



EST 2001

ESTIMADO CLIENTE:

SI REQUIERE **FACTURA ELECTRÓNICA** POR FAVOR
SOLICITARLA ANTES DE PEDIR LA CUENTA

En caso de no ser solicitada, la factura electrónica no podrá ser expedida posteriormente.

Contar con los siguientes datos:
NIT, nombre, correo electrónico, teléfono y dirección.

Hacemos nuestra propia pola artesanal en nuestra cervecería en Tocancipá
We produce our own craft beer in our brewery in Tocancipá



NUEVA GOSE MANDARINA & YERBABUENA

Una pola cítrica, aromática y refrescante.
Ideal para maridar con sabores frescos como el de nuestra
Pub Salad y Fish & Chips.

¡NO TE LA PUEDES PERDER!

Disponible ahora por tiempo limitado**

 COPA

14.900

 PINTA

18.900

 JARRA

49.900

 LATA 330ml
(PARA LLEVAR)

8.800

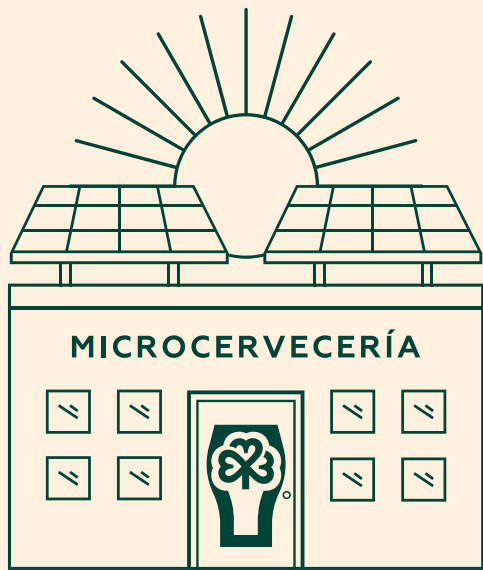


VIAJE DE AGUARDIENTE

INCLUYE

- Aguardiente Antioqueño
- Viche Monte Manglar
- Aguardiente Desquite

\$32.900



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!



6

CERVEZAS ARTESANALES DE LA CASA FRESCAS SERVIDAS DEL BARRIL.
(PREGUNTA POR NUESTRAS INVITADAS)

FRESH CRAFT BEERS SERVED DIRECTLY FROM THE KEG.
(ASK ABOUT OUR GUEST BEERS)

POLA DEL PUB LA CERVEZA DEL IRISH

	VASO/COPA	PINTA	JARRA
RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	12.900	16.900	47.900
AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	12.900	16.900	47.900
TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	12.900	16.900	47.900
INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	13.900	17.900	48.900
COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	13.900	17.900	48.900
TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	14.900	18.900	49.900

DATOS DEL PUB

NUESTRAS POLAS

Nuestra cervecería propia, ubicada en Tocancipá, nos brinda diferentes cervezas para marinar y maridar nuestras preparaciones. Por ejemplo, utilizamos nuestra cerveza Coffee Milk Stout para la preparación de nuestras salsas y postre.

INVITADAS NACIONALES

	VASO/COPA	PINTA	JARRA
Germania HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	12.900	16.900	47.900

JACK EL DESTRIPIADOR	21.900	31.900	-
-----------------------------	--------	--------	---

INVITADAS INTERNACIONALES

	BOTELLA
HEINEKEN	16.900
HEINEKEN CERO	15.900
ERDINGER WEIBBIER	32.900
ERDINGER DUNKEL	32.900
ERDINGER PIKANTUS	33.900
ERDINGER SIN ALCOHOL	26.900

IDENTIFICA NUESTRAS SUGERENCIAS PARA **MARIDAR CON POLA DEL PUB** TUS PLATOS FAVORITOS ASÍ:

***POLA DEL PUB**

PUB GRUB

(LA COMIDA DEL PUB)

ATENCIÓN

Aunque los ingredientes se especifican en cada plato, estos pueden contener **trazas durante su preparación en cocina**. Por favor, cuando ordenes, indícanos si tienes alguna **alergia**.

¡TEN EN CUENTA ESTO ANTES DE ORDENAR!



VEGETARIANA



TRIGO



VEGANA



SIN GLUTEN



PESCADO



NUECES



SIN LACTOSA



PICANTE

¡NUEVO!



GRILLED CHEESE

***RUBIA ORIGINAL**



Pan, queso doble crema, queso Monte Mild, queso parmesano, queso Fontina y mantequilla. Bread, double cream cheese, Monte Mild cheese, Parmesan cheese, Fontina cheese and butter.

27.900



NEW CASTLE

NEW CASTLE

(Tequeños)

***APA & RUBIA**



PESTO: relleno con el clásico pesto Italiano salsa a base de albahaca, aceite y ajo. (3 unidades) **TXISTORRA:** queso blanco y Txistorra (*embutido curado estilo longaniza de origen Vasco*) (3 unidades). PESTO: filled with the classic Italian pesto sauce based on basil, oil and garlic (3 units). Txistorra: white cheese and Txistorra (cured sausage-style sausage of Basque origin) (3 units).

29.900



PIZZA DE CHORIZO

PIZZAS DEL PUB

¡NUEVA!

PIZZA DE CHORIZO

*RUBIA ORIGINAL



Champiñón, chorizo italiano madurado en nuestra cerveza Golden, queso Scamorza tipo italiano, queso doble crema del Caqueta y perejil. Mushroom, Italian matured chorizo in our Golden beer, Italian-style Scarmoza cheese, double cream cheese from Caqueta, and parsley.

47.900

ITALIANÍSIMA

*RUBIA ORIGINAL



Tomate, queso fontina, boconccini, zucchini verde, orégano, albahaca y salsa pomodoro. Tomatoes, fontina cheese, boconccini, green zucchini, oregano, basil and pomodoro sauce.

43.900

MARGARITA

*RUBIA



Salsa pomodoro, albahaca, queso parmesano y queso doble crema del Caqueta D.O. Pomodoro sauce, basil, parmesan cheese and fresh cheese from Caqueta D.O.

30.900

CUATRO QUESOS

*COFFEE MILK STOUT



Queso parmesano, queso azul, queso tipo gouda y queso doble crema del Caqueta D.O. Parmesan cheese, gouda cheese, blue cheese and fresh cheese from Caqueta D.O.

41.900

HAWAIANA DEL PUB

*RUBIA & WITBIER



Jamón de cerdo, piña confitada, queso doble crema del Caqueta D.O., rúgula y salsa Stout balsámica. Pork ham, candied pineapple, fresh cheese from Caqueta D.O., arugula and balsamic stout sauce.

32.900

DIAVOLA

*IPA & APA



Salsa pomodoro, salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.

32.900

POLLO BBQ

*APA



Pollo, champiñones, salsa BBQ y queso doble crema del Caqueta D.O. Chicken with BBQ sauce, mushrooms and fresh cheese from Caqueta D.O.

34.900

IBÉRICA

*IPA & APA



Jamón serrano, tomate confitado, queso doble crema Caquetá D.O., queso manchego, rúgula, pimentón asado y salsa pomodoro. Serrano ham, candied tomatoes, fresh cheese from Caqueta D.O., Manchego cheese, rugula, roasted peppers and pomodoro sauce.

49.900

DATOS DEL PUB

NUESTROS QUESOS

En nuestros productos manejamos Quesos de Caquetá. El ganado de donde provienen estos quesos es criado y alimentado en la Sabana de Caquetá en medio del bosque natural y conviven con ese ecosistema.

NUESTRAS MASAS

Nuestras pizzas están elaboradas con trigo 100% italiano bajo la asesoría de nuestro Pizzaiolo Italiano Angelo Doganieri.



PICADAS

DUBLINER

*APA & RUBIA

TEMPLE BAR

*APA & RUBIA

PATRICK PEARSE

*APA & RUBIA

THE PUB

(2 personas)
*IPA & APA

WILLIAM BUTLER

*APA

MICHAEL COLLINS

*RUBIA & WITBIER

ENSALADA DE LA CASA

*RUBIA

CORK

*IPA & RUBIA

Triángulos de queso del Caquetá tipo mozzarella apanados acompañados de miel mostaza. Cheese wedges served with honey mustard.

Alitas de pollo BBQ acompañadas de pub fries. BBQ chicken wings with pub fries.

Patacones acompañados de hogao y guacamole. Patacones with hogao and guacamole.

Dedos de pollo apanados, pinchos de carne con cebolla y pimentón, triángulos de queso, alitas de pollo bbq y pub fries. Chicken fingers, meat skewers with onion and bell pepper, cheese wedges, bbq chicken wings and pub fries.

Colombinas de coliflor tempura con ajonjolí y cilantro, acompañadas de salsa BBQ. Tempura cauliflower with sesame, coriander and BBQ sauce.

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.

Mix de lechugas, falafel, maíz, aguacate, tomate, pimentón, salsa tahine y queso Parmesano. Lettuce mix, falafel, corn, avocado, tomato, red pepper, tahini sauce and Parmesan cheese.

Empanadas bogotanas de carne (x3) y pollo (x3) con ají colombiano. Meat (x3) & chicken (x3) empanadas with colombian aji.

28.900

32.900

25.900

72.900

29.900

41.900

23.900

35.900



BURGERS Y SANDWICHES

VEGGIE BURGER *RUBIA & STOUT 🌱🍃🌿	Hamburguesa de garbanzos con queso tipo gouda y salsa de berenjenas. Chickpea burger with gouda cheese and eggplant sauce.	25.900
PUB CHEESE-BURGER *APA & RUBIA 🌿	200gr de carne de res, queso cheddar americano, cebolla roja, salsa mil islas y gravy de Stout, acompañada de pub fries y salsa de tomate. 200gr of beef, american cheddar cheese, red onion, sauce and Stout gravy, with pub fries and ketchup.	35.900
FRIED CHICKEN SANDWICH *IPA, APA & WITBIER 🌿🔥	Con mango, jalapeños y cebollas encurtidas, mozzarella, guacamole y salsa de chipotle, acompañado de pub fries. With pickled mango, jalapeños and onions, mozzarella, guacamole, chipotle sauce and pub fries.	31.900

DATOS DEL PUB

NUESTROS QUESOS

En nuestros productos manejamos Quesos de Caquetá. El ganado de donde provienen estos quesos es criado y alimentado en la Sabana de Caquetá en medio del bosque natural y conviven con ese ecosistema.

NUESTRAS CARNES

Provenientes de ganados criados en cercanías a Villavicencio. Estos son cuidados y alimentados con pasto, para evitar productos transgénicos.

NUESTROS PANES

Elaborados artesanalmente con nuestra cerveza de la casa COFFEE MILK STOUT. En su elaboración se utilizan cero conservantes.

PUB CLASSICS

FISH & CHIPS

Lomitos de corvina fresca apanados acompañados de pub fries. Fried bass fillets with pub fries.

33.900

*RUBIA & WITBIER



PUB FRIES

CLÁSICAS • CLASSIC

17.900

*RUBIA & APA



CHEDDAR

19.900

DESSERT

CHOCOLATE STOUT CAKE

13.900

***COFFEE MILK STOUT**



COCTEL DE TEMPORADA



Mestizaje es un homenaje a una historia de fusión de culturas que combina la tradición del mezcal artesanal, un destilado emblemático de México, con la riqueza frutal del sirope de borojó que crece en las tierras del pacífico Colombiano.



MESTIZAJE

SIROPE ARTESANAL DE BOROJÓ Y UCHUVA, MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS, RON PEDRO MANDINGA BLEND, ZUMO DE LIMÓN, CHIPOTLE SECO Y SOYA. HANDCRAFTED BOROJO AND UCHUVA SYRUP, ARTISANAL MONTELOBOS MEZCAL, PEDRO MANDINGA BLEND RUM, LEMON JUICE, DRIED CHIPOTLE, AND SOY.

36.900

COCTELES DEL IRISH

		JARRA 
MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDI CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDI	97.900	31.900
GIN & TONIC CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES WITH GORDONS, TONIC AND LOCAL FRUITS		35.900
MARGARITA CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA CLASSIC / PASSION FRUIT WITH TEQUILA OLMECA		31.900
DEER AND BEER SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA JÄGERMEISTER SHOT + BEER		17.900
IRISH COFFEE Bebida caliente CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY		28.900
LULO MULE VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER		30.900
DAIQUIRI DE MANGO RON BACARDI, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR AND PEPPERMINT		32.900
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		12.900
PIÑA COLADA BACARDI Y HELADO DE VAINILLA		26.900
IRISH MULE WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE WHISKEY JAMESON, GINGER BEER AND GINGER SYRUP		35.900
MAI TAI MANDARINA BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA BACARDI, PANELA SYRUP, TANGERINE AND SODA		29.900
DISARONNO FIZZ DISARONNO, ZUMO DE LIMÓN Y TÓNICA. PÍDELO TAMBIÉN CON NUESTRA RUBIA ORIGINAL. DISARONNO, LEMON JUICE AND TONIC. ASK FOR IT ALSO WITH OUR ORIGINAL BLONDE.		35.900

SANGRÍA

JARRA
95.900

COPA
28.900

DE VINO TINTO | INFUSIÓN DE MANZANA ROJA, FLOR DE JAMAICA, NARANJA Y LIMÓN
DE VINO BLANCO | INFUSIÓN DE LIMÓN, MANZANA VERDE, MANZANILLA Y LIMONARIA



KITTY KIERNAN

TIGRE CELTA

IRISH FLAG

BABY STOUT

SHOTS

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 GRADOS DE ALCOHOL

LIT MANZANA VERDE- KIWI 355 ML	18.900
LIT FRAMBUESA-LIMÓN 355 ML	18.900
LIT ARÁNDANOS-CEREZA 355 ML	18.900

LICORES

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	21.900	279.900
	THE GLENLIVET FOUNDERS	34.900	439.900
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	44.900	539.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	34.900	399.900
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	46.900	589.900
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	26.900	369.900
	BUCHANAN'S	26.900	369.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	26.900	369.900
	OLD PARR	26.900	369.900
	DEWARS	26.900	369.900
BLENDED 13 YRS+ SCOTCH	CHIVAS EXTRA 13	29.900	419.900
	BUCHANAN'S MASTER	29.900	419.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL MIZURANA	46.900	589.900
	CHIVAS 18	55.900	599.900
	BUCHANAN'S	55.900	599.900
	BUCHANAN'S TWO SOULS	36.900	499.900
OTROS	JACK DANIEL'S	26.900	369.900

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	19.900	259.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	21.900	279.900
	LA HECHICERA	39.900	489.900
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	14.900	169.900
	PARCE 8 AÑOS	34.900	449.900
	SANTA TERESA 1796	39.900	489.900
	BACARDI BLANCO	15.900	
	DICTADOR 12 AÑOS	33.900	459.900
	ZACAPA 23	39.900	489.900
	ZACAPA AMBAR	21.900	279.900
VODKA	ABSOLUT	18.900	239.900
	SMIRNOFF	18.900	239.900
	GREY GOOSE	33.900	459.900
GINEBRA	GORDON'S	18.900	249.900
	TANQUERAY	24.900	339.900
	BOMBAY SAPPHIRE	25.900	349.900
	HENDRICK'S	39.900	489.900
TEQUILA	OLMECA BLANCO	16.900	229.900
	OLMECA REPOSADO	18.900	239.900
	ALTOS REPOSADO	33.900	399.900
	JIMADOR	19.900	259.900
	DON JULIO REPOSADO	39.900	559.900
	DON JULIO 70	72.900	890.900
	PATRON REPOSADO	42.900	589.900
VICHE	MONTE MANGLAR	19.900	259.900
MEZCAL	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	38.900	549.900
AGUARDIENTES	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	14.900	159.900
	DESQUITE	15.900	169.900
OTROS	BAILEY'S	16.900	169.900
	SMIRNOFF ICE	14.900	
	JÄGERMEISTER	20.900	259.900
VINO		COPA	
MONTES SANTA RITA		32.900	159.900
		25.900	129.900

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS	LIMONADA / LEMONADE	6.900
	GASEOSAS / SODAS	6.900
	JUGOS NATURALES / JUICES	7.300
	AGUA NATURA / WATER	4.900
	AGUA SIEMBRA / WATER	7.200
	RED BULL	16.900
	LA SODERÍA	8.000

COLD BREW NITRO

8.500

COLO COFFEE

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.

 echandopola

 www.poladelpub.com

POLA DEL PUB - CERVECERÍA

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

El Irish - PUBCITOS

CHAPINERO · SAN FELIPE · PLAZA LAS AMERICAS

El Irish - PUB

CANDELARIA · QUINTA CAMACHO · ZONA T · USAQUEN
PEPE SIERRA · CEDRITOS · GRAN ESTACIÓN · PARQUE DE LA 93 · AEROPUERTO

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 en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.