

TEJO  
**LA EMBAJADA**

**MENÚ**

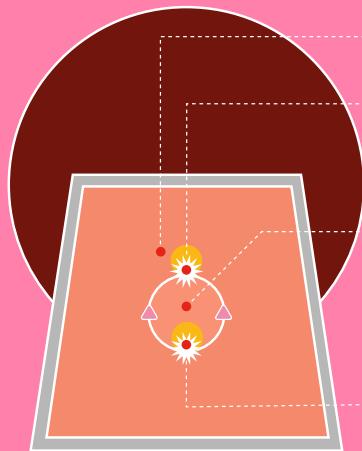


# TEJO LA EMBAJADA



## 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.

**Chico**

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

**9 ¡Moñona!**  
+9 puntos

Gana quien estalle la mecha y quede adentro del bocín.

**Tejo**

De 1 a 6 pm



\$50.000

De 6 a 8 pm

\$60.000

De 8 a 11 pm

\$70.000

**Rooftop**



\$150.000

**Bolirana**



\$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

## Magdalena Mule

**Alegria 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

## Jaime Molina

**iSalud 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

## 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

## 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

## Canelazo

Elevamos el cóctel clásico colombiano a un nivel inesperado.

## 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

## 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

## Entre la Sabana

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

COPA \$42.900

## 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

## 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

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

## Tequila

### Olmeca 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

## 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

## 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 mandarino 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 sobrebarriga y reducción de gulupa.



## Chía y Súe

**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)

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

Alergénicos:

J jengibre

P picante

G gluten

H hemoglobina

P pimienta

L lactosa

N nueces

V vegetariano

V vegano



Sabor  
Embajador

\*Si hay opción vegetariana & vegana

TEJO  
LA EMBAJADA





Picada Tote

# PARA PICAR

## Picada **TOTE**

— (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.

\$318.100

## Picada **Moñona**

— (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.

\$117.300

## Picada **Vegetariana**

— (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.

\$104.600

## 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 C	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

### 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 Y vegano

## Sánduche de Lechona



# SÁNDUCHES

### G Pollo Chorreado \$35.700

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

### G Sánduche de Lechona \$35.700

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

### G Pernil Bogotano \$35.700

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

### G Sánduche A Caballo \$35.700

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

### G Chicharrón \$35.700

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

### M G Langostinos \$37.000

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

### V G Coliflor Crocante \$35.700

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

### Y G Hongos y Queso de Almendra \$37.000

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

— Nuestros sánduches vienen acompañados de papa criolla —



### Perreo \$31.000

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

Alergénicos: M mariscos P picante G gluten  
C champiñones P pimienta L lactosa N nueces | V vegetariano V vegano

# \* LECHONA ®

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

**Porción individual** ► **350 gr**  
\$35.000

**Cojín de Lechona\***  
\*Se debe pedir con 2 días de antelación.

► **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 G 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 G 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

### L P Desquites \$35.400

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

\*Pídela con sobrebarbilla 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 sándwiches 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) 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



## Torta de Zanahoria

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

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

\$105.900 \$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) GRANDE (12-15 personas)

\$105.900 \$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](mailto:service@tejolaembajada.com)



**TEJO  
LA EMBAJADA**



Tejo La Embajada



@tejolaembajada



320 878 9833

Avenida Carrera 24 # 76 - 20