



MENÚ EL ANFITRIÓN

TEJO · GASTROBAR

COMER · JUGAR · BRINDAR · REPETIR

Una mesa para el parche. Una cancha para la competencia. Y algo bueno esperando en cada punto que se gana.

Calle 53 No. 27A-48, segundo piso · Barrio Galerías, Bogotá

☎ 3104369618

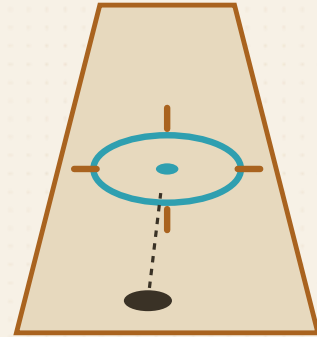
ESPAÑOL · PÁG. 1-15

ENGLISH · P. 16-30

¿CÓMO SE JUEGA EL TEJO?

Lo esencial para que tu primer lanzamiento ya tenga con quién competir.

01 • LA CANCHA	Máximo 6 personas por cancha.
02 • EL OBJETIVO	Lanzar el tejo hacia la cancha de greda buscando la mejor figura alrededor del bocín.
03 • LA MECHA	+3 Si el tejo golpea una mecha y se produce el estallido y/o humo.
04 • EL BOCÍN	+6 Si el tejo queda firmemente dentro del aro metálico.
05 • LA MOÑONA	+9 Bocín y mecha a la vez. Es la máxima figura.
06 • LA MANO	+1 Sin mecha, bocín ni moñona: gana el tejo más cercano al bocín.
07 • EL CHICO	Se juega a 21 puntos. Gana quien primero llegue o supere ese marcador.



La cancha: bocín al centro, mechas alrededor.

¿Nunca has jugado? Dile a tu mesero — con gusto te explicamos en la cancha antes del primer lanzamiento.

Precio de la cancha: \$40.000 por hora de tejo · Bolirana incluida con el consumo mínimo de la mesa.





EN ESTA MESA

Todo lo que puedes pedir, en un solo vistazo.

01	¿Cómo se juega el Tejo?	02
02	Experiencias	04
03	Para Arrancar	07
04	Los Favoritos del Anfitrión	08
05	Pa' Picar	09
06	Cerveza Industrial	10
07	Destilados	11
08	Tragos con Altura Anfitrión	12
09	Coctelería	13
10	Sin Alcohol	14
11	Reconoce Nuestro Servicio	15

¿Primera vez en El Anfitrión? Ya viste cómo se juega tejo en la página anterior — ahora elige tu cancha, arranca con "Para Arrancar" y deja que la Picada Anfitrión o el Combo Tejo hagan el resto.

English version: this menu is also available in English, starting on page 16.





EXPERIENCIAS EL ANFITRIÓN

La casa de los amigos

PRIMER LANZAMIENTO 2 PERSONAS

1 hora de tejo, Picada Moñona y 2 cócteles de autor.

En carta ~~\$170.000~~

En combo **\$155.000**

AHORRAS \$15.000

PLAN TRANQUI EN MESA · SIN ABONO

2 personas Picada Moñona, Mazorca Guisada y 2 cervezas Stella Artois.

En carta ~~\$120.000~~

En combo **\$109.000**

AHORRAS \$11.000

4 personas Picada Anfitrión, Nachos MX y 4 cervezas industriales.

En carta ~~\$214.900~~

En combo **\$195.000**

AHORRAS \$19.900

DOMINGO EN FAMILIA 4 PERSONAS · IDEAL LOS DOMINGOS

1 hora de tejo, Picada Anfitrión, Mazorcada de la Casa y 4 jugos naturales.

En carta ~~\$227.000~~

En combo **\$205.000**

AHORRAS \$22.000

LA REVANCHA 4 A 6 PERSONAS

2 horas de tejo, Picada Anfitrión, Nachos MX y 2 cubetazos.

En carta ~~\$394.900~~

En combo **\$359.000**

AHORRAS \$35.900

★ COMBO TEJO EL ANFITRIÓN

6 PERSONAS

2 horas de tejo y bolirana, botella de Aguardiente Amarillo, 1 cubetazo, Picada Anfitrión y Alitas x12.

\$500.000

En carta \$544.900

AHORRAS \$44.900





MÁS EXPERIENCIAS

La casa de los amigos

NOCHE DE KARAOKE Y RUMBA 6 A 8 PERSONAS · IDEAL VIERNES Y SÁBADO

Botella, Picada Anfritrón, Minihamburguesas x3, Nachos MX, dedicatoria en el karaoke y Kit Anfritrón para las fotos.

Con Aguardiente Amarillo

En carta ~~\$394.800~~

En combo **\$359.000**

AHORRAS \$35.800

Con Buchanan's 12 años

En carta ~~\$524.800~~

En combo **\$479.000**

AHORRAS \$45.800

DESPEDIDA DEL PARCHE 6 A 8 PERSONAS

2 horas de tejo, botella de Aguardiente Amarillo, 1 cubetazo, Picada Anfritrón, Nachos MX, cóctel de autor para el homenajeado, ronda de 8 shots de bienvenida, decoración, retos, dedicatoria en el karaoke y Kit Anfritrón.

En carta ~~\$608.900~~

En combo **\$539.000**

AHORRAS \$69.900

CUMPLEAÑOS DEL PARCHE 10 PERSONAS

2 canchas por 2 horas, 2 Picadas Anfritrón, Alitas x12, Empanadas, botella de Aguardiente Amarillo, 2 cubetazos y Kit Cumpleaños.

En carta ~~\$919.900~~

En combo **\$819.000**

AHORRAS \$100.900

ANFRITRÓN EMPRESARIAL MÍNIMO 10 PERSONAS · IDEAL MIÉRCOLES Y JUEVES · PRECIO POR PERSONA

Básico 1 fuerte de \$29.900 a elección, 2 cervezas industriales, entradas para compartir y tejo por turnos.

En carta ~~\$79.400~~

En combo **\$69.000**

AHORRAS \$10.400

Premium Lo mismo + 1 cóctel clásico.

En carta ~~\$104.400~~

En combo **\$91.000**

AHORRAS \$13.400

Incluye torneo relámpago: el equipo ganador se lleva un bono de 1 hora de tejo para su próxima visita.





COMPLEMENTA TU EXPERIENCIA

La casa de los amigos

Ronda de bienvenida (shot de Amarillo por persona)	En carta ~~\$8.000~~	En combo \$7.000
Alitas x12	En carta ~~\$54.900~~	En combo \$49.900
Cubetazo x6	En carta ~~\$80.000~~	En combo \$75.000
Cambio de botella a Buchanan's 12	En carta ~~\$130.000~~	En combo \$120.000
Kit Cumpleaños	Incluye porción de torta con vela, decoración de mesa, shot para el homenajeado, Kit Anfitrión y canción en el karaoke.	\$60.000
Decoración		\$40.000
Hora adicional de tejo		\$40.000

¿Quieres una torta completa? Solicita información sobre sabores, tamaños y precios por WhatsApp al 310 436 9618.

TODAS LAS EXPERIENCIAS INCLUYEN

- Explicación del juego si es tu primera vez
- Los Retos del Anfitrión en la cancha
- Foto del parche con el letrero del Anfitrión

CONDICIONES

- Reserva con abono de \$50.000 en combos de hasta \$400.000, o de \$100.000 en los de mayor valor. El saldo se paga en el local.
- El Plan Tranqui se reserva en mesa, sin abono.
- Precios con imposable incluido. La propina es voluntaria.
- Máximo 8 personas por cancha.





PARA ARRANCAR

Los primeros bocados son los que le ponen ambiente a la mesa.

CHORIZOS ACERVEZADOS	Chorizo artesanal marinado en cerveza, bañado en leche de tigre bien fría, sobre papa criolla crocante. El contraste que abre el apetito.	\$24.900
CANASTAS ENCHICHARRONADAS	Dos canastas de patacón crocante rellenas de chicharrón dorado, hogao casero y queso derretido, coronadas con salsa de pimentón de la casa.	\$24.900
PAPAS BRAVAS	Papa criolla dorada sobre cama de lechuga fresca, bañada en hogao y un ají que despierta la mesa desde el primer bocado.	\$24.900
NACHOS MX MÁS PEDIDO	Totopos mexicanos crocantes cubiertos de guacamole cremoso, pico de gallo fresco, crema agria, maíz tierno y queso fundido hasta el borde.	\$24.900
TACOS X3 MÁS PEDIDO	Tres tacos a tu elección —birria deshebrada o camarones al ajillo— con chiles, tortilla, cebolla encurtida, limón, guacamole y un consomé caliente para mojar.	\$24.900
MAZORCA GUISADA	Mazorca tierna bañada en hogao casero y queso rallado. Simple, calentita y de esas que no alcanzan.	\$20.000

Favorito para empezar: si la mesa está llegando completa, Nachos MX o Tacos x3 ponen el primer round sobre la mesa mientras deciden el resto.



Chorizos Acervezados · Canastas Enchicharronadas

ADICIONA A TU PLATO

Papa criolla o francesa **\$7.900**

Queso cheddar extra **\$4.000**

Tocineta extra **\$5.000**

Aguacate **\$4.500**

Huevo frito **\$3.500**

Doble carne **\$8.000**



LOS FAVORITOS DEL ANFITRIÓN

Para cuando el hambre entra en juego de verdad.

HAMBURGUESA ANFITRIÓN INSIGNIA	Pan brioche, doble carne de res madurada, chorizo, huevo frito, hogao criollo, mermelada de tocineta, guacamole, vegetales frescos y queso cheddar derretido. La que lleva el nombre de la casa por algo.	\$39.900
HAMBURGUESA CLASSIC	Pan brioche, carne de res madurada, vegetales frescos, mermelada de tocineta, cebolla encurtida y queso cheddar. El clásico que nunca falla.	\$29.900
HAMBURGUESA CHICKEN	Pan brioche, pollo marinado en cítricos, vegetales frescos, mermelada de tocineta, cebolla encurtida y queso cheddar. Fresca, jugosa y con un toque ácido que la distingue.	\$29.900
MINIHAMBURGUESAS X3	Tres minihamburguesas de carne, queso cheddar y mermelada de tocineta, acompañadas de papas a la francesa. Para no tener que elegir una sola.	\$39.900
SÁNDWICH MX	Pan brioche relleno de birria deshebrada, totopos crocantes, pico de gallo, guacamole, jalapeños y queso cheddar. Con carácter mexicano y sin miedo al picante.	\$29.900
SÁNDWICH NIKKEI	Pan brioche, camarones al ajillo, aguacate en tiras, rúgula fresca y crema agria. Un cruce de sabores que sorprende desde el primer bocado.	\$29.900
ALITAS X6 / X12	Bañadas en BBQ, al ajillo con queso o miel mostaza, acompañadas de papa a la francesa. Pide de cada salsa y no te quedes con las ganas.	\$29.900 / \$54.900
MAZORCADA DE LA CASA	Maíz desgranado, pollo, carne, queso, papa ripio y las salsas de la casa, todo en un mismo plato. Contundente y para compartir.	\$25.000
PANCETA	Panceta de cerdo horneada lentamente, piña asada, cebolla encurtida y pimentón en leche de tigre, con guacamole, papa criolla y ají. Dulce, ahumada y con un golpe de acidez al final.	\$34.900
VEGGIE DE LA CASA	Papa francesa o criolla con vegetales salteados, maíz, papa ripio y guacamole. La opción fresca para jugar sin carne.	\$29.900



Sándwich MX · Hamburguesa Classic



PA' PICAR

Las picadas se sirven al centro. Se juega y se come en equipo.

PICADA MOÑONA 2 PERSONAS

Res, pollo, morcilla y chorizo a la parrilla, con papa criolla y arepa boyacense. Se sirve con guacamole, ají y las salsas de la casa.

\$70.000

PICADA ANFITRIÓN

4 PERSONAS

Costilla de cerdo, res, pollo, mazorcas asadas y tres arepas boyacenses, con papa criolla, chorizo y morcilla. La picada grande, para cuando el equipo completo llega con hambre.

\$130.000

EMPANADAS

Ocho mini empanadas de papa y carne, doraditas y crocantes, con guacamole, ají y salsa de la casa. El aperitivo que nunca sobra.

\$25.000

EL PLAN QUE NO NECESITA EXPLICACIÓN

COMBO TEJO · EL ANFITRIÓN · 6 PERSONAS

2 horas de tejo y bolirana, botella de Aguardiente Amarillo, 1 cubetazo, Picada Anfitrión y Alitas x12. Todo lo que necesita una noche completa, en un solo combo.

Mira todas las Experiencias en la pág. 4 →

\$500.000



Picada Anfitrión



CERVEZA INDUSTRIAL

Las clásicas del parche, siempre bien frías.

CORONA	Refrescante, ligera y de perfil limpio. La cerveza de siempre, para acompañar cualquier ronda.	\$15.000
CORONA CERO	La misma frescura de Corona, sin alcohol. Perfecta para bajar el ritmo sin salir del juego.	\$15.000
STELLA ARTOIS	Lager belga de perfil limpio y equilibrado. Se toma sola o acompaña cualquier plato de la carta.	\$15.000
CLUB COLOMBIA	Lager colombiana suave y fácil de tomar. La cerveza de la casa, para todo el parche.	\$10.000
HEINEKEN 250 ML	Cerveza lager premium de color dorado brillante. Destaca por su equilibrio perfecto, frescura inconfundible y sutiles notas de malta y lúpulo gracias a su exclusiva Levadura-A®. Refrescante y ligera de tomar.	\$10.000
MÍTICA	Easy lager premium colombiana, ligera, de cuerpo balanceado y amargor sutil.	\$10.000

Cubetazos

6 STELLAS	Seis unidades bien frías, listas para repartir en la mesa.	\$80.000
6 CORONAS	Seis unidades bien frías, listas para repartir en la mesa.	\$80.000

Maridaje sugerido: estas cervezas acompañan perfecto los Nachos MX, las Alitas BBQ o la Hamburguesa Classic — el punto justo para cualquier plato de la casa.





DESTILADOS

Botellas para compartir en la mesa. Pregunta por el shot si prefieres ir directo al punto.

AGUARDIENTE

PRODUCTO	MEDIA	BOTELLA
Antioqueño Azul	\$100.000	\$180.000
Antioqueño Verde	\$100.000	\$180.000
Aguardiente Amarillo	\$120.000	\$200.000

RON

PRODUCTO	MEDIA	BOTELLA
Viejo de Caldas 5 años	—	\$200.000
Bacardí Limón	—	\$180.000

Precio del shot disponible con tu mesero según la promoción del día.

Maridaje sugerido: el Aguardiente Amarillo acompaña perfecto una Picada Anfritrón o Moñona — botellas pensadas para compartir en equipo.





TRAGOS CON ALTURA ANFITRIÓN

Presentaciones claramente identificadas para que el parche sepa qué está pidiendo.

WHISKY

PRODUCTO	MEDIA	BOTELLA
Buchanan's 12 años	\$200.000	\$330.000
Jack Daniel's No. 7	—	\$260.000
Buchanan's Máster	—	\$399.000

TEQUILA

El Jimador Cristalino	—	\$260.000
Olmecca Reposado / Blanco	—	\$220.000
Don Julio Blanco	—	\$450.000
Don Julio Reposado	—	\$500.000

VODKA · GINEBRA · CREMA DE WHISKEY

Absolut	\$150.000	\$250.000
Smirnoff Tamarindo	\$100.000	\$180.000
Gordon's	—	\$250.000
Tanqueray	—	\$300.000
Baileys	—	\$180.000

Precio del shot disponible con tu mesero según la promoción del día.



El Jimador Cristalino



COCTELERÍA

Clásicos para ir a la fija, creaciones de autor para jugar distinto.

MARGARITA CLÁSICA	Tequila blanco, licor de naranja, Triple Sec y jugo de limón verde, escarchada con sal y tajín.	\$25.000
GIN TONIC CLÁSICO	Ginebra Gordon's, agua tónica y pepino fresco.	\$25.000
MOSCOW MULE	Vodka, cerveza de jengibre y jugo de limón fresco.	\$25.000
APEROL SPRITZ	Aperol, prosecco y un toque de soda, con una rodaja de naranja. El clásico italiano, burbujeante y perfecto para abrir la noche.	\$30.000

COCTELERÍA DE AUTOR · EL ANFITRIÓN

AMARILLO DE LA CASA	Aguardiente Amarillo, frutos amarillos, limón y un toque de soda. Fresco, colombiano y fácil de compartir.	\$30.000
TAMARINDO ANFITRIÓN	Smirnoff Tamarindo, cítrico y notas frutales. Dulce, ácido y con carácter para arrancar la noche.	\$30.000
GINEBRA DE LA CASA	Gordon's, pepino, cítricos y tónica. Limpio, fresco y aromático.	\$30.000
MULE DEL PARCHE	Vodka, cerveza de jengibre, limón fresco y un toque frutal.	\$30.000



Margarita Clásica · Gin Tonic Clásico · Moscow Mule



SIN ALCOHOL

Para acompañar el parche, manejar de vuelta o bajarle un cambio a la noche.

SODA DE FRUTOS ROJOS	Refrescante, frutal y burbujeante — ideal entre ronda y ronda.	\$15.000
SODA DE FRUTOS AMARILLOS	Refrescante, frutal y burbujeante — ideal entre ronda y ronda.	\$15.000
AGUA MANANTIAL	Con gas o sin gas.	\$8.000
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	Bebida gaseosa.	\$8.000
RED BULL	Bebida energizante.	\$18.000
JUGOS NATURALES	Pregunta por las opciones disponibles del día.	\$8.000



Sodas Italianas · Jugo natural de la casa

RECONOCE NUESTRO SERVICIO

El parche lo hacemos entre todos.

Tu experiencia también cuenta. En El Anfitrión, cualquier reconocimiento al servicio es voluntario: al pedir la cuenta puedes aceptarlo, rechazarlo o ajustarlo según tu percepción del servicio recibido.

Cuando existe, ese reconocimiento valora el trabajo de quienes hacen posible la experiencia: reserva, cocina, atención, barra y operación del juego.

¿Algo salió bien? Cuéntanos. ¿Algo podemos mejorar? También.



GRACIAS POR SER PARTE DEL PARCHÉ

Come rico. Juega duro. Brinda con los tuyos.

LA FIESTA NO TERMINA AQUÍ

Síguenos para enterarte de eventos, noches de DJ y promociones.

Instagram • Facebook • TikTok — @tejo_elanfitrión

¿La pasaste bien? Déjanos tu reseña en Google: **Tejo El Anfitrión**



Escanéanos



EL ANFITRIÓN MENU

TEJO · GASTROBAR

EAT · PLAY · TOAST · REPEAT

A table for your crew. A court for the game. And something good waiting at every point you score.

Calle 53 No. 27A-48, 2nd floor · Galerías, Bogotá

☎ 3104369618

ESPAÑOL · P. 1-15

ENGLISH · PAGE 16-30



HOW TO PLAY TEJO

The essentials, so your first throw already has some competition.

01 • THE COURT

Maximum 6 people per court.

02 • THE GOAL

Throw the tejo (metal puck) at the clay court, aiming for the best score around the bocín (target ring).

03 • LA MECHA (FIRECRACKER)

+3

If the tejo hits a mecha (gunpowder charge) and it pops and/or smokes.

04 • EL BOCÍN (RING)

+6

If the tejo lands firmly inside the metal ring.

05 • LA MOÑONA (JACKPOT)

+9

Bocín and mecha at once. The highest possible score.

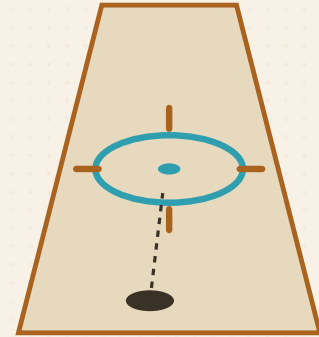
06 • LA MANO (CLOSEST)

+1

No mecha, bocín, or moñona: the closest tejo to the bocín wins.

07 • EL CHICO (THE GAME)

Played to 21 points. First team to reach or pass that score wins.



The court: bocín in the center, mechas around it.

Never played before? Just tell your server — we're happy to walk you through it at the court before your first throw.

Court price: \$40,000 COP per hour of tejo · Bolirana included with the table's minimum consumption.





ON THIS TABLE

Everything you can order, in one glance.

01	How to Play Tejo	02
02	Experiences	04
03	To Start	07
04	The Host's Favorites	08
05	For Sharing	09
06	Domestic Beer	10
07	Spirits	11
08	El Anfitrión's Top-Shelf Pours	12
09	Cocktails	13
10	Non-Alcoholic	14
11	Service Recognition	15

First time at El Anfitrión? You just saw how tejo is played on the previous page — now pick your court, start with "To Start," and let the Picada Anfitrión or the Tejo Combo do the rest.

Versión en español: esta carta también está disponible en español, desde la página 1.





EL ANFITRIÓN EXPERIENCES

The house of friends

FIRST THROW 2 PEOPLE

1 hour of tejo, Picada Moñona and 2 signature cocktails.

Menu price ~~\$170.000~~

Combo price **\$155.000**

YOU SAVE \$15.000

CHILL PLAN AT THE TABLE · NO DEPOSIT

2 people Picada Moñona, Stewed Corn on the Cob and 2 Stella Artois beers.

Menu price ~~\$120.000~~

Combo price **\$109.000**

YOU SAVE \$11.000

4 people Picada Anfitrión, Nachos MX and 4 domestic beers.

Menu price ~~\$214.900~~

Combo price **\$195.000**

YOU SAVE \$19.900

FAMILY SUNDAY 4 PEOPLE · BEST ON SUNDAYS

1 hour of tejo, Picada Anfitrión, House Mazorcada and 4 fresh juices.

Menu price ~~\$227.000~~

Combo price **\$205.000**

YOU SAVE \$22.000

THE REMATCH 4 TO 6 PEOPLE

2 hours of tejo, Picada Anfitrión, Nachos MX and 2 beer buckets.

Menu price ~~\$394.900~~

Combo price **\$359.000**

YOU SAVE \$35.900

★ TEJO COMBO EL ANFITRIÓN

6 PEOPLE

2 hours of tejo and bolirana, a bottle of Aguardiente Amarillo, 1 beer bucket, Picada Anfitrión and Wings x12.

\$500.000

Menu price \$544.900

YOU SAVE \$44.900





MORE EXPERIENCES

The house of friends

KARAOKE & PARTY NIGHT 6 TO 8 PEOPLE · BEST ON FRIDAYS AND SATURDAYS

Bottle, Picada Anfitrión, Mini Burgers x3, Nachos MX, a karaoke dedication and the Anfitrión Kit for photos.

With Aguardiente Amarillo

Menu price ~~\$394.800~~

Combo price **\$359.000**

YOU SAVE \$35.800

With Buchanan's 12 años

Menu price ~~\$524.800~~

Combo price **\$479.000**

YOU SAVE \$45.800

THE CREW'S SEND-OFF 6 TO 8 PEOPLE

2 hours of tejo, a bottle of Aguardiente Amarillo, 1 beer bucket, Picada Anfitrión, Nachos MX, a signature cocktail for the guest of honor, a welcome round of 8 shots, decoration, challenges, a karaoke dedication and the Anfitrión Kit.

Menu price ~~\$608.900~~

Combo price **\$539.000**

YOU SAVE \$69.900

THE CREW'S BIRTHDAY 10 PEOPLE

2 courts for 2 hours, 2 Picadas Anfitrión, Wings x12, Empanadas, a bottle of Aguardiente Amarillo, 2 beer buckets and the Birthday Kit.

Menu price ~~\$919.900~~

Combo price **\$819.000**

YOU SAVE \$100.900

ANFITRIÓN FOR TEAMS MINIMUM 10 PEOPLE · BEST ON WEDNESDAYS AND THURSDAYS · PRICE PER PERSON

Basic 1 main course from the \$29,900 options, your choice, 2 domestic beers, starters to share and tejo in turns.

Menu price ~~\$79.400~~

Combo price **\$69.000**

YOU SAVE \$10.400

Premium The same + 1 classic cocktail.

Menu price ~~\$104.400~~

Combo price **\$91.000**

YOU SAVE \$13.400

Includes a lightning tournament: the winning team gets a voucher for 1 hour of tejo on their next visit.





ADD TO YOUR EXPERIENCE

The house of friends

Welcome round (Amarillo shot per person)

Menu price ~~\$8.000~~

Combo price **\$7.000**

Wings x12

Menu price ~~\$54.900~~

Combo price **\$49.900**

Beer bucket x6

Menu price ~~\$80.000~~

Combo price **\$75.000**

Upgrade bottle to Buchanan's 12

Menu price ~~\$130.000~~

Combo price **\$120.000**

Birthday Kit

Includes a slice of cake with a candle, table decoration, a shot for the guest of honor, the Anfitrión Kit and a song at the karaoke.

\$60.000

Decoration

\$40.000

Extra hour of tejo

\$40.000

Want a whole cake? Ask about flavors, sizes and prices on WhatsApp at 310 436 9618.

EVERY EXPERIENCE INCLUDES

- A walk-through of the game if it's your first time
- The Anfitrión Challenges at the court
- Crew photo with the Anfitrión sign

TERMS

- Reserve with a deposit of \$50,000 for combos up to \$400,000, or \$100,000 for higher-value ones. The balance is paid at the venue.
- The Chill Plan is booked at the table, no deposit.
- Prices include impositivo (consumption tax). Tipping is voluntary.
- Maximum 8 people per court.





TO START

The first bites are what set the mood at the table.

BEER-BATHED CHORIZOS	House-made chorizo marinated in beer, bathed in ice-cold leche de tigre (citrus ceviche broth), over crispy criolla potatoes. The contrast that opens up your appetite.	\$24.900
CHICHARRÓN BASKETS	Two crispy plantain baskets filled with golden pork chicharrón, house hogao (tomato-onion sauce) and melted cheese, topped with our house pepper sauce.	\$24.900
PAPAS BRAVAS	Golden criolla potatoes over fresh lettuce, bathed in hogao and a spicy ají that wakes up the table from the first bite.	\$24.900
NACHOS MX BESTSELLER	Crispy Mexican tortilla chips topped with creamy guacamole, fresh pico de gallo, sour cream, sweet corn and melted cheese all the way to the edge.	\$24.900
TACOS X3 BESTSELLER	Three tacos, your choice — shredded birria or garlic shrimp — with chiles, tortilla, pickled onion, lime, guacamole and a hot consommé for dipping.	\$24.900
STEWED CORN ON THE COB	Tender corn on the cob bathed in house hogao and shredded cheese. Simple, warm, and never enough to go around.	\$20.000

Favorite way to start: if the whole table is arriving, Nachos MX or Tacos x3 get the first round going while everyone decides on the rest.



Beer-Bathed Chorizos · Chicharrón Baskets

ADD TO YOUR PLATE

Criolla or french fries **\$7.900**

Extra cheddar cheese **\$4.000**

Extra bacon **\$5.000**

Avocado **\$4.500**

Fried egg **\$3.500**

Double meat **\$8.000**



THE HOST'S FAVORITES

For when hunger really enters the game.

ANFITRIÓN BURGER

SIGNATURE

Brioche bun, double aged beef patty, chorizo, fried egg, criollo hogao, bacon jam, guacamole, fresh vegetables and melted cheddar. The one that carries the house's name for a reason.

\$39.900

CLASSIC BURGER

Brioche bun, aged beef patty, fresh vegetables, bacon jam, pickled onion and cheddar cheese. The classic that never fails.

\$29.900

CHICKEN BURGER

Brioche bun, citrus-marinated chicken, fresh vegetables, bacon jam, pickled onion and cheddar cheese. Fresh, juicy, with a citrus edge that sets it apart.

\$29.900

MINI BURGERS X3

Three mini beef burgers with cheddar cheese and bacon jam, served with french fries. So you don't have to pick just one.

\$39.900

SANDWICH MX

Brioche bun filled with shredded birria, crispy tortilla chips, pico de gallo, guacamole, jalapeños and cheddar cheese. Mexican character, no fear of spice.

\$29.900

SANDWICH NIKKEI

Brioche bun, garlic shrimp, avocado strips, fresh arugula and sour cream. A crossover of flavors that surprises from the first bite.

\$29.900

WINGS X6 / X12

Tossed in BBQ, garlic-cheese, or honey mustard, served with french fries. **\$29.900 / \$54.900** Order a bit of each sauce and don't hold back.

HOUSE MAZORCADA

Corn kernels, chicken, beef, cheese, crispy shoestring potatoes and house sauces, all on one plate. Hearty, and meant for sharing.

\$25.000

PORK BELLY

Slow-roasted pork belly, grilled pineapple, pickled onion and bell pepper in leche de tigre, with guacamole, criolla potatoes and ají. Sweet, smoky, with a hit of acidity at the end.

\$34.900

HOUSE VEGGIE PLATE

French or criolla potatoes with sautéed vegetables, corn, shoestring potatoes and guacamole. The fresh option for playing meat-free.

\$29.900



Sandwich MX · Classic Burger



FOR SHARING

The picadas are served at the center of the table. You play and eat as a team.

PICADA MOÑONA 2 PEOPLE

Grilled beef, chicken, blood sausage and chorizo, with criolla potatoes and Boyacá-style corn arepa. Served with guacamole, ají and house sauces.

\$70.000

PICADA ANFITRIÓN 4 PEOPLE

Pork ribs, beef, chicken, grilled corn and three Boyacá-style arepas, with criolla potatoes, chorizo and blood sausage. The big platter, for when the whole crew shows up hungry.

\$130.000

EMPANADAS

Eight mini beef-and-potato empanadas, golden and crispy, with guacamole, ají and house sauce. The appetizer that never has leftovers.

\$25.000

THE PLAN THAT NEEDS NO EXPLANATION

TEJO COMBO · EL ANFITRIÓN · 6 PEOPLE

2 hours of tejo and bolirana, a bottle of Aguardiente Amarillo, 1 beer bucket, Picada Anfitrion and Wings x12. Everything a full night needs, in one combo.

See all Experiences on page 4 →

\$500.000



Picada Anfitrion



DOMESTIC BEER

The crew classics, always ice cold.

CORONA	Refreshing, light and clean. The everyday beer, to go with any round.	\$15.000
CORONA CERO	The same Corona freshness, alcohol-free. Perfect for slowing down without leaving the game.	\$15.000
STELLA ARTOIS	A clean, balanced Belgian lager. Great on its own or alongside anything on the menu.	\$15.000
CLUB COLOMBIA	A smooth, easy-drinking Colombian lager. The house beer, for the whole crew.	\$10.000
HEINEKEN 250 ML	Premium international pale lager with a bright golden color. Perfectly balanced and crisp, featuring unmistakable subtle malt and hop notes driven by its unique A-Yeast®. Smooth and deeply refreshing.	\$10.000
MÍTICA	• Premium Colombian easy lager, light and balanced with a subtle bitterness.	\$10.000

Beer Buckets

6 STELLAS	Six ice-cold beers, ready to share at the table.	\$80.000
6 CORONAS	Six ice-cold beers, ready to share at the table.	\$80.000

Suggested pairing: these beers go perfectly with the Nachos MX, BBQ Wings or the Classic Burger — the right match for anything on the menu.





SPIRITS

Bottles for sharing at the table. Ask about the shot if you'd rather go straight to the point.

AGUARDIENTE (ANISE LIQUOR)

PRODUCT	HALF	BOTTLE
Antioqueño Azul	\$100.000	\$180.000
Antioqueño Verde	\$100.000	\$180.000
Aguardiente Amarillo	\$120.000	\$200.000

RUM

PRODUCT	HALF	BOTTLE
Viejo de Caldas 5 años	—	\$200.000
Bacardí Limón	—	\$180.000

Shot price available from your server, based on the day's promotion.

Suggested pairing: Aguardiente Amarillo goes perfectly with a Picada Anfitrión or Moñona — bottles made for sharing as a team.





EL ANFITRIÓN'S TOP-SHELF POURS

Clearly listed pours, so the crew always knows what they're ordering.

WHISKY

PRODUCT	HALF	BOTTLE
Buchanan's 12 años	\$200.000	\$330.000
Jack Daniel's No. 7	—	\$260.000
Buchanan's Máster	—	\$399.000

TEQUILA

El Jimador Cristalino	—	\$260.000
Olmecca Reposado / Blanco	—	\$220.000
Don Julio Blanco	—	\$450.000
Don Julio Reposado	—	\$500.000

VODKA · GIN · WHISKEY CREAM

Absolut	\$150.000	\$250.000
Smirnoff Tamarindo	\$100.000	\$180.000
Gordon's	—	\$250.000
Tanqueray	—	\$300.000
Baileys	—	\$180.000

Shot price available from your server, based on the day's promotion.



El Jimador Cristalino



COCKTAILS

Classics you can always count on, signature creations for playing it differently.

CLASSIC MARGARITA	Blanco tequila, orange liqueur, Triple Sec and fresh lime juice, rimmed with salt and tajín.	\$25.000
CLASSIC GIN & TONIC	Gordon's gin, tonic water and fresh cucumber.	\$25.000
MOSCOW MULE	Vodka, ginger beer and fresh lime juice.	\$25.000
APEROL SPRITZ	Aperol, prosecco and a splash of soda, with an orange slice. The classic Italian spritz, bubbly and perfect to kick off the night.	\$30.000

SIGNATURE COCKTAILS · EL ANFITRIÓN

HOUSE AMARILLO	Aguardiente Amarillo, yellow fruits, lime and a splash of soda. Fresh, Colombian, and easy to share.	\$30.000
TAMARINDO ANFITRIÓN	Smirnoff Tamarindo, citrus and fruity notes. Sweet, tangy, and full of character to kick off the night.	\$30.000
HOUSE GIN	Gordon's, cucumber, citrus and tonic. Clean, fresh and aromatic.	\$30.000
CREW'S MULE	Vodka, ginger beer, fresh lime and a fruity touch.	\$30.000



Classic Margarita · Classic Gin & Tonic · Moscow Mule



NON-ALCOHOLIC

For joining the crew, driving back, or slowing the night down a notch.

RED BERRY SODA	Refreshing, fruity and bubbly — perfect between rounds.	\$15.000
YELLOW FRUIT SODA	Refreshing, fruity and bubbly — perfect between rounds.	\$15.000
SPRING WATER	Sparkling or still.	\$8.000
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	Soft drink.	\$8.000
RED BULL	Energy drink.	\$18.000
FRESH JUICES	Ask about today's available flavors.	\$8.000



Italian Sodas · House Fresh Juice

SERVICE RECOGNITION

We build this crew together.

Your experience matters too. At El Anfitrión, any service recognition is voluntary: when you ask for the bill, you can accept it, decline it, or adjust it based on your own perception of the service you received.

When given, that recognition values the work of everyone who makes the experience possible: reservations, kitchen, service, bar, and the tejo court crew.

Something go well? Tell us. Something we can improve? Tell us that too.



THANKS FOR BEING PART OF THE CREW

Eat well. Play hard. Toast with your people.

THE PARTY DOESN'T END HERE

Follow us for events, DJ nights and promotions.

Instagram • Facebook • TikTok — @tejo_elanfitrion

Had a good time? Leave us a review on Google: **Tejo El Anfitrión**



Scan us