

EN ESTE BUS CABEMOS TODXS

DESDE
2019

tejo - pola - restaurante

* ¡TAZ TAZ TAZ! *

@tejoturmeque_bog / www.tejoturmeque.com
Bogotá, Colombia

¡PIDA DE TODO Y COMPARTA!



DE NUESTRA *PIERRA*



PATACONES ENGALLADOS

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

★ SOLITOS CON QUESO Y HOGAO

\$35

★ VEGETARIANO

\$18
\$29

Hummus, queso campesino, hogao, guacamole, champiñones y pimentones asados.

CHORIZOS ENGUARAPADOS

\$21

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

D' SGRANADOS

\$35

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

★ CARNE Y CHORIZO ★ VEGETARIANO

★ POLLO y CHORIZO

★ CHICHARRÓN

PINCHOS DE ESTADIO

\$30

3 pinchos de carne o pollo con papa criolla y ají casero.

AREPAS RELLENAS

\$29

2 arepas rellenas de pollo o carne desmechada y guacamole. Servido con ají casero.

CHICHARRÓN CON GUACAMOLE

\$35

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

AREPA DE CHOCLO

\$24

Rellena de queso mozzarella y suero costeño.

Engallada

Con pollo o carne desmechada, chicharroncitos, ají casero y guacamole.

PAPITAS ACEVICHADAS

RECOMENDADO
DE LA CASA

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

★ CHICHARRÓN ★ CHORIZO

\$38 \$32

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 PLAYERO

\$36

Clásico coctel de camarones caribeño, servido con chips de plátano.

CHICHARRÓN DE PESCADO

\$36

Pescado blanco apanado sobre salsa encocada del pacífico y mango.

PLATOS PUERTOS

500G COSTILLAS SAN LUCHO PERFECTO PARA COMPARTIR \$70

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

★ MEDIA PORCIÓN \$40

260G FIAMBRE TMQ \$44

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

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

260G POLLO DEL ZORRO \$42

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

200G PESCA DEL DÍA \$64

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

300G CHATA DE RES PERFECTO PARA COMPARTIR \$74

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



ARROZOS

CALENTADO TMQ \$38

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

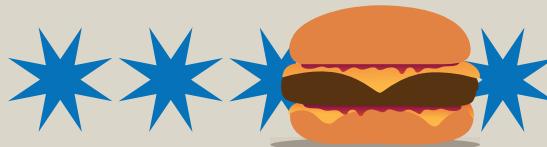
★ MEDIA PORCIÓN \$25

CALDOSO DE MARISCOS PERFECTO PARA COMPARTIR \$82

Inspirado en el pacífico colombiano. Arroz caldoso de mariscos aromatizado con coco y especias de azotea. Langostinos, camarones, pescado blanco, calamar, almejas y chorito. Acompañado con patacones

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 con papas a la francesa o criollas.

★ SENCILLA \$35 ★ CON PAPAS \$39

★ DOBLE \$45 ★ CON PAPAS \$49



ENSALADAS

ENSALADA DE LA PLAZA \$23

Mix lechugas, piña acanelada, cebolla ocañera, quesos y vinagreta de cilantro.

★ CAMARÓN \$37

CAZUELAS

SOPAS



CAZUELA DE FRIJOLES \$32

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 \$32

Clásico ajiaco bogotano de la abuela.

CAZUELA DE LENTEJAS \$32

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

★ VEGETARIANO \$25

CALDO DE COSTILLA \$20

Clásico caldo de costilla de res, papa y mucho cilantro.

EMPAÑADAS



¡DE PURITICO MAÍZ!

CANASTA DE EMPAÑADAS X5

Escoge 5 sabores de empanadas para compartir (si quieres)

\$32

ARMA TU PICADA

¡ELIGE TUS INGREDIENTES!



PA' LOS PELAOS



CALENTADO

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

ROLA

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

POLLO SUDADO

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

QUESUDA

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

MORCILLA

Rellena con morcilla casera de arroz y arveja.

PIERNA DE CERDO	<u>200gr</u>	\$19
CARNE ASADA	<u>200gr</u>	\$29
*CHICHARRÓN	<u>200gr</u>	\$35
CHORIZO	<u>100gr</u>	\$14
CHUNCHULLO	<u>200gr</u>	\$33
POLLO ENGERVEZADO	<u>200gr</u>	\$27
MORCILLA	<u>100gr</u>	\$14
PAPAS CRIOLLAS	<u>200gr</u>	\$8
PAPAS FRITAS	<u>200gr</u>	\$8
PAPA CHORREADA	<u>200gr</u>	\$13
PATACONES	<u>3un</u>	\$7
ENVUELTO	<u>1un</u>	\$12.5
AREPA CON QUESO	<u>3un</u>	\$9.5
MAZORCA	<u>1un</u>	\$11.5
MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	<u>1un</u>	\$16
ENSALADA FRESCA	<u>1un</u>	\$7

AJIAQUITO TURMEQUE*

Clásico ajiaco bogotano, versión mini para los niños.

PINCHOS DE ESTADIO

3 pinchos de carne o pollo con papa criolla y ají casero.



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 ENVUELTO
- 200g PAPA CRIOLLA
- 1un PLÁTANO, QUESO Y BOCADILLO
- SALSITAS: LAS QUE QUIERA

\$210

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

\$120

PICADA X3 *

VEGETARIANA

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

\$90

AJÍ CASERO

¡EL AJÍ NO SE LE NIEGA A NADIE!



\$0

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 ENVUELTO
- 400g PAPA CRIOLLA
- 2un PLÁTANO, QUESO Y BOCADILLO
- SALSITAS: LAS QUE QUIERA

\$350

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

\$200

SALSITAS

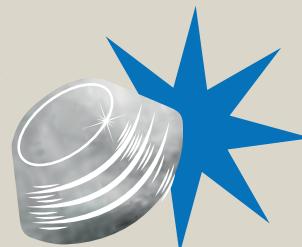
GUACAMOLE \$5.5



SALSA TURMEQUE \$4.5

HOGAO \$4.5

SALSA DE GUARAPO \$4.5





COCTELES

TURMEQUILA * *Olmeca*

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

\$37

MARGARITZA * *Olmeca*

Margarita con tequila Olmeca y limón.



\$35

TURMEZCAL ROJO * *Ojo de Tigre*

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

RECOMENDADO
DE LA CASA

\$42

TURMEZCAL VERDE * *Ojo de Tigre*

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

\$42

GIN TONIC CLASICO * *Beefeater*

Ginebra, tónica y limón.

\$40

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.

\$42

TURMOJITO CLUB * *Havana Club*

\$32

Con limón y hierbabuena. * Pídelo con * Pídelo también con maracuyá.

PENICILLIN * *Jameson*

\$37

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

* Pídelo también con Chivas 12.

\$44

BOGOTÁ - BERLIN * *Jägermeister*

\$37

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

LULICHE * *Viche Sur*

RECOMENDADO
DE LA CASA

\$35

Lulada caleña con viche

* Pídelo en balde de 1.5L.

\$110

MARACUVICHE * *Viche Sur*

\$30

Viche y fruta de la pasión.

GUAROMELON * *Aguardiente Amarillo*

\$20

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

COPA DE TINTO DE VERANO

\$23

Vino tinto, ginger ale, limón y frutas tropicales. agua tónica.

* Pídelo en jarra de 1.5L.

\$70



CAFE



ESPRESSO LATTE AMERICANO INFUSION CAPUCCINO

\$5.5 \$9.9 \$5.5 \$5.5 \$9.9

**SIN
ALCOHOL**

AGUA CON GAS/SIN GAS	\$8
TÓNICA SCHWEPPES	\$8
GINGER SCHWEPPES	\$9
COCACOLA	\$9
COLOMBIANA	\$8
MANZANA	\$8
GATORADE	\$11
ELECTROLIT	\$22
LIMONADA NATURAL	\$8
LIMONADA HIERBABUENA	\$8
LIMONADA ACEREZADA	\$8
LULADA	\$15
SODA SCHWEPPES	\$8
SODA MANGO BICHE	\$17
SODA JENGIBRE LIMÓN Y MIEL	\$15
SODA JAMAICA Y LIMÓN MANDARINO	\$15
SODA MARACUYÁ Y HIERBABUENA	\$15
MOJITO SIN ALCOHOL	\$15

**FERVEZAS
PRESCAS**

TURME CHELA

ORIGINAL
Cerveza tipo Blonde Ale, fina pero tienderita.

VASO 330ML
\$16

JARRA 1.5L
\$58

GUACHAFITA
Cerveza tipo Lager, ligera y rumberita.



**RED BULL
ENERGY DRINK**

\$20

**RED BULL
SUGARFREE**

\$20

**RED BULL
RED EDITION**

\$20

**CLUB COLOMBIA
DORADA**

\$14

CORONA

\$17

**STELLA
ARTOIS**

\$18

AGUILA

\$12



**MEDIO PETACO DE
CLUB COLOMBIA DORADA**

\$190

**PETACO DE
CLUB COLOMBIA DORADA**

\$380

**MEDIO PETACO DE
CERVEZA NACIONAL**

\$165

**PETACO DE
CERVEZA NACIONAL**

\$315

**JARRA
DE REFAJO**

\$55

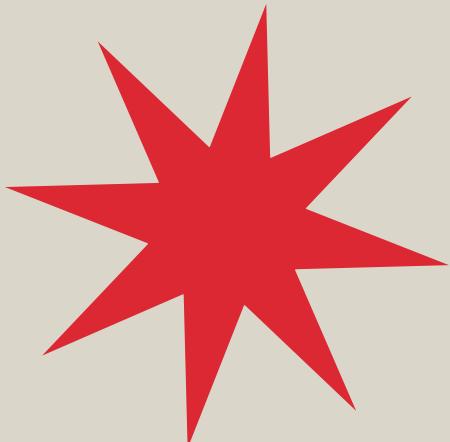
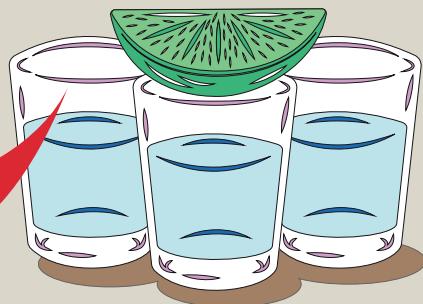
**VASO DE CERVEZA
BICHELADA**

\$20

**JARRA DE CERVEZA
BICHELADA**

\$70

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.



TODAS LAS BOTELLAS DE AGUARDIENTE INCLUYEN UNA LATA DE RED BULL

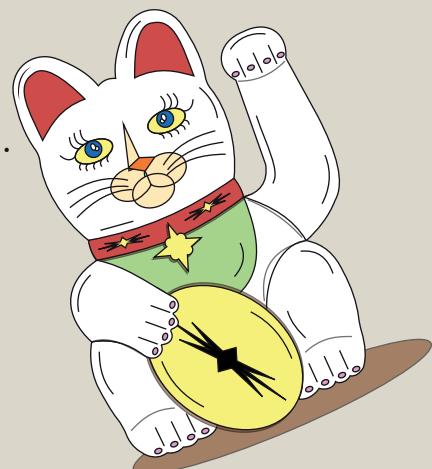


Aplica solo para botellas de 750ml o más, de Nectar y Antioqueño. No aplica para Nectar Premium ni Antioqueño Real.

RED GIN

Beefeater, Red Bull rojo y limón mandarino.

\$32



LICORES



AGUARDIENTE

ANTIOQUENO AZUL	\$250	\$190	X	\$95	\$18
NECTAR PREMIUM	X	\$250	X	X	X
NECTAR VERDE	X	\$190	X	\$95	\$18
AMARILLO REAL	X	\$190	X	X	\$18
MIL DEMONIOS	X	X	\$300	X	\$28
DESQUITE	X	\$230	X	X	\$20
AMARILLO	X	\$230	X	\$115	\$20

RON

RON MEDELLIN	\$180	X	X	\$17
HAVANA CLUB 3 ANOS	\$200	X	X	\$20
HECHICERA	X	\$550	X	\$52

MEZCAL

OJO DE TIGRE	\$430	X	X	\$40
MEZCAL UNION	X	\$450	X	\$42
MONTELOBOS	\$580	X	X	\$49

TEQUILA

OLMECA REPOSADO / SILVER	X	\$260	\$130	\$24
JIMADOR REPOSADO	X	\$350	X	\$32
MAESTRO DOBEL	X	\$850	X	\$78
DON JULIO 70	X	\$970	X	\$89
DON JULIO ANEJO	X	\$790	X	\$72
DON JULIO BLANCO	X	\$600	X	\$55
HERRADURA ANEJO	X	\$650	X	\$60
HERRADURA PLATA	X	\$480	X	\$44

GINEBRA

BEEFEATER	X	\$350	X	\$35
TANQUERAY	X	\$380	X	\$38
HENDRICKS	\$550	X	X	\$50

WHISKY

JAMESON	X	\$280	X	\$26
CHIVAS 12 AÑOS	X	\$360	\$195	\$35
CHIVAS 13 AÑOS	X	\$400	X	\$37
CHIVAS 18 AÑOS	X	\$950	X	\$88
GLENLIVET FOUNDER	X	\$450	X	\$42
BALLANTINES	X	\$220	\$130	\$23
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$420	X	\$215	\$37
BUCHANAN'S MASTER	\$500	X	X	\$42
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$800	X	X	\$67
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$530	X	X	\$45
SOMETHING SPECIAL	\$230		\$140	

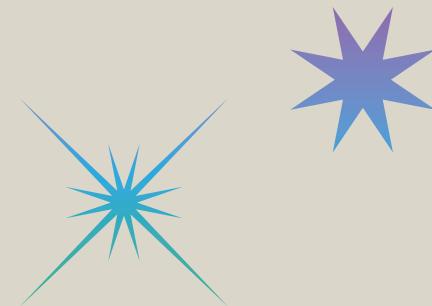
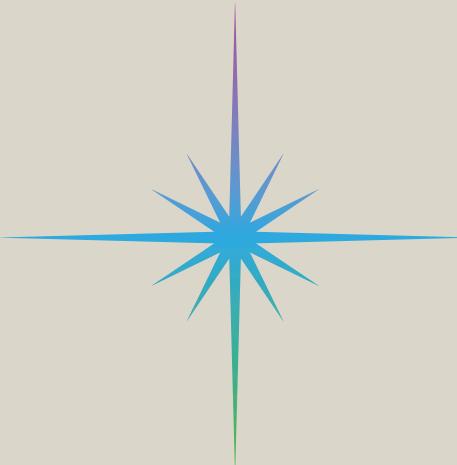
JÄGERMEISTER

JÄGERMEISTER	X	\$350	X	\$32
--------------	---	-------	---	------

VICHE

VICHE SUR	\$220	X	\$23
-----------	-------	---	------

* Precios en miles de pesos, incluyen impoconsumo.



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'.



TMQ

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