

*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](http://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

# ¿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

---

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*)

---

Espresso sencillo con leche cremada. \$7.000

\* Lácteos

## Café de Suso (*mocaccino*)

---

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

\* Lácteos

«¿Qué vamos a  
sembrar? Alegría».  
*Fernando González*

## Maguí (*latte*)

---

Espresso sencillo y leche cremada. \$7.000

Caliente o frío \* Lácteos

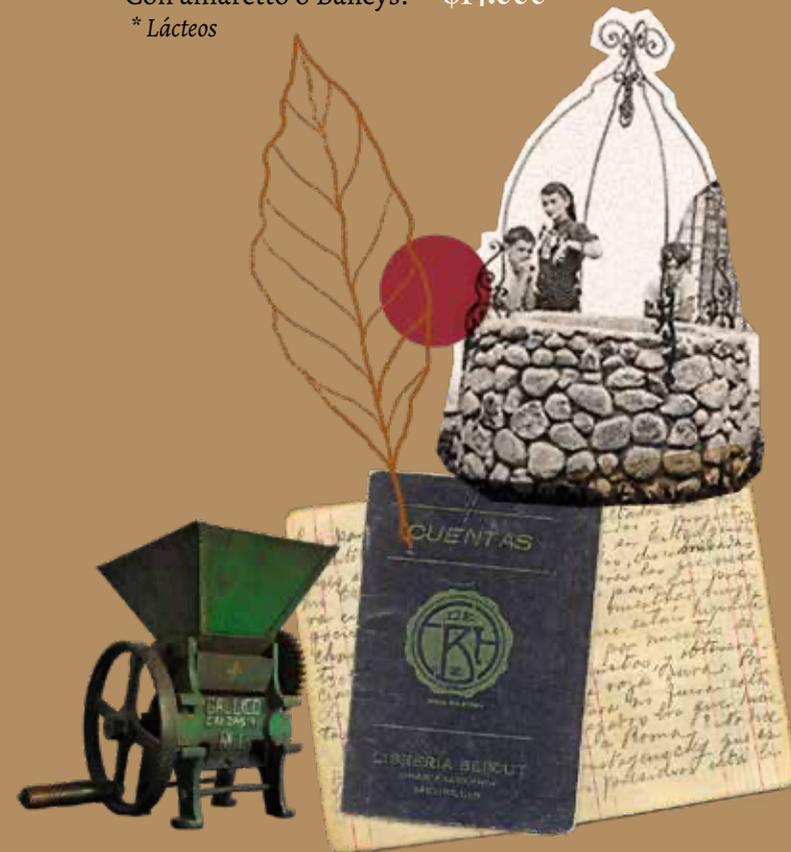
## Padre Ripol

---

Espresso, leche texturizada, vainilla y crema de café.

Con amaretto o Baileys: \$14.000

\* Lácteos



# Cafés fríos

---

\* Menú con alérgenos



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

## 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\**

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.

\$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 y queso fresco: **\$17.500**

Solo salpicón: **\$12.000**

\* 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

\* 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 en pasta 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

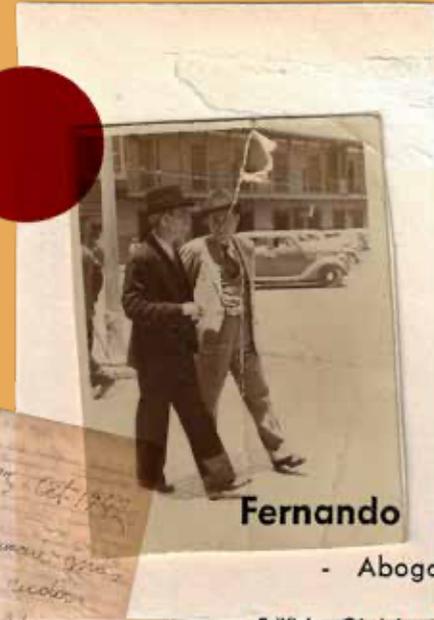
Bosque Sagrado (frutos rojos, flor de Jamaica, yerbabuena, cidrón): \$9.000

### Mahatma (té chai)

\$9.400

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

Fernando González

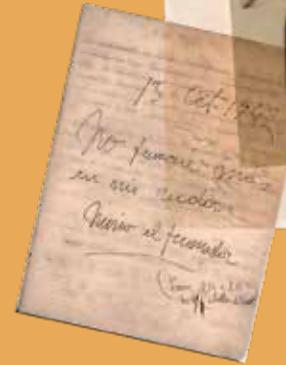


**Fernando González**

- Abogado -

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

Teléfono No. 119-84



## Refrescos

### Bebida Juniper (200 ml)

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

\$11.000

Té Hatsu

\$9.900

Soda Hatsu

\$8.500

Productos Postobón 250 ml

\$6.500

Coca-Cola 237 ml

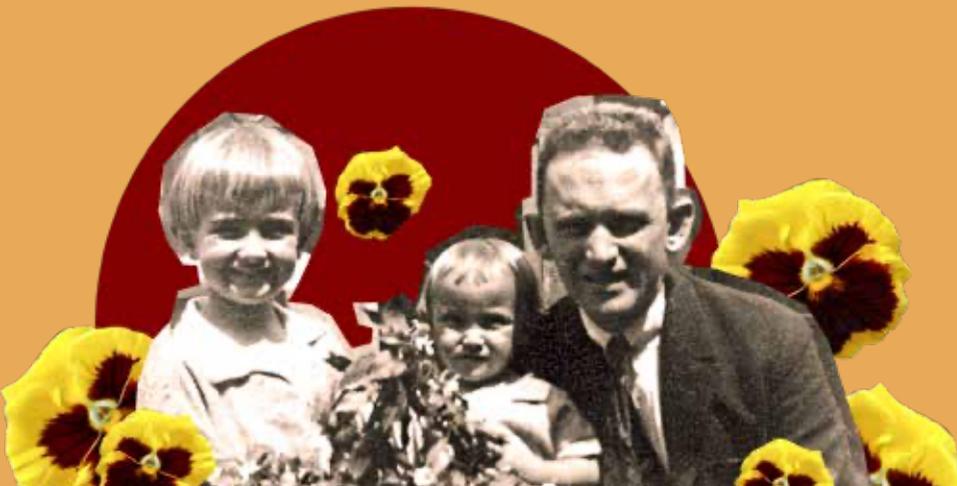
\$6.500

Coca-Cola Zero 350 ml

\$6.500

Agua en botella, natural o con gas

\$6.500



# Cervezas

## Artesanales

4\$

Blonde Ale, Red Ale, Saison, Porter ..... \$16.000

**Madremonte**

Siempre viva, Cien fuegos, Vagabundo, Mística, Sangre negra ..... \$16.000

**Hakuna**

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

## 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 Seven Up. \$21.000

**Remordimiento**

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

**Salomé** (*mojito*)

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

**Diógenes** (*martini*)

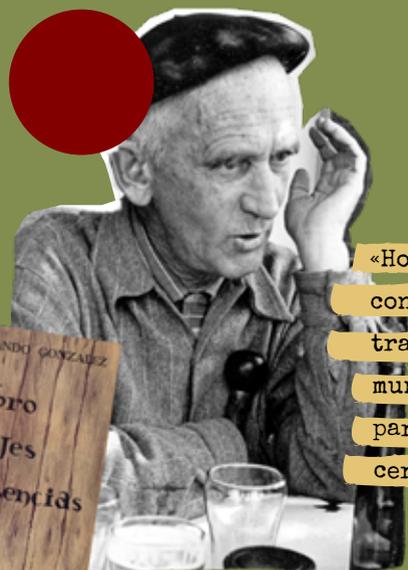
Martini tradicional a base de ginebra, vermut, acompañado de aceituna verde: \$27.500

**Margot** (*margarita*)

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

**Rasputín**

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



«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*

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 González*

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

Rosado	Botella	Copa
<b>Montes Cherub</b>  Syrah 85% y Grenache 15%	\$161.000	
<b>Hacienda López de Haro Rosé</b> Viura y Garnacha 	\$109.000	
<b>Legado Muñoz Rosado</b>  Tempranillo y Cavernet sauvignon	\$83.000	\$21.000
Espumosos	Botella	
<i>Variedades de uvas de Emilia Romagna</i>		
<b>Lambrusco Rose Di Bacco Tinto</b>		\$62.000
<b>Lambrusco Rose Di Bacco Blanco</b>		\$62.000
<b>Lambrusco Rose Di Bacco Rosado</b>		\$62.000

## Bebidas a base de vino

### Carlosé (vino caliente)

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

**Limonada de vino tinto o rosé.**  
\$18.200

**Atardecer en Bilbao (sangría)**

Sangría con Lambrusco Rose Di Bacco tinto, blanco o rosado

Jarra: \$95.000

Copa: \$23.000



# 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*

# 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: \$22.000

\* Nueces, lácteos, maní y trigo

### Queso azul y salami

Pan baguette con salsa de queso azul, pepino agridulce y salami: \$23.000

\* Trigo, canela y lácteos

### Berenjena y lomo de cerdo

Pan baguette, 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 baguette:

\$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

### Chips de papa (120 grs)

Acompañadas con salsas de la casa.

Opciones: Natural, Limón, Mayonesa o Pimienta Limón

\$9.000



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 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

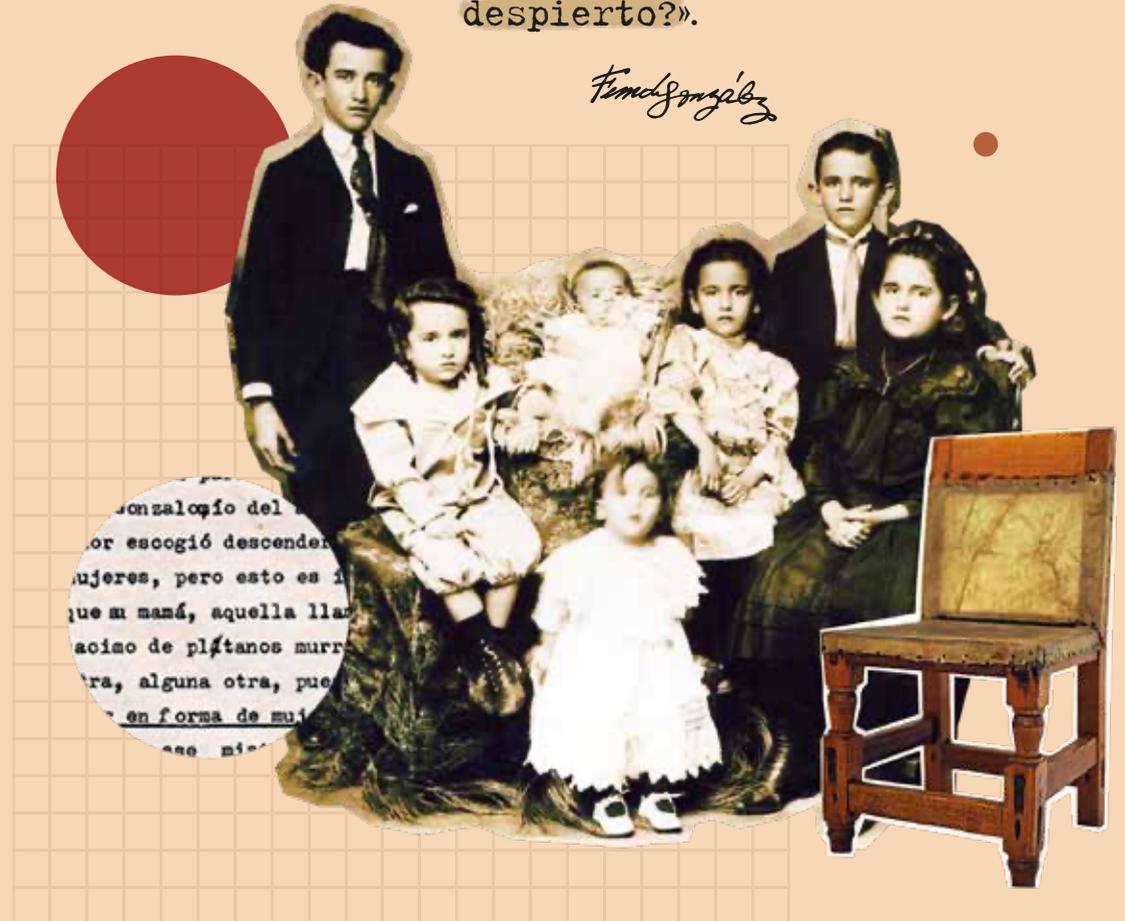
\* Lácteos

### 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 baguette.

## 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). 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: **\$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 al término 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

## 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

## Jesuita suelto

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

\* 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

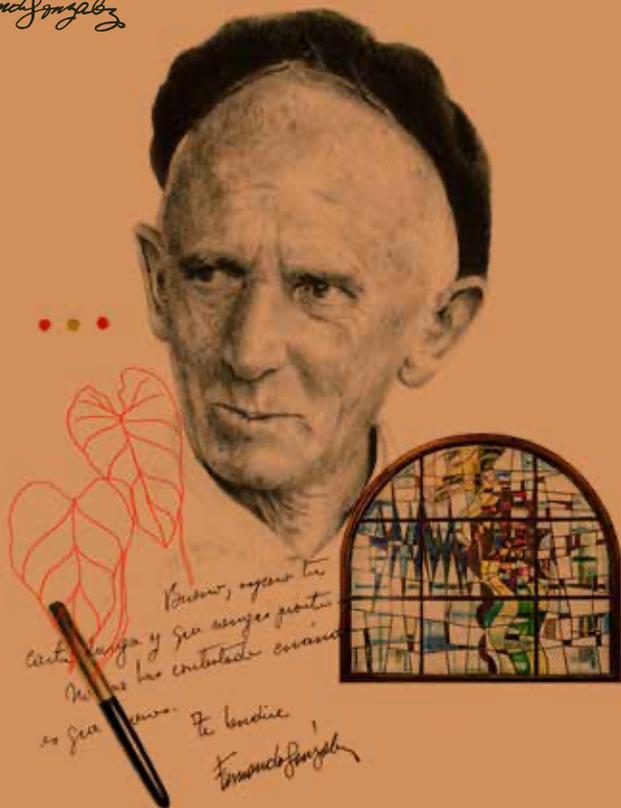
## Juan Matías (vegano)

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

\* Trigo y canela

«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

**\*Encuesta de servicio.**



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

corporación  
**Otraparte** 