

EN ESTE BUS CABEMOS TODXS

DESDE
2019

TEJOTURMEQUÉ

tejo

-

pola

-

restaurante

¡TAZ TAZ TAZ!

@tejoturmeque_bog / www.tejoturmeque.com
Bogotá, Colombia



DE NUESTRA TIERRA



PATACONES ENGALLADOS

3 patacones crocantes con carne o pollo desmechado, chicharroncitos, hogao, guacamole y queso fresco.

\$35

★ SOLITOS CON QUESO Y HOGAO

\$18

CHORIZOS ENGUARAPADOS

3 chorizos glaseados en salsa de guarapo, con arepitas y limón.

\$23

D' SGRANADOS

Mazorca desgranada, ripio de papa, queso costeño, salsa de la casa y limón.

★ CARNE Y CHORIZO

\$45

★ POLLO y CHORIZO ★ CHICHARRÓN

\$40

★ VEGETARIANO

\$38

PINCHOS DE ESTADIO

3 pinchos con papa criolla o francesa y ají casero.

★ CARNE

\$35

★ POLLO

\$30

AREPAS RELLENAS

2 arepas rellenas con guacamole. Servidas con ají casero.

\$29

★ CARNE DESMECHADA

\$35

★ POLLO DESMECHADO

\$30

CHICHARRÓN CON GUACAMOLE

\$35

200 gr de chicharrón crocante, servido con guacamole y cebollitas encurtidas.

GANASTA DE CHICHARRÓN ACEVICHADO

\$29

3 canasticas de patacón crocante, con chicharrón en salsa picantica acevichada de cebolla y pimentón.

AREPA DE CHOCLO

\$24

Rellena de queso mozzarella y suero costeño.

PAPITAS ACEVICHADAS

★ RECOMENDADO DE LA CASA

Papas criollas crocantes con salsa picantica acevichada de cebolla y pimentón.

★ CHICHARRÓN ★ CHORIZO

\$43

\$35

CALDERETA DE CHORIZO

\$25

Quesos fundidos con chorizo santarosano a la parrilla, mermelada de tomate y papitas criollas.

DE NUESTRO MAR



CEVICHE CREMOSO

\$36

Pescado blanco sobre salsa acevichada cremosa y cubitos de plátano maduro.

CAMARÓN CROCANTE

\$28

Camarones apanados en panko acompañados de mayonesa playera.

PLATOS *FUERTES*

500G **COSTILLAS SAN LUCHO** PERFECTO PARA COMPARTIR **\$73**

Clásica receta de costillas de cerdo con salsa bbq de la casa. Acompañado de papas criollas y ensalada.

 **MEDIA PORCIÓN \$42**

220G **FIAMBRE TMQ** \$45

"Provisión que se lleva para alimentarse durante el tiempo que se tarda en volver al pueblo."

Sobrebarriga en cocción lenta, servida con con sus propios jugos sobre arroz blanco, acompañada de papas chorreadas y hogao.

260G **POLLO DEL ZORRO** \$36

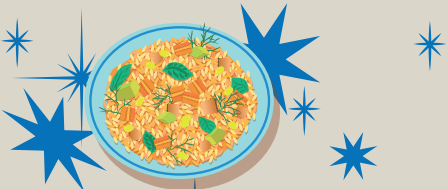
Pierna pernil de pollo crocante, servida con plátano maduro con queso y bocadillo, arepa de queso y ensalada fresca.

200G **PESCA DEL DIA** \$64

Filete de cherna (familia del mero),
cocinado en mantequilla de finas hierbas
sobre arroz de vegetales y patacón.

300G **BIFE ANCHO** PERFECTO PARA COMPARTIR \$74

Chata de res, papas criollas, ensalada de la casa y chimichurri.



ARROCES

CALENTADO TMQ **\$35**

Clasico de Garzón. Carne desmechada, chorizo, plátano maduro, mazorca desgranada, aguacate, frijol, hogao y huevo .

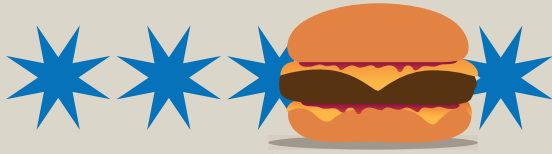
 MEDIA PORCIÓN \$25

ARROZ CREMOSO DE CAMARÓN  PERFECTO PARA COMPARTIR **\$64**

Cremoso de arroz salteado con camarones, hogao y leche de coco, con maíz dulce y pimentones. Acompañado de 3 mini patacones y crema agria.

CALDOSO DE VEGETALES  **\$38**

Arroz caldoso con hongos, zanahoria y especias. Servido con salsa de la casa, guacamole y patacón crocante.

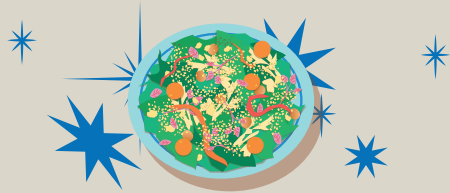


TURME BURGER

Hamburguesa con carne de res, mermelada de tocineta y guarapo, queso, hogao y ripio de papa. Acompañada de papas a la francesa.

 **SENCILLA** **\$35**

 DOBLE \$45



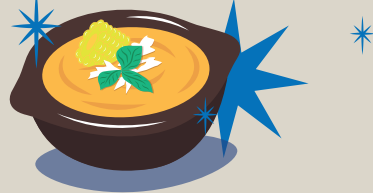
ENSALADAS

ENSALADA DE LA PLAZA \$22

Mix lechugas, cebolla encurtida, pepino encurtido, achiras, queso asado y vinagreta de mostaza.

 POLLO \$37

CAZUELAS
Y SOPAS



CAZUELA DE FRIJOLES \$36

Cazuela de frijoles antioqueños, servida con chicharroncitos, plátano maduro, aguacate, chorizo de la casa, ripio de papa y arroz blanco.

 VEGETARIANO \$25

AJIACO DE DONA ELSA \$36

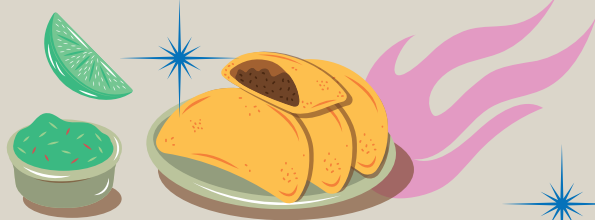
Clásico ajiaco bogotano de la abuela.

CAZUELA DE LENTEJAS \$36

Cazuela de lentejas servida con carne desmechada, plátano maduro, aguacate, chorizo de la casa, hogao, ripio de papa y arroz.

 VEGETARIANO \$25

EMPANADAS



¡DE PURITICO MAÍZ!

CANASTA DE EMPANADAS X5

Escoge 5 sabores de empanadas para compartir (si quieres)

\$32

¡ELIGE TUS INGREDIENTES! ARMA TU PICADA

★ PIERNA DE CERDO	<u>200gr</u>	\$20
Con aji casero.		
★ CARNE ASADA	<u>200gr</u>	\$30
Con aji casero.		
★ CHICHARRÓN	<u>200gr</u>	\$35
Guacamole y cebolla encurtida.		
★ CHORIZO	<u>100gr</u>	\$13
★ CHUNCHULLO	<u>160gr</u>	\$36
Con papas criollas.		
★ POLLO ENGERVEZADO	<u>260gr</u>	\$20
★ MORCILLA	<u>100gr</u>	\$14
★ PAPAS CRIOLLAS	<u>200gr</u>	\$8
★ PAPA FRANCESA	<u>200gr</u>	\$8
★ PAPA CHORREADA	<u>200gr</u>	\$16
Con hogao y queso.		

PA' LOS PELAOS



CALENTADO

\$7.2

Rellena con carne desmechada, chorizo, plátano maduro, mazorca y hogao. Un clásico del Huila, envuelto en masa.

ROLA

\$7.2

Rellena con pecho de res, papa criolla, hogao y cilantro.

POLLO SUDADO

\$7.2

Rellena con pierna pernil desmechada, papa y cilantro, como el sudado de la casa metido en una empanada.

QUESUDA

\$7.2

Rellena con queso doble crema y salsita dulce de gurapo de piña.

MORCILLA

\$7.2

Rellena con morcilla casera de arroz y arveja.



★ ABORRAJADOS	<u>3un</u>	\$15
Con crema agria		
★ MARRANITAS	<u>3un</u>	\$15
Con aji casero.		
★ PATACONES	<u>3un</u>	\$7
★ ENVUELTO	<u>1un</u>	\$15
★ AREPA CON QUESO	<u>3un</u>	\$9.5
★ MAZORCA	<u>1un</u>	\$15
Con mantequilla y queso campesino.		
★ MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	<u>1un</u>	\$16
★ ENSALADA FRESCA	<u>1un</u>	\$7
★ AGUACATE	<u>100gr</u>	\$5

★ AJIAQUITO TURMEQUE

\$27

Clásico ajiaco bogotano para niños.

PINCHOS DE ESTADIO

3 pinchos con papa criolla o francesa y aji casero.

★ CARNE	\$35
★ POLLO	\$30

* Precios en miles de pesos, incluyen imposable.



AJÍ CASERO

¡EL AJÍ NO SE LE NIEGA A NADIE!

\$0



PICADAS

PICADA X6

200g CARNE ASADA
250g POLLO ACERVEZADO
200g PERNIL DE CERDO
200g CHICHARRÓN CARNUDO
2un CHORIZO DE CERDO
2un MORCILLA DE CERDO
6un EMPANADAS
1un ENVUELTOS
200g PAPA CRIOLLA
1un PLÁTANO, QUESO Y BOCADILLO
SALSITAS: LAS QUE QUIERA

\$231

PICADA X10

400g CARNE ASADA
500g POLLO ACERVEZADO
400g PERNIL DE CERDO
400g CHICHARRÓN CARNUDO
4un CHORIZO DE CERDO
4un MORCILLA DE CERDO
10un EMPANADAS
2un ENVUELTOS
400g PAPA CRIOLLA
2un PLÁTANO, QUESO Y BOCADILLO
SALSITAS: LAS QUE QUIERA

\$385

BANDEJA TMQ X6

6un CHORIZOS ENGUARAPADOS
4un MORCILLA DE CERDO
200g CARNE DESMECHADA O POLLO
6un PATACONES
3un AREPA CON QUESO
400g PAPA CRIOLLA
GUACAMOLE
AJÍ CASERO
SALSITAS: LAS QUE QUIERA

\$135

BANDEJA TMQ X10

10un CHORIZOS ENGUARAPADOS
6un MORCILLA DE CERDO
300g CARNE DESMECHADA O POLLO
10un PATACONES
5un AREPA CON QUESO
600g PAPA CRIOLLA
GUACAMOLE
AJÍ CASERO
SALSITAS: LAS QUE QUIERA

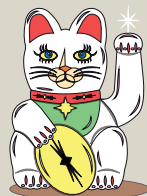
\$225

PICADA X3

VEGETARIANA

200g CHAMPIÑONES (A la parrilla)
100g PIMENTÓN ASADO
200g PAPA CRIOLLA
6un PATACONES CROCANTES
200g ZANAHORIAS (Asadas con romero)
100g HUMMUS
GUACAMOLE

\$90

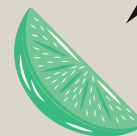


PICADA X3

VALLUNA

3un EMPANADAS DE CARNE
200g CHICHARRÓN
3un ABORRAJADOS
3un MARRANITAS
GUACAMOLE
AJÍ CASERO
CREMA AGRIA

\$85



+ Balde de Luliche \$190
+ Jarra de Lulada \$150

TURME AJÍS

\$15K



FUERTE MEDIO SUAVE

SALSITAS

GUACAMOLE \$6 SALSA TURMEQUE \$5
HOGAO \$5 SALSA DE GUARAPO \$5



COCTELES

TURMEQUILA * *Olmeca*

Tequila Olmeca Blanco, tónica e infusión casera de flor de Jamaica con miel de la Sierra Nevada.

\$39

MARGARITZA * *Olmeca*

Margarita con tequila Olmeca y limón.

* Pídelo también con mango biche.

\$38

\$45

TURMEZCAL ROJO * *Ojo de Tigre*

Mezcal Ojo de Tigre, tónica e infusión de flor de jamaica y miel de la sierra nevada.

\$45

RECOMENDADO
DE LA CASA

TURMEZCAL VERDE * *Ojo de Tigre*

Mezcal ojo de tigre, infusión de pepino, syrup de feijoa, limón y tónica.

\$45

GIN TONIC CLASICO * *Beefeater*

Ginebra, tónica y limón.

\$42

GIN DEL EDEN * *Beefeater*

De borondo por el Edén con nuestro Gin tonic Beefeater, aromatizado con pepino fresco, limón y syrup de feijoa.

\$45

JARDIN DE LAS DELICIAS * *Beefeater*

Gin tonic con frutos provenientes de un jardín secreto (lychees y fresa).

\$45

MOSCOW MULE * *Absolut*

Absolut, sirope de jengibre y miel de abejas, cítricos y ginger beer Juniper.

\$45

TURMOJITO CLUB * *Havana Club*

Con limón y hierbabuena.

* Pídelo también con maracuyá.

\$35

PENICILLIN * *Jameson*

Whisky con un toque de jengibre, jarabe de miel ahumado y jugo de limón fresco.

\$38

* Pídelo con Ballantines

\$35

* Pídelo con Chivas 12.

\$45

* Pídelo con Something Special

\$35

BOGOTÁ-BERLIN * *Jägermeister*

2 capitales vibrantes en un vaso. Jägermeister con tónica y cítricos.

\$36

LULICHE * *Viche Sur*

Lulada caleña con viche

* Pídelo en balde de 1.5L.

\$38

\$115

MARACUVICHE * *Viche Sur*

Viche y fruta de la pasión

\$33

GUAROMELON * *Aguardiente Amarillo*

Fresco y tropical, con Aguardiente Amarillo, sandía, limón y toque de hierbabuena.

\$28

COPA DE TINTO DE VERANO

Vino tinto, ginger ale, limón y frutas tropicales.

\$25

* Pídelo en jarra de 1.5L.

\$78

* Precios en miles de pesos, incluyen imposable.



CAFÉ



ESPRESSO
\$6

LATTE
\$9.9

AMERICANO
\$6

INFUSION
\$6

CAPUCCINO
\$9.9



**RED BULL
ENERGY DRINK**
\$20



**RED BULL
SUGARFREE**
\$20



**RED BULL
RED**
\$20



**RED BULL
YELLOW**
\$20

BEBIDA ENERGIZANTE MARCA RED BULL ENERGY DRINK CONTENIDO ELEVADO EN CAFEÍNA (32 mg/100 ml). LA BEBIDA ENERGIZANTE NO PREVIENE LOS EFECTOS GENERADOS POR EL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS. NO SE RECOMIENDA EL CONSUMO DE BEBIDAS ENERGIZANTES CON BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESTE PRODUCTO SOLO PODRÁ SER COMERCIALIZADO EXPENDIDO Y DIRIGIDO A POBLACIÓN MAYOR DE 14 AÑOS. ESTE PRODUCTO NO ES RECOMENDADO PARA PERSONAS SENSIBLES A LA CAFEÍNA.

SIN ALCOHOL

AGUA CON GAS/SIN GAS	\$8.5
TÓNICA	\$9
GINGER	\$9.5
COCACOLA	\$9.5
COLOMBIANA	\$8.5
MANZANA	\$8.5
GATORADE	\$12
HIDRATAO	\$22
GATORLIT	\$15
LIMONADA NATURAL	\$9
LIMONADA HIERBABUENA	\$9
LIMONADA ACEREZADA	\$9
LULADA	\$16
SODA	\$9
MOJITO SIN ALCOHOL	\$13



* Bebidas Gasificadas

MANGO BICHE	\$17
JENGIBRE LIMÓN Y MIEL	\$13.5
JAMAICA Y LIMÓN MANDARINO	\$13.5
MARACUYÁ Y HIERBABUENA	\$13.5

CERVEZAS

**CLUB COLOMBIA
DORADA**

\$15

CORONA

\$18

**DIOSA
INICIACIÓN**

\$25.2

**STELLA
ARTOIS**

\$18

AGUILA

\$13

POKER

\$13

**MEDIO PETAGO DE
CLUB COLOMBIA DORADA**

\$217.5

**PETAGO DE
CLUB COLOMBIA DORADA**

\$420

**MEDIO PETAGO DE
CERVEZA NACIONAL**

\$187.5

**PETAGO DE
CERVEZA NACIONAL**

\$360

**JARRA
DE REFAJO**

\$60

**VASO DE CERVEZA
MANGOBICHELADA**

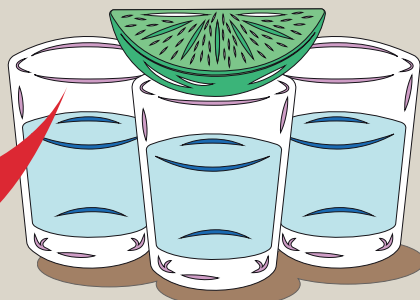
\$22

**JARRA CERVEZA
MANGOBICHELADA**

\$77



* Precios en miles de pesos, incluyen imposable.



TODAS
LAS BOTELLAS DE
AGUARDIENTE
AMARILLO REAL Y ANTIOQUEÑO
INCLUYEN UNA LATA DE



**RED
BULL**

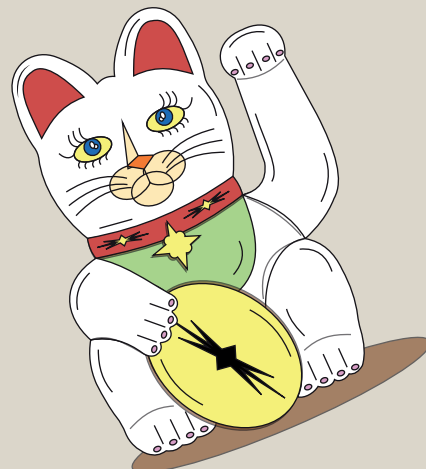


*Aplica solo para botellas de Amarillo Real y Antioqueño 750ml.

RED GIN

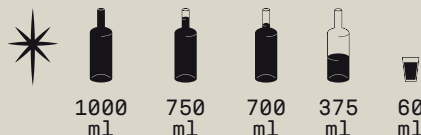
Gordon's, Red Bull rojo y limón mandarino.

\$32



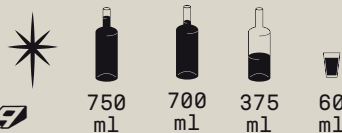
* Precios en miles de pesos, incluyen imposable.

LICORES



AGUARDIENTE

	1000 ml	750 ml	700 ml	375 ml	60 ml
ANTIOQUEÑO AZUL	\$275	\$210	X	\$105	\$20
AMARILLO REAL	X	\$190	X	X	X
NÉCTAR VERDE	X	\$210	X	\$105	\$20
MIL DEMONIOS	X	X	\$300	X	\$28
DESQUITE	X	\$230	X	X	\$20
AMARILLO	X	\$230	X	\$115	\$20



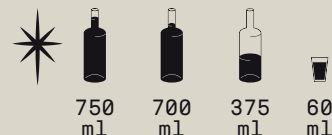
TEQUILA

	750 ml	700 ml	375 ml	60 ml
OLMECA REPOSADO / SILVER	X	\$280	\$150	\$26
JIMADOR REPOSADO	X	\$355	X	\$35
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	X	\$850	X	\$78
DON JULIO 70	X	\$970	X	\$89
DON JULIO AÑEJO	X	\$690	X	\$65
DON JULIO BLANCO	X	\$600	X	\$59
HERRADURA AÑEJO	X	\$590	X	\$60
HERRADURA BLANCO	X	\$480	X	\$49

WHISKY

JAMESON	X	\$280	X	\$28
CHIVAS 12 AÑOS	\$390	X	\$209	\$38
CHIVAS 13 AÑOS	X	\$420	X	\$39
CHIVAS 18 AÑOS	X	\$950	X	\$89
GLENLIVET FOUNDER	X	\$450	X	\$42
BALLANTINES	X	\$220	\$130	\$25
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$460	X	\$230	\$42
BUCHANAN'S MASTER	\$530	X	X	\$46
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$530	X	X	\$45
SOMETHING SPECIAL	\$253	X	\$154	X
OLD PARR	\$520	X	\$380	X

500ML



RON

	750 ml	700 ml	375 ml	60 ml
RON VIEJO DE CALDAS OSCURO	X	\$170	X	\$18
RON VIEJO DE CALDAS ESENCIAL	\$160	X	X	\$18
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL	\$180	X	X	\$18
RON MEDELLIN	\$195	X	X	\$18.5
HAVANA CLUB 3 AÑOS	X	\$220	X	\$22
HECHICERA	X	\$580	X	\$55

MEZCAL

OJO DE TIGRE	\$450	X	X	\$42
MEZCAL UNIÓN	X	\$455	X	\$42
MONTELOBOS	\$638	X	X	\$53.9

GINEBRA

BEEFEATER	X	\$385	X	\$38.5
TANQUERAY	X	\$390	X	\$42
HENDRICKS	\$605	X	X	\$55

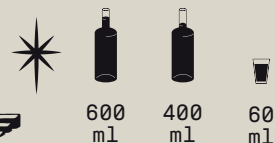


VODKA

ABSOLUT	X	\$265	\$155	\$27

JÄGERMEISTER

JÄGERMEISTER	X	\$350	X	\$33



VICHE

VICHE SUR	\$225	X	\$24	

* Precios en miles de pesos, incluyen imposable consumo.



MI DIOS LE PAGUE

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos. Porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina.

Los recursos recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente, a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio.

En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o al correo reservas@tejoturmeque.com, cuyo asunto debe ser 'Queja por cobro de propina'.



*** TAZ! *
TAZ!TAZ!
SUENAN LAS
PAPELETAS
EL FINAL
DEL
ARCOIRIS ES
LA META
AQUI CABE
TUEL
MUNDO**

