

*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

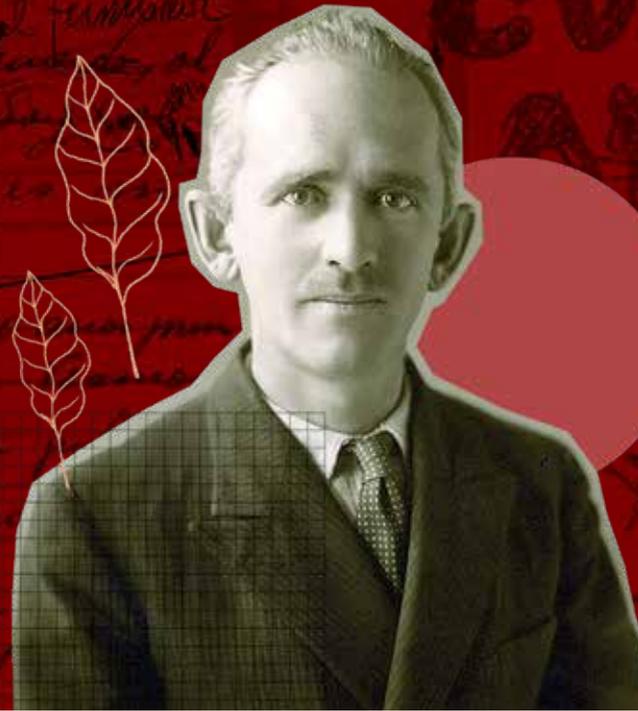
www.otraparte.org



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.





Gracias por visitar El Café de Otraparte

Infórmanos por favor si requieres factura electrónica antes de solicitar tu cuenta.

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.

Nro. 17

Cafés calientes

* Menú con alérgenos

Fernando González

Café negro filtrado (*tinto*).

Corto: \$4.500

Largo: \$5.500

Carajillo con brandy o ron o aguardiente o amaretto: \$12.500

Manuelito Fernández

Espresso: \$6.500

Georgia

Americano: \$6.500

Amigo Bolaños (*cappuccino*)

Espresso doble con leche cremada. \$9.000

* Lácteos

Romano (*cortado*) *Nuevo**

Espresso sencillo con leche cremada. \$7.000

* Lácteos

Café de Suso (*mocaccino*)

Espresso doble, leche cremada y salsa de chocolate: \$9.000

* Lácteos

Maguí (*latte*)

Espresso sencillo y leche cremada. \$7.000

Caliente o frío * Lácteos

Padre Ripol

Espresso, leche texturizada, vainilla y crema de café.

Con amaretto o Baileys: \$14.000

* Lácteos

«¿Qué vamos a sembrar? Alegría».

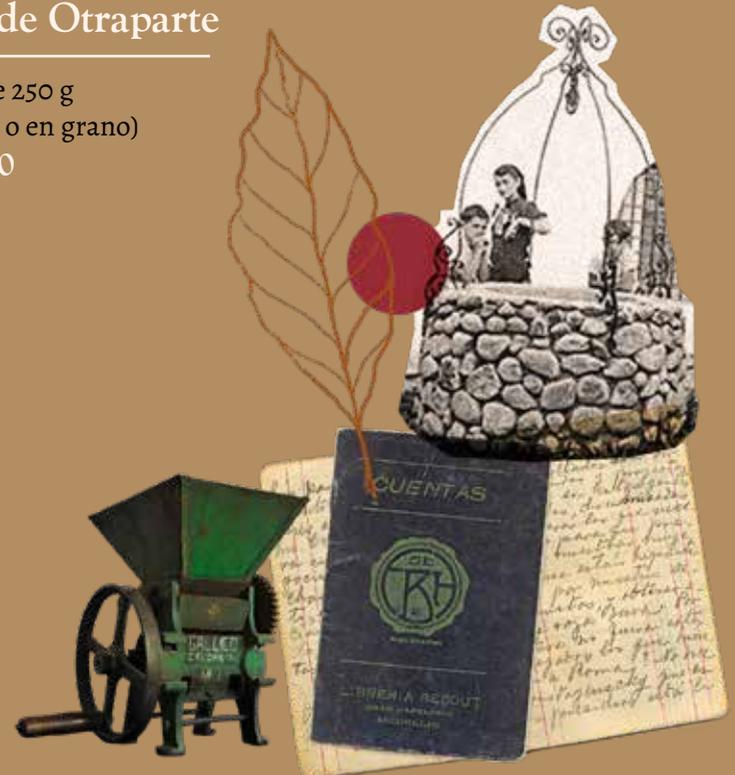
Fernando González

Para llevar

Café de Otraparte

Bolsa de 250 g
(molido o en grano)

\$26.000



Cafés fríos

* Menú con alérgenos



Tío Abrahán (*cold brew*)

Café negro extraído en frío: \$9.500

Padre Elías

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

Con amaretto o Baileys: \$18.000

Sin licor: \$16.000

* Lácteos

Querido Estanislao

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

* Lácteos

Doña Berenguela

Batido de helado de vainilla, espresso doble, extracto de vainilla, crema de café, salsa de chocolate y chips de chocolate: \$17.600

* Lácteos

Affogato con Baileys

Helado de vainilla, Baileys y espresso doble: \$17.000

* Lácteos

Para endulzar

* Menú con alérgenos

Galleta estilo New York con helado *Nuevo**

De vainilla con relleno de maracuyá y trozos de chocolate blanco.

De chocolate con chispas de chocolate y mini marmelos rellena de arequipe.

Tipo Red Velvet rellena de queso crema.

\$14.500

*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

\$16.000

* Lácteos, canela y nuez moscada

Cheesecake

Salsa a elección: mora, Nutella o maracuyá:

\$13.000

*Lácteos

Torta de zanahoria

\$13.000

*Lácteos y nueces

Torta de chocolate

\$13.000

*Lácteos

Pie de frutos rojos vegano

Tartaleta rellena de frutos rojos:

\$14.500



Helados

* Menú con alérgenos

La grácil Julia

Helado de vainilla, fresas, crema chantilly y salsa de chocolate: **\$17.000**

* Lácteos

Simón Bolívar

Salpicón con helado de vainilla, chantilly o queso: **\$17.500**

* Lácteos

Tomás Carrasquilla

Helado de vainilla, *brownie* y salsa de chocolate: **\$17.000**

* Lácteos

Lucas Ochoa

Helado de vainilla, pasas, nueces, chantilly y salsa de chocolate: **\$16.500**

* Lácteos y nueces

Gabriela Mistral

Helado de vainilla, queso y arequipe: **\$15.000**

* Lácteos

Batidos y malteadas

* Menú con alérgenos

Don Benjamín

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

brandy: **\$18.000**

* 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: **\$17.000**

* Lácteos

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: **\$17.000**

* 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 hierbabuena.

\$13.000

Lichi / Piña, maracuyá y mango.

\$14.800

Fabricio Sacristán (jugos de pulpa de fruta)

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

En agua:

\$8.900

En leche:

\$9.900

Mezcla de maracuyá, mango y piña.

\$11.000

Limonadas

Limonada clásica *(con azúcar).

\$10.500

Saborizadas (hierbabuena, mango biche, coco o café)

\$12.000

*(con azúcar y/o lácteos).

Negroide

Milo

Caliente, en leche cremada o frío

\$10.500

* Lácteos

«Quiero ser bello,
celeste».

Fernando Sábido



Tradicionales

Novilla Panela

Aguapanela con zumo de limón y/o jengibre.

Fría o caliente: \$9.300

Paturra Carolina

Vaso de leche entera o deslactosada: \$4.500

Bebida de almendras: \$7.000

* Lácteos

Papá Daniel

Chocolate con aguapanela: \$8.800

Bebidas

* Menú con alérgenos

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

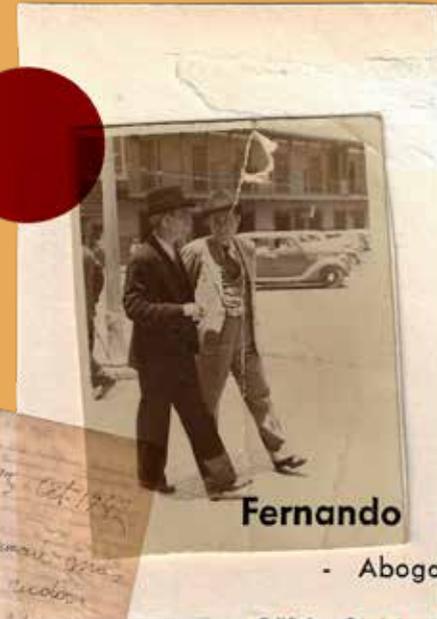
Bosque Sagrado (frutos rojos, flor de Jamaica, yerbabuena, cidrón): \$9.000

Mahatma (té chai)

\$9.400

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

Fernando González



Fernando González

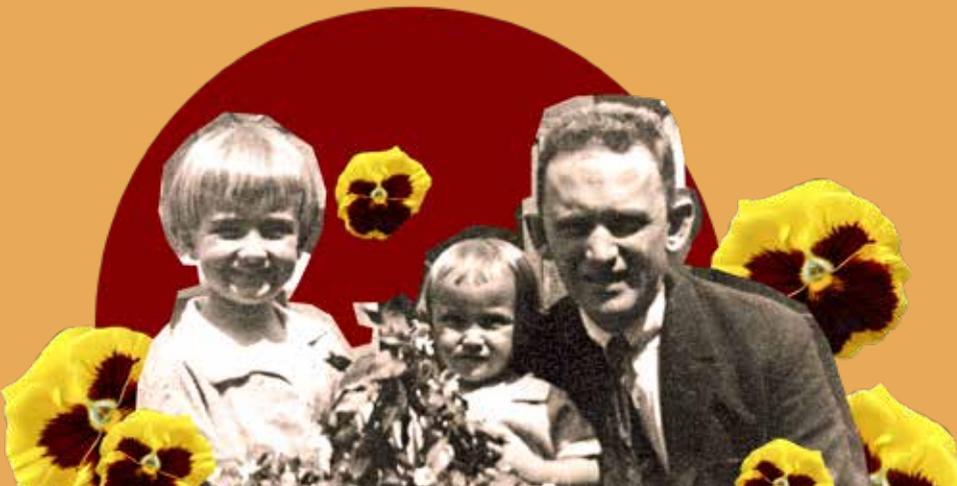
- Abogado -

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

Teléfono No. 119-84

Otras bebidas

Té Hatsu	\$9.900
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, natural o con gas	\$6.500



Cervezas

Artesanales

4S	\$16.000
Madremonte	\$16.000
Hakuna	\$16.000

Nacionales

Águila, Águila Light, Pilsen, Poker	\$8.800
Club Colombia	\$9.600
3 Cordilleras	\$13.200

De otras partes

Stella Artois	\$14.500
Corona	\$14.000
<i>Opción michelada con sal.</i>	\$2.500
<i>Opción michelada con Tajín.</i>	\$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.

«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 Sandoval

Vinos

Carlosé (*vino caliente*)

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

Limónada de vino tinto o rosé.

\$18.200

	Botella	Copa
Leyenda (<i>Chile</i>)		
Cabernet Sauvignon	\$86.000	\$21.000
Merlot	\$86.000	---
Cabernet Syrah Rosé	\$86.000	\$21.000
Sauvignon Blanc	\$86.000	\$21.000
Las Moras (<i>Argentina</i>)		
Las Moras Malbec	\$92.500	---
Lambrusco (<i>Italia</i>)		
Lambrusco Tinto	\$79.000	

Cocteles

* Menú con alérgenos

Cucarachero *(coctel de la casa)*

Vodka, zumo de naranja, almíbar de mango y algarrobo: **\$20.000**

Muchacha de Cali

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

Remordimiento

Vodka, limón macerado con azúcar y flor de Jamaica: **\$23.000**

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

Fernando González

Rasputín *Nuevo**

Moscow mule: ginger beer, vodka, zumo de limón: **\$25.000**

Salomé *(mojito)*

Mojito tradicional con ron blanco, limón y hierbabuena: **\$25.300**

Diógenes *(martini)*

Martini tradicional a base de ginebra, vermut, acompañado de aceituna verde: **\$27.500**

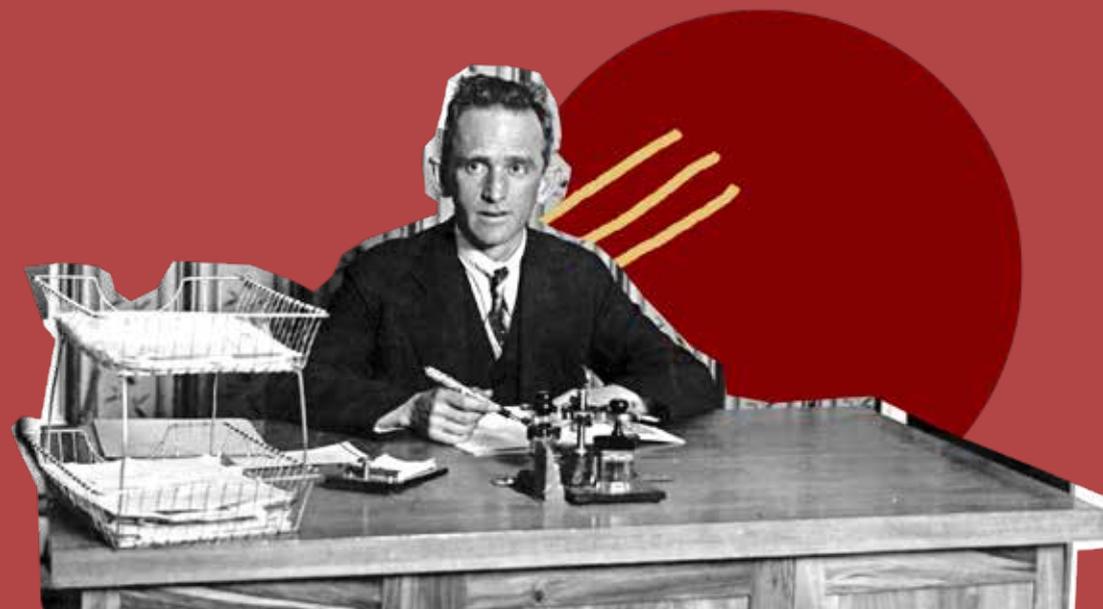
Margot *(margarita)*

Tequila, zumo de limón, triple sec, y michelado. **\$21.000**

Atardecer en Bilbao *(sangría)*

Jarra: **\$95.000** / Copa: **\$21.000**

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.



Licores

	Media	Trago
Aguardiente Antioqueño Tapa Azul	\$85.200	\$10.500
Ron Medellín Extra Añejo (5 años)	\$86.000	\$11.000
Ron Medellín Extra Añejo (8 años)	\$120.000	\$12.000
Ron Viejo de Caldas	\$82.000	\$10.500
Whisky Buchanan's (12 años)	\$230.000	\$18.000
Whisky Old Parr (12 años)	---	\$18.000
Brandy Domecq	---	\$9.900
Vodka Absolut	---	\$14.900
Baileys	---	\$12.900
Amaretto	---	\$11.600

*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



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 sánduche o rollo, ensalada base o chips y bebida.

\$23.000

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: \$18.000

* Lácteos

Doña Pilar Nueva*

Crema de zanahoria y jengibre: \$18.000

* Lácteos

Abuela Bárbara (servida con pan)

Sopa clásica de tomate con crema de leche y pesto: \$18.000

* Lácteos

Abuela Titila

Crema de champiñones: \$18.000

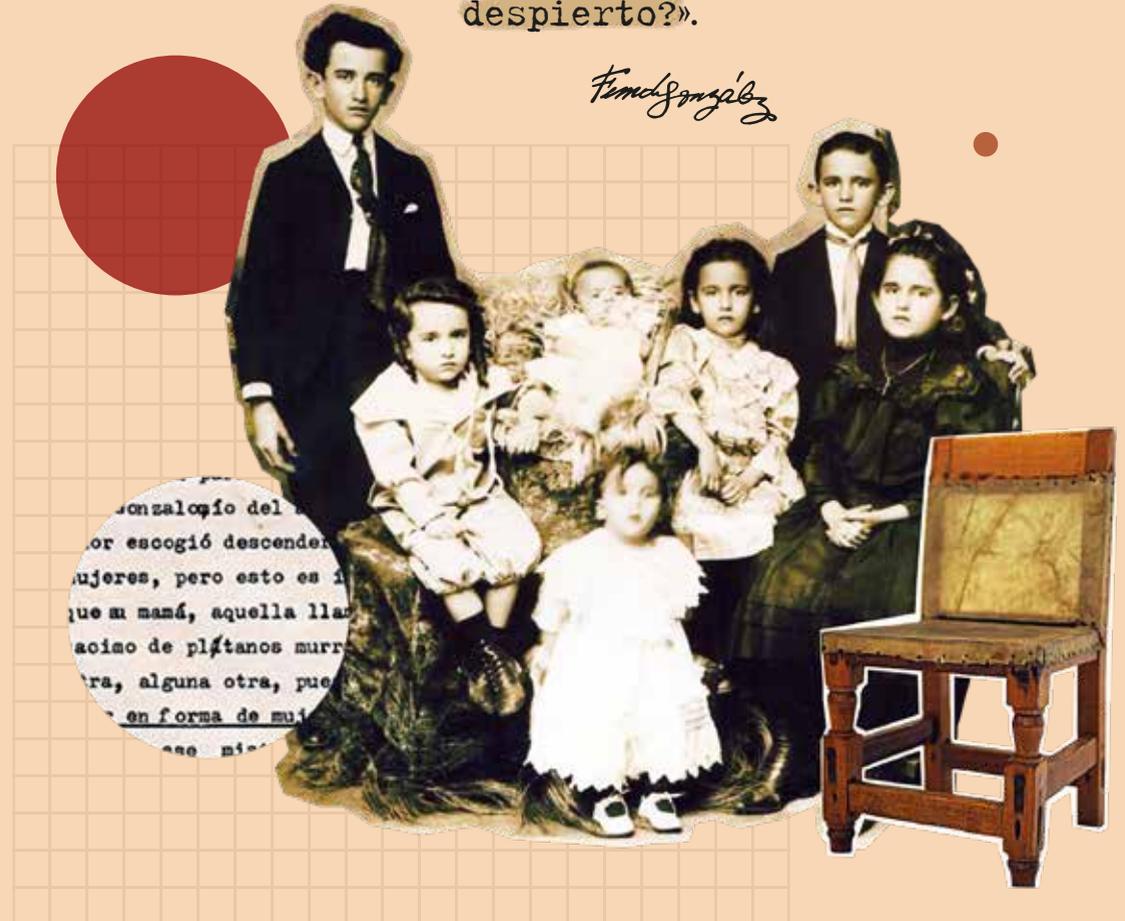
* Lácteos

Tía Rosa (vegana)

Sopa mexicana a base de tomate con pico de gallo, nachos, guacamole y maíz dulce: \$24.000

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

Fernando González



Ensaladas

* Menú con alérgenos

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

La Huerta del Alemán

Base de lechuga, rúgula y albahaca. Con falafel, berenjenas asadas, tomates cherry y maíz dulce: \$27.500

La Ayurá

Base de lechuga y rúgula, pechuga de pollo salteada en salsa teriyaki, julianas de zanahoria, pimentón, tomates cherry y guacamole: \$29.700

La Canebière

Base de lechuga y rúgula, pechuga de pavo, queso fresco semimaduro, tomates cherry y cebolla caramelizada: \$29.700

* 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). Todas nuestras pastas vienen acompañadas de queso parmesano y pan focaccia.

Marsellesa (vegetariana o vegana)

Salsa pomodoro con aceitunas verdes, puerro y berenjenas asadas: **\$36.300**
* Opción pasta vegana

Madame Rousseau (vegetariana)

Pasta salteada al pesto con tomate deshidratado: **\$34.100**
* Trigo, nueces, maní y lácteos.

Don Florín

Jamón de cordero en salsa blanca con champiñones: **\$37.400**
* Trigo y lácteos.

Señorita Babí (vegetariana)

Salsa de variedad de quesos: **\$38.500**
* Trigo y lácteos

Mamá Pastora

Pechuga de pollo en salsa teriyaki con pimentón, cebollas y zanahorias salteadas: **\$36.300**
* Trigo

Gina Cualco

Carne molida en salsa pomodoro: **\$36.300**
* Trigo

Genovesa

Camarones salteados con puerro, leche de coco y curry: **\$43.000**
* Trigo y lácteos

Rondinella

Pasta en salsa de champiñones con solomito y tocineta: **\$41.800**
* Trigo y lácteos

Venus Capitolina

Solomito y pasta en salsa Alfredo o pomodoro acompañada de lechuga, tomate cherry y puerro caramelizado en reducción de balsámico: **\$50.000**
* 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: \$35.200

* Lácteos y trigo

Jesuita suelto

Lomo de cerdo, queso crema, queso mozzarella, tomate confitado y pepino agridulce: \$33.000

* Lácteos y trigo

Teanós (vegetariano)

Pesto, berenjenas asadas, tomate confitado, aceitunas verdes y pepino agridulce: \$33.000

* Trigo, canela y nueces

Maestro de escuela

Pechuga de pollo, champiñones en salsa blanca y queso mozzarella: \$37.400

* Lácteos y trigo

Hermafrodita dormido

Pechuga de pavo, queso mozzarella, cebolla caramelizada y salsa de ajo: \$36.300

* Lácteos y trigo

Manel Dalmau

Chorizo español, jamón de cerdo, salami, queso mozzarella y salsa pomodoro: \$37.400

* 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: \$36.300

* Lácteos y trigo

La vieja Pepa (vegetariano)

Tortilla de trigo, pesto, berenjenas asadas, tomates frescos, pimentón, lechuga y queso mozzarella: \$34.000

* Lácteos, maní y trigo

Juan Matías (vegano)

Croqueta de falafel, berenjenas asadas, pepino agridulce, tomate fresco, salsa pomodoro y guacamole: \$34.000

* Trigo y canela

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 (6 unidades)

Tomate y pesto

Pan focaccia con pesto y tomates deshidratados: \$22.000

* Nueces, lácteos, maní y 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

Tabla de quesos

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

\$44.000

* 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:

\$16.500

* Trigo y lácteos

Empanadas (10 unidades)

Con ají de maracuyá o clásico:

De papa: \$16.500

De pollo: \$17.600

Mixtas (de papa y pollo): \$18.700

Empanadas de queso (8 unidades)

Acompañadas de mermelada de piña con jengibre:

\$19.800

* Trigo y Lácteos

Papas fritas

Cascos de papa con salsa de tomate: \$18.000

Patacones (4 uds)

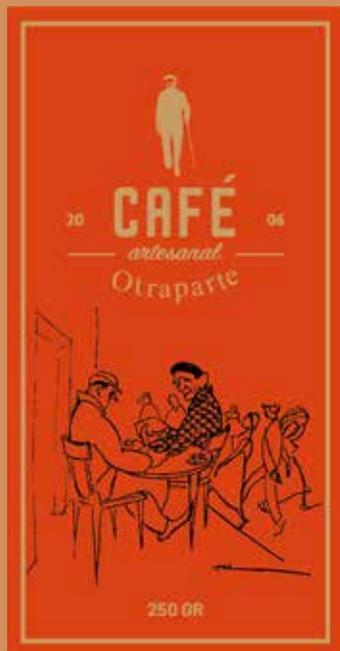
Con hogao y guacamole

\$20.000

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.

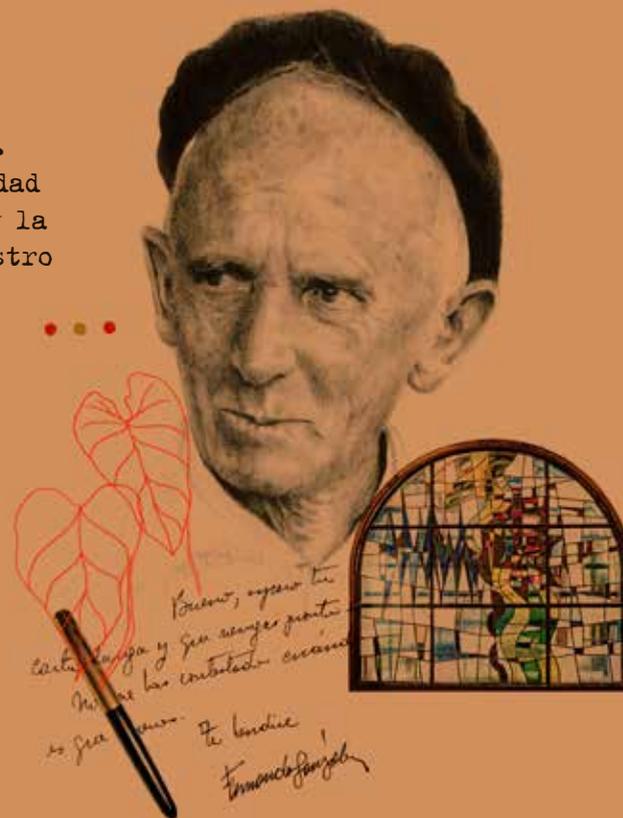
\$26.000

*Encuesta de servicio.

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

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

Fernando González



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