



ESPAÑOL

ENGLISH

TEJO
LA EMBAJADA



MENÚ

TEJO
LA EMBAJADA

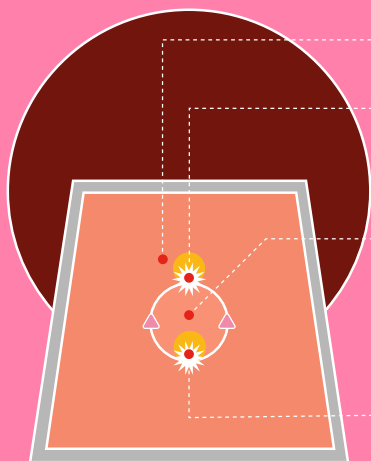
TEJO LA EMBAJADA



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 11 pm

🕒 1 hr

\$40.000

\$50.000

\$60.000

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

Nectar Reposado, Mezcal Unión, almíbar de toronja, zumo de limón, gotas de angostura y soda.

COPA \$34.900

JARRA \$143.600

Golden Mecha

Ron Quimbaya, almíbar de mango y piña, zumo de limón y soda.

COPA \$33.900

JARRA \$143.600

Magdalena Mule

Ron Quimbaya Gold, Jengibre, miel y soda.

COPA \$33.900

El Gringo Perdido

Whiskey macerado con hoja de coca, miel de caña, amargos amazónicos y gotas de aguardiente.

COPA \$35.900

Jaime Molina

Nectar Verde, almíbar de uchuva, zumo de limón y vino espumoso.

COPA \$33.900

Entre la Sabana

Gin Selva macerada con hierbabuena, Licor de feijoa, limón y soda.

COPA \$33.900

Tamayo Sour

Whiskey Gentleman Jack, almíbar de gulupa, limón y gotas amargas.

COPA \$35.900

Caliventura

Viche Monte Manglar, Mezcal Unión, almíbar de lulo, limón y soda.

COPA \$35.900

Man del Tejo

Une los clásicos del tejo: cerveza y aguardiente, con un toque cítrico y frutos amarillos. Refrescante y festivo.

COPA \$33.900

Playita o Miedo

Ron Quimbaya Gold, Viche Monte Manglar, almíbar de lulo, limón y soda.

JARRA \$143.600

Isla Mil Demonios

Aguardiente Mil Demonios, Vodka, Vino espumoso, almíbar de lulo, agua de romero y tónica.

JARRA \$143.600

Canelazo

Elevamos el cóctel clásico colombiano a un nivel inesperado.

COPA \$9.900

CERVEZAS ARTESANALES



“Refajo de la casa”

Cerveza de la casa y gaseosa artesanal de gulupa.

REFAJO PERSONAL

\$15.400

JARRA DE REFAJO

\$51.800

VASO:
330ml

PINTA:
450ml

JARRA:
1.5L

CERVEZAS

Pola del Pub Germania

Lager

Alc: 4,5% · IBUs: 16

VASO

\$16.500

PINTA

\$21.700

JARRA

\$63.300

Pola del Pub APA

American Pale Ale

Alc: 4,9% · IBUs: 42

VASO

\$16.500

PINTA

\$21.700

JARRA

\$63.300

Ramonas Potra Sour

Catharina Sour

Alc: 7% · IBUs: 8

VASO

\$16.500

PINTA

\$21.700

JARRA

\$63.300

Mela's Atomic IPA

Doble IPA

Alc: 9,5% · IBUs: 85

VASO

\$17.500

PINTA

\$22.700

JARRA

\$67.400

Dala Alegría

Blonde Ale

Alc: 5,5% · IBUs: 23,6

VASO

\$16.500

PINTA

\$22.000

JARRA

\$64.200

Bárbaros Black IPA

IPA

Alc: 5,5% · IBUs: 60

VASO

\$17.500

PINTA

\$22.700

JARRA

\$67.400

DESTILADOS DE COLOMBIA

AGUARDIENTE

Nectar Sugar Free

Shot \$8.400 | Doble \$14.900 | 1/2 \$98.900 | Botella \$179.900

Nectar Verde

Shot \$8.400 | Doble \$14.900 | 1/2 \$98.900 | Botella \$179.900

Antioqueño Verde

Shot \$8.400 | Doble \$14.900 | 1/2 \$98.900 | Botella \$179.900

Nectar Reposado

Shot \$10.900 | Doble \$19.900 | Botella \$199.900

Mil Demonios

Shot \$12.900 | Doble \$24.900 | Botella \$249.900

Aguardiente Amarillo

Doble \$14.900 | 1/2 \$98.900 | Botella \$179.900



Ron

Quimbaya Gold

Shot \$9.900 | Doble \$17.900 | 1/2 \$104.900 | Botella \$199.900

Havana Club 3 Años

Shot \$10.900 | Doble \$19.900 | Botella \$209.900

Santafé

Shot \$9.900 | Doble \$17.900 | Botella \$199.900

Medellín Dorado

Shot \$9.900 | Doble \$17.900 | Botella \$199.900

Ron Premium

Quimbaya Artesanal

Shot \$23.900 | Doble \$44.900 | Botella \$474.900

Viche

Monte Manglar

Shot \$13.900 | Doble \$24.900 | Botella \$249.900



WHISKY

Blended

Chivas Regal 12 años

Shot \$15.900 | Doble \$27.900

1/2 \$189.900 | Botella \$329.900

Buchanan's 12 años

Shot \$16.900 | Doble \$29.900

1/2 \$199.900 | Botella \$349.900

Buchanan's Master

Shot \$18.900 | Doble \$34.900

Botella \$399.900

Buchanan's 18 años

Shot \$34.900 | Doble \$64.900

Botella \$749.900

Single Malt

Macallan 12 años Double Cask

Shot \$39.900 | Doble \$74.900 | Botella \$899.900

Glenlivet 12 años

Shot \$18.900 | Doble \$34.900 | Botella \$399.900

Glenlivet 15 años

Shot \$24.900 | Doble \$44.900 | Botella \$499.900

Talisker 10 años

Shot \$20.900 | Doble \$39.900 | Botella \$449.900

American Whiskey

Jack Daniel's No. 7

Shot \$14.900 | Doble \$25.900 | 1/2 \$174.900 | Botella \$285.900

Jack Daniel's Gentleman Jack

Shot \$16.900 | Doble \$29.900 | Botella \$349.900

Mezcal

Unión Joven

Shot \$16.900 | Doble \$29.900 | Botella \$349.900

Verde

Shot \$18.900 | Doble \$34.900 | Botella \$399.900

Tequila

Olmecca Reposado

Shot \$12.900 | Doble \$21.900 | 1/2 \$134.900 | Botella \$249.900

Jimador Reposado

Shot \$14.900 | Doble \$24.900 | Botella \$299.900

Patron Silver

Botella \$469.900

Gin

Selva

Shot \$16.900 | Doble \$29.900 | Botella \$349.900

Beefeater

Shot \$17.900 | Doble \$32.900 | Botella \$369.900

Lonewolf - Brewdog

Shot \$18.900 | Doble \$34.900 | Botella \$399.900

Hendrick's

Shot \$20.900 | Doble \$39.900 | Botella \$449.900

Vodka

Absolut

Shot \$13.900 | Doble \$24.900 | Botella \$259.900



BEBIDAS

Soda de Frutos Verdes

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

\$9.500

Sparkling Lulo

Lulo, limón, romero y soda.

\$9.500

Ginger Miel

Jengibre, miel, limón y soda.

\$9.500

El Colombiano

Café americano en prensa francesa.

\$7.500

Infusión Tropical

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

\$9.500

Limonada de Panela

Limón mandarina y panela.

\$9.500

Jugos

Mango, mandarina, fresa.

\$9.500

Agua

Con gas y sin gas.

\$7.500

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

\$109.900
(por persona)

* Cata 3 cócteles.
▼ Cata 4 bocados.

\$139.900
(por persona)

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

Alergénicos:

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

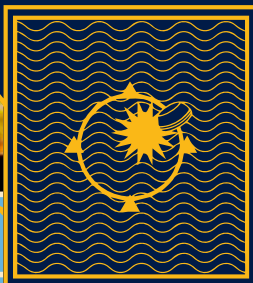
V vegetariano **V** vegano



**Sabor
Embajador**

*Si hay opción vegetariana & vegana

TEJO
LA EMBAJADA





Picada Tote

PARA PICAR

\$268.400 Picada TOTE

— (6 - 8 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 (6 uds)
Papas criollas (600 grs)
Yucas con suero (200 grs)
Arepas de choclo (6 uds) · Acompañada con suero costeño, salsa miel-mostaza y ají Tote.

\$99.000 Picada Moñona

























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

\$88.300 Picada Vegetariana

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

ARMA TU PICADA

PORCIONES:

  	Croquetas de morcilla (3 unidades)	\$10.800
  	Croquetas de remolacha (3 unidades)	\$10.800
 	Papas criollas (200gr)	\$10.800
 	Yucas con suero (100gr)	\$10.800
 	Champiñones salteados (1 porción)	\$11.900
 	Coliflor apanado (1 porción)	\$11.900
 	Arepas de choclo (3 unidades)	\$14.100
	Chorizo con miel de guayaba (1 unidad)	\$15.600
 	Mazorca con queso Paipa (3 unidades)	\$17.400
	Empanadas de carne y papa (4 unidades)	\$15.200
	Chicharrón (150gr)	\$19.000
	Carne de Cerdo asada (300gr)	\$28.500
 	Pollo Crocante (250gr)	\$29.500

BOCADOS

###

**Sánduche
de Lechona**



SÁNDUCHES

G P L Pollo Chorreado \$30.100

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

G P L Pernil Bogotano \$30.100

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

V G L Coliflor Crocante \$30.100

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

G P L Sánduche de Lechona \$30.100

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

G P L Sánduche A Caballo \$30.100

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

V G P N Hongos y Queso de Almendra \$31.200

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

G P Chicharrón \$30.100

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

G P Langostinos \$30.100

Langostinos apanados, bañados en un chorreado de hogao y leche de coco, cebolla encurtida y espinaca.

Nuestros sánduches vienen acompañados de papa criolla



Perreo
G P \$26.200

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

Alergénicos:

M mariscos **P** picante **G** gluten
H hemoglobina **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

\$29.500

1.500 gr

(4 personas)

\$126.300

3.000 gr

(8 personas)

\$230.800

LOS INESPERADOS

^L ^P Arroz \$29.900

Arroz cremoso de zetas, crema de leche y mozzarella, acompañado con 150grs de chicharrón de costilla.

^V ^V ^P No Soy Lechona \$29.500

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

^V ^G ^P Ensalada \$19.900

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

*Pídela con pollo por \$14.900

^L ^P Desquites \$18.900

Esquites de mazorca desgranada con queso saravena y mayonesa chipotle.

*Pídela con porción de sobrecarriga por \$14.900

^L ^P Mazorcada \$32.800

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



^G ^P Nuggets de pollo \$23.900

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

^G ^P Pepito de res \$23.900

2 mini sándwich 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)

\$93.500

GRANDE
(12-15 personas)

\$132.000



Torta de Zanahoria **L**

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

MEDIANA
(8 personas)

\$93.500

GRANDE
(12-15 personas)

\$132.000

Red Velvet **L**

Capas de torta de Red Velvet con cheesecake de Oreo.

MEDIANA
(8 personas)

\$95.500

GRANDE
(12-15 personas)

\$169.000



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)

\$95.500

GRANDE
(12-15 personas)

\$169.000



Producto
con alto contenido
de azúcar

Pregunta por la porción de torta del día por **\$13.900**

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



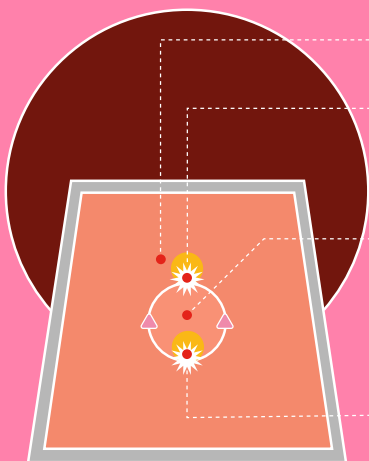
ENGLISH
MENU

TEJO
LA EMBAJADA

TEJO LA EMBAJADA



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 a 6 pm

From 6 a 8 pm

From 8 a 11 pm

🕒 1 hr

\$40.000

\$50.000

\$60.000

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.

COCKTAILS

Embajadora

Nectar Reposado, Mezcal Unión, grapefruit syrup, fresh lime juice, a dash of Angostura bitters, and soda.

CUP \$34.900

JAR \$143.600

Golden Mecha

Quimbaya Rum, mango and pineapple syrup, fresh lime juice, and soda.

CUP \$33.900

JAR \$143.600

Magdalena Mule

Quimbaya Gold Rum, ginger, honey, and soda.

CUP \$33.900

El Gringo Perdido

Whiskey infused with coca leaf, sugar cane honey, Amazonian bitters, and a splash of aguardiente.

CUP \$35.900

Jaime Molina

Nectar Verde, goldenberry syrup, fresh lime juice, and sparkling wine.

CUP \$33.900

Entre la Sabana

Selva Gin infused with mint, feijoa liqueur, lime, and soda.

CUP \$33.900

Tamayo Sour

Gentleman Jack Whiskey, passion fruit (gulupa) syrup, lime, and aromatic bitters.

CUP \$35.900

Caliventura

Monte Manglar Viche, Mezcal Unión, lulo syrup, lime, and soda.

CUP \$35.900

Man del Tejo

Brings together the Tejo classics—beer and aguardiente—with a citrus twist and yellow fruits. Refreshing and festive.

CUP \$33.900

Playita o Miedo

Quimbaya Gold Rum, Monte Manglar Viche, lulo syrup, lime, and soda.

JAR \$143.600

Isla Mil Demonios

Mil Demonios Aguardiente, vodka, sparkling wine, lulo syrup, rosemary water, and tonic.

JAR \$143.600

Canelazo

Classic Colombian cocktail with aguardiente, aguapanela, anise, and cinnamon.

CUP \$9.900

CRAFT BEERS



“Refajo de la casa”

House beer and handcrafted passion fruit (gulupa) soda.

PERSONAL REFAJO

\$15.400

JAR OF REFAJO

\$51.800

GLASS:
330ml

PINT:
450ml

JAR:
1.5L

BEERS

Pola del Pub

Germania

Lager

Alc: 4,5% · IBUs: 16

GLASS

\$16.500

PINT

\$21.700

JAR

\$63.300

Pola del Pub

APA

American Pale Ale

Alc: 4,9% · IBUs: 42

GLASS

\$16.500

PINT

\$21.700

JAR

\$63.300

Ramonas

Potra Sour

Catharina Sour

Alc: 7% · IBUs: 8

GLASS

\$16.500

PINT

\$21.700

JAR

\$63.300

Mela's

Atomic IPA

Doble IPA

Alc: 9,5% · IBUs: 85

GLASS

\$17.500

PINT

\$22.700

JAR

\$67.400

Dala

Alegría

Blonde Ale

Alc: 5,5% · IBUs: 23,6

GLASS

\$16.500

PINT

\$22.000

JAR

\$64.200

Bárbaros

Black IPA

IPA

Alc: 5,5% · IBUs: 60

GLASS

\$17.500

PINT

\$22.700

JAR

\$67.400

COLOMBIAN SPIRITS

AGUARDIENTE

Nectar Sugar Free

Shot \$8.400 | Double \$14.900 | 1/2 \$98.900 | Bottle \$179.900

Nectar Verde

Shot \$8.400 | Double \$14.900 | 1/2 \$98.900 | Bottle \$179.900

Antioqueño Verde

Shot \$8.400 | Double \$14.900 | 1/2 \$98.900 | Bottle \$179.900

Nectar Reposado

Shot \$10.900 | Double \$19.900 | Bottle \$199.900

Mil Demonios

Shot \$12.900 | Double \$24.900 | Bottle \$249.900

Aguardiente Amarillo

Double \$14.900 | 1/2 \$98.900 | Bottle \$179.900



Rum

Quimbaya Gold

Shot \$9.900 | Double \$17.900 | 1/2 \$104.900 | Bottle \$199.900

Havana Club 3 years

Shot \$10.900 | Double \$19.900 | Bottle \$209.900

Santafé

Shot \$9.900 | Double \$17.900 | Bottle \$199.900

Medellín Dorado

Shot \$9.900 | Double \$17.900 | Bottle \$199.900

Premium Rum

Quimbaya Artesanal

Shot \$23.900 | Double \$44.900 | Bottle \$474.900

Viche

Monte Manglar

Shot \$13.900 | Double \$24.900 | Bottle \$249.900



WHISKY

Blended

Chivas Regal 12 years

Shot \$15.900 | Double \$27.900

1/2 \$189.900 | Bottle \$329.900

Buchanan's 12 years

Shot \$16.900 | Double \$29.900

1/2 \$199.900 | Bottle \$349.900

Buchanan's Master

Shot \$18.900 | Double \$34.900

Bottle \$399.900

Buchanan's 18 years

Shot \$34.900 | Double \$64.900

Bottle \$749.900

Single Malt

Macallan 12 years Double Cask

Shot \$39.900 | Double \$74.900 | Bottle \$899.900

Glenlivet 12 years

Shot \$18.900 | Double \$34.900 | Bottle \$399.900

Glenlivet 15 years

Shot \$24.900 | Double \$44.900 | Bottle \$499.900

Talisker 10 years

Shot \$20.900 | Double \$39.900 | Bottle \$449.900

American Whiskey

Jack Daniel's No. 7

Shot \$14.900 | Double \$25.900 | 1/2 \$174.900 | Bottle \$285.900

Jack Daniel's Gentleman Jack

Shot \$16.900 | Double \$29.900 | Bottle \$349.900

Mezcal

Unión Joven

Shot \$16.900 | Double \$29.900 | Bottle \$349.900

Verde

Shot \$18.900 | Double \$34.900 | Bottle \$399.900

Tequila

Olmecca Reposado

Shot \$12.900 | Double \$21.900 | 1/2 \$134.900 | Bottle \$249.900

Jimador Reposado

Shot \$14.900 | Double \$24.900 | Bottle \$299.900

Patron Silver

Bottle \$469.900

Gin

Selva

Shot \$16.900 | Double \$29.900 | Bottle \$349.900

Beefeater

Shot \$17.900 | Double \$32.900 | Bottle \$369.900

Lonewolf - Brewdog

Shot \$18.900 | Double \$34.900 | Bottle \$399.900

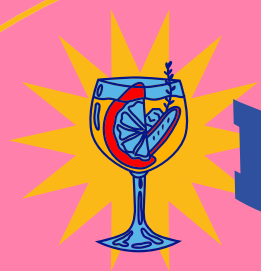
Hendrick's

Shot \$20.900 | Double \$39.900 | Bottle \$449.900

Vodka

Absolut

Shot \$13.900 | Double \$24.900 | Bottle \$259.900



DRINKS

Green Fruit Soda

Carbonated infusion of lemongrass, green apple, pear, and lemon.

\$9.500

Sparkling Lulo

Lulo, lime, rosemary, and soda.

\$9.500

Honey Ginger

Ginger, honey, lime, and soda.

\$9.500

The Colombian

Americano coffee brewed in a French press.

\$7.500

Tropical Infusion

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

\$9.500

Panela Lemonade

Mandarin lime and panela.

\$9.500

Fruit juices

Mango, tangerine, strawberry.

\$9.500

Bottle of Water

With or without carbonation.

\$7.500

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



Boyacá

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

Bite: Papas criollas topped with hogao and Paipa cheese.



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.



Chía and Súa

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

Bite: Sweet corn arepa filled with mozzarella cheese.



Cierre

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

P
L
C
J
A

\$109.900
(per person)

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

\$139.900
(per person)

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

Allergens:

H hemoglobin

M seafood

P pepper

P spicy

L lactose

G gluten

N nuts

V vegetarian

V vegan



**Ambassador's
Taste**

*Vegetarian & vegan options available

TEJO
LA EMBAJADA





 **Tote Tray**

BITES TO SHARE

TOTE Tray

G
P
H
L

\$268.400

(6 - 8 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 (6 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

G
P
H
L

\$99.000

(3 people serving)

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

Vegetarian Tray

V
G
P
L
N

\$88.300

(3 people serving)

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

BUILD YOUR TRAY

SERVINGS:

G P H	Blood sausage croquettes (3 pcs)	\$10.800
G P V	Beet croquettes (3 pcs)	\$10.800
V V	Colombian yellows potatoes (200g)	\$10.800
L V	Yuccas with suero costeño (100g)	\$10.800
P V	Sautéed mushrooms (1 portion)	\$11.900
G V	Crispy cauliflower (1 portion)	\$11.900
L V	Sweet corn arepas (3 pcs)	\$14.100
P	Chorizo with guava honey (1 piece)	\$15.600
L V	Corn on the cob with Paipa cheese (3 pcs)	\$17.400
G	Beef and potato empanadas (4 pcs)	\$15.200
P	Pork belly (150g)	\$19.000
P	Grilled pork (300g)	\$28.500
G P	Crispy chicken (250g)	\$29.500

BITES Crispy Prawns

G
P
M
P

Butterflied breaded prawns (120 g), served with green plantain chips and chipotle mayo.

\$29.900

Despechaditas

Mini arepas made from peeled corn, topped with shredded beef, gulupa syrup, and corn kernels.

\$14.100

Allergenics:

H hemoglobin

M seafood

P pepper

P spicy

L lactose

G gluten

N nuts

V

vegetarian

V

vegan

Lechona Sandwich



SANDWICHES

G
P
L

Crispy Chicken \$30.100

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

G
P
L

Bogotano Pork Leg \$30.100

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

V
G
L

Crispy Cauliflower \$30.100

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

G
P
L

Lechona Sandwich \$30.100

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

G
P
L

"A Caballo" Sandwich \$30.100

Shredded beef with hogao, fried egg, pickled onion, and citrus dressing on artisanal brioche bread.

V
G
P
N

Mushrooms and Almond Chesse \$31.200

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

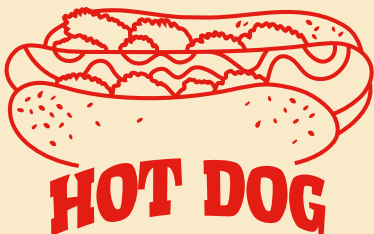
Crispy Pork Belly \$30.100

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

Crispy Shrimp \$30.100

Breaded Shrimp topped with a chorreado of hogao and coconut milk, pickled onion, and spinach.

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



HOT DOG

Perreo

G P \$26.200

Two mini chorizo-dogs on brioche and beetroot buns, honey mustard sauce, pickled onion, topped with chuguas chips.

Allergens:

H hemoglobin

M seafood

P pepper

P spicy

L lactose

G gluten

N nuts

V

vegetarian

V

vegan

* LECHONA ^P

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

Cojín de Lechona*

Must be ordered two days in advance.

Single serving

350 gr

\$29.500

1.500 gr

(Serves 4 people)

\$126.300

3.000 gr

(Serves 8 people)

\$230.800



THE UNEXPECTED



L
P

Creamy Rice

\$29.900

Creamy rice with oyster mushrooms, heavy cream, and mozzarella, served with 150g of crispy pork rib.

V
V
P

I'm Not Lechona

\$29.500

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

\$19.900

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

*Add chicken for \$14,900

L
P

Desquites

\$18.900

Esquites with Saravena cheese and chipotle mayo.

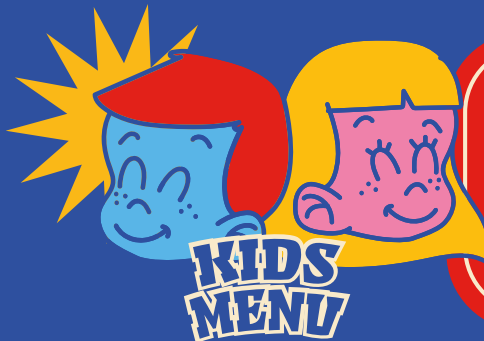
*Add a shredded beef serving for \$14,900

L
P

Mazorcada

\$32.800

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



G
P

Chicken Nuggets

\$23.900

Chicken nuggets (100g) served with French fries and ketchup.

G
P

Pepito de res

\$23.900

Two mini beef tenderloin sandwiches with lettuce, tomato, and mozzarella cheese. Served with French fries and ketchup.

Allergens:

H hemoglobin

M seafood

P pepper

P spicy

L lactose

G gluten

N nuts



vegetarian



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)

\$93.500

BIG
(12-15 people serving)

\$132.000



Carrot Cake L

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

MEDIUM
(8 people serving)

\$93.500

BIG
(12-15 people serving)

\$132.000

Red Velvet L

Layers of Red Velvet cake with Oreo cheesecake.

MEDIUM
(8 people serving)

\$95.500

BIG
(12-15 people serving)

\$169.000



Brownie Cake

It's not a chocolate cake it's a brownie cake! Fudgy, dense, and creamy, topped with a cookie dough sauce made from cream cheese.

MEDIUM
(8 people serving)

\$95.500

BIG
(12-15 people serving)

\$169.000



**Product with
high sugar content**

Ask about today's cake slice for \$13.900

Allergenics:

H hemoglobin

M seafood

P pepper

P spicy

L lactose

G gluten

N nuts



vegetarian



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