



**ESPAÑOL**

**ENGLISH**

TEJO  
**LA EMBAJADA**





**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

## 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

## 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.

## El Gringo Perdido

**¿Cómo se dice Old Fashioned en español?**

Whiskey infundado 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.

## Jaime Molina

**¡Salud por el amor entre amigos!**

El aguardiente se funde con el cordial 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 PREMIUM \$62.900

Elévalo con Ginebra Hendrick's.

## 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.

## 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.

## 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

### 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

### Canelazo

Cóctel clásico colombiano.

\$15.900



### Aguardiente Premium

#### 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

### 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

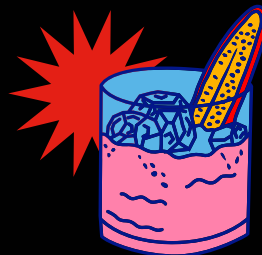
Shot \$10.100 | Doble \$17.800 | Botella \$215.800

## 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

### 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

## 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 mandarino 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 Sús

**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.

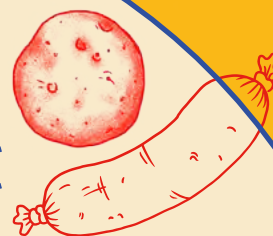
**Alergénicos:** J jengibre G gluten C champiñones P picante  
P pimienta L lactosa N nueces H hemoglobina M mariscos O huevo

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 Chorreado** **\$35.700**

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

**G P L O** **Pernil Bogotano** **\$35.700**

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

**V G P L P N O** **Coliflor Crocante** **\$35.700**

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 <sup>P</sup>

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

### <sup>L</sup> Crocante de queso \$14.200

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

### <sup>V</sup> <sup>P</sup> <sup>C</sup> 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.

### <sup>V</sup> <sup>P</sup> <sup>C</sup> 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

### <sup>P</sup> <sup>L</sup> Desquites \$23.600

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

\*Pídelo con sobrecarrija por \$17.700

### <sup>L</sup> <sup>P</sup> Mazorcada \$38.900

Fresh corn sautéed with pork bondiola, hogao, Saravena cheese, and chives, served with a chontaduro and chili pepper sweet.



### <sup>G</sup> <sup>P</sup> Nuggets \$34.000

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

### <sup>G</sup> <sup>P</sup> <sup>L</sup> 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: <sup>J</sup> jengibre <sup>G</sup> gluten <sup>C</sup> champiñones <sup>P</sup> picante

<sup>P</sup> pimienta <sup>L</sup> lactosa <sup>N</sup> nueces <sup>H</sup> hemoglobina <sup>M</sup> mariscos <sup>O</sup> huevo

<sup>V</sup> vegetariano

<sup>V</sup> 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**



\*Se debe pedir con 1 día de antelación.

De **DULCE JESÚS MIO**



Producto con alto contenido de azúcar

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

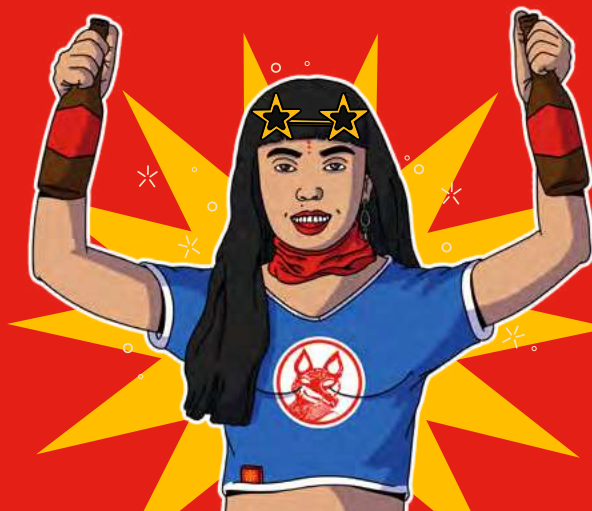
**V** vegetariano  
**Y** vegano

# 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](mailto:service@tejolaembajada.com)





TEJO  
**LA EMBAJADA**



Tejo La Embajada



@tejolaembajada



320 878 9833

Avenida Carrera 24 # 76 - 20



ENGLISH  
**MENU**

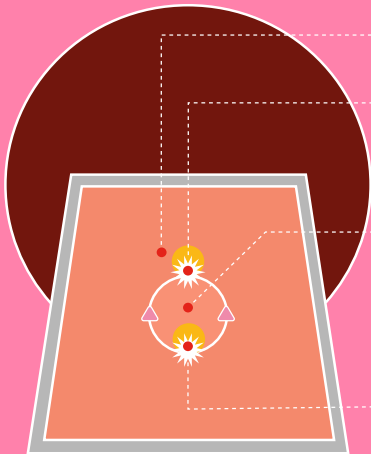
TEJO  
**LA EMBAJADA**

# TEJO LA EMBAJADA



· enjoy the best meals to play tejo · enjoy the best meals to play tejo · enjoy the best meals to play

## HOW TO PLAY



## SCORE – PRICES – BOOKING

**1 Mano**  
+1 points

If there's no mecha, bocín or moñona, the winning tejo is the one closest to the bocín.

**3 ¡Mecha!**  
+3 points

Whoever hits the mecha wins.

**6 Bocín**  
+6 points

Whoever lands inside the bocín wins.

**9 ¡Moñona!**  
+9 points

Whoever hits the mecha and lands inside the bocín wins.

## Chico

The first team to reach 21 points wins the chico.

### Tejo

From 1 -> 6 pm

From 6 -> 8 pm

From 8 -> 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



**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.

# CÓCTELES

## 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

## 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

## 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.

## 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.

## Jaime Molina

**Cheers to the love between friends!** The aguardiente blends with the goldenberry syrup, lime juice, and sparkling wine, immortalizing the promise that a song once celebrated in life.

CUP \$42.900

## 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.

## 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.

## 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.

## 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

### 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

### Canelazo

A traditional Colombian cocktail.

\$15.900



### Premium Aguardiente

#### 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

### 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

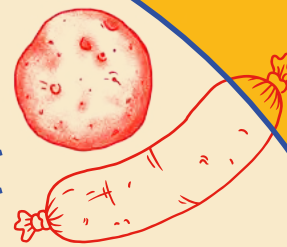
**V** vegetarian

**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**

**Crispy Chicken** \$35.700

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

**Bogotano Pork Leg** \$35.700

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

**Crispy Cauliflower** \$35.700

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

**Lechona Sandwich** \$35.700

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

**"A Caballo" Sandwich** \$35.700

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

**Mushrooms and Almond Chesse** \$37.000

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

**Crispy Pork Belly** \$35.700

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

**Crispy Shrimp** \$37.000

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

— All our sandwiches are served with Colombian yellow potatoes. —



**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 Y vegan

# \* LECHONA <sup>P</sup>

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

Single serving

▶ 350 g

\$35.000

## Cojín de Lechona\*

Must be ordered two days in advance.

▶ 1.500 g

(Serves 4 people)

\$149.700

▶ 3.000 g

(Serves 8 people)

\$273.500



## THE UNEXPECTED



### <sup>L</sup> Crunchy Cheese <sup>V</sup> <sup>P</sup> \$14.200

Crunchy Paipa cheese filled with guava paste.

### <sup>V</sup> <sup>V</sup> <sup>P</sup> 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.

### <sup>V</sup> <sup>G</sup> <sup>P</sup> "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

### <sup>P</sup> <sup>L</sup> <sup>P</sup> 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

### <sup>L</sup> <sup>P</sup> Mazorcada \$38.900

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



### <sup>G</sup> <sup>P</sup> Nuggets \$34.000

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

### <sup>G</sup> <sup>P</sup> <sup>L</sup> 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:

<sup>P</sup> pepper

<sup>J</sup> ginger

<sup>L</sup> lactose

<sup>G</sup> gluten

<sup>N</sup> nuts

<sup>C</sup> mushrooms

<sup>H</sup> hemoglobin

<sup>P</sup> spicy

<sup>M</sup> seafood

<sup>O</sup> egg

<sup>V</sup> vegetarian

<sup>V</sup> vegan

# CAKES

By **LUISA POSTRES**



## Birthday Cake **L**

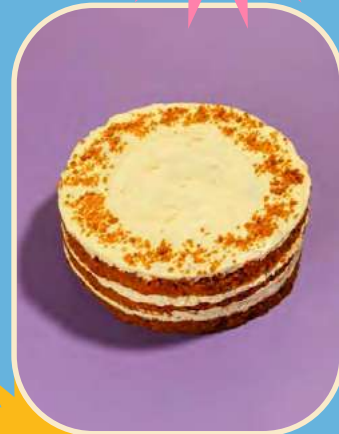
Perfect for birthdays. A classic vanilla cake with milk, cream cheese, and pure happiness. It will take you back to your childhood!

**MEDIUM**  
(8 people serving)

**BIG**  
(12-15 people serving)

**\$105.900**

**\$185.900**



## Carrot Cake **L**

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

**MEDIUM**  
(8 people serving)

**BIG**  
(12-15 people serving)

**\$105.900**

**\$185.900**

## Red Velvet **L**

Layers of Red Velvet cake with Oreo cheesecake.

**MEDIUM**  
(8 people serving)

**BIG**  
(12-15 people serving)

**\$105.900**

**\$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)

**BIG**  
(12-15 people serving)

**\$105.900**

**\$185.900**



\*Must be ordered 1 day in advance.



Product with  
high sugar content

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

**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

# 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](mailto:service@tejolaembajada.com)





TEJO  
**LA EMBAJADA**



Tejo La Embajada



@tejolaembajada



320 878 9833

Avenida Carrera 24 # 76 - 20