



ESPAÑOL

ENGLISH

TEJO
LA EMBAJADA



MENÚ

MENÚ

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 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 \$42.900

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 JARRA \$176.700

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

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

\$17.200

JARRA DE REFAJO

\$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

Mela's Atomic IIPA

Doble IPA
Alc: 9,5% · IBUs: 85

VASO

\$19.600

PINTA

\$25.400

JARRA

\$75.500

Ramonas Potra Sour

Catharina Sour
Alc: 7% · IBUs: 8

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

Mil Demonios

Shot \$15.800 | Doble \$30.700 | 1/2 \$175.000 | Botella \$311.500

Néctar Reposado

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

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

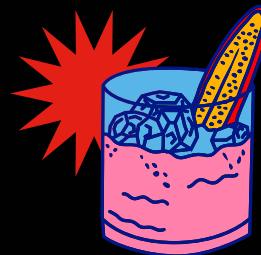
Shot \$10.100 | Doble \$17.800 | Botella \$215.800

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

Olmecca 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

Canelazo

Cóctel clásico colombiano.

\$14.000

SABOR EMBAJADOR

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

1

Activación sensorial

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 Súa

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
C
J
A

\$121.000
(por persona)

* Cata 3 cócteles.
▼ Cata 4 bocados.

\$154.900
(por persona)

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

Alergénicos:

H hemoglobina

J jengibre

P pimienta

P picante

L lactosa

G gluten

N nueces

V

vegetariano

Y

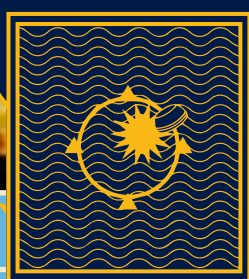
vegano



**Sabor
Embajador**

**Si hay opción vegetariana & vegana*

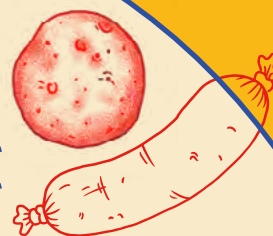
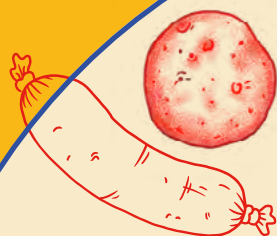
TEJO
LA EMBAJADA





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

BOGADOS

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 P L Pollo Chorreado **\$35.700**

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

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

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

V G L Coliflor Crocante **\$35.700**

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

G P L Sánduche de Lechona **\$35.700**

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

G P L Sánduche A Caballo **\$35.700**

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

V G P N C 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 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 | V vegetariano Y vegano
 C champiñones P pimienta L lactosa N nueces

* 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

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

*Pídelo con sobrecarga 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

\$34.000

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

G
P
L

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: 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



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



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 **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





TEJO
LA EMBAJADA



Tejo La Embajada



@tejolaembajada



320 878 9833

Avenida Carrera 24 # 76 - 20



ENGLISH
MENU

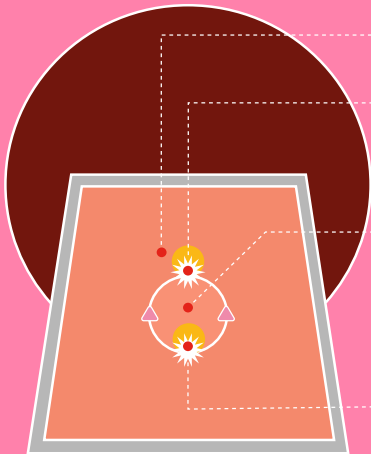
TEJO
LA EMBAJADA

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 -> 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



**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 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

Golden Mecha

Colombian pride in a glass. The rum, with its tropical sweetness, blends seamlessly with the mango and pineapple syrup, while lime juice and soda turn every sip into liquid gold. Garnished with a homemade mango and Tajín popsicle.

CUP \$42.900 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

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

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

Tamayo Sour

Tejo-style Sour. The 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

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

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

Jäger Sandía Salvaje

Seasonal cocktail. Jägermeister, watermelon juice, simple syrup and lemon juice.

COPA \$40.900 JARRA \$176.700

CRAFT BEERS



“Refajo de gulupa”

House beer and handcrafted passion fruit (gulupa) cordial syrup.

PERSONAL REFAJO

\$17.200

JAR OF REFAJO

\$58.000

GLASS:
330ml

PINT:
450ml

JAR:
1.5L

BEERS

Dala Alegría

Blonde Ale
Alc: 5,5% · IBUs: 23,6

GLASS

\$17.500

PINT

\$23.300

JAR

\$69.900

Pola del Pub Germania

Lager
Alc: 4,5% · IBUs: 16

GLASS

\$18.500

PINT

\$24.300

JAR

\$70.900

Pola del Pub APA

American Pale Ale
Alc: 4,9% · IBUs: 42

GLASS

\$18.500

PINT

\$24.300

JAR

\$70.900

Mela's Atomic IIPA

Doble IPA
Alc: 9,5% · IBUs: 85

GLASS

\$19.600

PINT

\$25.400

JAR

\$75.500

Ramonas Potra Sour

Catharina Sour
Alc: 7% · IBUs: 8

GLASS

\$18.500

PINT

\$24.300

JAR

\$70.900

Bárbaros Black IPA

IPA
Alc: 5,5% · IBUs: 60

GLASS

\$21.900

PINT

\$28.400

JAR

\$84.300

COLOMBIAN SPIRITS

AGUARDIENTE

Néctar Sugar Free

Shot \$10.100 | Double \$17.800 | 1/2 \$118.600 | Bottle \$215.800

Néctar Verde

Shot \$10.100 | Double \$17.800 | 1/2 \$118.600 | Bottle \$215.800

Antioqueño Verde

Shot \$10.100 | Double \$17.800 | 1/2 \$118.600 | Bottle \$215.800

Mil Demonios

Shot \$15.800 | Double \$30.700 | 1/2 \$175.000 | Bottle \$311.500

Néctar Reposado

Shot \$13.100 | Double \$18.100 | Bottle \$224.200

Antioqueño Azul

Double \$17.800 | 1/2 \$118.600 | Bottle \$215.800



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

Mezcal

Unión Joven

Shot \$20.800 | Double \$37.000 | Bottle \$436.300

Verde

Shot \$23.300 | Double \$43.200 | Bottle \$498.700

Gin

Selva

Shot \$19.900 | Double \$35.400 | Bottle \$418.100

Beefeater

Shot \$21.200 | Double \$39.100 | Bottle \$442.900

Hendrick's

Shot \$29.800 | Double \$57.400 | Bottle \$573.600

Tequila

Olmeca 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



DRINKS

Green Fruit Soda

\$10.900

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

Sparkling Lulo

\$10.900

Lulo, lime, rosemary, and soda.

Honey Ginger

\$10.900

Ginger, honey, lime, and soda.

RedBull

\$16.000

Energy drink, with or without sugar.

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.

Canelazo

\$14.000

Classic Colombian cocktail.

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
C
G
A

\$121.000
(per person)

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

\$154.900
(per person)

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

Allergenic:

H hemoglobin

G ginger

P pepper

P spicy

L lactose

G gluten

N nuts



vegetarian



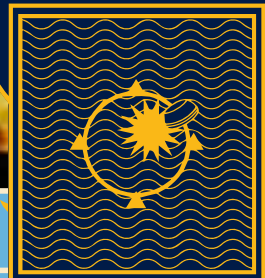
vegan



**Ambassador's
Taste**

**Vegetarian & vegan options available*

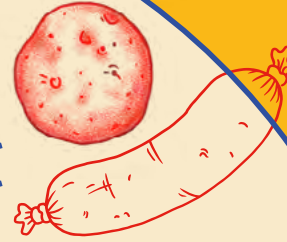
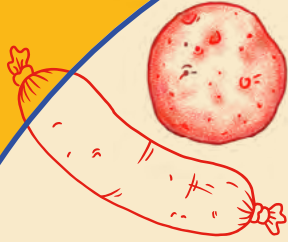
TEJO
LA EMBAJADA





 **Tote Tray**

BITES TO SHARE



TOTE Tray

\$318.100†

— (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:

ⓐ ⓑ ⓓ	Blood sausage croquettes (3 pcs)	—————	\$12.800
ⓐ ⓑ ⓓ	Beet croquettes (3 pcs)	—————	\$12.800
ⓓ	Colombian yellows potatoes (200g)	—————	\$12.800
ⓓ	Yuccas with suero costeño (100g)	—————	\$12.800
ⓓ ⓑ ⓓ	Sautéed mushrooms (1 portion)	—————	\$14.100
ⓐ ⓓ	Crispy cauliflower (1 portion)	—————	\$14.100
ⓓ	Sweet corn arepas (3 pcs)	—————	\$16.700
ⓐ	Chorizo with guava honey (1 piece)	—————	\$18.500
ⓐ ⓓ ⓓ	Corn on the cob with Paipa cheese (3 pcs)	—————	\$20.600
ⓐ ⓓ	Beef and potato empanadas (4 pcs)	—————	\$18.000
ⓐ	Pork belly (150g)	—————	\$22.500
ⓐ	Grilled pork (300g)	—————	\$33.800
ⓐ ⓐ	Crispy chicken (250g)	—————	\$35.000

BITES Crispy Shrimp

ⓓ ⓑ ⓓ ⓓ ⓓ ⓓ ⓓ ⓓ ⓓ

Butterflied breaded shrimp (120 g), served with green plantain chips and chipotle mayo and a citrus sauce.

\$35.000

Despechaditas

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

\$16.700

Allergenic: ⓓ seafood ⓓ spicy ⓐ gluten
 ⓓ hemoglobin ⓓ pepper ⓓ lactose ⓓ nuts

ⓓ vegetarian ⓓ 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 beef with hogao, fried egg, pickled onion, and citrus dressing 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 shrimp topped with hogao and coconut milk, pickled onion, citrus sauce, and spinach.

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



Perreo \$31.000

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

Allergenic: **H** hemoglobin **M** seafood **P** pepper **P** spicy **L** lactose **G** gluten **N** nuts | **V** vegetarian **Y** 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

\$35.000

▶ 1.500 gr

(Serves 4 people)

\$149.700

▶ 3.000 gr

(Serves 8 people)

\$273.500



THE UNEXPECTED



^L
^P

Crunchy Cheese

\$14.200

Crunchy Paipa cheese filled with guava paste.

^V
^V
^P

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.

^V
^G
^P

"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

^L
^P

Desquites

\$35.400

^P Esquites with Saravena cheese and chipotle mayo.

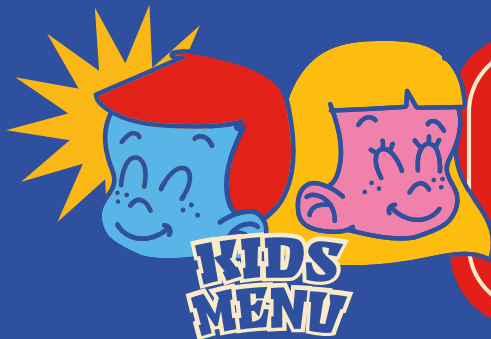
*Add shredded beef for \$14,900

^L
^P

Mazorcada

\$38.900

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



^G
^P

Nuggets

\$34.000

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

^G
^P
^L

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.

Allergenic:

^H hemoglobin

^M seafood

^P pepper

^P spicy

^L lactose

^G gluten

^N nuts

^V

vegetarian

^V

vegan

TORTAS

De **LUISA POSTRES**



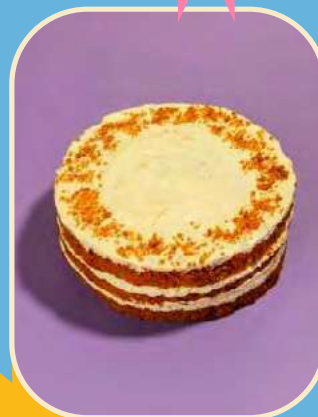
Birthday Cake **L**

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



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

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