

El Irish[®]

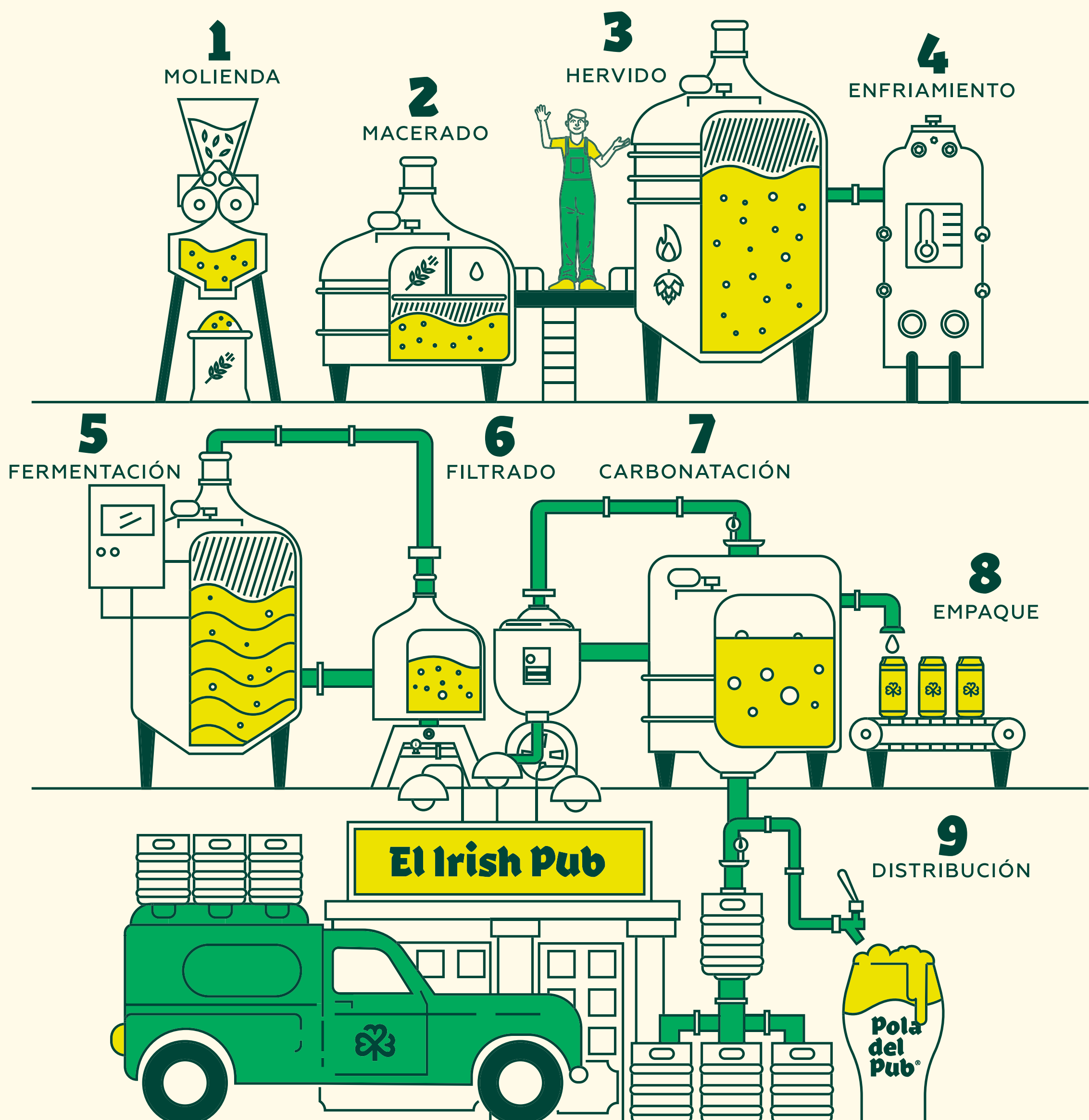
PUB & CERVECERÍA

• BOGOTÁ DC - COLOMBIA •

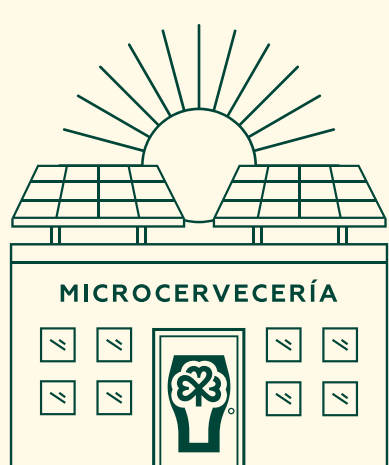
Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

CERVECEROS RESPONSABLES DESDE 2001.

Así hacemos nuestras Polas...

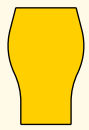
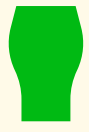
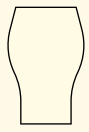


NOS CONVERTIMOS EN LA PRIMERA CERVECERÍA DEL PAÍS QUE PRODUCE POLA CON ENERGÍA SOLAR



La instalación de **253 paneles solares** en nuestra cervecería ha sido un gran paso hacia la sostenibilidad, ya que en **20 años estaremos evitando la emisión de más de 837.000 toneladas de CO2** y protegeremos **más de 11.000 árboles**, así que...

¡BRINDEMOS JUNTOS POR EL ÚNICO PLANETA DONDE HAY POLA!

Cervezas DE LA CASA				
Pola del Pub®		VASO/COPA 	PINTA 	JARRA 
	RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	14.900	18.900	50.900
	AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	14.900	18.900	50.900
	TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	14.900	18.900	50.900
	INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72	15.900	19.900	51.900
	COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	15.900	19.900	51.900
	TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	16.900	20.900	52.900
Germania®		VASO/COPA 	PINTA 	JARRA 
HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20		14.900	18.900	50.900

INVITADAS INTERNACIONALES	
	BOTELLA 
HEINEKEN	16.900
HEINEKEN CERO	15.900
ERDINGER WEISSBIER	34.900
ERDINGER DUNKEL	34.900
ERDINGER PIKANTUS	35.900
ERDINGER SIN ALCOHOL	29.900

Pub Grub

LA COMIDA DEL PUB

ATENCIÓN

ATTENTION!

Aunque los ingredientes se especifican en cada plato, esto pueden contener trazas por contaminación cruzada con todos los ingredientes descritos. Although the ingredients are specified on each dish, these may contain traces due to cross contamination with all the ingredients described.

VEGETARIANA
VEGETARIAN

TRIGO
WHEAT

VEGANA
VEGAN

SIN GLUTEN
GLUTEN-FREE

PESCADO
FISH

NUECES
WALNUTS

SIN LACTOSA
LACTOSE-FREE

PICANTE
SPICY

IDENTIFICA NUESTRAS SUGERENCIAS PARA MARIDAR CON:

IDENTIFY OUR PAIRING SUGGESTIONS FOR:

*Pola del Pub.

SUNDAY ROAST

¡Nuevo menú al barril preparado especialmente para ti!

CEVICHE DE CHICHARRÓN



PRUÉBALO CON
**AMERICAN PALE
ALE (APA)**

300gr de trozos de panceta acompañados de crema de aguacate y vegetales (cebolla roja, tomate, cilantro y limón).
300g of bacon pieces accompanied by avocado cream and vegetables (red onion, tomato, cilantro and lemon).

35.000

COSTILLAS ST. LOUIS



PRUÉBALAS CON
**IPA O COFFEE
MILK STOUT**

300gr de costilla de cerdo st Louis bañadas en salsa BBQ Texas acompañadas de ensalada de col. 300g of St. Louis pork ribs bathed in Texas BBQ sauce accompanied by coleslaw salad.

40.000

PICADA PARA LA POLA



PRUÉBALA CON
**LA CERVEZA
RUBIA ORIGINAL**

250gr de punta de anca, 250gr de bondiola, acompañada de arepa, morcilla, chimichurri y guacamole. 250g of Rump steak, 250g of pork shoulder, accompanied by arepa, blood sausage, chimichurri and guacamole.

60.000

DISPONIBLE ESTE DOMINGO 15 DE JUNIO EN:

EL IRISH DE ZONA T DESDE LA 1 PM



PICADAS		
CORK *IPA & RUBIA 🔥🍷	Empanadas bogotanas de maíz rellenas de carne (x3) y pollo (x3) con ají colombiano. Bogota-style corn empanadas filled with beef (x3) and chicken (x3) with Colombian chili sauce.	35.900
TEMPLE BAR *APA & IPA 🍷🔥🍷	Alitas de pollo bañadas en salsa BBQ de la casa, preparadas con nuestra Stout de Pola del Pub y acompañadas de pub fries. Chicken wings with house BBQ sauce prepared with our Pola del Pub-Stout, served with pub fries.	35.900
PATRICK PEARSE *APA & RUBIA 🍷🍷🍷🍷	Patacones de plátano colicero acompañados de hogao y guacamole. Green plantain "patacones" with "hogao" (Colombian creole sauce) and guacamole.	32.900
DUBLINER *APA & RUBIA 🍷🍷	Triángulos de queso doble crema Caquetá D.O. apanados, acompañados de miel mostaza de la casa. Breaded double cream Caquetá D.O. cheese triangles served with honey mustard.	29.900
MICHAEL COLLINS *RUBIA & WITBIER 🍷🔥	Nachos con queso cheddar, guacamole, sour cream, pico de gallo, cilantro, jalapeños y pollo desmechado. Nachos with cheddar cheese, guacamole, sour cream, pico de gallo, coriander, jalapeños and shredded chicken.	46.900
DUNDALK (Tequeños) *APA & RUBIA 🍷🍷	Tradicionales dedos de queso rellenos de queso blanco, pesto italiano y txistorra (embutido curado estilo longaniza de origen Vasco). Traditional cheese fingers filled with white cheese, Italian pesto, and txistorra (a cured sausage similar to longaniza of Basque origin).	33.900
THE PUB (2-3 personas) *IPA & APA 🍷🔥	Dedos de pollo apanados, pinchos de lomo de ganadería certificada con cebolla y pimentón, dubliners, alitas de pollo bbq acompañados de pub fries, salsa de tomate y miel mostaza de la casa. Breaded chicken fingers, skewers of certified beef with onion and bell pepper, dubliners, BBQ chicken wings, served with pub fries, ketchup, and house honey mustard.	79.900
ENSALADA DE LA CASA *RUBIA ORIGINAL 🍷🍷	Mix de lechugas irrigadas con agua de nacimiento, falafel, maíz, aguacate, tomate, pimentón, salsa tahine y queso parmesano. Mixed lettuce irrigated with spring water, falafel, corn, avocado, tomato, bell pepper, tahini sauce, and parmesan cheese.	29.900



BURGERS Y SANDWICHES

FRIED CHICKEN SANDWICH

*IPA, APA & WITBIER



Pan tipo brioche, ceviche de mango, pierna pernil apanada, queso doble crema y mantequilla Caquetá D.O., salsa de chipotle de la casa, jalapeños y guacamole acompañado de pub fries. Brioche bun, mango ceviche, breaded chicken leg, double cream cheese, and Caquetá D.O. butter, house chipotle sauce, jalapeños, and guacamole, with pub fries.

34.900

GRILLED CHEESE

*RUBIA ORIGINAL



Pan de centeno con masa madre, queso doble crema y mantequilla Caquetá D.O., queso artesanal tipo gouda, queso parmesano, queso tipo fontina acompañado de salsa agridulce. Rye sourdough bread with double cream Caquetá D.O. cheese and butter, artisanal gouda-type cheese, parmesan cheese, fontina cheese with sweet and sour sauce.

29.900

VEGGIE BURGER

*RUBIA & STOUT



Hamburguesa de garbanzos con queso tipo gouda, pan tipo brioche y salsa de berenjenas. Chickpea burger with gouda cheese, brioche bun, and eggplant sauce.

29.900

PUB CHEESE-BURGER

*APA & RUBIA



Pan tipo brioche, 200gr de carne de res de ganadería certificada, queso cheddar americano, cebolla roja, salsa mil islas y gravy de Stout de la casa, acompañada de pub fries y salsa de tomate. Brioche bun, 200g of certified beef, American cheddar cheese, red onion, mil islas dressing, and house Stout gravy, served with pub fries and ketchup.

38.900

WILLIAM BUTLER

*WITBIER



Sandwich de trucha ahumada cultivada en Guasca, Cundinamarca. En pan focaccia con mezcla de vegetales encurtidos y mayonesa, acompañado de papas de la casa y salsa de tomate. Smoked trout sandwich, farmed in Guasca, Cundinamarca. Served on focaccia bread with a mix of pickled vegetables and mayonnaise, with pub fries and ketchup.

40.900

DATOS DEL PUB

NUESTRAS CARNES OUR MEATS

Provenientes de ganado criado en las cercanías de Villavicencio, estos animales son cuidados y alimentados con pasto irrigado con agua de manantial para evitar el uso de productos transgénicos. From cattle raised near Villavicencio, these animals are cared for and fed with pasture irrigated by spring water to avoid the use of genetically modified products.

NUESTROS PANES OUR BREADS

Elaborados artesanalmente con nuestra cerveza de la casa Pola del Pub y utilizando algunos métodos de fermentación como biga, poolish y masa madre. En su elaboración se utilizan cero conservantes. Crafted with our in-house Pola del Pub beer and using fermentation methods such as biga, poolish, and sourdough. Our breads are made without any preservatives.

PUB CLASSICS

FISH & CHIPS

*RUBIA & WITBIER



Lomo de tilapia fresca rebozado en tempura preparada con nuestra cerveza Pola del Pub y panko, salsa tártara de la casa, limón, acompañado de pub fries. Fresh tilapia loin breaded in tempura made with our Pola del Pub beer and panko, house tartar sauce, lemon and pub fries.

38.900

PUB FRIES

CLÁSICAS • CLASSIC

*RUBIA & APA



19.900

CHEDDAR

*RUBIA & APA



23.900



CHOCOLATE STOUT CAKE



DESSERTS POSTRES DEL PUB

CHOCOLATE STOUT CAKE

*COFFEE MILK STOUT



Torta de chocolate preparada con nuestra cerveza Coffee Milk Stout acompañada de arequipe y helado de vainilla artesanal Selva Nevada. Chocolate cake made with our Coffee Milk Stout beer, served with caramel and Selva Nevada artisanal vanilla ice cream.

15.900

COCTEL DE TEMPORADA



VISA 500

Un viaje que evoca notas amargas y cítricas, simbolizando el camino de la migración. Encuentra el balance con un toque dulce que representa la esperanza, la resiliencia y el crecimiento personal a lo largo de esta experiencia.

PEDRO MANDINGA BLEND, CAMPARI, ZUMO DE LIMÓN, RASPADURA

39.900

COCTELES DEL PUB

MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDÍ	JARRA 	119.900	37.900
MARGARITA TEQUILA OLMECA, PIÑA, TRIPLE SEC, TAJÍN TEQUILA OLMECA, PINEAPPLE, TRIPLE SEC AND TAJÍN			37.900
GIN & TONIC CON GORDONS, TÓNICA, LIMÓN, ROMERO Y TORONJA WITH GORDON'S, TONIC, LEMON, ROSEMARY AND GRAPEFRUIT			40.900
DEER AND BEER SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA JÄGERMEISTER SHOT + BEER			20.900
CYPRUS RUM RON PEDRO MANDINGA SILVER, JEREZ Y SIROPE DE UVA PEDRO MANDINGA SILVER RUM, SHERRY AND GRAPE SYRUP			44.900
LULO MULE VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER			37.900
MEZCAL PALOMA MEZCAL MONTELOBOS, VERMOUTH ROSSO, TÓNICA DE TORONJA Y LIMÓN MONTELOBOS MEZCAL, ROSSO VERMOUTH, GRAPEFRUIT TONIC AND LEMON			45.900
IRISH COFFEE BEBIDA CALIENTE CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY			30.900
DAIQUIRI DE MANGO RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR			39.900
NEGRONI SBAGLIATO VINO ESPUMOSO, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO SPARKLING WINE, CAMPARI AND ROSSO VERMOUTH			39.900
PENICILIN JOHNNIE WALKER BLACK CON LIMÓN Y SIROPE DE JENGIBRE JOHNNIE WALKER BLACK WITH LEMON AND GINGER SYRUP			40.900
APEROL SPRITZ APEROL, VINO ESPUMOSO CINZANO, SODA Y NARANJA APEROL, CINZANO SPARKLING WINE, SODA AND ORANGE			24.900
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE			19.900

SANGRÍA DEL PUB

SANGRÍA TRADICIONAL	JARRA	119.900	COPA	31.900
DE VINO TINTO	VINO TINTO, SIROPE DE JAMAICA, MANZANA Y NARANJA RED WINE, HIBISCUS SYRUP, APPLE, AND ORANGE			

SHOTS DEL PUB

IRISH FLAG WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS	17.900
BABY STOUT LICOR DE CAFE Y BAILEYS	17.900



VIAJE DE AGUARDIENTE

- INCLUYE
- Aguardiente Antioqueño
 - Viche Monte Manglar
 - Aguardiente Desquite

\$32.900

Whiskey		Trago	Botella
Irish Whiskey	Jameson Irish Whiskey	23.900	299.900
Single Malt Scotch	The Glenlivet Founders	36.900	469.900
	The Glenlivet 12 Años	44.900	539.900
	Glenfiddich 12 Años	36.900	469.900
	The Macallan Sherry Oak Cask	72.900	759.900
Blended 8 Yrs Scotch	Something Special	18.900	199.900
	Johnnie Walker Red Label	18.900	199.900
	The Famous Grouse	17.900	189.900
Blended 12 Yrs Scotch	Chivas Regal	28.900	379.900
	Buchanan's	28.900	379.900
	Johnnie Walker Black Label	28.900	379.900
	Old Parr	28.900	379.900
	Dewars	28.900	379.900
	Grant's 12 Años	28.900	379.900
Blended 13 Yrs+ Scotch	Chivas Extra 13	30.900	419.900
	Buchanan's Master	33.900	429.900
Blended 18 Yrs Scotch	Chivas 18	59.900	619.900
	Buchanan's 18	59.900	619.900
	Chivas Regal Mizurana	47.900	589.900
	Buchanan's Two Souls	36.900	499.900
Otros	Jack Daniel's	25.900	379.900
	Bulleit Bourbon	28.900	379.900

Spirits		Trago	Botella
Rones	Pedro Mandinga Silver (Ron Artesanal)	23.900	299.900
	Pedro Mandinga Blend (Ron Artesanal)	25.900	309.900
	Havana Club Añejo Especial	16.900	189.900
	Zacapa 23	48.900	579.900
	La Hechicera	46.900	539.900
	Zacapa Ambar	25.900	329.900
	Ron Flor de Caña (12 Años)	29.900	409.900
	Santa Teresa 1796	41.900	489.900
	Bacardí Blanco	15.900	-
Vodka	Absolut	20.900	249.900
	Smirnoff	20.900	249.900
Ginebra	Beefeater	29.900	369.900
	Gordon's	19.900	269.900
	Tanqueray	27.900	349.900
	Hendricks	41.900	499.900
	Bombay Sapphire	27.900	359.900
	Bulldog	30.900	379.900
Tequila	Olmeca Blanco	18.900	239.900
	Don Julio Reposado	46.900	588.900
	Olmeca Reposado	19.900	249.900
	Don Julio 70	75.900	890.900
	Altos Reposado	36.900	419.900
	Jimador	20.900	279.900
	Patron Reposado	46.900	589.900
	Patron Cristalino	65.900	889.900
Viche	Monte Manglar	21.900	279.900
Mezcal	Mezcal del Maguey Vida	40.900	559.900
	Mezcal Artesanal Montelobos	44.900	689.900
Aguardientes	Aguardiente Antioqueño	16.900	179.900
	Desquite	17.900	189.900
Otros	Bailey's	17.900	169.900
	Smirnoff Ice	18.900	-
	Jägermeister	22.900	269.900
Vinos		Copa	Botella
	Norton Doc Malbec VINO Tinto	36.900	179.900
	Norton Barrel Selec Chardonnay VINO Blanco	36.900	179.900

BEBIDAS FRÍAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS	LIMONADA / LEMONADE	7.300
	GASEOSAS / SODAS	7.900
	JUGOS NATURALES / JUICES	7.900
	AGUA MANANTIAL / WATER	6.900
	AGUA SIEMBRA LATA 330ML / WATER	7.900
	RED BULL	18.900
	LA SODERÍA	8.000
	GRANIZADO DE CAFÉ	8.900

COLD BREW NITRO **colo** 8.500

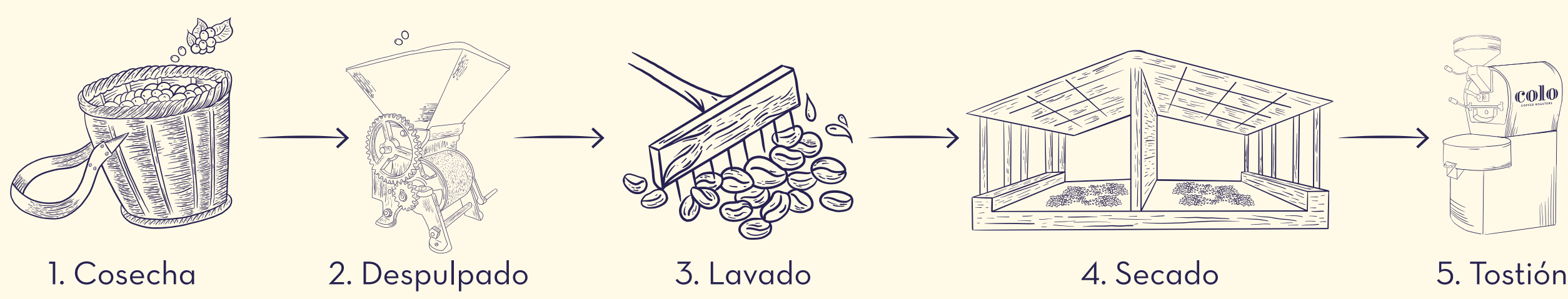
Es una bebida de café especial en lata nitrogenada e infusionada en agua fría por 18 horas. Por esta razón, contiene mayor contenido de cafeína comparada con una taza de café regular y no contiene azúcar ni aditivos.



colo
COFFEE ROASTERS

Colo Coffee Roasters es un café de especialidad que rescata la diversidad de Colombia en cada taza de café.

¡ANÍMATE A DESCUBRIR A QUÉ SABE NUESTRO PAÍS!



BEBIDAS CALIENTES

CAPPUCCINO/LATTE	5.900
AMERICANO	4.900
ESPRESSO / MACCHIATO	4.900
AROMÁTICA / TÉ CALIENTE	5.900



 echandopola  www.poladelpub.com

VISITA NUESTROS PUBS Y CONOCE LA CERVECERÍA DEL PUB

Candelaria · Quinta Camacho · Zona T · Usaquén · Pepe Sierra · Cedritos · Gran Estación
Parque de la 93 · Chapinero · San Felipe (salón de juegos)
Plaza de las américas · Aeropuerto

KM. 2 VÍA ZIPAQUIRÁ - BRICEÑO, PARQUE IND. TIBITOC, BOD. 64C, TOCANCIPÁ, CUNDINAMARCA.

CAE A NUESTRA CERVECERÍA EN TOCANCIPÁ EL ÚLTIMO SÁBADO DE CADA MES PARA ECHAR POLA Y APRENDER CÓMO LA HACEMOS.

¡RESERVA TU CUPO AQUÍ!

ESTIMADO CLIENTE:

Si requiere factura electrónica por favor solicitarla antes de pedir la cuenta debe contar con los siguientes datos: NIT, nombre, correo electrónico, teléfono y dirección.

EN CASO DE NO SER SOLICITADA, LA FACTURA ELECTRÓNICA NO PODRÁ SER EXPEDIDA POSTERIORMENTE.

EL IRISH & POLA DEL PUB SON MARCAS REGISTRADAS DE THE PUB SAS

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.