Trigo y canela

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



## 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/>