

El Irish[®]

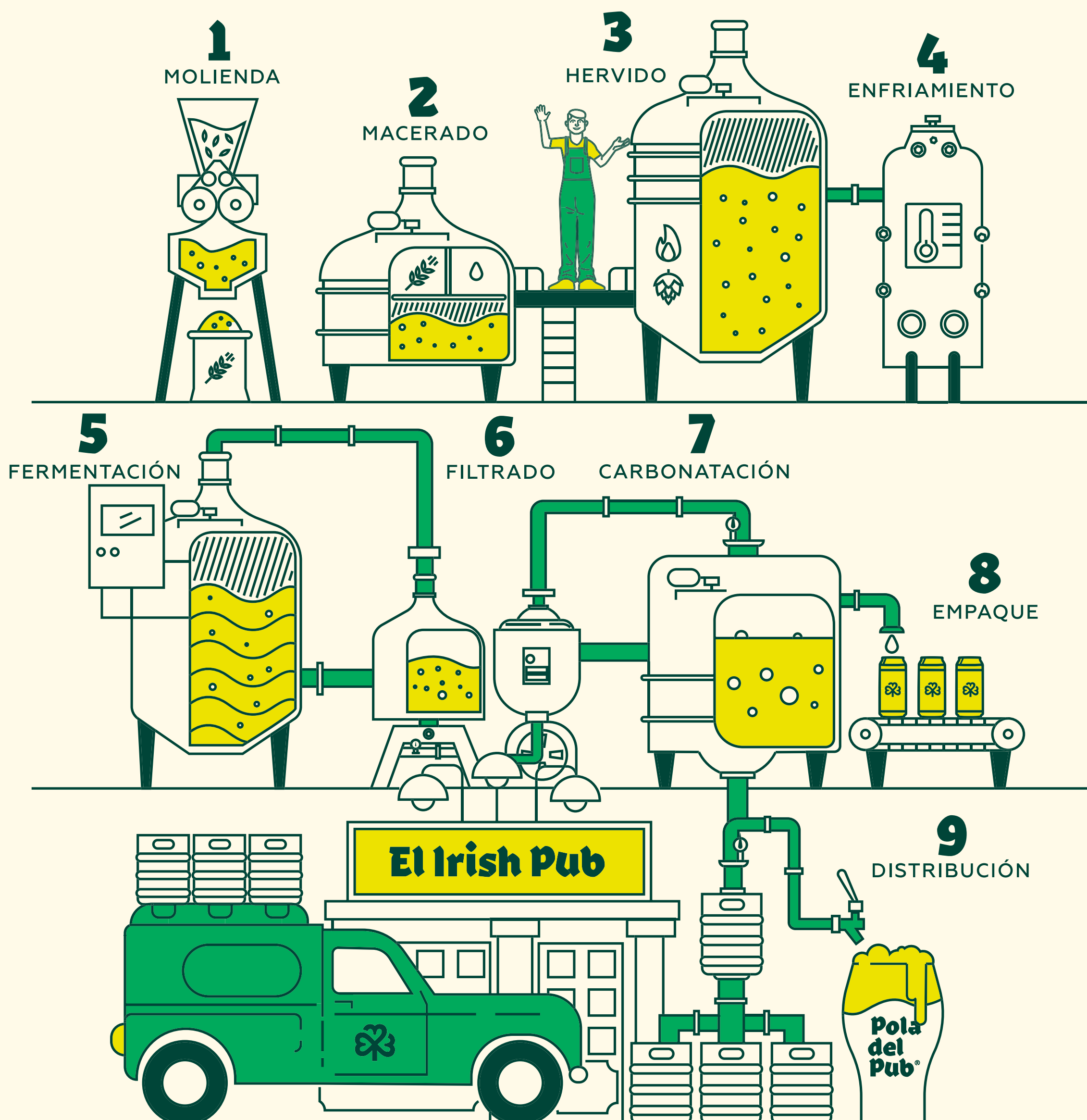
PUB & CERVECERÍA

• BOGOTÁ DC - COLOMBIA •

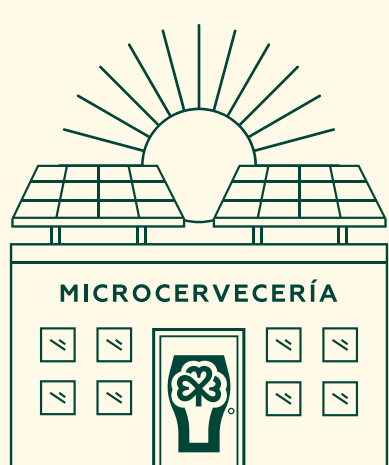
Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

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	13.900	17.900	49.900
	AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	13.900	17.900	49.900
	TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	13.900	17.900	49.900
	INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72	14.900	18.900	50.900
	COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	14.900	18.900	50.900
	TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	15.900	19.900	51.900
Germania®		VASO/COPA 	PINTA 	JARRA 
HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20		13.900	17.900	49.900

INVITADAS INTERNACIONALES	
	BOTELLA 
HEINEKEN	16.900
HEINEKEN CERO	15.900
ERDINGER WEISSBIER	32.900
ERDINGER DUNKEL	32.900
ERDINGER PIKANTUS	33.900
ERDINGER SIN ALCOHOL	26.900

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.



PIZZAS DE TEMPORADA

VENTRICINA *RUBIA ORIGINAL 🍷	Salami típico italiano, queso bocconcini, queso doble crema Caquetá D.O., salsa pomodoro, albahaca crocante. Typical Italian salami, bocconcini cheese, double cream Caquetá D.O. cheese, pomodoro sauce, crispy basil.	42.900
PORCINI & TARTUFO *RUBIA ORIGINAL 🍷	Crema de trufa, queso doble crema Caqueta D.O., hongo Porcini, salsa pomodoro y burrata. Truffle cream, Caqueta D.O. double cream cheese, porcini mushroom, pomodoro sauce, and burrata.	59.900
GUANCIALE *IPA & APA 🍷🔥	Guanciale, chorizo vela picante, queso doble crema Caqueta D.O., salsa pomodoro y pimentón asado. Guanciale, spicy chorizo vela, Caqueta D.O. double cream cheese, pomodoro sauce and roasted bell pepper.	42.900

PIZZAS DEL PUB

MARGARITA *RUBIA ORIGINAL 🍷🌿	Salsa pomodoro, albahaca, queso parmesano y queso doble crema Caqueta D.O. Pomodoro sauce, basil, parmesan cheese, and double cream Caquetá D.O. cheese.	34.900
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.	42.900
HAWAIANA DEL PUB *RUBIA & WITBIER 🍷	Jamón de cerdo, piña confitada, queso doble crema Caqueta D.O., rúgula y salsa Stout balsámica. Pork ham, candied pineapple, double cream Caquetá D.O. cheese, arugula, and balsami Stout sauce.	34.900
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.	35.900
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.	35.900
IBÉRICA *IPA & APA 🍷	Jamón serrano, tomate confitado, queso doble crema Caquetá D.O., queso manchego, rúgula, pimentón asado y salsa pomodoro. Serrano ham, candied tomato, double cream Caquetá D.O. cheese, manchego cheese, arugula, roasted bell pepper, and pomodoro sauce.	49.900

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.



¡NUEVO!

SANDWICHES

WILLIAM BUTLER *WITBIER 🍷🍷	Sandwich de trucha ahumada cultivada en Guasca, Cundinamarca. En pan focaccia con mezcla de vegetales encurtidos y mayonesa, acompañado de papas chip y salsa de tomate. Smoked trout sandwich, farmed in Guasca, Cundinamarca. Served on focaccia bread with a mix of pickled vegetables and mayonnaise, with potato chips and ketchup.	39.900
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.	28.900

HOT DOG PERRO DEL PUB

CELTIC HOT DOG *APA 🍷🍷	Pan de perro tradicional con ajonjolí, salchicha Koller con salsa dijon, mermelada de tocineta con cerveza Stout, acompañado con papas chips. Traditional hot dog bun with sesame seeds, Koller sausage with Dijon mustard, bacon jam with Stout beer, served with potato chips.	31.900
--	--	--------



PUB CLASSICS

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, accompanied by pizza bread.	25.900
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.	43.900
PRETZEL PUB *RUBIA (Disponible solo los viernes.) 🍷	Salchichas de ternera y de cerdo acompañada con nuestro pan pretzel y mostaza Dijon. Beef and pork sausages served with our pretzel bread and Dijon mustard.	42.900
EMPANADAS HORNEADAS *RUBIA 🍷🔥	Carne desmechada (en salsa criolla y maiz tierno), Chorizo (chorizo santarosano 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 (Santarosano chorizo in criolla sauce, with red pepper and garlic) and Capresse (double cream cheese, tomato and basil) x3.	31.800

TORTA DE ALMOJABANA



DESSERTS POSTRES DEL PUB

TORTA DE ALMOJABANA *collo* 🌿🍷 *COFFEE MILK STOUT

12.900

COCTEL DE TEMPORADA



TUMACO

INSPIRADO EN LA PERLA DEL PACÍFICO DE COLOMBIA, el cóctel **TUMACO** combina viche Monte Manglar, Ginebra Gordon's, limón, romero y azúcar para una experiencia refrescante y auténtica.

¡Pruébalo y siente el sabor del Pacífico en cada sorbo!

33.900

COCTELES DEL PUB

JARRA 

MOJITO 102.900 34.900

CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ
CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDÍ

GIN & TONIC 37.900

CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES
WITH GORDONS, TONIC AND LOCAL FRUITS

MARGARITA 34.900

CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA
CLASSIC / PASSION FRUIT WITH TEQUILA OLMECA

DEER AND BEER 19.900

SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA
JÄGERMEISTER SHOT + BEER

IRISH COFFEE | Bebida caliente 29.900

CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON
COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY

LULO MULE 33.900

VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER
ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER

DAIQUIRI DE MANGO 34.900

RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA
BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR AND PEPPERMINT

MOCKTAIL SIN LICOR 12.900

VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE

PIÑA COLADA 31.900

PULPA DE PIÑA FRESCA, RON BACARDÍ, FINEST CALL DE PIÑA

IRISH MULE 37.900

WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE
WHISKEY JAMESON, GINGER BEER AND GINGER SYRUP

MAI TAI MANDARINA 31.900

BACARDÍ, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA
BACARDÍ, PANELA SYRUP, TANGERINE AND SODA

DISARONNO FIZZ 25.900

DISARONNO, LIMÓN Y TÓNICA. PRUÉBALO TAMBIÉN CON POLA DEL PUB.
DISARONNO, LEMON AND TONIC. TRY IT WITH BEER.

APEROL SPRITZ 24.900

APEROL, VINO ESPUMOSO CINZANO, SODA Y NARANJA

SANGRÍAS DEL PUB

SANGRÍA DE LA CASA COPA 24.900

SIDRA DE MANZANA, GORDON'S, PIÑA Y ROMERO.

SANGRÍA TRADICIONAL JARRA 102.900 COPA 29.900

DE VINO TINTO | INFUSIÓN DE MANZANA ROJA, FLOR DE JAMAICA, NARANJA Y LIMÓN

DE VINO BLANCO | INFUSIÓN DE LIMÓN, MANZANA VERDE, MANZANILLA Y LIMONARIA



SHOTS DEL PUB	
KITTY KIERNAN LICOR DE MENTA, LICOR DE NARANJA Y BAILEYS	17.900
TIGRE CELTA AMARETO Y WHISKEY JAMESON	17.900
IRISH FLAG WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS	17.900
BABY STOUT LICOR DE CAFE Y BAILEYS	17.900

HARD SELTZER AGUA GASIFICADA CON SABORES NATURALES Y 5° DE ALCOHOL	
LIT MANZANA VERDE- KIWI 355 ML	18.900
LIT FRAMBUESA-LIMÓN 355 ML	18.900
LIT ARÁNDANOS-CEREZA 355 ML	18.900

VIAJE DE AGUARDIENTE

INCLUYE

- Aguardiente Antioqueño
- Viche Monte Manglar
- Aguardiente Desquite

\$32.900

Whiskey		Trago	Botella
Irish Whiskey	Jameson Irish Whiskey	22.900	289.900
Single Malt Scotch	The Glenlivet Founders	34.900	449.900
	The Glenlivet 12 Años	44.900	539.900
	Glenfiddich 12 Años	34.900	449.900
	The Macallan Sherry Oak Cask	69.900	699.900
Blended 8 Yrs Scotch	Something Special	17.900	189.900
	Johnnie Walker Red Label	18.900	199.900
	The Famous Grouse	17.900	189.900
Blended 12 Yrs Scotch	Chivas Regal	27.900	369.900
	Buchanan's	27.900	369.900
	Johnnie Walker Black Label	27.900	369.900
	Old Parr	27.900	369.900
	Grant's 12 Años	27.900	369.900
Blended 13 Yrs+ Scotch	Chivas Extra 13	30.900	419.900
Blended 18 Yrs Scotch	Chivas 18	57.900	599.900
	Buchanan's	57.900	599.900
	Chivas Regal Mizurana	47.900	589.900
Otros	Jack Daniel's	25.900	369.900

Spirits		Trago	Botella
Rones	Pedro Mandinga Silver (Ron Artesanal)	21.900	289.900
	Pedro Mandinga Blend (Ron Artesanal)	23.900	299.900
	Havana Club Añejo Especial	15.900	169.900
	La Hechicera	44.900	519.900
	Santa Teresa 1796	39.900	489.900
	Bacardi Blanco	15.900	-
	Ron Medellín	14.900	159.900
Vodka	Absolut	19.900	239.900
	Smirnoff	19.900	239.900
Ginebra	Beefeater	25.900	359.900
	Gordon's	18.900	249.000
	Tanqueray	26.900	339.900
	Hendrick's	39.900	489.900
	Bulldog	28.900	369.900
Tequila	Olmecca Blanco	17.900	229.900
	Don Julio Reposado	42.900	568.900
	Altos Reposado	34.900	399.900
	Jimador	19.900	259.900
	Tequila Patron Cristalino	59.900	889.900
Viche	Monte Manglar	19.900	259.900
Mezcal	Mezcal del Maguey Vida	38.900	549.900
	Mezcal Artesanal Montelobos	44.900	689.900
Aguardientes	Aguardiente Antioqueño	15.900	169.900
	Desquite	15.900	169.900
Otros	Bailey's	16.900	169.900
	Smirnoff Ice	17.900	-
	Jägermeister	21.900	259.900
Vinos	Copa		
	Montes Santa Rita	33.900 25.900	159.900 129.900

BEBIDAS FRÍAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS	LIMONADA / LEMONADE	6.900
	GASEOSAS / SODAS	7.200
	JUGOS NATURALES / JUICES	7.300
	AGUA NATURA / WATER	4.900
	AGUA SIEMBRA LATA 330ML / WATER	7.200
	RED BULL	16.900
	LA SODERÍA	8.000
	GRANIZADO DE CAFÉ	8.900

COLD BREW NITRO **colo** 8.500

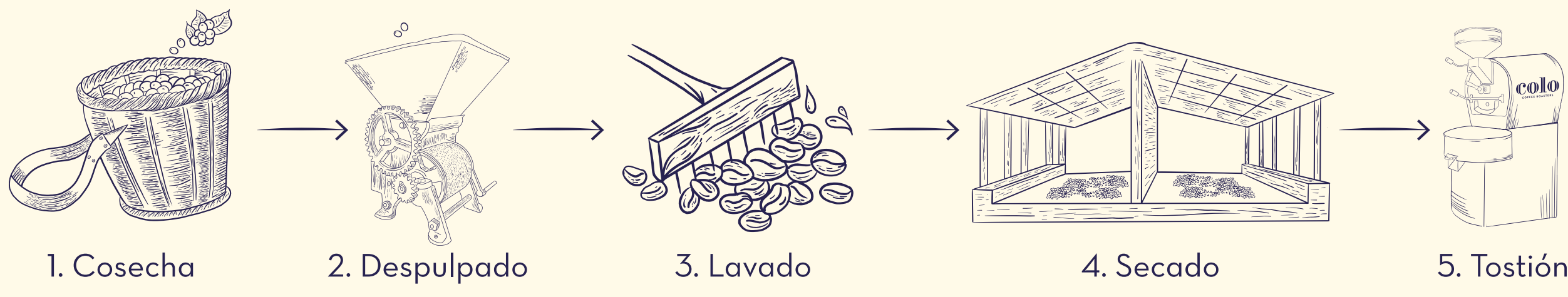
Es una bebida de café especial en lata nitrogenada e infusionada en agua fría por 18 horas. Por esta razón, contiene mayor contenido de cafeína comparada con una taza de café regular y no contiene azúcar ni aditivos.



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.