

El Irish[®]

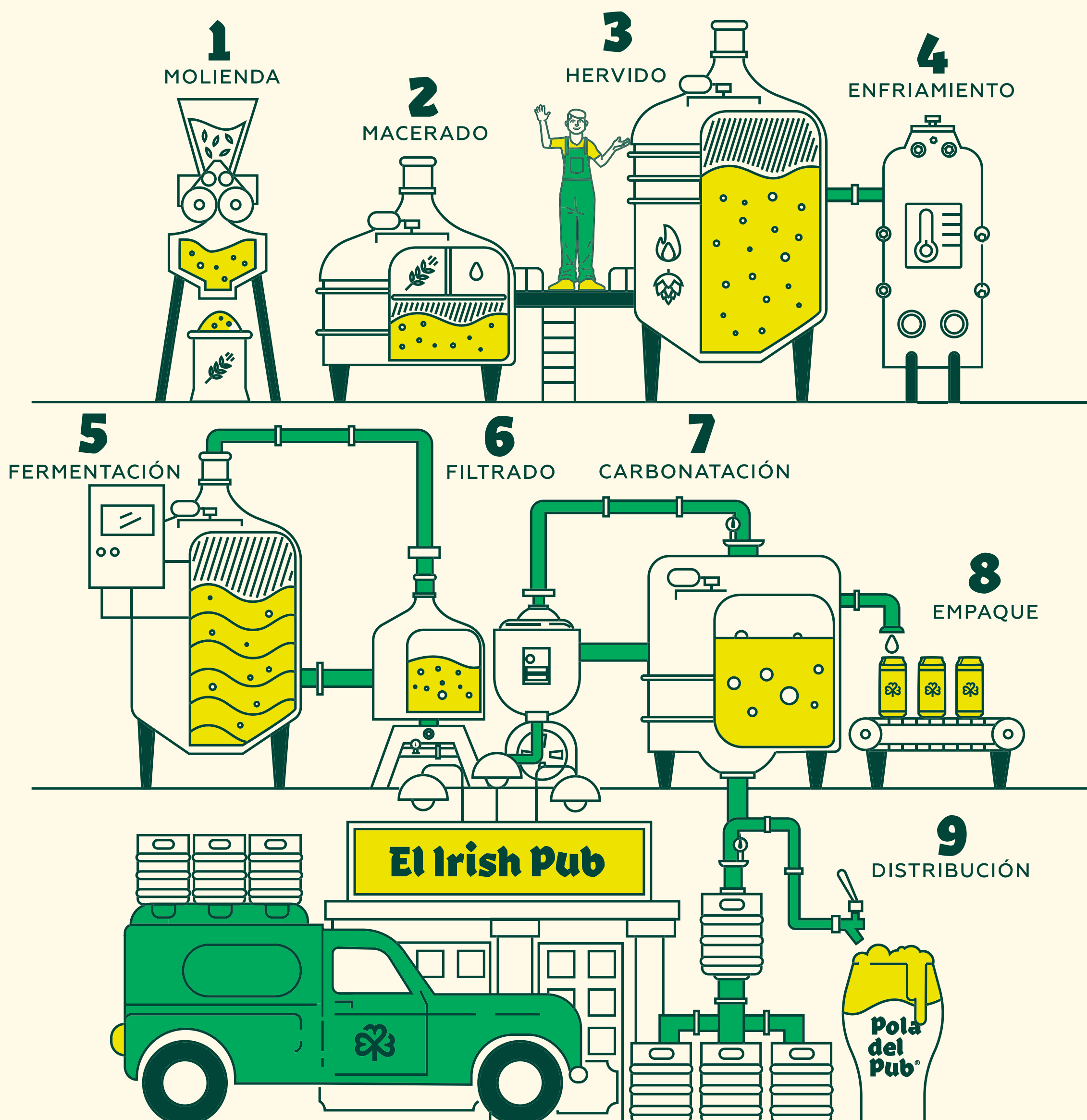
PUB & CERVECERÍA

• BOGOTÁ DC - COLOMBIA •

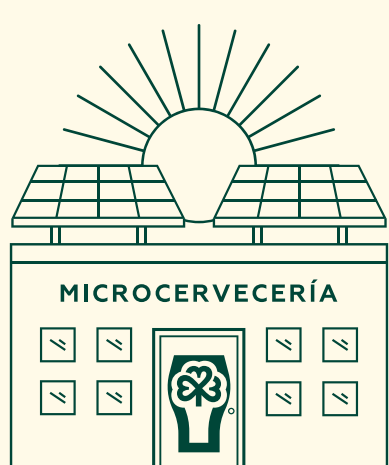
Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

CERVECEROS RESPONSABLES DESDE 2001.

Así hacemos nuestras Polas...

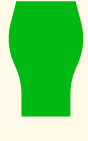
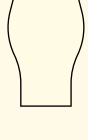


NOS CONVERTIMOS EN LA PRIMERA CERVECERÍA DEL PAÍS QUE PRODUCE POLA CON ENERGÍA SOLAR



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!

Pola del PubLA CERVEZA DEL IRISH				
		VASO/COPA	PINTA	JARRA
	RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	12.900	16.900	48.900
	AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	12.900	16.900	48.900
	TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	12.900	16.900	48.900
	INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	13.900	17.900	49.900
	COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	13.900	17.900	49.900
	TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	14.900	18.900	50.900

INVITADAS NACIONALES				
		VASO/COPA	PINTA	JARRA
HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20		12.900	16.900	48.900

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, 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.



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.	40.900
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.	40.900

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.	32.900
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.	32.900
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.	34.900
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.	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 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.



PICADAS		
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).	29.900
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 house honey mustard.	28.900
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.	32.900
PATRICK PEARSE *APA & RUBIA 🍷🍷🍷🍷	Patacones de plátano colicero acompañados de hogao y guacamole. Green plantain "patacones" accompanied with "hogao" (Colombian creole sauce) and guacamole.	27.900
THE PUB (3-4 personas) *IPA & APA 🍷🔥	Dedos de pollo apanados, 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 fingers, skewers of certified beef with onion and bell pepper, breaded double cream Caquetá D.O. cheese triangles, BBQ chicken wings, served with pub fries, ketchup, and house honey mustard.	74.900
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.	41.900
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.	24.900
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



BURGERS Y SANDWICHES

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.

27.900

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.

25.900

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.

35.900

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.

31.900

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.

34.900

PUB FRIES

CLÁSICAS • CLASSIC

*RUBIA & APA



17.900

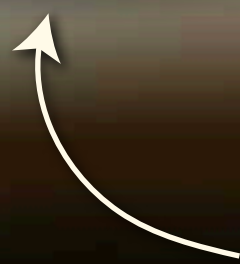
CHEDDAR

*RUBIA & APA



19.900

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.

13.900

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 CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDI CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDI	99.900	33.900
GIN & TONIC CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES WITH GORDONS, TONIC AND LOCAL FRUITS		36.900
MARGARITA CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA CLASSIC / PASSION FRUIT WITH TEQUILA OLMECA		33.900
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		32.900
DAIQUIRI DE MANGO RON BACARDI, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR AND PEPPERMINT		33.900
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		12.900
PIÑA COLADA BACARDI Y HELADO DE VAINILLA		28.900
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		30.900
DISARONNO FIZZ DISARONNO, ZUMO DE LIMÓN Y TÓNICA. PÍDELO TAMBIÉN CON NUESTRA RUBIA ORIGINAL O AMERICAN PALE ALE. DISARONNO, LEMON JUICE AND TONIC. ASK FOR IT ALSO WITH OUR ORIGINAL BLONDE OR AMERICAN PALE ALE.		25.900
APEROL SPRITZ APEROL, VINO ESPUMOSO CINZANO, SODA Y NARANJA		24.900

SANGRÍAS DEL PUB

SANGRÍA DE LA CASA	COPA	24.900
SIDRA DE MANZANA, GORDON’S, PIÑA Y ROMERO.		
SANGRÍA TRADICIONAL	JARRA	99.900
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	21.900	279.900
Single Malt Scotch	The Glenlivet Founders	34.900	439.900
	The Glenlivet 12 Años	44.900	539.900
	Glenfiddich 12 Años	34.900	439.900
	Glenfiddich 15 Años	46.900	589.900
	The Macallan Sherry Oak Cask	75.900	999.900
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
	Ron Flor de Caña (12 Años)	28.900	399.900
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 Montes Santa Rita	Copa		
	32.900 25.900		159.900 129.900

BEBIDAS FRÍAS 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

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.

 echandopola

 www.poladelpub.com

VISITA NUESTROS PUBS Y CONOCE LA CERVECERÍA DEL PUB

Candelaria · Quinta Camacho · Zona T · Usaquéen · 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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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.