



ESPAÑOL

ENGLISH



TEJO
LA EMBAJADA

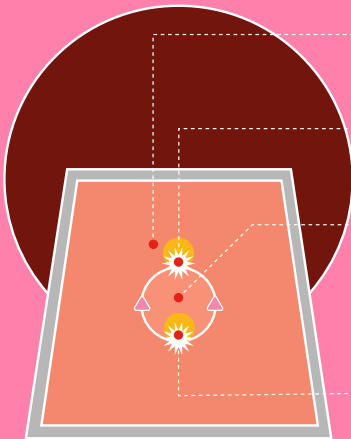
TEJO LA EMBAJADA



la comida que mejor acompaña al tejo · la comida que mejor acompaña al tejo · la comida

COMO JUGAR

PUNTAJES - PRECIOS - RESERVAS



1 Mano
+1 punto

Si no hay mecha, bocín o moñona, gana el tejo que quede más cerca del bocín.

3 ¡Mecha!
+3 puntos

Gana quien estalla la mecha.

6 Bocín
+6 puntos

Gana quien quede adentro del bocín.

9 ¡Moñona!
+9 puntos

Gana quien estalle la mecha y quede adentro del bocín.

Chico

El primer equipo en sumar 21 puntos, gana el chico.

Tejo

De 1 a 6 pm

De 6 a 8 pm

De 8 a 12 pm

🕒 1 hr

\$50.000

\$60.000

\$70.000

Rooftop

🕒 1 hr

\$150.000

Bolirana

🕒 1 hr

\$40.000



Tejo La Embajada



@tejolaembajada



320 878 9833

**Cóctel
Embajadora**



CÓCTEL DE LA CASA

La barra de Tejo La Embajada te invita a disfrutar de una coctelería de autor que rinde homenaje a la diversidad y riqueza de Colombia. Diseñamos cada cóctel a partir de productos colombianos, combinando destilados de alto nivel con técnicas de vanguardia.

CÓCTELES

Embajadora

Brinda con el espíritu del Tejo.

El aguardiente Premium Cumbé despierta los matices cítricos y amargos del almíbar de toronja, que se entrelazan con las notas ahumadas del mezcal. Decorado con sal cítrica y una gelatina de toronja.

COPA \$42.900 JARRA \$176.700

Gol de Yepes

Los sabores del hincha. El aguardiente Premium Naciente se funde con el alma del bocadillo y la profundidad ancestral del té de hoja de coca. Adicionando pimienta negra y cardamomo que se equilibran con el brillo del zumo de limón.

COPA \$43.900

Golden Mecha

Orgullo colombiano. El Ron Quimbaya se funde con el almíbar de mango y piña, mientras el zumo de limón y la soda transforman cada sorbo en oro líquido. Decorado con una paleta de mango y Tajín hecha en casa.

COPA \$42.900 JARRA \$176.700

PREMIUM \$58.900 Elévalo con Ron Flor de Caña 12 años.

Coqueta Andina

Pico con Pico. Tequila reposado que descansa en madera y coquetea con la acidez tropical del cordial de lulo o gulupa y se equilibra con la frescura del zumo de limón.

COPA \$42.900 JARRA \$176.700

PREMIUM \$62.900 Elévalo con Tequila Patrón Silver.

Gringo Perdido

¿Cómo se dice Old Fashioned en español?

Whiskey infusionado con hoja de coca, melao, gotas de aguardiente y de angostura para tener toques dulces y herbales.

COPA \$42.900 PREMIUM \$58.900

Elévalo con Whiskey Gentleman Jack.

Entre la Sabana

Coqueteo en la sabana cundiboyacense. La ginebra nacional se mezcla con el licor de feijoa, el zumo de limón, almíbar y soda, evocando la frescura y amplitud de la sabana cundiboyacense.

COPA \$42.900 PREMIUM \$62.900

Elévalo con Ginebra Hendrick's.

Magdalena Mule

Alegría de Caña. El ron se entrelaza con el almíbar de jengibre, mientras el zumo de limón y la soda aportan frescura vibrante. Coronado con espuma de miel y jengibre, recordando la Sierra Nevada de Santa Marta.

COPA \$42.900 PREMIUM \$62.900

Elévalo con Ron Flor de Caña 12 años.

Caliventura

Hagamos lo que diga el corazón. El viche y mezcal, con su carácter herbal y ahumado, se funden con el cordial de lulo, creando un viaje sensorial a la capital de la salsa entre lo cítrico y lo dulce.

COPA \$43.900 JARRA \$176.700

Tamayo Sour

Tipo Sour pero del Tejo. El whiskey americano despierta su aroma ahumado al mezclarse con el cordial de gulupa y el zumo de limón, mientras la angostura y albúmina de huevo redondean un dulzor suave.

COPA \$44.900

Jäger Sandía Salvaje

Cóctel de temporada. Jägermeister, jugo de sandía, almíbar simple y jugo de limón.

COPA \$40.900 JARRA \$176.700

CERVEZAS ARTESANALES



Refajo de gulupa

Cerveza de la casa y cordial de gulupa.

REFAJO PERSONAL JARRA DE REFAJO

\$17.200

\$58.000

Refajo sin alcohol

Cerveza sin alcohol y cordial de gulupa.

REFAJO PERSONAL JARRA DE REFAJO

\$17.200

\$58.000

VASO:
330ml

PINTA:
450ml

JARRA:
1.5L

CERVEZAS

Dala Alegría

Blonde Ale
Alc: 5,5% · IBUs: 23,6

VASO

\$17.500

PINTA

\$23.300

JARRA

\$69.900

Pola del Pub Germania

Lager
Alc: 4,5% · IBUs: 16

VASO

\$18.500

PINTA

\$24.300

JARRA

\$70.900

Pola del Pub APA

American Pale Ale
Alc: 4,9% · IBUs: 42

VASO

\$18.500

PINTA

\$24.300

JARRA

\$70.900

Ramonas Potra Sour

Catharina Sour
Alc: 7% · IBUs: 8

VASO

\$18.500

PINTA

\$24.300

JARRA

\$70.900

Mela's Atomic IPA

Doble IPA
Alc: 9,5% · IBUs: 85

VASO

\$19.600

PINTA

\$25.400

JARRA

\$75.500

Bárbaros Black IPA

IPA
Alc: 5,5% · IBUs: 60

VASO

\$21.900

PINTA

\$28.400

JARRA

\$84.300

DESTILADOS DE COLOMBIA

AGUARDIENTE

Naciente sin azúcar

Shot \$10.100 | Doble \$17.800 | Botella \$215.800

Antioqueño Verde

Shot \$10.100 | Doble \$17.800 | 1/2 \$118.600

Botella \$215.800

Antioqueño Azul

Shot \$10.100 | Doble \$17.800 | 1/2 \$118.600

Botella \$215.800

Aguardiente Premium

Naciente Triple Destilación

Shot \$12.900 | Doble \$23.900 | Botella \$279.500

Mil Demonios

Shot \$15.800 | Doble \$30.700 | 1/2 \$175.000

Botella \$311.500

Cumbé

Shot \$15.800 | Doble \$30.700 | Botella \$311.500

Ron

Quimbaya Gold

Shot \$11.000 | Doble \$20.300 | 1/2 \$119.800 | Botella \$228.600

Naciente Blanco

Shot \$11.900 | Doble \$22.900 | Botella \$269.800

Havana Club 3 Años

Shot \$12.200 | Doble \$22.400 | Botella \$239.800

Medellín Dorado

Shot \$11.000 | Doble \$20.300 | Botella \$228.600

Flor de Caña 4 años

Shot \$12.200 | Doble \$22.400 | Botella \$239.800

Flor de Caña 12 años

Shot \$18.500 | Doble \$33.900 | Botella \$402.400

Ron Premium

Quimbaya Artesanal

Shot \$27.100 | Doble \$51.100 | Botella \$543.600

Viche

Artimbiquí

Shot \$10.100 | Doble \$17.800 | Botella \$215.800

Licores Herbales

Jägermeister

Shot \$17.500 | Doble \$31.500

1/2 \$208.900 | Botella \$332.100



WHISKY

Blended

Chivas Regal 12 años

Shot \$17.900 | Doble \$31.700

1/2 \$216.900 | Botella \$377.100

Buchanan's 12 años

Shot \$19.000 | Doble \$33.900

1/2 \$228.400 | Botella \$399.900

Buchanan's Master

Shot \$21.300 | Doble \$39.600

Botella \$457.200

Buchanan's 18 años

Shot \$39.600 | Doble \$73.900

Botella \$857.600

Single Malt

Macallan 12 años Double Cask

Shot \$47.300 | Doble \$89.200 | Botella \$1.075.900

Glenlivet 12 años

Shot \$22.300 | Doble \$41.400 | Botella \$477.900

Glenlivet 15 años

Shot \$29.400 | Doble \$53.400 | Botella \$597.500

Glenlivet Founders

Shot \$19.000 | Doble \$33.900 | Botella \$399.900

American Whiskey

Jack Daniel's No. 7

Shot \$17.500 | Doble \$30.700 | 1/2 \$208.800 | Botella \$341.700

Jack Daniel's Gentleman Jack

Shot \$19.900 | Doble \$35.400 | Botella \$418.100

Tequila

Olmecca Reposado

Shot \$15.000 | Doble \$25.700 | 1/2 159.600 | Botella \$295.900

Jimador Reposado

Shot \$17.300 | Doble \$29.200 | Botella \$355.200

Don Julio Blanco

Botella \$595.800

Patron Silver

Botella \$595.800

Vodka

Absolut

Shot \$17.500 | Doble \$31.500 | Botella \$332.100

Mezcal

Unión Joven

Shot \$20.800 | Doble \$37.000 | Botella \$436.300

Gin

Beefeater

Shot \$21.200 | Doble \$39.100 | Botella \$442.900

Hendrick's

Shot \$29.800 | Doble \$57.400 | Botella \$573.600



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Sparkling de Frutos Rojos

Mora, fresa, limón y soda.

\$10.900

Sparkling Lulo

Lulo, limón, romero y soda.

\$10.900

Ginger Miel

Jengibre, miel, limón y soda.

\$10.900

El Colombiano

Café americano en prensa francesa.

\$7.500

Infusión Tropical

Infusión de flor de jamaica, mandarina y fresa (sin azúcar).

\$10.900

Limonada de Panela

Limón mandarina y panela.

\$10.900

Jugos

Mango, mandarina, fresa.

\$10.900

Agua

Con gas y sin gas.

\$9.000



Cócteles sin alcohol



Cóctel sin alcohol de Lulo

Cordial de Lulo, gaseosa de jengibre y soda, decorado con lulo deshidratado y flor de pensamiento.

\$19.000

Cóctel sin alcohol de Jengibre

Elixir de jengibre, tónica, zumo de limón, decorado con piña deshidratada y flor de pensamiento.

\$19.000



RED BULL

\$16.000

Bebida energizante

- * Energy Drink
- * Sugar Free
- * Red Edition
- * Tropical Edition





SABOR EMBAJADOR

Un recorrido de sabores que despiertan los sentidos y rinden homenaje a la riqueza cultural y gastronómica de Colombia.

1 Activación sensorial

2 Boyacá

Cóctel: Ron, sirope de jengibre y zumo de limón.

Bocado: Papas criollas bañadas en hogao (cebolla y tomate) y queso Paipa.

3 Muisca

Cóctel Caliventura: Mezcla de viche, sirope de lulo y zumo de limón.

Bocado: Arepa de maíz pelado con sobrebarriga y reducción de gulupa.

4 Chía y Súa

Cóctel Canelazo: Infusión de panela, canela y aguardiente.

Bocado: Arepa de maíz choclo rellena de queso mozzarella.

5 Cierre

Bocado: Crocante de queso Paipa relleno de bocadillo (dulce de guayaba).

P
L
J

\$121.000
(por persona)

- * Cata 3 cócteles.
- ▼ Cata 4 bocados.

\$154.900
(por persona)

- * Cata 3 cócteles.
- ▼ Cata 4 bocados.
- * 1 Pasaporte informativo.
- ▼ 1 Souvenir (llavero).
- 1 hora de tejo.
- * ½ hora de bolirana.

Alergénicos: J jengibre G gluten C champiñones P picante
P pimienta L lactosa N nueces H hemoglobina M mariscos O huevo

V vegetariano
Y vegano



Picada Tote

PARA PICAR

Picada **TOTE**

\$318.100

(8 - 10 personas)

Chicharrón (450 grs) · Chorizo (220 grs) · Carne de Cerdo (300 grs) · Pollo crocante (250 grs) · Empanadas de carne y papa (8 uds) · Croquetas de morcilla (9 uds) · Mazorca con queso Paipa (8 uds) · Papas criollas (600 grs) · Yucas con suero (200 grs) · Arepa de choclo (8 uds) · Acompañada con suero costeño, salsa miel-mostaza y ají Tote.

Picada **Moñona**

\$117.300

(3 - 4 personas)

Chicharrón (150 grs) · Chorizo (110 grs) · Croquetas de morcilla (3 uds) · Mazorca con queso Paipa (4 uds) · Papas criollas (200 grs) · Yucas con suero (100 grs) · Arepa de choclo (4 uds) · Acompañada con suero costeño y ají Tote.

Picada **Vegetariana**

\$104.600

(3 - 4 personas)

Mazorca con queso Paipa (4 uds) · Croquetas de remolacha (3 uds) · Champiñones salteados (100 grs) · Coliflor apanado (90 grs) · Arepa de choclo (4 uds) · Yucas con suero (100 grs) · Papas criollas (200 grs) · Acompañada con ají Tote y salsa de maní.

ARMA TU PICADA

PORCIONES:

Ⓟ	Chicharrón (150grs)	\$22.500
Ⓟ	Carne de Cerdo asada (300grs)	\$33.800
Ⓞ Ⓞ Ⓟ	Pollo Crocante (250grs)	\$35.000
Ⓟ	Chorizo con miel de guayaba (1 unidad)	\$18.500
Ⓞ Ⓟ Ⓢ	Croquetas de morcilla (3 unidades)	\$12.800
Ⓟ	Papas criollas (200grs)	\$12.800
Ⓞ Ⓟ	Yucas con suero (100grs)	\$12.800
Ⓞ Ⓟ	Arepas de choclo (3 unidades)	\$16.700
Ⓞ Ⓞ Ⓟ	Mazorca con queso Paipa (3 unidades)	\$20.600
Ⓞ Ⓞ	Empanadas de carne y papa (4 unidades)	\$18.000
Ⓞ Ⓞ Ⓟ	Champiñones salteados (1 porción)	\$14.100
Ⓞ Ⓞ Ⓟ	Coliflor apanado (1 porción)	\$14.100
Ⓞ Ⓞ Ⓟ	Croquetas de remolacha (3 unidades)	\$12.800

BOGADOS

Langostinos **Apanados**

Langostinos apanados en corte mariposa, (120 grs), acompañados de chips de plátano verde, mayonesa chipotle y salsa cítrica.

\$35.000

Despechaditas

Areperitas de maíz pelado con sobrebarriga desmechada, syrup de gulupa y mazorca desgranada.

\$16.700

Alergénicos: **J** jengibre **G** gluten **C** champiñones **P** picante
P pimienta **L** lactosa **N** nueces **H** hemoglobina **M** mariscos **O** huevo

V vegetariano
V vegano

Sánduche de Lechona



SÁNDUCHES

G P L O Pollo \$35.700 Chorreado

Pollo crocante en salsa chorreada con queso Paipa, salsa cítrica y lechuga en pan brioche artesanal.

G P L O Pernil \$35.700 Bogotano

Pernil de cerdo, queso cheddar, salsa cítrica y pimentones asados en pan brioche artesanal.

V G P L N O Coliflor \$35.700 Crocante

Coliflor crocante con cebolla encurtida, queso Paipa y salsa de maní en pan artesanal de remolacha.

G P L O Sánduche de Lechona \$35.700

Bondiola de cerdo, coleslaw y salsa cítrica en pan brioche artesanal.

G P L O Sánduche A Caballo \$35.700

Sobrebarriga con hogao, huevo frito, cebolla encurtida en vino y salsa cítrica en pan brioche artesanal.

V G P N C O Hongos y Queso de Almendra \$37.000

Champiñones salteados, queso de almendras, tomate al orégano, salsa de maní en pan artesanal de remolacha.

G P O Chicharrón \$35.700

Chicharrón, cebolla encurtida en vino tinto y salsa cítrica en pan brioche artesanal.

M G P L O Langostinos \$37.000

Langostinos apanados, chorreado de hogao y leche de coco, cebolla encurtida en vino, salsa cítrica y espinaca.

Nuestros sánduches vienen acompañados de papa criolla



P G O Perreo \$31.000

2 mini chori-perro de pan brioche y pan de remolacha, salsa miel-mostaza, cebolla encurtida en vino decorado con chips de chuguas y tréboles morados.

Alergénicos: J jengibre G gluten C champiñones P picante V vegetariano
 P pimienta L lactosa N nueces H hemoglobina M mariscos O huevo Y vegano

* LECHONA ^P

Nuestra Bondiola de Cerdo, hecha a cocción lenta, arroz amarillo y arveja amarilla, acompañada de arepa de maíz pelado y cuero crocante.

Cojín de Lechona*

*Se debe pedir con 2 días de antelación.

Porción individual ▶

350 grs

\$35.000

▶ 1.500 grs

(4 personas)

\$149.700

▶ 3.000 grs

(8 personas)

\$273.500

LOS INESPERADOS

^L Crocante de queso \$14.200

Crujiente de queso Paipa relleno de bocadillo (dulce de guayaba).

^V ^P ^C No Soy Lechona \$35.000

Zetas salteadas, arroz amarillo y arveja amarilla acompañada de un crocante a base de queso de almendras y arepa de maíz pelado.

^V ^P ^C Ensalada del campo \$23.600

Ensalada de la casa compuesta con mix de lechugas, aguacate, tomate Cherry, champiñones salteados, cebolla encurtida al vino, bañada en una vinagreta de guayaba agria y habas crocantes.

*Pídela con pollo por \$17.700

^P ^L Desquites \$23.600

^P Esquites de mazorca desgranada con queso saravena, cebollín, Tajín y mayonesa chipotle, acompañado de tres unidades de arepa de maíz pelado.

*Pídelo con sobrecarriga por \$17.700

^L ^P Mazorcada \$38.900

Mazorca fresca salteada en bondiola de cerdo, hogao, queso saravena y cebollín. Acompañado con un dulce de chontaduro y ají.



^G ^P Nuggets \$34.000

Nuggets de pollo (100grs) acompañados de jugo a elección, papa a la francesa y salsa de tomate

^G ^P ^L Pepito de res \$34.000

2 mini sánduches de lomo de Res, lechuga, tomate y queso mozzarella. Acompañado de jugo a elección, papa a la francesa y salsa de tomate.

Alergénicos: ^J jengibre ^G gluten ^C champiñones ^P picante

^P pimienta ^L lactosa ^N nueces ^H hemoglobina ^M mariscos ^O huevo

^V vegetariano

^V vegano

TORTAS

De **LUISA POSTRES**

Birthday Cake **L**



Ideal para cumpleaños. Clásica torta de vainilla, leche, queso crema y felicidad. ¡Te hará recordar tu infancia!

MEDIANA (8 personas) GRANDE (12-15 personas)

\$105.900

\$185.900



Torta de Zanahoria **L**

Melcochuda, con mucha canela y salsa a base de queso crema.

MEDIANA (8 personas) GRANDE (12-15 personas)

\$105.900

\$185.900

Red Velvet **L**

Capas de torta de Red Velvet con cheesecake de Oreo.

MEDIANA (8 personas) GRANDE (12-15 personas)

\$105.900

\$185.900



Tres leches de Chocolate **L**

Bizcochuelo sabor a chocolate bañado en mezcla de tres leches con crema chantilly tradicional.

MEDIANA (8 personas) GRANDE (12-15 personas)

\$105.900

\$185.900



Producto con alto contenido de azúcar

*Se debe pedir con 1 día de antelación.

Pregunta por la porción de torta del día por **\$15.900**

Alergénicos: **J** jengibre **G** gluten **C** champiñones **P** picante

P pimienta **L** lactosa **N** nueces **H** hemoglobina **M** mariscos **O** huevo

V vegetariano

Y vegano

ESTIMADO CLIENTE

Por favor ten en cuenta que si requieres personalizar tu factura electrónica **debes solicitarla antes de cerrar tu cuenta.**

En caso de no solicitarla en este momento, no podrá ser generada.

Escanea el código QR, diligencia el formulario y con esto enviaremos tu factura electrónica.



RECONOCE NUESTRO SERVICIO

En Tejo La Embajada sugerimos una propina del 10% sobre el valor de la cuenta antes de impuestos. Este valor es completamente voluntario: al momento de pedir la cuenta puedes aceptarlo, rechazarlo o ajustarlo, según tu percepción del servicio recibido.

Las propinas recolectadas se destinan en su totalidad a reconocer el trabajo de todas las personas que hacen parte de nuestra cadena de servicio, desde el equipo de reserva, cocina y atención en el juego.

Si tienes algún comentario, queja o sugerencia, escríbenos al correo: service@tejolaembajada.com





TEJO
LA EMBAJADA



Tejo La Embajada



@tejolaembajada



320 878 9833

Avenida Carrera 24 # 76 - 20



ENGLISH
MENU

TEJO
LA EMBAJADA



**Embajadora
Cocktail**

HOUSE COCKTAIL

The bar of Tejo La Embajada invites you to enjoy a signature cocktail experience that pays tribute to Colombia's rich diversity and cultural heritage. Each cocktail is crafted using Colombian ingredients, blending premium spirits with cutting-edge mixology techniques.

COCKTAILS

Embajadora

Toast to the spirit of Tejo. The Cumbé Premium Aguardiente brings out the citrus and bitter nuances of the grapefruit syrup, intertwining beautifully with the smoky notes of mezcal. Garnished with citrus salt and a grapefruit jelly.

CUP \$42.900 JAR \$176.700

Gol de Yepes

The Fan's Flavors. Naciente Premium Aguardiente blends with the soul of the "bocadillo" and the ancestral depth of coca leaf tea. Adding black pepper and cardamom that balance out with the brightness of fresh lemon juice.

COPA \$43.900

Golden Mecha

Colombian pride in a glass. Quimbaya Rum blends with mango and pineapple syrup, while fresh lime juice and soda turn every sip into liquid gold. Garnished with a house-made mango popsicle and Tajín.

CUP \$42.900 JAR \$176.700

PREMIUM \$58.900 Upgrade it with Flor de Caña 12-year rum.

Coqueta Andina

Pico con Pico. Reposado tequila that rests in wood and flirts with the tropical acidity of lulo or gulupa cordial and is balanced with the freshness of lemon juice.

CUP \$42.900 JAR \$176.700

PREMIUM \$62.900 Upgrade it with Patrón Silver tequila.

El Gringo Perdido

How do you say Old Fashioned in Spanish? Whiskey infused with coca leaf, melao, drops of aguardiente and Angostura to achieve sweet and herbal notes.

CUP \$42.900 PREMIUM \$58.900

— Upgrade it with Gentleman Jack whiskey.

Entre la Sabana

Flirting on the Cundiboyacense savanna. The Colombian gin blends with feijoa liqueur, lime juice, syrup, and soda, evoking the freshness and vastness of the Cundiboyacense savanna.

CUP \$42.900 PREMIUM \$62.900

— Upgrade it with Hendrick's gin.

Magdalena Mule

Caña's Delight. The rum, with its enveloping sweetness, intertwines with the ginger syrup, while lime juice and soda add vibrant freshness. Topped with a honey-ginger foam inspired by the Sierra Nevada de Santa Marta.

CUP \$42.900 PREMIUM \$62.900

— Upgrade it with Flor de Caña 12-year rum.

Caliventura

Let's follow what the heart says. The viche and mezcal, with their herbal and smoky character, blend with the lulo syrup, creating a sensory journey to the salsa capital—somewhere between citrus and sweet.

CUP \$43.900 JAR \$176.700

Tamayo Sour

Tejo-style Sour. The american whiskey releases its smoky aroma as it mixes with the gulupa syrup and lime juice, while Angostura and egg white round it out with a gentle sweetness.

CUP \$44.900

Jäger Sandía Salvaje

Seasonal cocktail. Jägermeister, watermelon juice, simple syrup and lemon juice.

CUP \$40.900 JAR \$176.700

CRAFT BEERS



Refajo de gulupa

House beer with gulupa cordial.

PERSONAL REFAJO

JAR OF REFAJO

\$17.200

\$58.000

Non alcoholic Refajo

Non-alcoholic beer with gulupa cordial.

PERSONAL REFAJO

JAR OF REFAJO

\$17.200

\$58.000

GLASS:
330ml

PINT:
450ml

JAR:
1.5L

BEERS

Dala Alegría

Blonde Ale
Alc: 5,5% · IBUs: 23,6

GLASS

PINT

\$17.500

\$23.300

JAR

\$69.900

Pola del Pub Germania

Lager
Alc: 4,5% · IBUs: 16

GLASS

PINT

\$18.500

\$24.300

JAR

\$70.900

Pola del Pub APA

American Pale Ale
Alc: 4,9% · IBUs: 42

GLASS

PINT

\$18.500

\$24.300

JAR

\$70.900

Ramonas Potra Sour

Catharina Sour
Alc: 7% · IBUs: 8

GLASS

PINT

\$18.500

\$24.300

JAR

\$70.900

Mela's Atomic IIPA

Doble IPA
Alc: 9,5% · IBUs: 85

GLASS

PINT

\$19.600

\$25.400

JAR

\$75.500

Bárbaros Black IPA

IPA
Alc: 5,5% · IBUs: 60

GLASS

PINT

\$21.900

\$28.400

JAR

\$84.300

COLOMBIAN SPIRITS

AGUARDIENTE

Naciente Sugar Free

Shot \$10.100 | Double \$17.800 | Bottle \$215.800

Antioqueño Verde

Shot \$10.100 | Double \$17.800 | 1/2 \$118.600

Bottle \$215.800

Antioqueño Azul

Shot \$10.100 | Double \$17.800 | 1/2 \$118.600

Bottle \$215.800

Premium Aguardiente

Naciente Triple Distilled

Shot \$12.900 | Double \$23.900 | Bottle \$279.500

Mil Demonios

Shot \$15.800 | Double \$30.700 | 1/2 \$175.000

Bottle \$311.500

Cumbé

Shot \$15.800 | Double \$30.700 | Bottle \$311.500

Rum

Quimbaya Gold

Shot \$11.000 | Double \$20.300 | 1/2 \$119.800 | Bottle \$228.600

Naciente - White Rum

Shot \$11.900 | Double \$22.900 | Bottle \$269.800

Havana Club 3 years

Shot \$12.200 | Double \$22.400 | Bottle \$239.800

Medellín Dorado

Shot \$11.000 | Double \$20.300 | Bottle \$228.600

Flor de Caña 4 years

Shot \$12.200 | Double \$22.400 | Bottle \$239.800

Flor de Caña 12 years

Shot \$18.500 | Double \$33.900 | Bottle \$402.400

Premium Rum

Quimbaya Artesanal

Shot \$27.100 | Double \$51.100 | Bottle \$543.600

Viche

Artimbiquí

Shot \$10.100 | Double \$17.800 | Bottle \$215.800

Herbal Liqueurs

Jägermeister

Shot \$17.500 | Double \$31.500

1/2 \$208.900 | Bottle \$332.100



WHISKY

Blended

Chivas Regal 12 years

Shot \$17.900 | Double \$31.700

1/2 \$216.900 | Bottle \$377.100

Buchanan's 12 years

Shot \$19.900 | Double \$33.900

1/2 \$228.400 | Bottle \$399.900

Buchanan's Master

Shot \$21.300 | Double \$39.600

Bottle \$457.200

Buchanan's 18 years

Shot \$39.600 | Double \$73.900

Bottle \$857.600

Single Malt

Macallan 12 years Double Cask

Shot \$47.300 | Double \$89.200 | Bottle \$1.075.900

Glenlivet 12 years

Shot \$22.300 | Double \$41.400 | Bottle \$477.900

Glenlivet 15 years

Shot \$29.400 | Double \$53.400 | Bottle \$597.500

Glenlivet Founders

Shot \$19.000 | Double \$33.900 | Bottle \$399.900

American Whiskey

Jack Daniel's No. 7

Shot \$17.500 | Double \$30.700 | 1/2 \$208.800 | Bottle \$341.700

Jack Daniel's Gentleman Jack

Shot \$19.900 | Double \$35.400 | Bottle \$418.100

Tequila

Olmecca Reposado

Shot \$15.000 | Double \$25.700 | 1/2 159.600 | Bottle \$295.900

Jimador Reposado

Shot \$17.300 | Double \$29.200 | Bottle \$355.200

Don Julio Blanco

Bottle \$595.800

Patron Silver

Bottle \$595.800

Vodka

Absolut

Shot \$17.500 | Double \$31.500 | Bottle \$332.100

Mezcal

Unión Joven

Shot \$20.800 | Double \$37.000 | Bottle \$436.300

Gin

Beefeater

Shot \$21.200 | Double \$39.100 | Bottle \$442.900

Hendrick's

Shot \$29.800 | Double \$57.400 | Bottle \$573.600



ALCOHOL FREE DRINKS

Red Berry Sparkling

\$10.900

Blackberry, strawberry and lemon
Infusion with soda.

Sparkling Lulo

\$10.900

Lulo, lime, rosemary, and soda.

Honey Ginger

\$10.900

Ginger, honey, lime, and soda.

The Colombian

\$7.500

Americano coffee brewed in a
French press.

Tropical Infusion

\$10.900

Hibiscus flower infusion with
tangerine and strawberry (no sugar).

Panela Lemonade

\$10.900

Mandarin lime and panela.

Fruit juices

\$10.900

Mango, tangerine, strawberry.

Bottle of Water

\$9.000

With or without carbonation.



Mocktails



Lulo Mocktail

\$19.000

Lulo cordial with ginger soda and club
soda, garnished with dehydrated lulo and
a pansy flower.

Ginger Mocktail

\$19.000

Ginger elixir with tonic and fresh lime
juice, garnished with dehydrated
pineapple and a pansy flower.



RED BULL

\$16.000

- * Energy Drink
- * Sugar Free
- * Red Edition
- * Tropical Edition





AMBASSADOR'S TASTE

A journey of flavors that awakens the senses and pays tribute to Colombia's rich cultural and culinary heritage.



1 Sensory Activation



2 Boyacá

Cocktail: Rum, ginger syrup, and fresh lime juice.

Bite: Papas criollas topped with hogao and Paipa cheese.



3 Muisca

Cocktail: Blend of viche, lulo syrup, and fresh lime juice.

Bite: Arepa made from peeled corn, topped with shredded beef and a gulupa reduction.



4 Chía and Súa

Canelazo Cocktail: infusion of panela, cinnamon, and aguardiente.

Bite: Sweet corn arepa filled with mozzarella cheese.



5 Cierre

Bite: Crispy Paipa cheese bite filled with bocadillo (guava paste).

P
L
J

\$121.000
(per person)

- * Tasting of 3 cocktails.
- ▼ Tasting of 4 bites.

\$154.900
(per person)

- * Tasting of 3 cocktails.
- ▼ Tasting of 4 bites.
- 1 hour of tejo.
- * ½ hour of bolirana.
- * 1 Info-passport.
- 1 Souvenir.

Allergens:

P pepper

J ginger

L lactose

G gluten

N nuts

C mushrooms

H hemoglobin

P spicy

M seafood

O egg

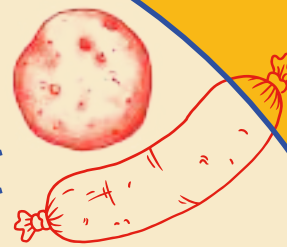
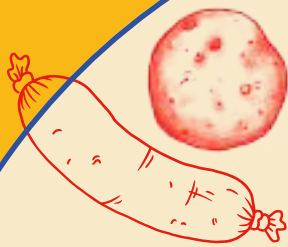
V vegetarian

V vegan



 **Tote Tray**

BITES TO SHARE



TOTE Tray

\$318.100t

— (8 - 10 people serving) —

Pork belly (450 g) · Chorizo (220 g) · Grilled Pork (300 g) · Crispy chicken (250 g) · Beef and potato empanadas (8 pcs) · Blood sausage croquettes (9 pcs) · Corn on the cob with Paipa cheese (8 pcs) · Colombian yellow potatoes (600 g) · Yucca (200 g) · Sweet corn arepas (6 pcs) Served with suero costeño, honey-mustard sauce, and Tote chili sauce.

Moñona Tray

\$117.300

— (3 - 4 people serving) —

Pork belly (150 g) · Chorizo (110 g) · Blood sausage croquettes (3 pcs) · Corn on the cob with Paipa cheese (4 pcs) · Colombian yellow potatoes (200 g) · Yucca (100 g) · Sweet corn arepas (4 pcs) Served with suero costeño and Tote chili sauce.

Vegetarian Tray

\$104.600

— (3 - 4 people serving) —

Corn on the cob with Paipa cheese (4 pcs) · Beet croquettes (3 pcs) · Sautéed mushrooms (100 g) · Crispy cauliflower (90 g) · Sweet corn arepas (4 pcs) · Yucca (100 g) · Colombian yellow potatoes (200 g) Served with Tote chili sauce and peanut sauce.

BUILD YOUR TRAY

SERVINGS:

Ⓟ	Pork Belly (150g)	_____	\$22.500
Ⓟ	Grilled Pork (300g)	_____	\$33.800
Ⓞ Ⓞ Ⓟ	Crispy Chicken (250g)	_____	\$35.000
Ⓟ	Chorizo with Guava Honey (1 piece)	_____	\$18.500
Ⓞ Ⓟ Ⓢ	Blood Sausage Croquettes (3 pcs)	_____	\$12.800
Ⓞ	Colombian yellows potatoes (200g)	_____	\$12.800
Ⓛ	Yuccas with suero costeño (100g)	_____	\$12.800
Ⓛ	Sweet Corn arepas (3 pcs)	_____	\$16.700
Ⓟ Ⓛ	Corn on the Cob with Paipa Cheese (3 pcs)	_____	\$20.600
Ⓟ	Beef & Potato Empanadas (4 pcs)	_____	\$18.000
Ⓞ	Sautéed Mushrooms (1 portion)	_____	\$14.100
Ⓞ Ⓞ	Breaded Cauliflower (1 portion)	_____	\$14.100
Ⓞ Ⓟ	Beet Croquettes (3 pcs)	_____	\$12.800



BITES Crispy Shrimp

Butterflied breaded shrimp (120 g), served with green plantain chips and chipotle mayo and a citrus sauce.

\$35.000

Despechaditas

Peeled corn mini arepas topped with shredded flank beef, gulupa syrup, and sweet corn kernels.

\$16.700

Allergens: **J** ginger **G** gluten **C** mushrooms **P** spicy **V** vegetarian
P pepper **L** lactose **N** nuts **H** hemoglobin **M** seafood **Ⓞ** egg **Ⓞ** vegan

Lechona Sandwich



SANDWICHES

G P L O Crispy Chicken \$35.700

Crispy chicken in traditional chorreada sauce with Paipa cheese, citrus dressing, and lettuce on artisanal brioche bread.

G P L O Lechona Sandwich \$35.700

Bondiola pork shoulder, coleslaw, and citrus dressing on artisanal brioche bread.

G P O Crispy Pork Belly \$35.700

Crispy pork belly, pickled red wine onions, and citrus dressing on artisanal brioche bread.

G P L O Bogotano Pork Leg \$35.700

Pork leg, cheddar cheese, citrus dressing, and roasted bell peppers on artisanal brioche bread.

G P L O "A Caballo" Sandwich \$35.700

Shredded flank steak with hogao, fried egg, wine-pickled onions, and citrus sauce on artisanal brioche bread.

M G P L O Crispy Shrimp \$37.000

Breaded prawns, drizzled with hogao and coconut milk, served with wine-pickled onions, citrus sauce, and spinach.

V G L P N O Crispy Cauliflower \$35.700

Crispy cauliflower with pickled onion, Paipa cheese, and peanut sauce on artisanal beetroot bread.

V G P N O Mushrooms and Almond Chesse \$37.000

Sautéed mushrooms, almond cheese, oregano-seasoned tomato, and peanut sauce on artisanal beetroot bread.



P G O Perreo \$31.000

Two mini chori-dogs on brioche and beetroot buns, with honey mustard sauce, wine-pickled onions, garnished with chugua chips and purple clover.

- Allergens:** J ginger G gluten C mushrooms P spicy V vegetarian
 P pepper L lactose N nuts H hemoglobin M seafood O egg V vegan

* LECHONA ^P

Our slow-cooked pork bondiola, served with yellow rice and yellow peas, accompanied by peeled corn arepa and crispy pork skin.

Cojín de Lechona*

Must be ordered two days in advance.

Single serving

▶ 350 g

\$35.000

▶ 1.500 g

(Serves 4 people)

\$149.700

▶ 3.000 g

(Serves 8 people)

\$273.500



THE UNEXPECTED



^L Crunchy Cheese ^V ^P \$14.200

Crunchy Paipa cheese filled with guava paste.

^V ^V ^P I'm Not Lechona \$35.000

Sautéed mushrooms, yellow rice, and yellow peas, served with a crunchy almond cheese crisp and a peeled corn arepa.

^V ^G ^P "El Campo" Salad \$23.600

House salad made with a mix of lettuces, avocado, cherry tomatoes, sautéed mushrooms, wine-pickled onions, all dressed in a sour guava vinaigrette and topped with crispy fava beans.

*Add chicken for \$17,700

^P ^L ^P Desquites \$23.600

Corn kernels esquites with Saravena cheese, chives, Tajín, and chipotle mayonnaise, served with three peeled corn arepas.

*Add shredded beef for \$14,900

^L ^P Mazorcada \$38.900

Fresh corn sautéed with pork shoulder, hogao sauce, and grated Costeño cheese. Served with chontaduro sweet purée and chili sauce.



^G ^P Nuggets \$34.000

Chicken nuggets (100g) served with your choice of juice, french fries and ketchup.

^G ^P ^L Pepito de res \$34.000

Two mini beef tenderloin sandwiches with lettuce, tomato, and mozzarella cheese. Served with your choice of juice, french fries and ketchup.

Allergens:

^P pepper

^J ginger

^L lactose

^G gluten

^N nuts

^C mushrooms

^H hemoglobin

^P spicy

^M seafood

^O egg

^V vegetarian

^V vegan

CAKES

By **LUISA POSTRES**



Birthday Cake **L**

Perfect for birthdays. A classic vanilla cake with milk, cream cheese, and pure happiness. It will take you back to your childhood!

MEDIUM
(8 people serving)

\$105.900

BIG
(12-15 people serving)

\$185.900



Carrot Cake **L**

Sticky and sweet, with plenty of cinnamon and a rich cream cheese-based sauce.

MEDIUM
(8 people serving)

\$105.900

BIG
(12-15 people serving)

\$185.900

Red Velvet **L**

Layers of Red Velvet cake with Oreo cheesecake.

MEDIUM
(8 people serving)

\$105.900

BIG
(12-15 people serving)

\$185.900



*Must be ordered 1 day in advance.

By **DULCE JESÚS MIO**

Chocolate **L** tres leches cake

Chocolate sponge cake soaked in a three-milk blend, topped with classic whipped cream.

MEDIUM
(8 people serving)

\$105.900

BIG
(12-15 people serving)

\$185.900



*Must be ordered 1 day in advance.



Product with
high sugar content

Ask about today's cake slice for **\$15.900**

Allergens:

P pepper

J ginger

L lactose

G gluten

N nuts

C mushrooms

H hemoglobin

P spicy

M seafood

O egg

V vegetarian

V vegan

DEAR CUSTOMER

Please note that if you require a personalized electronic invoice, **you must request it before closing your bill.**

If you do not request it at this time, it cannot be generated later.

Scan the QR code, fill out the form, and we'll send you your electronic invoice.



RECOGNIZE OUR SERVICE

At Tejo La Embajada, we suggest a 10% tip based on the pre-tax total of your bill. This amount is entirely voluntary when requesting the check, you may choose to accept, reject, or adjust it according to your experience with the service.

All tips collected are fully distributed to acknowledge the work of everyone involved in our service chain from the reservations team and kitchen staff to the game attendants.

If you have any comments, complaints, or suggestions, please email us at: service@tejolaembajada.com





TEJO
LA EMBAJADA



Tejo La Embajada



@tejolaembajada



320 878 9833

Avenida Carrera 24 # 76 - 20