



A



r



t



E



P



A

# el café de Otraparte



T

R



O



**Apreciado visitante:** los recursos obtenidos gracias a tu consumo en El Café de Otraparte, apoyan la labor cultural así como la custodia y divulgación del legado histórico del filósofo envigadeño, Fernando González, liderada por la Corporación Otraparte, entidad sin ánimo de lucro, creada desde 2002.



## BEBIDAS CON CAFÉ



<b>Prensa Francesa</b> / 2 tazas.	<b>11.000</b>
<b>Tinto corto</b> / Café filtrado.	<b>4.000</b>
<b>Tinto largo</b> / Café filtrado.	<b>5.000</b>
<b>Espresso sencillo</b>	<b>7.000</b>
<b>Espresso doble</b>	<b>9.000</b>
<b>Americano</b> / Espresso sencillo con agua.	<b>7.000</b>
<b>Cappuccino</b> / Espresso doble con leche cremada / Frío o caliente.	<b>11.000</b>
<b>Latte</b> / Espresso sencillo con leche cremada / Frío o caliente.	<b>9.000</b>
<b>Cold brew</b> / Cold Brew clásico con agua.	<b>9.000</b>
<b>Cold brew naranja</b> / Cold Brew con jugo de naranja.	<b>13.000</b>
<b>Cold brew guandolo</b> / Cold Brew clásico con agua, limón y panela.	<b>11.000</b>
<b>Limonada de café</b> / Limonada frapeada con Cold brew.	<b>15.000</b>
<b>Granizado de café</b> / Espresso doble, leche en polvo, extracto de vainilla y azúcar.	<b>13.000</b>
<b>Ópera</b> / Batido de helado de vainilla, espresso doble y extracto de vainilla.	<b>15.000</b>

## INFUSIONES y aromáticas

<b>Flor de Jamaica</b> / Pídelo caliente, fría o frapeada.	<b>7.000</b>
<b>Hojas de coca</b> / Pídelo caliente, fría o frapeada.	<b>7.000</b>
<b>Jengibre y zumo de limón</b> / Pídelo caliente, fría o frapeada.	<b>7.000</b>
<b>Frutas deshidratadas</b> / 100% naturales. Caliente.	<b>9.000</b>
<b>Aromática en bolsa</b> / Caliente.	
<b>Verde:</b> guayaba feijoa, manzana verde, pera y cardamomo.	<b>7.000</b>
<b>Roja:</b> mora, fresa, cáscara de uva, arándanos, flor de jamaica, hierbabuena y cidrón.	
<b>Té Chai</b> / Pídelo frío o caliente. En agua o leche.	<b>11.000</b>

### TRADICIONALES

<b>Milo</b> / Pídelo frío o caliente.	<b>11.000</b>
<b>Aguapanela con limón</b> Pídelo fría o caliente. Opción con jengibre.	<b>7.000</b>
<b>Chocolate</b> / Tradicional o de naranja en agua o aguapanela. En leche +2.000.	<b>9.000</b>

### otras BEBIDAS

<b>Té Hatsu</b>	<b>11.000</b>
<b>Soda Hatsu</b> Frambuesa & Rosas   Sandía & Albahaca.	<b>9.000</b>
<b>Gaseosas</b> Manzana y Colombiana Postobón, Coca Cola, Coca Cola Zero y Bretaña.	<b>7.000</b>
<b>Agua embotellada</b> Con gas   Sin gas. Michelada +2.000.	<b>5.000</b>

Nuestros cafés se pueden preparar con leche entera o deslactosada.  
Si deseas leche vegetal de almendras +3.000.  
Adiciones: Crema chantilly +3.000 / Salsa de chocolate +1.000 /  
Baileys +7.000 / Licor crema de café +5.000.

# SODAS y jugos

## Soda saborizada

Uva blanca y flor de sauco + limón y pepino.

Rosa damascena y geranios + cereza.

Yuzu, maracuyá y mango Alphonso + almíbar de mango.

Frambuesa, ibisco y grosellas + mermelada de frutos rojos.

Jengibre andino y de la India + rodaja de naranja y zumo de naranja.

19.000

Soda michelada / Con limón, sal y/o Tajín.

9.000

Jugos de pulpa / En agua | En leche +2.000.

Maracuyá, mango, piña, guanábana, mora, fresa, mandarina.

11.000

Jugo de pulpa tropical mix / Maracuyá, mango y fresa | Maracuyá, mango y piña.

13.000

Limonada saborizada / Mango biche | Hierbabuena. Frapeada.

13.000

Limonada de coco / En leche. Frapeada.

15.000

Limonada clásica / Natural. Frapeada.

11.000

## CERVEZAS

Águila, Águila Light,  
Pilsen, Poker

9.000

Stella Artois

15.000

Club Colombia

11.000

Corona

15.000

Dorada, Roja, Negra, Trigo.

Coronita

9.000

3 Cordilleras

13.000

Corona Cero

13.000

## CÓCTELES

Todos nuestros cócteles tienen un valor de 25.000

### CLÁSICOS

Spritz de uva blanca / Soda de uva blanca y flor de sauco + Prosecco.

Spritz de rosas / Soda de rosa damascena y geranios + Prosecco.

Gin Tonic / Soda de yuzu, maracuyá, mango Alphonso + Gin.

Moscow Mule / Soda de jengibre andino y de la India + Vodka y limón.

Mojito / Soda de yuzu, maracuyá, mango Alphonso + ron blanco y yerbabuena.

Martini / Ginebra y vermut, acompañado de aceituna verde.

Espresso martini / Café, almíbar + Vodka y Baileys.

Margarita / Naranja agria, ají ahumado, agua + tequila. Rodaja de limón y michelado con Tajín.

### DE AUTOR

Cósmico / Zumo de naranja, almíbar de mango y algarrobo, bitter + Vodka. Con naranja deshidratada.

El No Obediente / Lulo, jarabe de goma y bitter + Vodka. Con lulo deshidratado, hierbabuena y michelado con azúcar de cardamomo.

El Remordimiento / Tamarindo, zumo de limón, almíbar + Whisky. Con limón deshidratado, jengibre y romero.

### DE RITUAL

Fuego en el altar / Frutos rojos, zumo de naranja, soda + Tequila. Ritual del fuego. Con naranja y chile deshidratado, michelado con sal de chile y papel flash.

## BEBIDAS CON VINO

Tinto de verano / Vino tinto, soda de uva blanca y flor de sauco, rodaja de naranja.

25.000

Jarra de sangría /

Lambrusco tinto, rosado o blanco, gaseosa, triple sec, manzana verde, fresa y naranja.

121.000

Vino caliente / Vino tinto, brandy, rodaja de naranja, canela y escarcha de azúcar.

27.000

Copa de sangría

27.000

# VINOS

## TINTOS

**Copa** Cantina Colli Euganei Rosso DOC. 23.000

**Cantina Colli Euganei Rosso DOC** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Raboso Veronés. 111.000

**Montes Classic Series** Cabernet Sauvignon 85% y Merlot 15%. 203.000

## BLANCOS

**Copa** Cantina Colli Euganei Pinot Bianco DOC. 23.000

**Cantina Colli Euganei Pinot Bianco DOC** Pinot blanco 100%. 111.000

**Montes Classic Series** Chardonnay 100%. 203.000

## ROSADO

**Copa** Legado Muñoz Rosado. 23.000

**Legado Muñoz Rosado** Tempranillo y Cavernet Sauvignon. 115.000

**Hacienda López de Haro Rosé** Viura y Garnacha. 153.000

## ESPUMOSOS

**Lambrusco Rose Di Bacco** Variedades de uvas de Emilia Romagna. Tinto, blanco o rosado. 83.000

## LICORES

	TRAGO	MEDIA
Aguardiente Antioqueño Tapa Azul	8.000	69.000
Aguardiente Amarillo de Manzanares	9.000	79.000
Ron Medellín Extra Añejo (8 años)	11.000	113.000
Ron Medellín Extra Añejo (5 años)	9.000	95.000
Ron Viejo de Caldas Tradicional	8.000	65.000
Tequila El Jimador	17.000	
Whisky Buchanan's Deluxe (12 años)	15.000	155.000
Whisky Old Parr (12 años)	14.000	149.000
Ginebra Selva Gin	15.000	
Vodka Absolut	13.000	
Baileys	11.000	
Amaretto	9.000	

## A CONTINUACIÓN ENCONTRARÁS NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

Nuestros productos no están libres de trazas de gluten, nueces y lácteos. Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor infórmalo al hacer tu pedido.



Lácteos



Gluten



Nueces



Picante



Pescado

# ANTOJOS

## CROSTINI

**Veggie** / Pan ciabatta de masa madre, pesto de albahaca, chimichurri de tomates secos, ricotta cítrico y albahaca. **19.000**

**Roast beef** / Pan ciabatta de masa madre, *roast beef*, ricotta cítrico, mermelada de tomates y cebolla caramelizada en café. **25.000**

**Jamón serrano y peras** / Pan ciabatta de masa madre, salsa de queso azul, cebollas caramelizadas en café, peras confitadas, jamón serrano y rúgula. **25.000**

## EMPANADAS

**De iglesia** / 10 unidades \*Ají de maracuyá y/o Ají tradicional. **21.000**

**De pollo** / 10 unidades \*Ají de maracuyá y/o Ají tradicional. **23.000**

**De queso** / 8 unidades \*Mermelada de piña y jengibre y/o mermelada de mora. **21.000**

**Palitos de queso** 6 unidades \*Mermelada de piña y jengibre y/o mermelada de mora. **21.000**

**Patacones** / 4 unidades \*Guacamole y hogao. **23.000**

**Tabla de quesos y curados** / Queso Monterrey Jack, queso mozzarella, queso fresco marinado, chorizo español, jamón serrano, vegetales rostizados y pan ciabatta de masa madre. **55.000**  
\*Pesto de albahaca, mermelada de tomate rojo.

**Papas a la francesa o en cascós** (330 gms) / Con mayonesa de mermelada de tomates y/o chimichurri de tomates secos. **23.000**

**Papas chips** (120 gms) Natural, limón, limón pimienta y mayonesa. \*Mayonesa de mermelada de tomates y/o chimichurri de tomates secos. **11.000**

## SOPAS Y ENSALADAS

**Sopa de tomate** / Pan ciabatta de masa madre. \*Pesto de albahaca y/o crema de leche. **19.000**

**Sopa de ahuyama** / Pan ciabatta de masa madre. \*Crema de leche. **19.000**

**Sopa de zanahoria y jengibre** / Pan ciabatta de masa madre. \*Crema de leche. **19.000**

**Ensalada César con pollo** / Lechuga romana, crotones, pollo parrillado, con salsa César. \*Queso parmesano. **33.000**

**Ensalada de rúgula y jamón serrano** / Rúgula, jamón serrano, peras confitadas, salsa de queso azul. \*Reducción balsámica y queso parmesano. **33.000**

**Ensalada vegetales rostizados** Rúgula, vegetales rostizados (zuquini, brócoli, berenjena, tomate, cebolla, pimentón asado). \*Reducción balsámica. **23.000**

## PASTAS

Todas nuestras pastas están acompañadas con pan ciabatta de masa madre y queso parmesano. Elige entre pasta corta (*penne*), pasta larga (*fettuccine*).

### NAPOLITANA

Tradicional o picante

**Napolitana** / Salsa napolitana natural. **29.000**

**Bolognesa** / Salsa napolitana natural y carne molida. **35.000**

**Amatriciana** / Salsa napolitana natural o picante y tocینeta crocante. **37.000**

### CREMOSA AL LIMÓN

Tradicional o picante

**Cremosa al limón** / Salsa cremosa al limón natural. **29.000**

**Pollo y tocینeta** / Salsa cremosa al limón, pollo parrillado y tocینeta crocante. **43.000**

**Camarones** / Salsa cremosa al limón y camarones. **45.000**

**Vegetales rostizados** / En salsa pesto de albahaca con vegetales rostizados (zuquini, brócoli, berenjena, tomate, cebolla, pimentón asado). **35.000**

**Solomito, tocینeta y champiñones** / Salsa cremosa al limón, champiñones, solomito y tocینeta. **45.000**

## COMBINADOS

<b>Solomito, pasta y ensalada</b> / Solomito al término acompañado de pasta en salsa napolitana o cremosa al limón y ensalada de vegetales rostizados.	<b>59.000</b>
<b>Pollo, pasta y ensalada</b> / Pollo parrillado acompañado de pasta en salsa napolitana o cremosa al limón y ensalada de vegetales rostizados.	<b>37.000</b>

## SÁNDUCHES

Nuestros sánduches se preparan con pan ciabatta de masa madre y vienen acompañados con papas chips naturales y mayonesa de mermelada de tomates.

<b>Roast beef</b> / Cebolla caramelizada, salsa de queso azul, rúgula, chimichurri de tomates secos y queso mozzarella.	<b>49.000</b>
<b>Jamón</b> / Jamón de cerdo, pesto de albahaca, queso mozzarella, mermelada de tomates, berenjena parrillada y rúgula.	<b>41.000</b>
<b>Vegetales</b> / Vegetales rostizados (zucchini, brócoli, berenjena, tomate, cebolla, pimentón asado), pesto de albahaca, ricotta cítrico y queso mozzarella.	<b>39.000</b>
<b>Curados</b> / Jamón de cerdo, chorizo español, jamón serrano, queso Monterrey, pesto de albahaca y ricotta cítrico.	<b>45.000</b>
<b>Italian Club</b> / Pollo frito, tocineta, mayonesa casera y mermelada de tomates, lechuga romana y tomate.	<b>43.000</b>

## MENÚ INFANTIL

<b>Nuggets de pollo</b> / Pechuga de pollo frita en trozos, acompañado de papas a la francesa. *Mayonesa de mermelada de tomates.	<b>25.000</b>	<b>Pasta Bolognesa</b> / Salsa napolitana natural, carne molida y pan ciabatta de masa madre. *Queso parmesano.	<b>25.000</b>
		<b>Pasta con pollo</b> / Salsa cremosa al limón con pollo y pan ciabatta de masa madre. *Queso parmesano.	<b>25.000</b>

## POSTRES

<b>Torta de chocolate</b> Rellena de arequipe con cubierta de chocolate.	<b>15.000</b>
<b>Torta de zanahoria</b> / Cubierta de crema de limón y almendras.	<b>15.000</b>
<b>Brownie con helado</b> / <i>Brownie</i> de cocoa tibio, servido con helado, decorado con salsa de chocolate y fresa.	<b>17.000</b>
<b>Galleta con helado</b> / Galleta tibia de Nutella, Red Velvet o mantequilla de maní, servida con helado, decorada con cocoa y fresa.	<b>17.000</b>
<b>Crumble de manzana</b> / Manzanas salteadas con crumble de galleta, servido con helado y salsa de caramelo.	<b>17.000</b>
<b>Merengón de guanábana y salsa de frutos rojos</b> / Merengue crocante acompañado de crema chantilly, guanábana fresca, salsa de frutos rojos y fresa macerada.	<b>17.000</b>
<b>Torta casera de naranja</b> / Bizcochuelo suave de naranja, acompañado de confitura artesanal de naranja.	<b>15.000</b>
<b>Cheesecake</b> / Frutos rojos, Nutela o maracuyá.	<b>15.000</b>

## ADICIONES

Ají maracuya.....	2.000	Queso parmesano.....	5.000
Ají tradicional.....	2.000	Pan ciabatta (2 rodajas).....	4.000
Mayonesa casera.....	2.000	Porción ensalada vegetales rostizados.....	12.000
Mayonesa de mermelada de tomates.....	3.000	Pechuga de pollo.....	12.000
Chimichurri de tomates secos.....	3.000	Tocineta.....	6.000
Guacamole.....	2.500	Bola de Helado.....	5.000
Hogao.....	2.500	Chantilly.....	4.000