MENÚ

SELECCIONA TU IDIOMA/
CHOOSE YOUR LANGUAGE:

# ESPAÑOL

# ENGLISH

TEJO
LA EMBAJADA

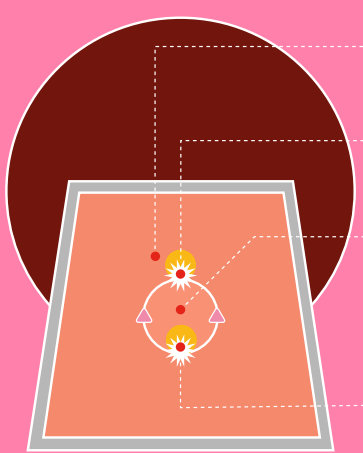

MENÚ
TEJO
LA EMBAJADA

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.

**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 12 pm | Rooftop | Bolirana |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 hr | $50.000 | $60.000 | $70.000 | 1 hr $150.000 | 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

**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

## Gol de Yepes

**Los sabores del hincha.** El aguardiente Premium Naciente se funde con el alma del bocadillo y la profundidad ancestral del té de hoja de coca. Adicionando pimienta negra y cardamomo que se equilibran con el brillo del zumo de limón.

COPA $43.900

## 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.

## 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.

## 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 PREMIUM $58.900

Elévalo con Whiskey Gentleman Jack.

## 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.

## 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.

## 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

## 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

## Club Colombia Dorada
**Lager**
**Alc: 4,7% · IBUs: 18-20**

| VASO | PINTA | JARRA |
|---|---|---|
| $18.500 | $23.300 | $70.900 |

## Corona Cero
**Lager Pilsner**
**Alc: 0% · IBUs: 10**

| BOTELLA |
|---|
| $16.900 |

| VASO: | PINTA: | JARRA: |
|---|---|---|
| 330ml | 450ml | 1.5L |

### Dala
## Alegría
**Blonde Ale**
**Alc: 5,5% · IBUs: 23,6**

| VASO | PINTA | JARRA |
|---|---|---|
| $17.500 | $22.300 | $69.900 |

### Dala
## Perrenque
**English Porter**
**Alc: 5,6% · IBUs: 25**

| VASO | PINTA | JARRA |
|---|---|---|
| $17.500 | $22.300 | $69.900 |

### Pola del Pub
## APA
**American Pale Ale**
**Alc: 4,9% · IBUs: 42**

| VASO | PINTA | JARRA |
|---|---|---|
| $18.500 | $23.300 | $70.900 |

### Pola del Pub
## Germania
**Lager**
**Alc: 4,5% · IBUs: 16**

| VASO | PINTA | JARRA |
|---|---|---|
| $18.500 | $23.300 | $70.900 |

### Pola del Pub
## IPA
**India Pale Ale**
**Alc: 6,2% · IBUs: 78**

| VASO | PINTA | JARRA |
|---|---|---|
| $20.900 | $25.900 | $81.200 |

### Mela's
## Atomic IIPA
**Doble IPA**
**Alc: 9,5% · IBUs: 85**

| VASO | PINTA | JARRA |
|---|---|---|
| $20.900 | $25.900 | $81.200 |

### Ramonas
## Potra Sour
**Catharina Sour**
**Alc: 7% · IBUs: 8**

| VASO | PINTA | JARRA |
|---|---|---|
| $20.900 | $25.900 | $81.200 |

## Refajo de gulupa
Cerveza de la casa y cordial de gulupa.

| REFAJO PERSONAL | JARRA DE REFAJO |
|---|---|
| $17.200 | $65.000 |

## Refajo Cero
Cerveza sin alcohol y cordial de gulupa.

| REFAJO PERSONAL | JARRA DE REFAJO |
|---|---|
| $17.200 | $65.000 |

# DESTILADOS DE COLOMBIA

## AGUARDIENTE

### Naciente sin azúcar
Shot $10.100 | Doble $17.800 | Botella $215.800

### 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

### Aguardiente Premium
### Naciente Triple Destilación
Shot $12.900 | Doble $23.900 | Botella $279.500

### 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

### Naciente Blanco
Shot $11.900 | Doble $22.900 | Botella $269.800

### 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

### 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

## 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 — $10.900
Mora, fresa, limón y soda.

## Sparkling Lulo — $10.900
Lulo, limón, romero y soda.

## Ginger Miel — $10.900
Jengibre, miel, limón y soda.

## El Colombiano — $7.500
Café americano en prensa francesa.

## Infusión Tropical — $10.900
Infusión de flor de jamaica, mandarina y fresa (sin azúcar).

## Limonada de Panela — $10.900
Limón mandarino y panela.

## Jugos — $10.900
Mango, mandarina, fresa.

## Agua — $9.000
Con gas y sin gas.

# Cócteles sin alcohol

## Cóctel sin alcohol de Lulo — $19.000
Cordial de Lulo, gaseosa de jengibre y soda, decorado con lulo deshidratado y flor de pensamiento.

## Cóctel sin alcohol de Jengibre — $19.000
Elixir de jengibre, tónica, zumo de limón, decorado con piña deshidratada y flor de pensamiento.




## 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 Muiscas

**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 Súe

**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 hora de tejo.
- ❊ ½ hora de bolirana.
- ✹ 1 Pasaporte informativo.
- ▼ 1 Souvenir (llavero).

*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




# PICADAS

## TOTE

G P H L O

$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.

## Moñona

G P H L

$123.900

(3 - 4 personas)

Chicharrón (150 grs) · Chorizo (110 grs) Croquetas de morcilla (3 uds) Mazorca con queso Paipa (4 uds) Papas criollas (200 grs) · Pollo crocante (100 grs) · Arepa de choclo (4 uds) · Acompañada con suero costeño y ají Tote.

## Vegetariana

V G P L N

$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.

# PARA PICAR

**Arma tu propia picada, elige las porciones que quieras**

| | | | |
|---|---|---|---|
| P Chicharrón (150grs) | $22.500 | V L Yucas con suero (100grs) | $12.800 |
| P Carne de Cerdo asada (300grs) | $33.800 | V L Arepas de choclo (3 unidades) | $16.700 |
| P G O Pollo Crocante (250grs) | $35.000 | V L P Mazorca con queso Paipa (3 unidades) | $20.600 |
| P Lomo de res a la plancha (250grs) | $39.900 | P G Empanadas de carne y papa (4 unidades) | $18.000 |
| P Chorizo con miel de guayaba (1 unidad) | $18.500 | V P C Champiñones salteados (1 porción) | $14.100 |
| H P G Croquetas de morcilla (3 unidades) | $12.800 | O V G Coliflor apanado (1 porción) | $14.100 |
| V Papas criollas (200grs) | $12.800 | G P V Croquetas de remolacha (3 unidades) | $12.800 |

# BOCADOS

## P G P M O Langostinos Apanados

Langostinos apanados en corte mariposa, (120 grs), acompañados de chips de plátano verde, mayonesa chipotle y salsa cítrica.

$35.000

## P Despe-chaditas

Arepitas 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




# SÁNDUCHES

## Pollo Chorreado — $35.700
G P L O

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

## Pernil Bogotano — $35.700
G P L O

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

## Coliflor Crocante — $35.700
V G L P N O

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

## Sánduche de Lechona — $35.700
G P L O

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

## Sánduche A Caballo — $35.700
G P L O

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

## Hongos y Queso de Almendra — $37.000
Y G P N C

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

## Chicharrón — $35.700
G P O

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

## Langostinos — $37.000
M G P L O

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

**Nuestros sánduches vienen acompañados de papa criolla**




## Perreo — $31.000
P G O

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 · P pimienta · L lactosa · N nueces · H hemoglobina · M mariscos · O huevo

V vegetariano · Y vegano

# LECHONA (P)

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

**Porción individual** ▶ 350 grs — $35.000

## Cojín de Lechona*

*Se debe pedir con 2 días de antelación.

▶ 1.500 grs (4 personas) — $149.700

▶ 3.000 grs (8 personas) — $273.500

# LOS INESPERADOS

### (L) 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.

*Pídela con pollo por $17.700

### (P) (L) (P) (O) Desquites $23.600

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

*Pídelo con sobrebarriga por $17.700

### (L) (P) Mazorcada $38.900

Mazorca fresca salteada en bondiola de cerdo, hogao, queso saravena y cebollín. 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 mozarella. Acompañado de jugo a elección, papa a la francesa y salsa de tomate.

*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

# TORTAS

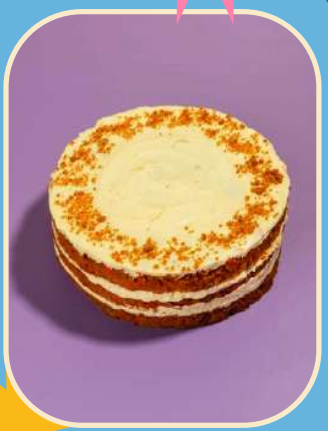
De **LUISA POSTRES**



## 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 |

*Se debe pedir con 1 día de antelación.

De **DULCE JESÚS MIO**



## 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.

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 (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

MENÚ

# TEJO LA EMBAJADA

Tejo La Embajada

@tejolaembajada

320 878 9833

Avenida Carrera 24 # 76 - 20

ENGLISH

# MENU

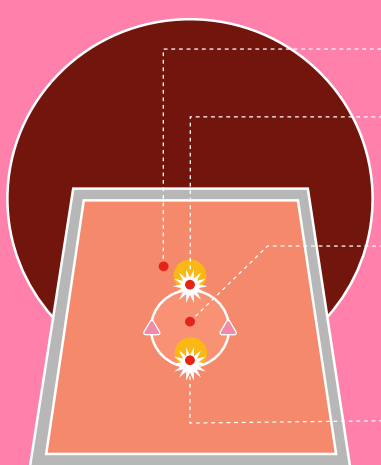
TEJO

LA EMBAJADA

TEJO
# LA EMBAJADA




## HOW TO PLAY



**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.

## SCORE – PRICES – BOOKING

| Tejo | From 1 -› 6 pm | From 6 -› 8 pm | From 8 -› 12 pm | Rooftop | Bolirana |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 hr | $50.000 | $60.000 | $70.000 | 1 hr $150.000 | 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

**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

## Gol de Yepes

**The Fan's Flavors.** Naciente Premium Aguardiente blends with the soul of the "bocadillo" and the ancestral depth of coca leaf tea. Adding black pepper and cardamom that balance out with the brightness of fresh lemon juice.

COPA $43.900

## 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.

## 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.

## 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.

## 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.

## 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.

## 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

## 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

# BEERS

## Club Colombia Dorada
Lager
Alc: 4,7% · IBUs: 18-20

| GLASS | PINT | JAR |
|---|---|---|
| $18.500 | $23.300 | $70.900 |

## Corona Cero
Lager Pilsner
Alc: 0% · IBUs: 10

| BOTTLE |
|---|
| $16.900 |

| GLASS: | PINT: | JAR: |
|---|---|---|
| 330ml | 450ml | 1.5L |

### Dala
## Alegría
Blonde Ale
Alc: 5,5% · IBUs: 23,6

| GLASS | PINT | JAR |
|---|---|---|
| $17.500 | $22.300 | $69.900 |

### Dala
## Perrenque
English Porter
Alc: 5,6% · IBUs: 25

| GLASS | PINT | JAR |
|---|---|---|
| $17.500 | $22.300 | $69.900 |

### Pola del Pub
## APA
American Pale Ale
Alc: 4,9% · IBUs: 42

| GLASS | PINT | JAR |
|---|---|---|
| $18.500 | $23.300 | $70.900 |

### Pola del Pub
## Germania
Lager
Alc: 4,5% · IBUs: 16

| GLASS | PINT | JAR |
|---|---|---|
| $18.500 | $23.300 | $70.900 |

### Pola del Pub
## IPA
India Pale Ale
Alc: 6,2% · IBUs: 78

| GLASS | PINT | JAR |
|---|---|---|
| $20.900 | $25.900 | $81.200 |

### Mela's
## Atomic IIPA
Doble IPA
Alc: 9,5% · IBUs: 85

| GLASS | PINT | JAR |
|---|---|---|
| $20.900 | $25.900 | $81.200 |

### Ramonas
## Potra Sour
Catharina Sour
Alc: 7% · IBUs: 8

| GLASS | PINT | JAR |
|---|---|---|
| $20.900 | $25.900 | $81.200 |

## Refajo de gulupa
House beer with gulupa cordial.

| PERSONAL REFAJO | JAR OF REFAJO |
|---|---|
| $17.200 | $65.000 |

## Non alcoholic Refajo
Non-alcoholic beer with gulupa cordial.

| PERSONAL REFAJO | JAR OF REFAJO |
|---|---|
| $17.200 | $65.000 |

# COLOMBIAN SPIRITS

## AGUARDIENTE

### Naciente Sugar Free
Shot $10.100 | Double $17.800 | Bottle $215.800

### 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

### Premium Aguardiente

### Naciente Triple Distilled
Shot $12.900 | Double $23.900 | Bottle $279.500

### 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

### Naciente - White Rum
Shot $11.900 | Double $22.900 | Bottle $269.800

### 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

### 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

## 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 Muiscas

**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 Súe

**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




# TRAYS

G P H L O

## TOTE

$318.100

(8 - 10 people serving)

Pork Belly (450 g) · Colombian Sausage (220 g) · Pork (300 g) Crispy Chicken (250 g) · Beef & Potato Empanadas (8 pcs) Blood Sausage Croquettes (9 pcs) · Corn on the Cob with Paipa Cheese (8 pcs) · Colombian Baby Potatoes (600 g) Cassava with Suero (200 g) · Sweet Corn Arepas (8 pcs) Served with Colombian Suero, Honey Mustard Sauce, and Tote Chili Sauce.

G P H L

## Moñona

$123.900

(3 - 4 people serving)

Pork Belly (150 g) · Colombian Sausage (110 g) · Blood Sausage Croquettes (3 pcs) Corn on the Cob with Paipa Cheese (4 pcs) · Colombian Baby Potatoes (200 g) Crispy Chicken (100 g) · Sweet Corn Arepas (4 pcs) · Served with Colombian Suero and Tote Chili Sauce.

V G P L N

## Vegetariana

$104.600

(3 - 4 people serving)

Corn on the Cob with Paipa Cheese (4 pcs) Beetroot Croquettes (3 pcs) · Sautéed Mushrooms (100 g) · Breaded Cauliflower (90 g) · Sweet Corn Arepas (4 pcs) · Cassava with Suero (100 g) · Colombian Baby Potatoes (200 g) · Served with Tote Chili Sauce and Peanut Sauce.

# BITES TO SHARE

**Build Your Own Tray** Choose the portions you want.

| | | | |
|---|---|---|---|
| P Pork Belly (150g) | $22.500 | V L Yuccas with suero costeño (100g) | $12.800 |
| P Grilled Pork (300g) | $33.800 | V L Sweet Corn arepas (3 pcs) | $16.700 |
| P G O Crispy Chicken (250g) | $35.000 | V L P Corn on the Cob with Paipa Cheese (3 pcs) | $20.600 |
| P Grilled Beef Tenderloin (250grs) | $39.900 | P G Beef & Potato Empanadas (4 pcs) | $18.000 |
| P Chorizo with Guava Honey (1 piece) | $18.500 | V P C Sautéed Mushrooms (1 portion) | $14.100 |
| H P G Blood Sausage Croquettes (3 pcs) | $12.800 | O V G Breaded Cauliflower (1 portion) | $14.100 |
| V Colombian yellows potatoes (200g) | $12.800 | G P V Beet Croquettes (3 pcs) | $12.800 |

## BITES

### P G P M O Crispy Shrimp

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

$35.000

### P Despe-chaditas

Peeled corn mini arepas topped with shredded flank beef, gulupa syrup, and sweet corn kernels.

$16.700

*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




# SANDWICHES

## Crispy Chicken — $35.700
(G)(P)(L)(O)

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

## Bogotano Pork Leg — $35.700
(G)(P)(L)(O)

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

## Crispy Cauliflower — $35.700
(V)(G)(L)(P)(N)(O)

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

## Lechona Sandwich — $35.700
(G)(P)(L)(O)

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

## "A Caballo" Sandwich — $35.700
(G)(P)(L)(O)

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

## Mushrooms and Almond Chesse — $37.000
(Y)(G)(P)(N)(C)

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

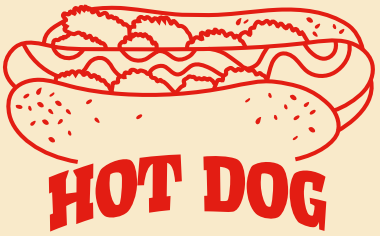
## Crispy Pork Belly — $35.700
(G)(P)(O)

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

## Crispy Shrimp — $37.000
(M)(G)(P)(L)(O)

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. —



# HOT DOG

## Perreo — $31.000
(P)(G)(O)

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 (P)

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

## (L) 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

## (P) (L) (P) 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

## (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.

***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

# 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 (Y) 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

MENU

TEJO
LA EMBAJADA

Tejo La Embajada

@tejolaembajada

320 878 9833

Avenida Carrera 24 # 76 - 20