



MENÚ

TEJO
LA EMBAJADA

TEJO LA EMBAJADA

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



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



Tejo La Embajada



@tejolaembajada



322 746 2031



CERVEZAS ARTESANALES



“Refajo de la casa”

Cerveza de la casa y gaseosa artesanal de frutos verdes.

REFAJO PERSONAL

\$15.400

JARRA DE REFAJO

\$51.800

VASO:
330ml

PINTA:
450ml

JARRA:
1.5L

CERVEZAS • INVITADAS

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

Mela's

Atomic IIPA

Doble Ipa

Alc: 9,5% · IBUs: 85

VASO

\$17.500

PINTA

\$22.700

JARRA

\$67.400

Ramonas

Amazon Sour

Gose

Alc: 5,5% · IBUs: 34

VASO

\$16.500

PINTA

\$21.700

JARRA

\$63.300

Dala

Alegría

Blonde Ale

Alc: 5,5% · IBUs: 23,6

VASO

\$16.500

PINTA

\$22.000

JARRA

\$64.200

LICORES



AGUARDIENTE

Antioqueño Verde

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

Nectar Sugar Free

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

Nectar Dorado

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

Mil Demonios

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



WHISKEY

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

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

Macallan 12 años Double Cask

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

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

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

Diplomático Mantuano

Shot \$13.900 | Doble \$24.900 | Botella \$299.900

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

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

Viche

Monte Manglar

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

Bailadores

Shot \$12.900 | Doble \$22.900 | Botella \$239.900

Ginebra

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

Licor Herbal Extra Frío

Jägermeister

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

Vodka

Absolut

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



Cócteles de la Casa:

Inspirados en la riqueza de nuestras regiones, son nuestras interpretaciones en coctelería del sabor colombiano.



CÓCTELES

Golden Mecha

Ron Quimbaya Gold, vino fortificado, almíbar de mango y piña, limón y soda.

COPA \$33.900

JARRA \$143.600

Embajadora

Mil Demonios, mezcal Unión, toronja, limón, gotas de angostura y soda.

COPA \$34.900

JARRA \$143.600

Magdalena Mule

Ron Quimbaya Gold, jengibre, miel y soda.

COPA \$33.900

El Gringo Perdido

Whiskey Jack Daniel's infusionado con hoja de coca, miel de caña, amargos amazónicos de la casa y gotas de aguardiente.

COPA \$35.900

Jaime Molina

Aguardiente Antioqueño, sirup de uchuva, zumo de limón y vino espumoso.

COPA \$33.900

Entre la Sabana

Ginebra Selva, licor de feijoa, limón, hierbabuena y soda.

COPA \$33.900

Tamayo Sour

Whiskey Gentleman Jack (Jack Daniel's), limón, gulupa y gotas amargas.

COPA \$35.900

Caliventura

Viche Monte Manglar, mezcal Unión, lulo, limón y soda.

COPA \$35.900

Margarita

Coctel clásico, a base de tequila reposado, mezcal, licor de naranja y zumo de limón.

COPA \$33.900

Playita o Miedo

Ron Quimbaya Gold, viche Monte Manglar, lulo, limón y soda.

JARRA \$143.600

Isla Mil Demonios

Mil Demonios, vodka, vino espumoso, lulo, agua de romero y tónica.

JARRA \$143.600

BEBIDAS

Infusión Tropical

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

\$9.500

Soda de Frutos Verdes

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

\$9.500

Agua Siembra

Con gas y sin gas.

\$7.500

Sparkling Lulo

Lulo, limón, romero y soda.

\$9.500

Miel Ginger

Jengibre, miel, limón y soda.

\$9.500

Limonada de Panela

Limón mandarina y panela

\$9.500

Agua Vivante

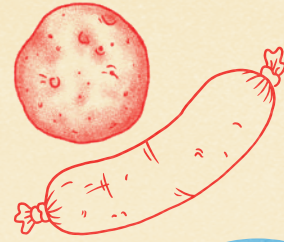
Con gas y sin gas.

\$7.500





PICADAS



G
P
H
L

Picada **TOTE**

\$268.400

(6 - 8 personas)

Arepa de choclo (6 uds) · Empanadas de carne y papá (8 uds) · Chorizo (200 grs) · Mazorca con queso (6 uds) · Croquetas de morcilla (9 uds) · Chicharrón (450 grs) · Papas criollas (600 grs) · Yucas con suero (200 grs) · Pollo crocante con salsa miel-mostaza (250 grs) · Acompañada con suero y ají Tote.

G
P
H
L

Picada **Moñona**

\$99.000

(3 personas)

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

V
G
P
L
N

Picada **Vegetariana**

\$88.300

(3 personas)

Mazorca (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 con coliflor.

ARMA TU PICADA



PORCIONES:

③ ③ ③ Croquetas de morcilla (3 uds)	\$10.800
③ ③ ④ Croquetas de "morcilla" remolacha (3 uds)	\$10.800
④ Papas criollas (200gr)	\$10.800
④ Yucas con suero (100grs)	\$10.800
③ ④ Champiñones salteados (100 grs)	\$11.900
③ ④ Coliflor apanado (90 grs)	\$11.900
④ Arepas de choclo (3 uds)	\$14.100
④ Chorizo con miel de guayaba (1 ud)	\$15.600
④ Mazorca con queso Paipa (3 uds)	\$17.400
③ Empanadas de carne y papa (4 uds)	\$15.200
④ Chicharrón (150grs)	\$19.000
③ ③ Pollo Crocante (250grs)	\$29.500



PERRO CALIENTE

Perreo

G P \$26.200

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



LECHONA

P

Carne cocinada en cerveza artesanal, arroz amarillo y arveja amarilla, acompañada de arepa de maíz pelado y cuero crocante.

Porción individual

▶ 350 gr

\$29.500

Cojín de Lechona*

*Se debe pedir con 2 días de antelación.

▶ 1.500 gr

(4 personas)

\$126.300

▶ 3.000 gr

(8 personas)

\$230.800

Alergénicos: G gluten P pimienta H hemoglobina L lactosa N nueces

V vegetariano

Sánduche de Lechona



SÁNDUCHES

G **P** **L** Pollo **\$30.100** Chorreado

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

G **P** **L** Sánduche de Lechona **\$30.100**

Bondiola cocinada en cerveza artesanal, coleslaw y salsa cítrica en pan brioche artesanal.

G **P** Chicharrón **\$30.100**

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

G **P** **L** A Caballo **\$30.100**

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



G **P** **L** Pernil **\$30.100** Bogotano

Pernil de cerdo cocinado con cerveza artesanal, queso cheddar y pimentones asados en pan brioche artesanal.

V **G** **L** Coliflor **\$30.100** Crocante

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

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

Champiñones salteados, queso de almendras, tomate y salsa de maní y coliflor en pan artesanal de remolacha.

BOWLS

G **L** **P** Bowl de Pollo **\$32.800**

Pollo a la plancha, cubos de papa y ahuyama, maíz, queso Paipa, aguacate y espinaca.

V **G** **P** Bowl Vegetariano **\$32.800**

Hongos salteados, cubos de papa y ahuyama, maíz, queso de almendras, aguacate y espinaca.

L **P** Mazorcada

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

\$32.800

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

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

TORTAS

De **LUISA POSTRES**



Birthday Cake **L**

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

MEDIANO
(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.

MEDIANO
(8 personas)

\$93.500

GRANDE
(12-15 personas)

\$132.000

Red Velvet **L**

Capas de torta de Red Velvet con cheesecake de Oreo.

MEDIANO
(8 personas)

\$95.500

GRANDE
(12-15 personas)

\$169.000



Torta de Brownie **L**

¡No es una torta de chocolate! Es una torta de brownie. Muy melcochuda y cremosa. Con salsa de cookie dough a base de queso crema. Es única.

MEDIANO
(8 personas)

\$95.500

GRANDE
(12-15 personas)

\$169.000



Alergénicos: **G** gluten **P** pimienta **H** hemoglobina **L** lactosa **N** nueces | **V** vegetariano



TEJO
LA EMBAJADA



Tejo La Embajada



@tejolaembajada



322 746 2031

Avenida Carrera 24 # 76 - 20