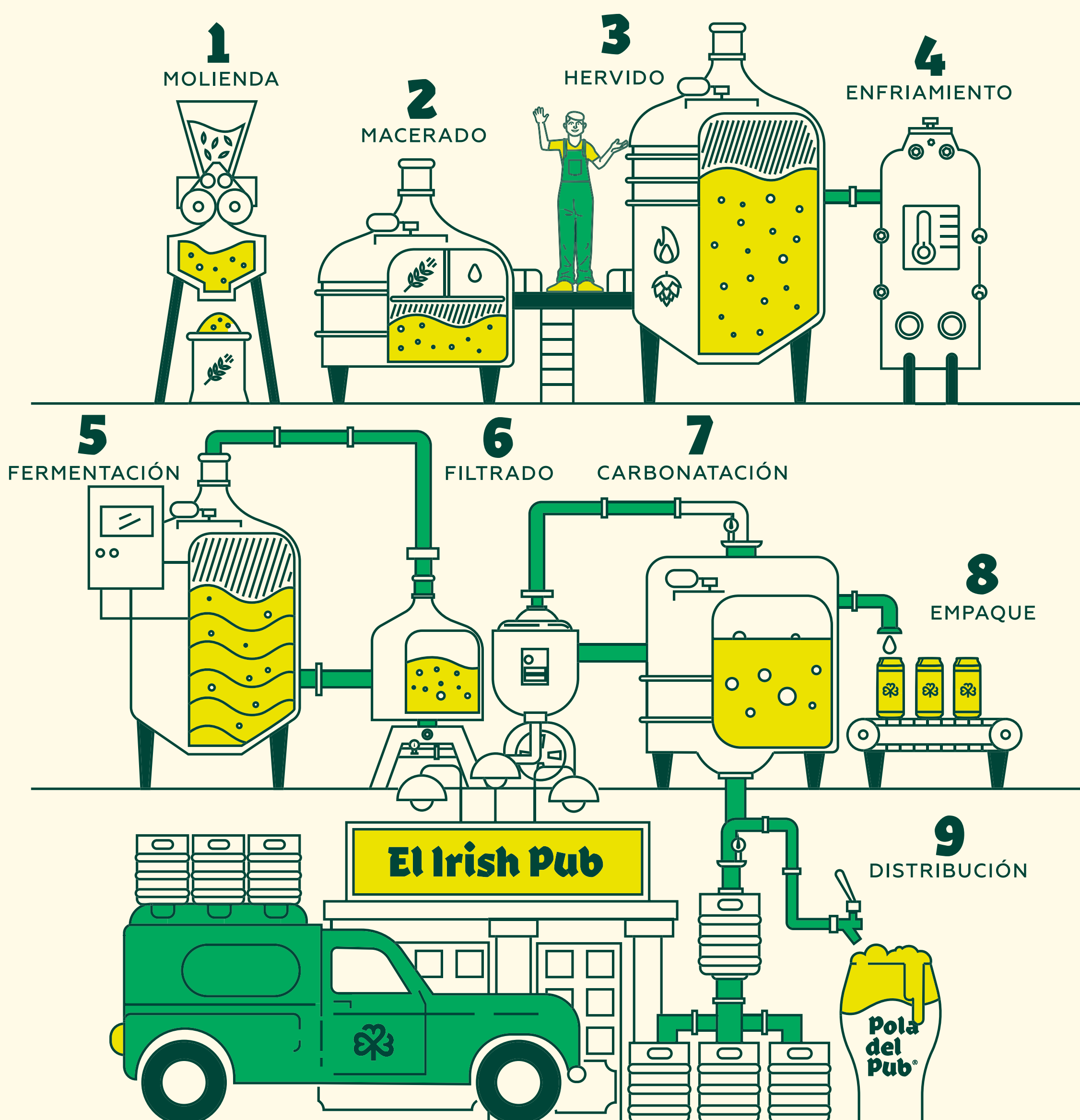


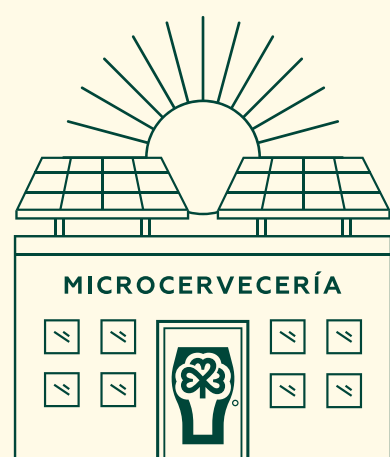
Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

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!

ATENCIÓN

ATTENTION!

Aunque los ingredientes se especifican en cada plato, estos pueden contener trazas durante su preparación en la cocina. Por favor, cuando ordenes, indícanos si tienes alguna alergia. Although the ingredients are specified in each dish, they may contain traces during their preparation in the kitchen. Please let us know if you have any allergies when you order.



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.**



DESAYUNOS / BREAKFAST		HASTA LAS 11AM UNTIL 11AM
CALDO DE PAPA	Costilla de res, papa pastusa, cebolla y cilantro con fondo de carne. Beef rib, pastusa potato, onion, and cilantro in a beef broth.	28.900
EL GRANOLÓN	Granola Colo, yogurt griego, fresas, kiwi, mango y arándanos. Granola Colo, Greek yogurt, strawberries, kiwi, mango and blueberries.	21.900
LOS ENTOMATADOS (EGGS) 🌱 🍷	Huevos en cacerola con guiso de cebolla y tomate, queso tipo guoda, cilantro, acompañados de arepas Vallenatas preparadas con queso salado Caquetá D.O. acompañado de suero costeño. Baked eggs with onion and tomato stew, Gouda cheese, cilantro, with Vallenato arepas made with Caquetá D.O. salty cheese and coastal suero.	23.900
HUEVOS MIGAS (EGGS)	Huevos preparados con arepa típica antioqueña de maíz blanco y hogao acompañados de tomate uvalina fresco marinado en aceite de oliva. Eggs prepared with a traditional Antioqueño white corn arepa and hogao with fresh Uvalina tomatoes marinated in olive oil.	17.900
EL SÁNDUCHE DE GUEVO	Sánduche de huevo en pan ciabatta, champiñones salteados, queso doble crema Caquetá D.O., tocineta y pesto de la casa. Egg sandwich on ciabatta bread, sautéed mushrooms, Caquetá D.O. double cream cheese, bacon, and house-made pesto.	29.900
CALENTADO DE LA CASA	Arroz integral revuelto con frijol, plátano maduro, carne desmechada y hogao, acompañado con huevo, aguacate y arepas de maíz. Brown rice mixed with beans, ripe plantain, shredded beef, and hogao, served with egg, avocado, and corn arepas.	35.900

NUESTROS INGREDIENTES OUR INGREDIENTS

Nuestros desayunos están preparados con ingredientes de la granja Etamuysa, ubicada en el municipio de Guasca, la cual es una reserva forestal de la sociedad civil. Para la irrigación, usa aguas de nacimiento y abono con compostaje. Our breakfasts are prepared with ingredients from the Etamuysa farm, located in the municipality of Guasca, which is a civil society forest reserve. For irrigation, it uses spring water and compost as fertilizer.

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. Artisanally crafted with our house beer, Pola del Pub, and using fermentation methods such as biga, poolish, and sourdough. No preservatives are used in their preparation.

AREPAS ARTESANALES / ARTISAN AREPAS		HASTA LAS 11AM UNTIL 11AM
AREPA DE HUEVO (EGG AREPA)	Elaborada con harina maíz amarillo acompañada de suero costeño. Made with yellow cornmeal with Costeño-style sour cream.	12.900
AREPA BLANCA (WHITE CORN AREPA)	Elaborada con maíz trillado acompañada de mantequilla y queso campesino Caquetá D.O., servida con hogao. Made with ground corn with butter and Caquetá D.O. farmer's cheese, served with hogao.	18.900

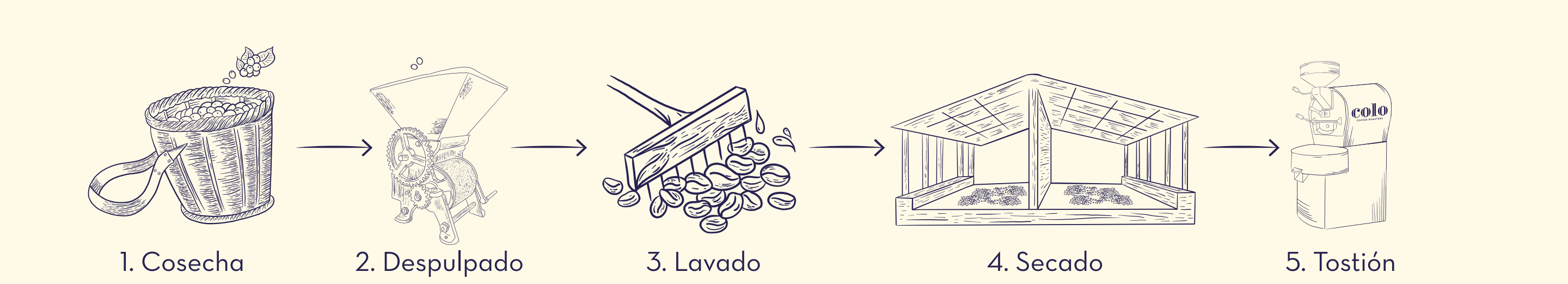
SANDUCHOTES / SANDWICHES	
Nuestros sándwiches están elaborados con pan ciabatta de masa madre y vienen acompañados de pub fries y salsa de tomate. Our sandwiches are made with sourdough ciabatta bread and come with pub fries and tomato sauce.	
SÁNDUCHE DE BONDIOLA	Pan ciabatta, bondiola de cerdo, piña asada, mermelada de tocineta de la casa y queso ahumado. Ciabatta bread, pork shoulder, grilled pineapple, house-made bacon jam, and smoked cheese.
SÁNDUCHE DE PAVO (TURKEY SANDWICH)	Pan ciabatta, queso doble crema y mantequilla Caquetá D.O., machacado de aguacate, y mayonesa de pimentón de la casa. Ciabatta bread, double cream cheese and Caquetá D.O. butter, mashed avocado, and house-made paprika mayonnaise.

colo

COFFEE ROASTERS

Seleccionamos, tostamos y preparamos un mejor café colombiano en nuestra tostadora de Usaquén.

CAFETEROS RESPONSABLES DESDE 2018.



FILTRADOS / FILTERED

MÉTODOS	MOLIENDA & PERFIL	CANT. TAZAS	DIVERSOS	CONTEMPORÁNEOS ANCESTROS
V60 	Molienda media. Taza balanceada con intensidad en dulzura y acidez, intensificando los aromas. Medium grind. Balanced cup with intensity in sweetness and acidity, intensifying the aromas.	 1	11.900	19.900
		 2	17.900	25.900
CHEMEX 	Molienda media-gruesa. Cuerpo ligero y sedoso, con acidez media-alta que intensifica el aroma frutal. Medium-coarse grind. Light and silky body, with medium-high acidity intensifying the fruity aroma.	 2	20.900	25.900
		 4	30.900	45.900
PRENSA FRANCESA 	Molienda gruesa, cuerpo intenso. Baja acidez que intensifica aromas dulces. Turbio con sensación arenosa. Coarse grind, intense body. Low acidity that enhances sweet aromas. Murky with a sandy sensation.	 1	11.900	18.900
		 2	17.900	25.900

PREGÚNTANOS POR LA RECOMENDACIÓN DE CAFÉ PARA CADA MÉTODO.
ASK US FOR THE COFFEE RECOMMENDATION FOR EACH METHOD.



A BASE DE ESPRESSO / ESPRESSO BASED

ESPRESSO	6.900
ESPRESSO DOBLE (DOUBLE ESPRESSO)	6.900
AMERICANO	7.500
AMERICANO DOBLE (DOUBLE AMERICANO)	7.500
CAPPUCCINO	11.900
LATTE (TAMBIÉN FRÍO COLD OPTION)	11.900
FLAT WHITE	10.900
MACCHIATO	9.900
MOCCA	12.900

OTRAS CALIENTES / MORE HOT BEVERAGES

TÉ (VERDE, NEGRO GREEN, BLACK)	9.900
CHAI	13.900
LATTE MATCHA (FRÍO O CALIENTE HOT OR COLD)	17.900
CHOCOLATE JUAN CHOCONAT 100% CACAO JUAN CHOCONAT CHOCOLATE 100% CACAO	13.900
AROMÁTICA	9.900

TU BEBIDA EN LECHE DE ALMENDRAS POR \$4.000 ADICIONAL
ALSO IN ALMOND MILK FOR \$4.000

Pola del Pub[®]

MICROCERVECERÍA



BEERS ON TAP

7

CERVEZAS ARTESANALES DE LA CASA FRESCAS SERVIDAS DEL BARRIL.
(PREGUNTA POR NUESTRAS CERVEZAS INVITADAS)
FRESH CRAFT BEERS SERVED DIRECTLY FROM THE KEG.
(ASK ABOUT OUR GUEST BEERS)

Cervezas DE LA CASA

Pola del Pub[®]

VASO/COPA



PINTA



JARRA



RUBIA ORIGINAL

GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16

15.900

20.900

54.900



AMERICAN PALE ALE (APA)

AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42

15.900

20.900

54.900



TRIGO WITBIER

BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14

15.900

20.900

54.900



INDIA PALE ALE (IPA)

INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72

16.900

21.900

55.900



COFFEE MILK STOUT

STOUT ABV 5.7% - IBU 18

16.900

21.900

55.900



TEMPORADA

SUJETA A DISPONIBILIDAD

17.900

22.900

56.900

Germania[®]

VASO/COPA



PINTA



JARRA



HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20

15.900

20.900

54.900

Invitadas Nacionales

GOLDEN LION

17.900

22.900

Invitadas Internacionales

BOTELLA



HEINEKEN

18.900

ERDINGER SIN ALCOHOL

31.900



Pizzas del Pub

DIAVOLA

*IPA & APA



Salsa pomodoro, salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema Caqueta D.O. Pomodoro sauce, salami, pepperoni, jalapeños, and double cream Caquetá D.O. cheese.

39.900

MARGARITA

*RUBIA



Salsa pomodoro, albahaca, queso parmesano y queso doble crema Caqueta D.O. Pomodoro sauce, basil, parmesan cheese, and double cream Caquetá D.O. cheese.

38.900

CUATRO QUESOS

*COFFEE MILK STOUT



Queso parmesano, queso azul, queso tipo gouda y queso doble crema Caqueta D.O. Parmesan cheese, blue cheese, gouda-type cheese, and double cream Caquetá D.O. cheese.

47.900

POLLO BBQ

*APA



Pollo desmechado, champiñones, salsa BBQ de la casa y queso doble crema Caqueta D.O. Shredded chicken, mushrooms, house BBQ sauce, and double cream Caquetá D.O. cheese.

39.900

DATOS DEL PUB

NUESTROS QUESOS OUR CHEESES

En nuestros productos manejamos queso Caquetá con denominación de origen. La leche utilizada para la elaboración de estos quesos proviene de ganado criado y alimentado en bosques de la Sabana del Caquetá, cumpliendo con el acuerdo de cero deforestación. Un porcentaje de sus ganancias es donado al Desminado Humanitario. In our products, we handle Caquetá cheese with a designation of origin. The milk used in the production of these cheeses comes from cattle raised and fed in the forests of the Caquetá Savannah, complying with the zero deforestation agreement. A percentage of their profits is donated to Humanitarian Demining.

NUESTRAS MASAS OUR DOUGHS

Nuestras pizzas están elaboradas con trigo 100% italiano bajo la asesoría de nuestro Pizzaiolo Italiano Angelo Doganieri. Our pizzas are made with 100% Italian wheat under the guidance of our Italian Pizzaiolo Angelo Doganieri.



MICHAEL COLLINS

Picadas del Pub		
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.	49.900
THE PUB (3-4 personas) *IPA & APA 🍷🔥	Lomitos de pollo apanado, pinchos de lomo de ganadería certificada con cebolla y pimentón, triángulos de queso doble crema Caquetá D.O. apanados, alitas de pollo bbq acompañados de pub fries, salsa de tomate y miel mostaza de la casa. Breaded chicken fillets, skewers of certified beef tenderloin with onion and bell pepper, breaded double cream Caquetá D.O. cheese triangles, BBQ chicken wings, served with pub fries, tomato sauce, and house honey mustard.	85.900
TEMPLE BAR *APA & RUBIA 🍷🔥🍺	Alitas de pollo bañadas en salsa BBQ de la casa preparada 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.	38.900
PATRICK PEARSE *APA & RUBIA 🍷🍷🍷🍷	Patacones de plátano colicero acompañados de hogao y guacamole. Green plantain "patacones" accompanied with "hogao" (Colombian creole sauce) and guacamole.	34.900
HUMMUS *RUBIA & APA 🍷🍷	Crema de garbanzos con tahini, limón y aceite de oliva, acompañado de pan pizza. Chickpea cream with tahini, lemon and olive oil with pizza bread.	31.900
EMPANADAS HORNEADAS TIPO ARGENTINAS HASTA LAS 11 AM *RUBIA 🍷🔥	Carne desmechada (en salsa criolla y maiz tierno), Chorizo (chorizo santarrosano en salsa criolla, con pimienta roja y ajo) y Capresse (queso doble crema, tomate y albaca) x3. Shredded beef (in criolla sauce and tender corn), Chorizo (Santarrosano chorizo in criolla sauce, with red pepper and garlic) and Capresse (double cream cheese, tomato and basil) x3.	33.900
ENSALADA DE LA CASA *RUBIA 🍷🍷🍷	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.	31.900
JANE WILDE *SODA MANGO MARACUYÁ 🍷	Dedos de pollo apanado con miel mostaza acompañado de pub fries. Breaded chicken fingers with honey mustard, served with pub fries.	29.900



FRIED CHICKEN SANDWICH

HAMBURGUESAS / BURGERS

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.

41.900

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 leg, double cream cheese, and Caquetá D.O. butter, house chipotle sauce, jalapeños, and guacamole, with pub fries.

37.900

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, served with pub fries.

40.900

PUB FRIES

CLÁSICAS • CLASSIC

*RUBIA & APA



21.900



POSTRES & PANADERÍA / SWEETS AND CAKES

ALFAJOR (CARAMEL COOKIE)	10.900
NAPOLEÓN (MILLIE-FEULLIE)	16.900
CROISSANT DE ALMENDRAS (ALMOND CROISSANT)	15.900
CROISSANT DE MANTEQUILLA (ALMOJÁBANA CAKE)	10.900
TORTA DE ALMOJÁBANA COLO	14.900
TORTA DE BANANO (BANANA CAKE)	12.900
TORTA DE CHOCOLATE STOUT	15.900
DONA DE CARAMELO / ZANAHORIA	12.900
AFFOGATO	11.900



COCTELES CON RON PEDRO MANDINGA		
PEDRO MULE RON PEDRO MANDINGA SILVER, SIROPE DE RASPADURA Y JENGIBRE, GINGER BEER Y ZUMO DE LIMÓN.		42.900
CASCO SPRITZ RON PEDRO MANDINGA SILVER, APEROL, SIROPE FASSIONOLA DE LA CASA, VINO ESPUMOSO Y GULUPA FRESCA.		42.900
PANAMA VIEJO RON PEDRO MANDINGA BLEND, RON PLANTATION, PEDRO MANDINGA SILVER, LICOR DE BANANO CON HIELO DE ANGOSTURA.		42.900

COCTELES del Pub			
MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDÍ	JARRA 	119.900	39.900
MARGARITA PATRÓN TEQUILA PATRÓN SILVER, TRIPLE SEC, LIMÓN, PIÑA, TAJÍN PATRÓN SILVER TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME, PINEAPPLE, TAJÍN			47.900
MARGARITA TEQUILA OLMECA, PIÑA, TRIPLE SEC, TAJÍN TEQUILA OLMECA, PINEAPPLE, TRIPLE SEC, AND TAJÍN			39.900
GIN & TONIC CON GORDONS, TÓNICA, LIMÓN, ROMEO Y TORONJA WITH GORDON'S, TONIC, LEMON, ROSEMARY, AND GRAPEFRUIT			43.900
DEER AND BEER SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA JÄGERMEISTER SHOT + BEER			22.900
CYPRUS RUM RON PEDRO SILVER, JEREZ Y SIROPE DE UVA PEDRO SILVER RUM, SHERRY, AND GRAPE SYRUP			46.900
MEZCAL PALOMA MEZCAL MONTELOBOS, VERMOUTH ROSSO, TÓNICA DE TORONJA Y LIMÓN MONTELOBOS MEZCAL, ROSSO VERMOUTH, GRAPEFRUIT TONIC, AND LEMON			47.900
IRISH COFFEE BEBIDA CALIENTE CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY			33.900
DAIQUIRÍ MANGO RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR			42.900
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN IRISH ROSE			20.900

SHOTS del Pub	
IRISH FLAG WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS	19.900
BABY STOUT LICOR DE CAFE Y BAILEYS	19.900

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	25.900	320.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	39.900	499.900
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	49.900	593.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	39.900	499.900
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	51.900	641.900
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASH	78.900	810.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	SOMETHING SPECIAL	20.900	213.900
	THE FAMOUS GROUSE	20.900	213.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL	30.900	399.900
	BUCHANAN'S	30.900	399.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	30.900	399.900
	OLD PARR	30.900	399.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS 18	64.900	663.900
	BUCHANAN'S MASTER	36.900	459.900
	BUCHANAN'S 18	64.900	663.900
OTROS	JACK DANIEL'S	30.900	399.900
	BULLEIT BOURBON	30.900	399.900
	BULLEIT RYE	30.900	399.900

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	25.900	320.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	27.900	329.900
	LA HECHICERA	49.900	577.900
	SAILOR JERRY	19.900	267.900
	SANTA TERESA 1796	44.900	534.900
	ZACAPA AMBAR	27.900	352.900
	ZACAPA 23	51.900	619.900
	BACARDÍ BLANCO	17.900	-
VODKA	ABSOLUT	22.900	267.900
	SMIRNOFF	22.900	267.900
	GREY GOSE	39.900	499.900
GINEBRA	GORDON'S	21.900	288.900
	HENDRICKS	44.900	534.900
	BULLDOG	33.900	405.900
	TANQUERAY	29.900	369.900
	BOMBAY	29.900	384.900
	BEEFEATER	31.900	395.900
TEQUILA	OLMECA BLANCO	20.900	259.900
	DON JULIO REPOSADO	49.900	629.900
	OLMECA REPOSADO	21.900	269.900
	PATRON REPOSADO	50.900	631.900
	JIMADOR	22.900	299.900
MEZCAL	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	43.900	599.900
	MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS	48.900	738.900
AGUARDIENTES	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	18.900	189.900
	DESQUITE	19.900	192.900
OTROS	BAILEY'S	19.900	186.900
	SMIRNOFF ICE	19.900	-
	JÄGERMEISTER	24.900	288.900
	DISARONNO	22.900	-
VINOS		COPA	BOTELLA
	NORTON DOC MALBEC VINO TINTO	36.900	179.900
	NORTON BARREL SELEC CHARDONAY VINO BLANCO	36.900	179.900



BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS



COLD BREW NITRO

Es una bebida de café especial en lata nitrogenada e infusionada en agua fría por 18 horas. Tiene alto contenido de cafeína y no contiene azúcar ni aditivos.

It is a special coffee drink in a nitrogenous can and infused in cold water for 18 hours. It contains a high caffeine content and does not contain sugar or additives.

269 ML | \$8.500

GRANIZADO DE CAFÉ	11.900
GASEOSAS (SODAS)	8.500
GINGER BEER / TONICA MIL976	17.900
AGUA SIEMBRA (WATTER)	8.500
AGUA MANANTIAL (WATTER)	7.300
JUGOS (FRESA Y MANGO) (JUICES)	8.900
LIMONADAS (LEMONADE)	7.900
REDBULL	19.900
JUGO DE NARANJA (ORANGE JUICE)	10.900
JUGO DE MANDARINA (ORANGE MANDARIN JUICE)	11.900
JUGO DE COROZO (COROZO JUICE)	12.900
JUGO DE GULUPA (GULUPA JUICE)	12.900



LA SODERÍA DE COLO

Hoy con La Sodería nace el mejor sorbo de todo lo que somos, está inspirada en todo lo que nos hace amar a Colombia. Sodas naturales producidas con frutas, baja en calorías y sin azúcares añadidos.

Today with La Sodería, the best sip of all we are is created; Colombia and everything that makes us love it inspires these sodas. La Sodería is a natural product produced with fruits, low in calories, and without added sugar.

330 ML | 8.000

En COLO nos preocupamos por todos los pasos y las personas involucradas en la cadena de suministro del café, desde la semilla hasta la preparación; y buscamos promover el consumo consciente de café especial. Queremos llevar la diversidad de Colombia a cada taza de café.

PIDE TU CAFÉ EN | ORDER YOUR COFFEE
WWW.COLO.COFFEE

  @colocoffee

Servimos la Diversidad de Colombia en una taza de café

 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 VIERNES 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.