

*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!

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**

PENSAMIENTOS
PROLOGADO POR

Está de venta en las principales
ciudades y en la Administración

"EL ESPECTADOR"
A \$ 120 EL EJEMPLAR

Valor 30 cts.

Nro. 17

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

Maguí (*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



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**

Crispetasy 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.

\$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*

Don Benjamín

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

\$23.000

** 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: **\$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».

Fernando González



Bebidas

* Menú con alérgenos

Refrescantes

Bebida Sulamita (sodas saborizadas)

Naranja con jengibre/ Fresa y hierba buena.
Lichi / Piña, maracuyá y mango.

\$16.000

\$19.000

Fabricio Sacristán (jugos de pulpa de fruta)

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

En agua:

En leche:

\$11.000

\$12.000

\$14.000

*Lacteos:

Mezcla de maracuyá, mango y piña.

Limonadas

Limonada clásica *(con azúcar).

Saborizadas (hierbabuena, mango biche, coco o café)

*(con azúcar y/o lácteos).

\$13.000

\$15.000

Negroide

Milo Caliente, en leche cremada o frío

* Lácteos

\$13.000

Tradicionales

Novilla Panela

Aguapanela con zumo de limón y/o jengibre.

Fría o caliente: **\$12.000**

Paturra Carolina

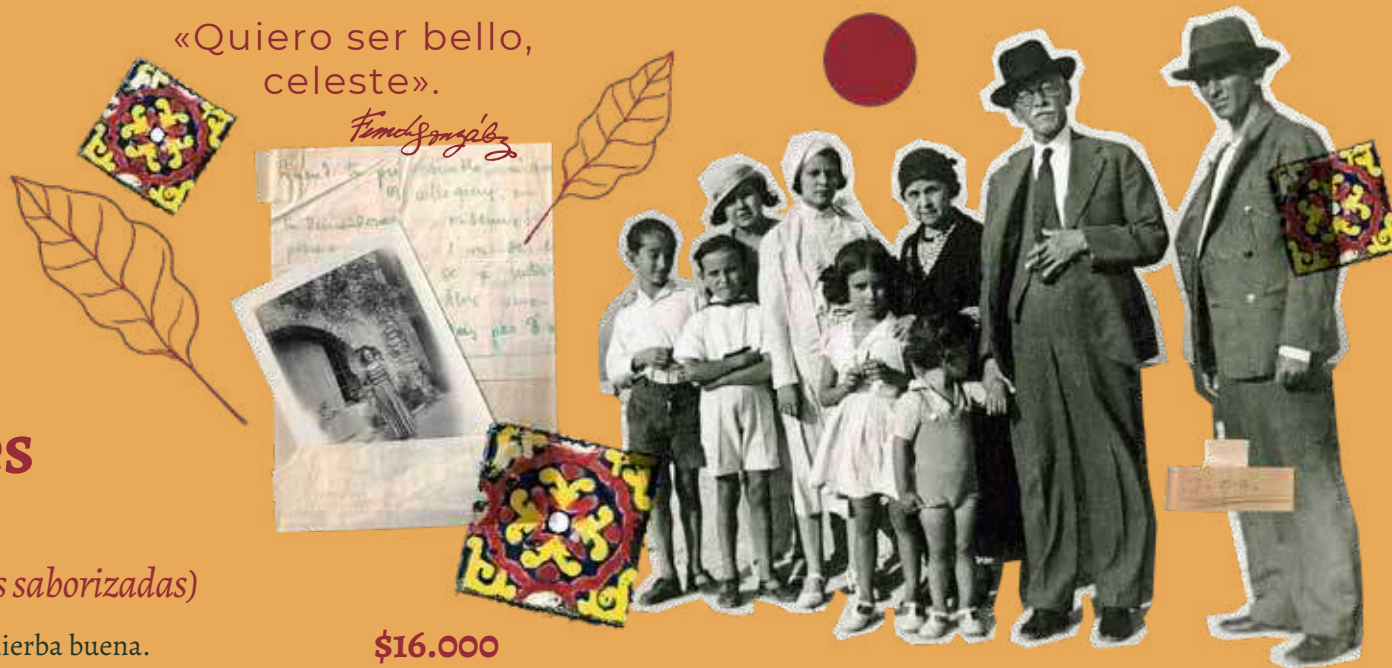
Vaso de leche entera o deslactosada: **\$6.000**

Bebida de almendras: **\$9.000**

* Lácteos

Papá Daniel

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



Bebidas

* Menú con alérgenos

Infusiones y aromáticas

Inefable (frío 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**

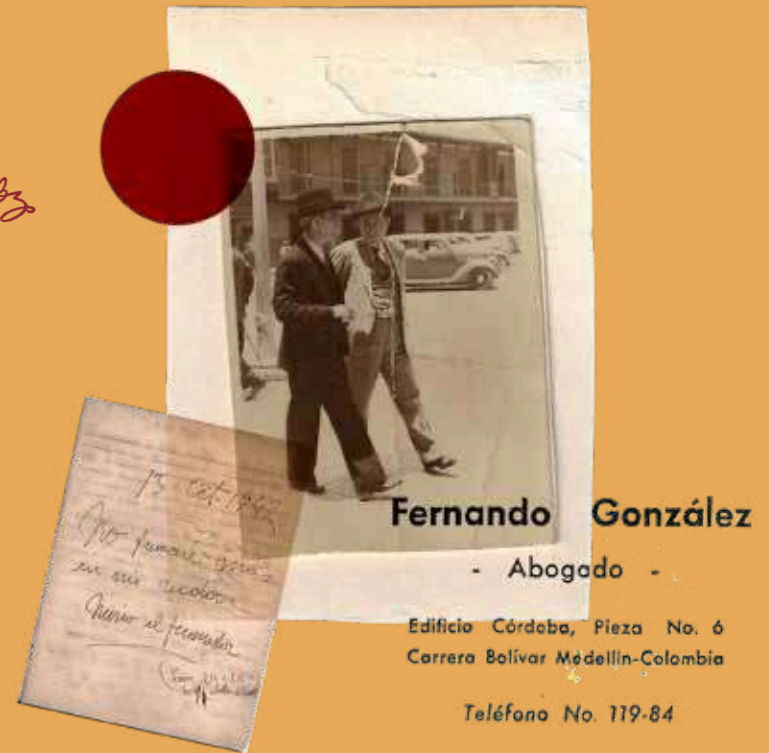
Bosque Sagrado (frutos rojos, flor de Jamaica, yerbabuena, cidrón): **\$11.000**

Mahatma (té chai)

\$12.000



Fernando González



Fernando González

- Abogado -

Edificio Córdoba, Plaza 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

4\$

Blonde Ale, Red Ale, Saison, Porter \$20.000

Madremonte

Siempre viva, Cien fuegos, Vagabundo, Mística, Sangre negra \$20.000

Hakuna

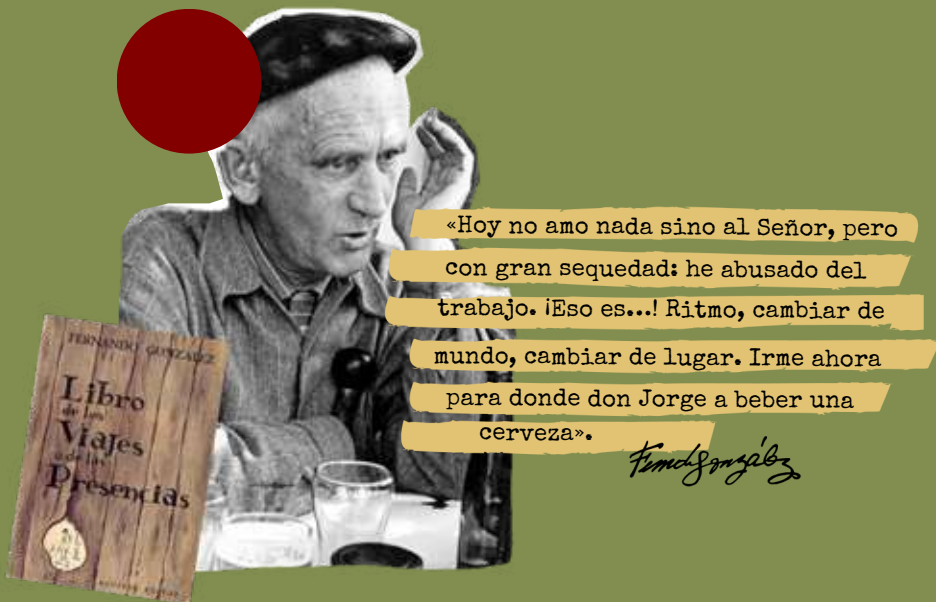
Marinera, India, Granjera, Melosa, Noctambula, El jefe \$20.000

Nacionales

Águila, Águila Light, Pilsen, Poker \$11.000

Club Colombia \$12.000

3 Cordilleras \$17.000



«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 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.
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 Sarmiento

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

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.

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

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 DiBacco 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.
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: **\$28.000**

* Nueces, lácteos, maní y trigo

Queso azul y salami

Pan **baguette** con salsa de queso azul, pepino agri dulce y salami: **\$29.000**

* Trigo, canela y lácteos

Berenjena y lomo de cerdo

Pan **baguette**, salsa de ajo, 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



«Cada ciencia que se posea es una ventaná ms para contemplar el mundo».

Fernando S. López

Fritos

Palitos de queso (6 unidades)

Acompañados de mermelada de frutos rojos:

\$21.000

* Trigo y lácteos

Empanadas (10 unidades)

Conají de maracuyá 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 con salsa 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 o sándwich o rollo, ensalada base o chips y bebida.

\$29.000

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: **\$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

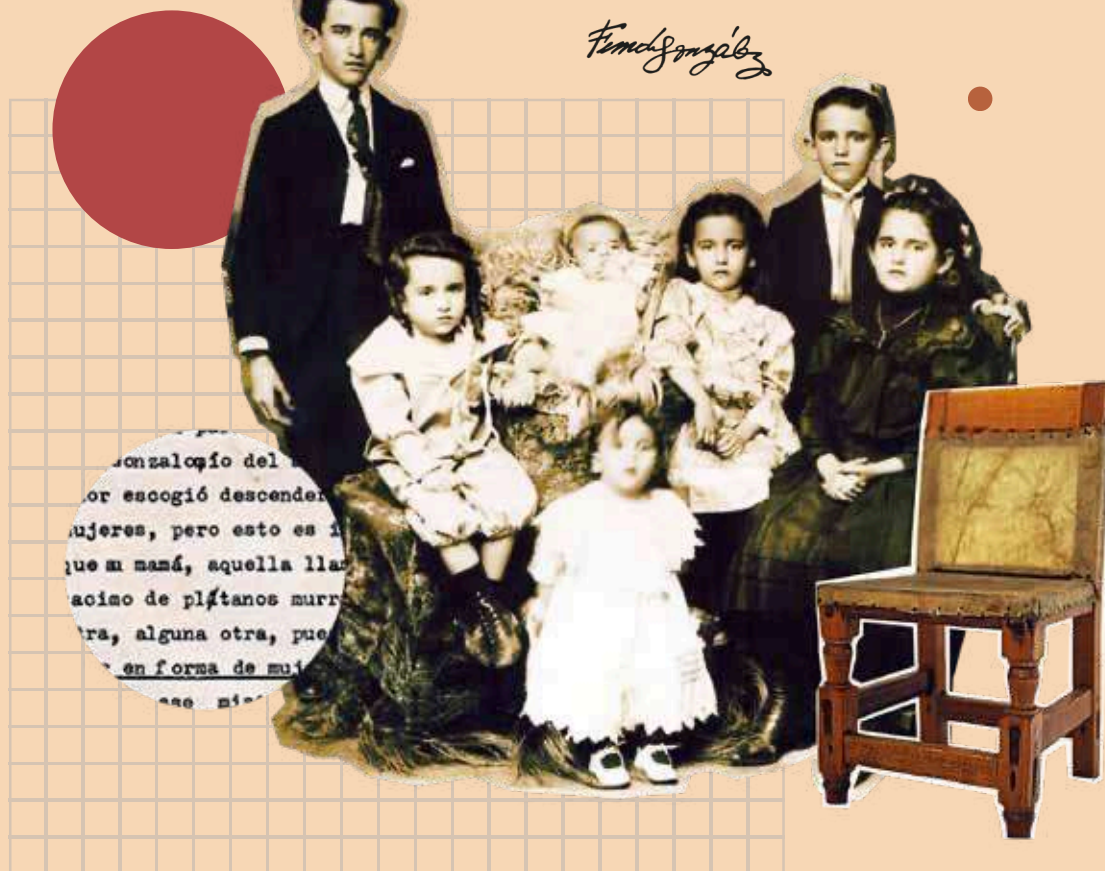
Abuela Titila

Crema de champiñones: **\$23.000**

* Lácteos

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

Fernando González



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, rúgula y albahaca. Con falafel, berenjenas asadas, tomates cherry y maíz dulce: **\$35.000**

La Ayurá

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

La Canebière

Base de lechuga y rúgula, 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».

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: **\$46.000**

* Opción pasta vegana

Madame Rousseau (vegetariana)

Pasta salteada al pesto con tomate
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

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

* Trigo

Gina Cualco

Carnemolidas 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 Conzales

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 agri dulce: **\$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



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

Fernando S. S.



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

Jesuitauelto

Lomo de cerdo, queso crema, queso mozzarella, tomate confitado y pepino agri dulce: **\$41.0000**

* Lácteos y trigo

La vieja Pepa (vegetariano)

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

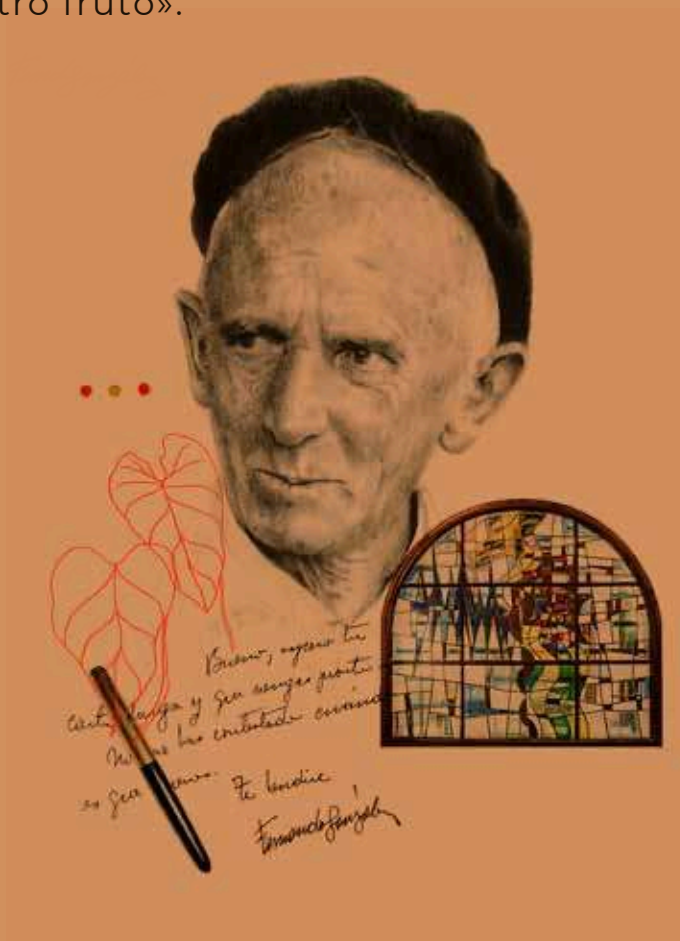
* Lácteos, maní y trigo

Juan Matías (vegano)

Croqueta de falafel, berenjenas asadas, pepino agri dulce, 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».



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

***Encuesta de servicio.**



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