

# El Irish®

EST 2001

## • NUESTRA POLA DE TEMPORADA •



POLA DEL PUB | QUEEN BEE | ABV 4,9% IBU 26

Este mes las mujeres de El Irish y Pola del Pub se pusieron las botas y nos sorprendieron con un estilo de pola tradicional de las granjas belgas. Una Saison, ligera y con bajo nivel de alcohol que mezcla sus esteres frutales y notas especiadas de levadura, con la delicadeza y el dulzor de la miel orgánica que proviene del bosque nativo de roble más grande del país ubicado cerca al páramo de la Rusia y atejado por más de 50Km de cualquier población humana, obteniendo así una pureza única.

VASO/COPA	PINTA	JARRA	LATA 330ml (PARA LLEVAR)
13.500	16.500	41.900	12.000



### NOS CONVERTIMOS EN LA PRIMERA POLA SOLAR DEL PAÍS

Hemos dado un paso gigante hacia la sostenibilidad, con la instalación de 253 paneles solares, que producirán toda la energía necesaria para el funcionamiento de todos los procesos involucrados en la elaboración de nuestras polas.

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 que produce pola!



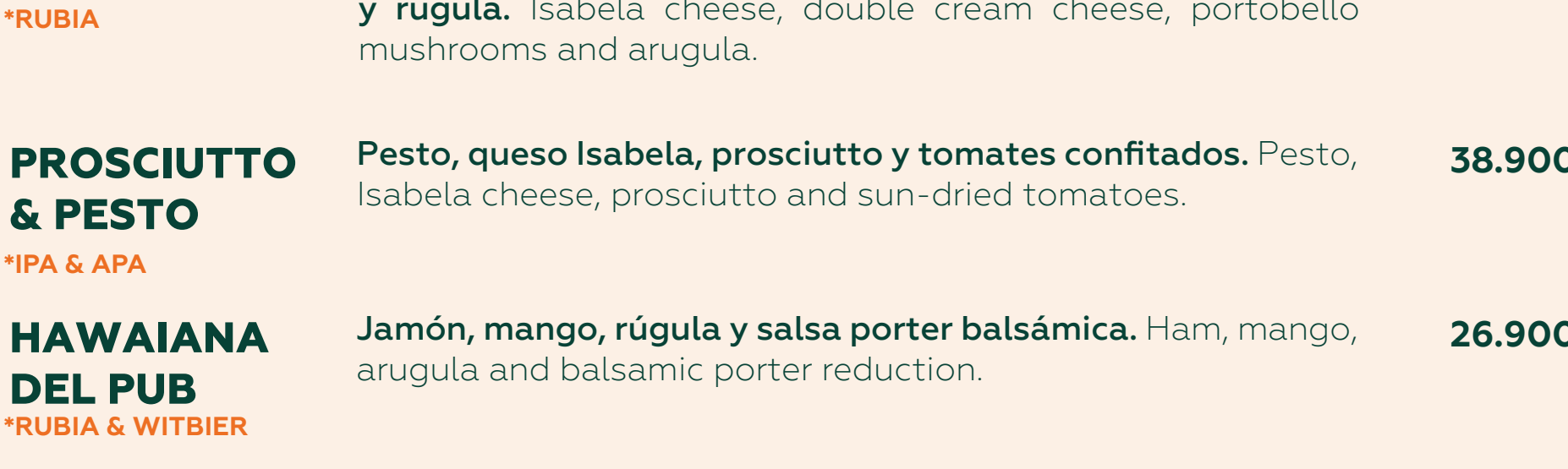
THE GLENLIVET FOUNDERS Botella 329.900

JAMESON IRISH WHISKEY Botella 209.900

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

\*POLA DEL PUB

## PUB GRUB (LA COMIDA DEL PUB)



<b>MARGARITA</b> *RUBIA	Salsa pomodoro y albahaca con queso del caquetá tipo mozzarella. Parmesan, gruyère, mozzarella and basil with mozzarella and parmesan cheese.	26.900
<b>CUATRO QUESOS</b> *COFFEE MILK STOUT	Queso parmesano, queso azul, queso gruyère y queso tipo mozzarella. Parmesan, gruyère, mozzarella and blue cheese.	38.900
<b>DIAVOLA</b> *IPA & APA	Salami, pepperoni, jalapeños y queso tipo mozzarella.	29.900
<b>POLLO BBQ</b> *APA	Pollo, champiñones, salsa BBQ y mozzarella. Chicken with BBQ sauce, mushrooms and mozzarella.	26.900
<b>VEGGIE</b> *RUBIA	Queso Isabela, queso doble crema, champiñones portobello y rúgula. Isabela cheese, double cream cheese, portobello mushrooms and arugula.	29.900
<b>PROSCIUTTO &amp; PESTO</b> *IPA & APA	Pesto, queso Isabela, prosciutto y tomates confitados. Pesto, Isabela cheese, prosciutto and sun-dried tomatoes.	38.900
<b>HAWAIANA DEL PUB</b> *RUBIA & WITBIER	Jamón, mango, rúgula y salsa porter balsámica. Ham, mango, arugula and balsamic porter reduction.	26.900

### 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 Masa Madre que es un prefermento de origen italiano con más de 50 años de tradición en la cocina de panificación. Así mismo, la harina con que trabajamos nuestra pizza es originaria de los molinos ancestrales que campesinos del departamento de Nariño nos trabajan y cultivan como parte de su herencia ancestral.



<b>MICHAEL COLLINS</b> *RUBIA & WITBIER	Nachos con queso cheddar, guacamole, sour cream, pico de gallo, jalapeños y pollo desmechado. Nachos with cheddar cheese, guacamole, sour cream, pico de gallo, jalapeños and shredded chicken.	33.900
<b>CELTIC HOT DOG</b> *APA	Salchicha Koller en pan baguette con salsa dijon, mermelada de cerveza stout con tocineta, acompañado de mix de chips. Koller sausage on baguette bread with dijon sauce, stout beer jam with bacon, accompanied by a mix of chips.	25.900
<b>PRETZEL PUB</b> *RUBIA	Salchicha alemana de cerdo y ternera asada al horno, acompañada de pan pretzel de la casa y nuestra salsa dijon. Oven-roasted German pork and beef sausage, accompanied by house pretzel bread and our dijon sauce.	29.900
<b>EMPANADAS HORNEADAS</b> *RUBIA	Hawaina, Chorizo y Capresse (queso doble crema, tomate y albaca) x3. Hawaiian, Chorizo or Capresse (double cream cheese, tomato and basil) x3.	18.900



13 CERVEZAS ARTESANALES FRESCAS SERVIDAS DEL BARRIL. FRESH CRAFT BEERS SERVED DIRECTLY FROM THE KEG.

## POLA DEL PUB DE BARRIL

	VASO/COPA	PINTA	JARRA
<b>RUBIA ORIGINAL</b> GOLDEN ALE ABV 5.4% - IBU 16	11.500	14.500	39.900
<b>AMERICAN PALE ALE (APA)</b> AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	11.500	14.500	39.900
<b>TRIGO WITBIER</b> BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	11.500	14.500	39.900
<b>INDIA PALE ALE (IPA)</b> INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	12.500	15.500	40.900
<b>COFFEE MILK STOUT</b> STOUT ABV 5.7% - IBU 18	12.500	15.500	40.900
<b>TEMPORADA</b> SUJETA A DISPONIBILIDAD	13.500	16.500	41.900

### DATOS DEL PUB

#### NUESTRAS POLAS

Nuestra cervecera 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
<b>3 CORDILLERAS MESTIZA</b> AMERICAN PALE ALE ABV 4.8% - IBU 29	11.900	14.900	41.900
<b>3 CORDILLERAS MULATA</b> AMBER ALE 5.2%	11.900	14.900	41.900
<b>GOLDEN LION</b> SIDRA ABV 5%	12.900	16.900	-
<b>DOS TERCOS WEISSBIER</b> ABV 6.5%	13.500	16.500	-
<b>JACK EL DESTRIPIADOR</b> ABV 8.8%	19.900	28.900	-



<b>MOJITO CLÁSICO</b>	28.900
<b>MOJITO MARACUYÁ</b>	28.900
<b>GIN &amp; TONIC</b>	31.900

<b>MARGARITA</b> CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA	28.900
<b>DEER AND BEER</b> SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA	16.900
<b>IRISH COFFEE</b> CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON	24.900
<b>LULO MULE</b> VODKA ABSOLUT, LULO Y GINGER BEER	26.900
<b>DAIQUIRI DE MANGO</b> RON PEDRO MANDINGA, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA	28.900
<b>MOCKTAIL SIN LICOR</b> VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE	10.900

## LICORES

WHISKEY	TRAGO	BOTELLA
<b>IRISH WHISKEY</b> JAMESON IRISH WHISKEY	18.900	239.900
<b>SINGLE MALT SCOTCH</b> THE GLENLIVET FOUNDERS	25.900	359.900
	THE MACALLAN	495.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	359.900
<b>BLENDED 8 YRS SCOTCH</b> SOMETHING SPECIAL	14.900	185.900
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	195.900
<b>BLENDED 12 YRS SCOTCH</b> CHIVAS REGAL	22.900	297.900
	CHIVAS EXTRA 13	329.900
	BUCHANAN'S	297.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	297.900
	OLD PARR	297.900
<b>BLENDED 18 YRS SCOTCH</b> CHIVAS REGAL MIZURANA	38.900	459.900
	CHIVAS 18	429.900
	BUCHANAN'S	495.900
<b>OTROS</b> JACK DANIEL'S	22.900	297.900

SPIRITS	TRAGO	BOTELLA
<b>RONES</b> PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	13.900	189.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	15.900
	LA HECHICERA	35.900
	ZACAPA 23	32.900
	VIEJO DE CALDAS	10.900
	SANTA TERESA 1796	30.900
	BACARDI BLANCO	13.900
	RON MEDELLÍN	10.900
<b>VODKA</b> ABSOLUT	16.900	189.900
	SMIRNOFF	16.900
<b>GINEBRA</b> BEEFEATER	20.900	295.900
	GORDON'S	16.900
	TANQUERAY	19.900
	HENDRICK'S	30.900
<b>TEQUILA</b> OLMECA BLANCO	14.900	189.900
	ALTOS REPOSADO	29.900
	DON JULIO REPOSADO	33.900
	JIMADOR	16.900
<b>MEZCAL</b> MEZCAL DEL MAGÜEY VIDA	30.900	459.900
<b>VICHE</b> MONTE MANGLAR	19.900	229.900
<b>OTROS</b> AGUARDIENTE	12.900	135.900
	BAILEY'S	14.900
	SMIRNOFF ICE	13.900
	JÄGERMEISTER	18.900
<b>VINO BLANCO / TINTO</b>	25.900	125.900

## BEBIDAS SIN LICOR

<b>JUGOS &amp; GASEOSAS</b> LIMONADA / LEMONADE	4.900
	GASEOSAS / SODAS
	JUGOS NATURALES / JUICES
	AGUA NATURA / WATER
	RED BULL
<b>CAFÉ COLO</b> CAPUCCINO/LATTE	4.900
	AMERICANO
	ESPRESSO / MACCHIATO
	GRANIZADO DE CAFÉ
	AROMÁTICA / TÉ CALIENTE
<b>COLD BREW NITRO</b> COLO COFFEE	6.900

Este mes las mujeres de El Irish y Pola del Pub se pusieron las botas y nos sorprendieron con un estilo de pola tradicional de las granjas belgas. Una Saison, ligera y con bajo nivel de alcohol que mezcla sus esteres frutales y notas especiadas de levadura, con la delicadeza y el dulzor de la miel orgánica que proviene del bosque nativo de roble más grande del país ubicado cerca al páramo de la Rusia y atejado por más de 50Km de cualquier población humana, obteniendo así una pureza única.

© echandopola www.poladelpub.com

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

POLA DEL PUB - PUBS  
CHAPINERO · SAN FELIPE

EL IRISH PUB  
CANDELARIA · QUINTA CAMACHO · ZONA T · USAQUEN · PEPE SIERRA · CEDRITOS

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, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique 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.