

MENÚ

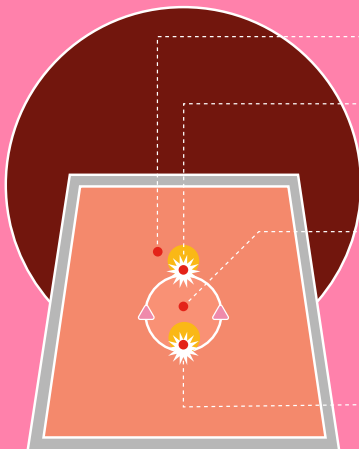
TEJO
LA EMBAJADA

TEJO LA EMBAJADA



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 11 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 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

Golden Mecha

Orgullo colombiano. El ron, con su dulzor tropical, 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

Magdalena Mule

Alegría de Caña. El ron, con su dulzor envolvente, 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

El 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 \$44.900

Jaime Molina

¡Salud por el amor entre amigos!

El aguardiente se funde con el almíbar de uchuva, el zumo de limón y el vino espumoso, inmortalizando la promesa que una canción celebró en vida.

COPA \$42.900

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

Tamayo Sour

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

COPA \$44.900

Caliventura

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

COPA \$43.900

Playita o Miedo

Parte y comparte. El ron y el viche, bebida autóctona del pacífico, se entrelazan con los cítricos del lulo, para crear un cóctel refrescante que celebra el sabor y la alegría de compartir.

JARRA \$176.700

Isla Mil Demonios

A todas las islas las une el mar. Aguardiente premium y vodka para realzar el sabor del lulo en una mezcla exótica, llena de sabor que finaliza con vino espumoso y tónica. Un trago largo que se toma en compañía.

JARRA \$176.700

Canelazo

Elevamos el cóctel clásico colombiano a un nivel inesperado.

COPA \$14.000

CERVEZAS ARTESANALES



“Refajo de gulupa”

Cerveza de la casa y gaseosa artesanal de gulupa.

REFAJO PERSONAL

\$17.200

JARRA DE REFAJO

\$58.000

VASO:
330ml

PINTA:
450ml

JARRA:
1.5L

CERVEZAS

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 IIPA

Doble IPA
Alc: 9,5% · IBUs: 85

VASO

\$19.600

PINTA

\$25.400

JARRA

\$75.500

Dala Alegría

Blonde Ale
Alc: 5,5% · IBUs: 23,6

VASO

\$18.500

PINTA

\$24.300

JARRA

\$70.900

Bárbaros Black IPA

IPA
Alc: 5,5% · IBUs: 60

VASO

\$21.900

PINTA

\$28.400

JARRA

\$84.300

DESTILADOS DE COLOMBIA

AGUARDIENTE

Néctar Sugar Free

Shot \$10.100 | Doble \$17.800 | 1/2 \$118.600 | Botella \$215.800

Néctar Verde

Shot \$10.100 | Doble \$17.800 | 1/2 \$118.600 | Botella \$215.800

Antioqueño Verde

Shot \$10.100 | Doble \$17.800 | 1/2 \$118.600 | Botella \$215.800

Néctar Reposado

Shot \$13.100 | Doble \$18.100 | Botella \$224.200

Mil Demonios

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

Antioqueño Azul

Doble \$17.800 | 1/2 \$118.600 | Botella \$215.800



Ron

Quimbaya Gold

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

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

Mezcal

Unión Joven

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

Verde

Shot \$23.300 | Doble \$43.200 | Botella \$498.700

Gin

Selva

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

Beefeater

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

Hendrick's

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

Tequila

Olmea 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



BEBIDAS

Soda de Frutos Verdes

Infusión carbonatada de limonaria, manzana verde, pera y limón.

\$10.900

Sparkling Lulo

Lulo, limón, romero y soda.

\$10.900

Ginger Miel

Jengibre, miel, limón y soda.

\$10.900

RedBull

Bebida energizante con y sin azúcar.

\$16.000

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

SABOR EMBAJADOR

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

1

Activación sensorial



Boyacá

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

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



Muiscas

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

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



Chía y Súa

Cóctel Canelazo: Infusión de panela, canela y aguardiente.

Bocado: Arepa de maíz choclo rellena de queso mozzarella.



Cierre

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

P
L
C
J
A

\$121.000
(por persona)

★ Cata 3 cócteles.
▼ Cata 4 bocados.

\$154.900
(por persona)

★ 1 Pasaporte informativo.
▼ 1 Souvenir (llavero).
● 1 hora de tejo.
✱ ½ hora de bolirana.

Alergénicos:

H hemoglobina **P** pimienta **L** lactosa **N** nueces

P picante **G** gluten

V vegetariano **V** vegano



**Sabor
Embajador**

*si hay opción vegetariana & vegana

TEJO
LA EMBAJADA





Picada Tote

PARA PICAR

Picada TOTE

\$318.100

G
P
H
L

— (8 - 10 personas) —

Chicharrón (450 grs) · Chorizo (220 grs) · Carne de Cerdo (300 grs) · Pollo crocante (250 grs) · Empanadas de carne y papá (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.

G
P
H
L

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.

V
G
P
L
N

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:

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



BOCADOS

G
P
M
P

Langostinos Apanados

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

\$35.000

Despechaditas

Arepitas de maíz pelado con carne desmechada, syrup de gulupa y mazorca desgranada.

\$16.700

Alergénicos:

M mariscos P picante G gluten
H hemoglobina P pimienta L lactosa N nueces

V vegetariano V vegano

Sánduche de Lechona



SÁNDUCHES

G P L Pollo \$35.700 Chorreado

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

G P L Pernil \$35.700 Bogotano

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

V G L Coliflor \$35.700 Crocante

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

G P L Sánduche de \$35.700 Lechona

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

G P L Sánduche \$35.700 A Caballo

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

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

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

G P Chicharrón \$35.700

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

M G P L Langostinos \$37.000

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

Nuestros sánduches vienen acompañados de papa criolla



Perreo

G P \$31.000

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

Alergénicos: M mariscos P picante G gluten
C champiñones P pimienta L lactosa N nueces

V vegetariano V vegano

* LECHONA ^P

Nuestra Bondiola de Cerdo, 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 gr

\$35.000

1.500 gr

(4 personas)

\$149.700

3.000 gr

(8 personas)

\$273.500

LOS INESPERADOS

^L ^P **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.

*Pídelo con pollo por \$17.700

^L ^P **Desquites**

\$35.400

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

*Pídelo con sobrebarriga por \$17.700

^L ^P **Mazorcada**

\$38.900

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



^G ^P **Nuggets de pollo**

\$28.300

Nuggets de pollo (100grs) acompañados de papa la francesa y salsa de tomate

^G ^P ^L **Pepito de res**

\$28.300

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

Alergénicos: ^M mariscos ^P picante ^G gluten ^H hemoglobina ^P pimienta ^L lactosa ^N nueces

^V vegetariano ^V vegano

TORTAS

De **LUISA POSTRES**



Birthday Cake **L**

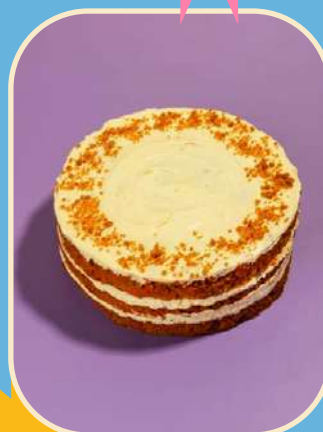
Ideal para cumpleaños. Clásica torta de vainilla, leche, queso crema y felicidad. ¡Te hará recordar tu infancia!

MEDIANA
(8 personas)

\$105.900

GRANDE
(12-15 personas)

\$185.900



L Torta de Zanahoria

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

MEDIANA
(8 personas)

\$105.900

GRANDE
(12-15 personas)

\$185.900

Red Velvet **L**

Capas de torta de Red Velvet con cheesecake de Oreo.

MEDIANA
(8 personas)

\$105.900

GRANDE
(12-15 personas)

\$185.900



Torta de Brownie

¡No es una torta de chocolate! Es una torta de brownie. Muy melcochuda compacta y cremosa. Con salsa de masa de galleta a base de queso crema.

L

MEDIANA
(8 personas)

\$105.900

GRANDE
(12-15 personas)

\$185.900



Producto con alto contenido de azúcar

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

Alergénicos:

M mariscos **P** picante **G** gluten
H hemoglobina **P** pimienta **L** lactosa **N** nueces

V vegetariano **V** 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