

El Irish®

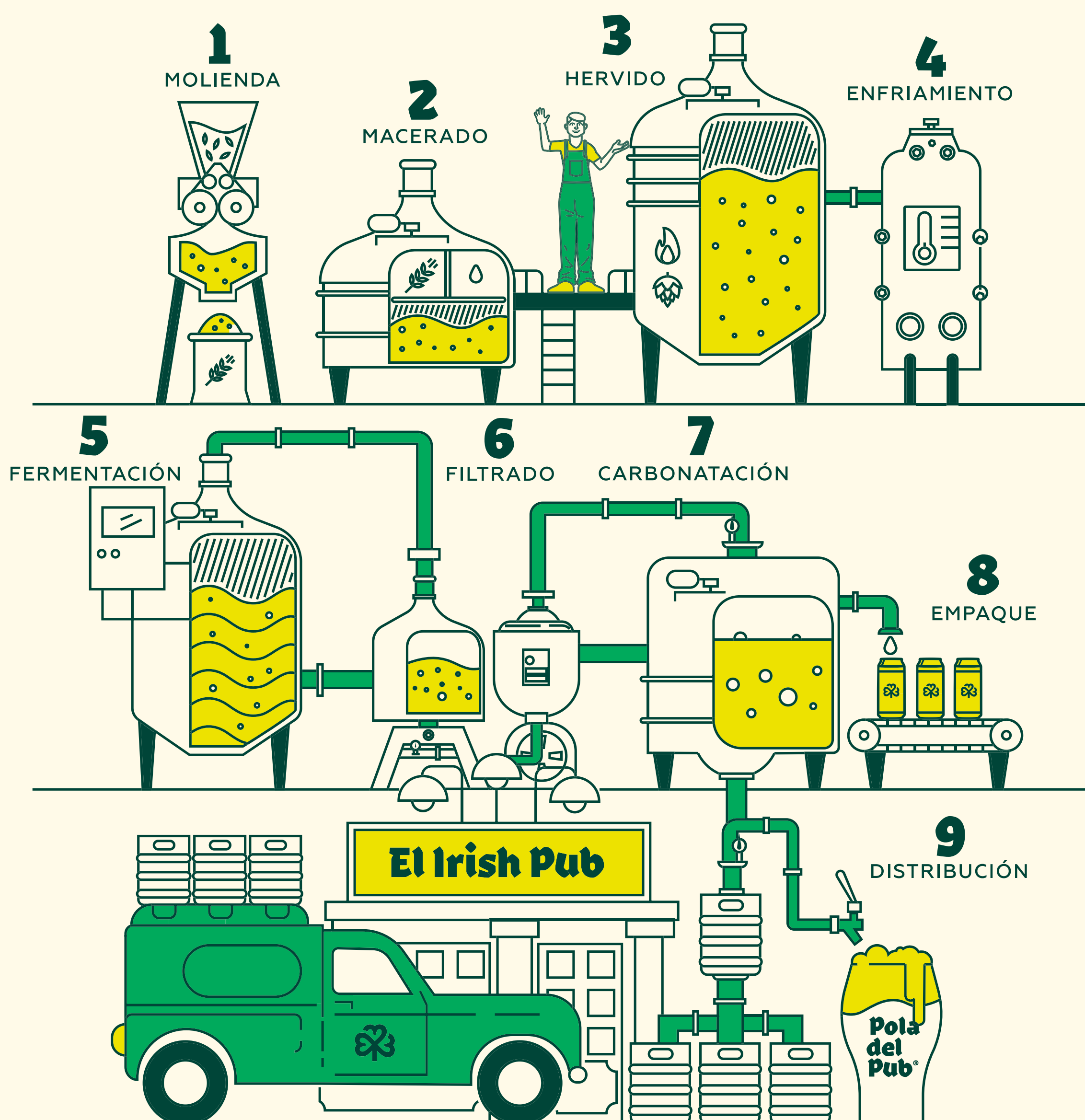
PUB & CERVECERÍA

• BOGOTÁ DC - COLOMBIA •

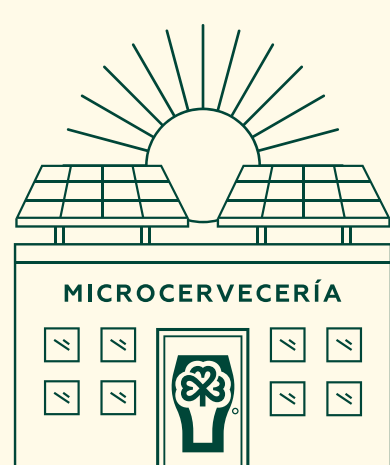
Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

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 Pub					LA 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 <i>*RUBIA ORIGINAL</i> 🌿	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 <i>*RUBIA ORIGINAL</i> 🌿	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 <i>*IPA & APA</i> 🌿🔥	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 <i>*RUBIA ORIGINAL</i> 🌿🍷	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 <i>*COFFEE MILK STOUT</i> 🌿🍷	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 <i>*RUBIA & WITBIER</i> 🌿	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 <i>*IPA & APA</i> 🌿🔥	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 <i>*APA</i> 🌿🔥	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 <i>*IPA & APA</i> 🌿	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.



MICHAEL COLLINS

PICADAS

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.	18.900
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
EMPANADAS HORNEADAS *RUBIA ORIGINAL 🌿🔥	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.	29.700



CALLEJERO

CELTIC HOT DOG

MEXICANO

HOT DOGS PERROS DEL PUB

Todos nuestros perros llevan pan de perro tradicional con ajonjolí y salchicha de cerdo.

ELIGE TUS TOPPINGS:		
CALLEJERO *RUBIA & APA 🌿🍷	Piña dulce, tocineta crujiente, papitas, salsa BBQ de la casa, salsa de tomate y salsa de miel mostaza de la casa. Pineapple, crispy bacon, potato chips, house BBQ sauce, tomato sauce, and house honey mustard sauce.	25.900
MEXICANO *IPA & APA 🌿🔥	Salsa chipotle, salsa de queso, lechuga, guacamole de la casa, totopos, cebolla encurtida y jalapeños (opción aparte). Chipotle sauce, cheese sauce, lettuce, house guacamole, tortilla chips, pickled onion and jalapeños.	25.900
CELTIC HOT DOG *APA 🌿🍷	Salchicha Koller en pan baguette suave con salsa dijon, mermelada de tocineta con cerveza Stout, acompañado con papas chips. Koller sausage on baguette bread with dijon sauce, jam with bacon and Stout beer, with chips.	29.900

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 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
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		12.900
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
	The Macallan Sherry Oak Cask	75.900	999.900
Blended 8 Yrs Scotch	Johnnie Walker Red Label	18.900	199.900
	The Famous Grouse	17.900	189.900
Blended 12 Yrs Scotch	Buchanan's	26.900	369.900
	Johnnie Walker Black Label	26.900	369.900
Otros	Jack Daniel's	26.900	369.900
	Bulleit Bourbon	26.900	369.900

Spirits		Trago	Botella
Rones	Havana Club Añejo Especial	14.900	169.900
	Bacardí Blanco	15.900	-
Vodka	Absolut	18.900	239.900
Ginebra	Gordon's	18.900	249.900
	Tanqueray	24.900	339.900
Tequila	Olmecca Reposado	18.900	239.900
Viche	Monte Manglar	19.900	259.900
Aguardientes	Aguardiente Antioqueño	14.900	159.900
	Desquite	15.900	169.900
Otros	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
	GRANIZADO DE CAFÉ	7.900

COLD BREW NITRO **colo** 8.500

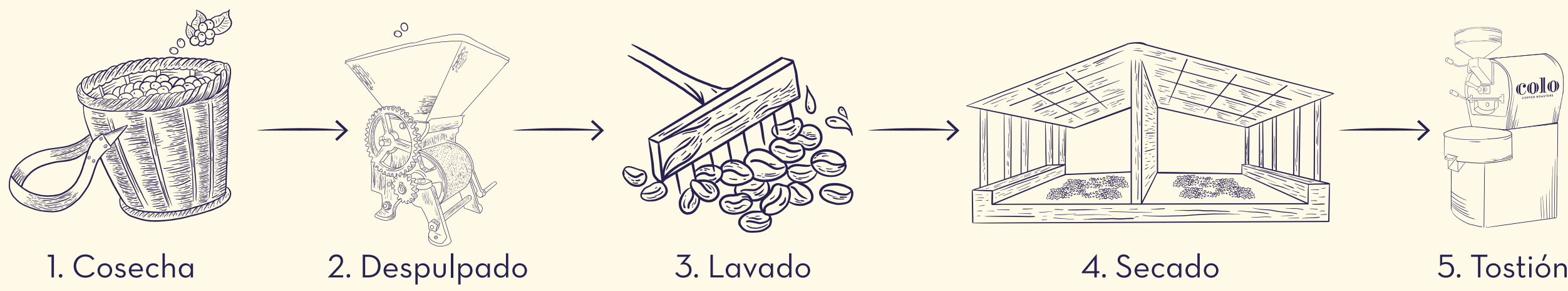
Es una bebida de café especial en lata nitrogenada e infusionada en agua fría por 18 horas. Por esta razón, contiene mayor contenido de cafeína comparada con una taza de café regular y no contiene azúcar ni aditivos.



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

CAPUCCINO/LATTE	5.300
AMERICANO	4.200
ESPRESSO / MACCHIATO	4.200
AROMÁTICA / TÉ CALIENTE	5.300



 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.