El Irish®

EST 2001

En agosto cumplimos nuestro aniversario # 21

Así que para celebrarlo elegimos nuestro estilo favorito: La IPA

Y no solo creamos una, sino tres para que las disfrutes mientras brindas con tu parche de amigos.

POLA DEL PUB | HOP HEAD JUICY IPA
A/V 6,2% IBU 28

COPA **13.900**

PINTA **16.900**

JARRA **43.900**

LATA 473ml (PARA LLEVAR) **12.000**

CAMPEONES MUNDIALES
WORLD BEER CUP 2022
GOLD AWARD
SPECIALTY SAISON

En Pola del Pub acabamos de dar un paso enorme al convertirnos en la primera cervecería en la historia de nuestro país, en obtener una medalla dentro de la World Beer Cup (la competencia cervecera más importante del mundo). Logramos obtener la **Medalla de Oro dentro de la categoría Specialty Saison**, con nuestra Saison con Miel.

SAISON .....
CON MIEL ORGÁNICA

PROXIMAMENTE DE NUEVO EN NUESTROS LOCALES

SALÓN DE JUEGOS

ENCUENTRA NUESTRO
SALÓN DE JUEGOS & POLA
EN EL SEGUDO PISO

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

PIZZAS DEL PUB

¡NUEVA!

4 ESTACIONES *RUBIA ORIGINAL	**Verano: Salsa pomodoro y albahaca; Otoño: Champiñones y finas tajadas de jamón curado de cerdo; Invierno: Cebolla salteada y aceitunas; Primavera: Alcachofa y pimentón Asado.** Summer: Pomodoro sauce, basil; Autumn: Mushrooms, thin slices of cured pork ham; Winter: Sauteed Onions, olives; Spring: Artichoke and roasted pepper.	40.900
ITALIANÍSIMA *RUBIA ORIGINAL	**Tomate, queso fontina, queso parmesano, boconccini, zucchini verde y orégano.**Tomatoes, fontina chees, parmesan cheese, boconccini, green zucchini and oregano.	35.900
MARGARITA *RUBIA	**Salsa pomodoro, albahaca, queso doble crema del Caqueta D.O. y queso parmesano.** Pomodoro sauce, basil, fresh cheese from Caqueta D.O. and parmesan cheese.	26.900
CUATRO QUESOS *COFFEE MILK STOUT	**Queso parmesano, queso azul, queso Isabella y queso doble crema del Caqueta D.O.** Parmesan cheese, Isabella cheese, blue cheese and fresh cheese from Caqueta D.O.	38.900
VEGGIE *RUBIA	**Queso Isabella, queso doble crema del Caqueta D.O., champiñones, cebolla roja, tomates confitados y espinaca.** Isabella cheese, fresh cheese from Caqueta D.O., mushrooms, red onion, candied tomatoes and spinach.	29.900
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.	26.900

DIAVOLA *IPA & APA	**Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.**	**29.900**
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.	**27.900**
IBÉRICA *IPA & APA	**Jamón serrano, tomate confitado, queso Isabella, queso doble crema Caquetá D.O., salsa pomodoro y aceitunas negras.** Serrano ham, candied tomatoes, Isabella cheese, fresh cheese from Caqueta D.O., pomodoro sauce and black olives.	**40.900**

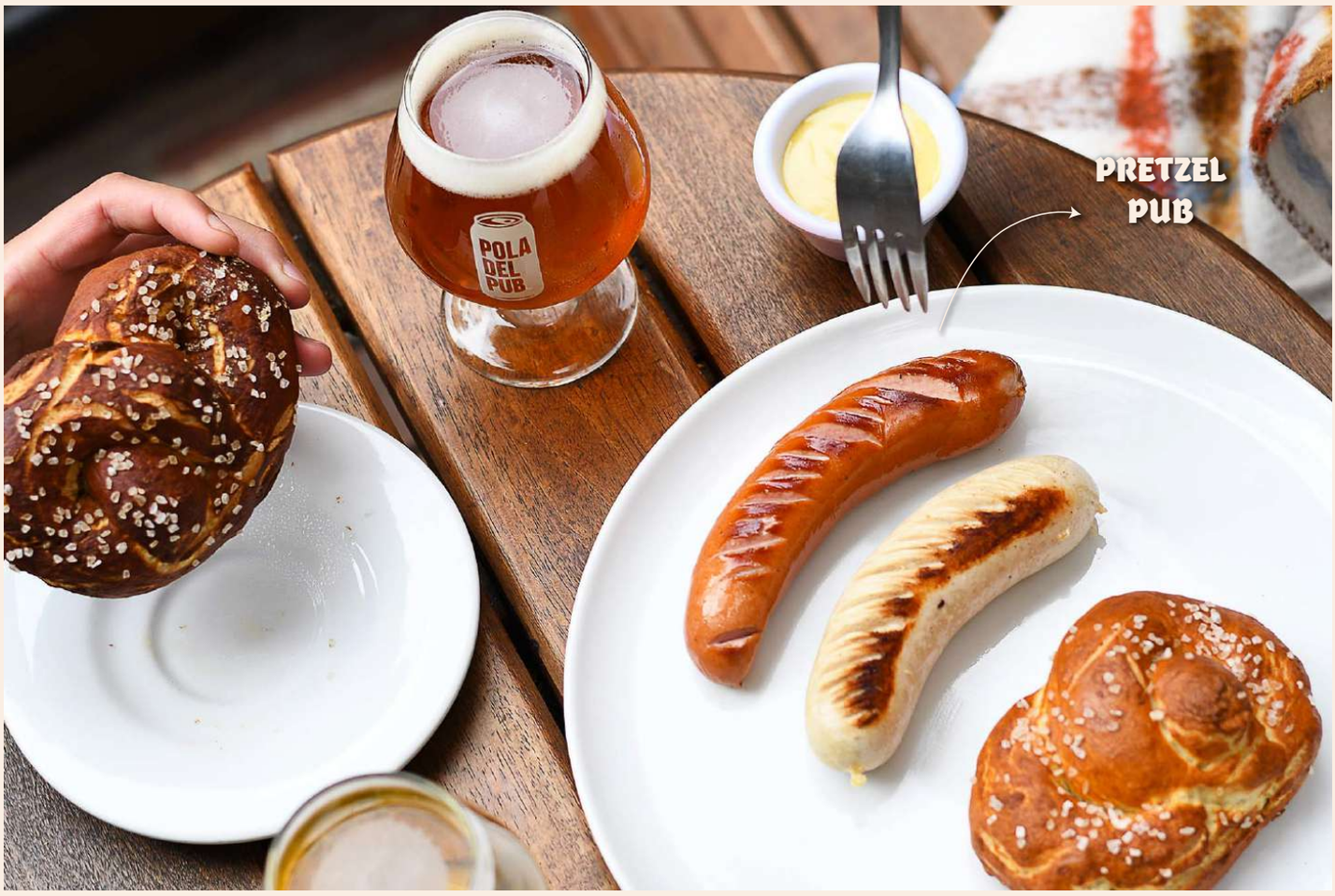
DATOS DEL PUB

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 bajo la asesoría de nuestro Pizzaiolo Italiano Angelo Doganieri. Así mismo; la harina con la que trabajamos, es originaria de los molinos ancestrales del departamento de Nariño, donde campesinos trabajan y cultivan como parte de su herencia.



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.	**14.900**
MICHAEL COLLINS *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.	**34.900**
CELTIC HOT DOG *APA	**Salchicha Koller en pan baguette con salsa dijon, mermelada de cerveza stout con tocineta, acompañado con papas chips.** Koller sausage on baguette bread with dijon sauce, stout beer jam with bacon, accompanied with chips.	**25.900**
PRETZEL PUB *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.	**31.900**
EMPANADAS HORNEADAS *RUBIA	**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.	**18.900**

LA POLA MÁS VERDE • LA POLA MÁS VERDE •

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 837.00 toneladas de CO2** y protegeremos más de 11.000 árboles, así que...

¡Brindemos juntos por el único planeta que produce pola!

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

POLA DEL PUB DE BARRIL

	VASO/COPA	PINTA	JARRA
RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 5.4% - IBU 16	11.900	14.900	41.900
AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	11.900	14.900	41.900
TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	11.900	14.900	41.900
INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	12.900	15.900	42.900
COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	12.900	15.900	42.900
TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	13.900	16.900	43.900

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
3 CORDILLERAS MESTIZA AMERICAN PALE ALE ABV 4.8% - IBU 29	11.900	14.900	41.900
3 CORDILLERAS MULATA AMBER ALE 5.2%	11.900	14.900	41.900
GOLDEN LION SIDRA ABV 5%	12.900	16.900	-
JACK EL DESTRIPADOR ABV 8.8%	19.900	28.900	-

COCTELES DEL PUB

	JARRA	
MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ	85.900	29.900
GIN & TONIC CON GORDONS, FEVER TREE Y FRUTAS LOCALES		32.900

MARGARITA 29.900
CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA

DEER AND BEER 16.900
SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA

IRISH COFFEE | Bebida caliente 24.900
CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON

LULO MULE 26.900
VODKA ABSOLUT, LULO Y GINGER BEER

DAIQUIRI DE MANGO 28.900
RON PEDRO MANDINGA, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA

MOCKTAIL SIN LICOR 10.900
VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE

LICORES

WHISKEY DE LA NOCHE

THE GLENLIVET FOUNDERS ..... Botella 389.900

JAMESON IRISH WHISKEY ..... Botella 219.900

WHISKEY

		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	18.900	249.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	29.900	389.900
	THE MACALLAN	40.900	495.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	26.900	369.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	SOMETHING SPECIAL	14.900	185.900
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	16.900	195.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL	23.900	319.900
	BUCHANAN'S	23.900	319.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	23.900	319.900
	OLD PARR	23.900	319.900
BLENDED 13 YRS+ SCOTCH	CHIVAS EXTRA 13	25.900	359.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL MIZURANA	38.900	479.900
	CHIVAS 18	45.900	499.900
	BUCHANAN'S	45.900	499.900
OTROS	JACK DANIEL'S	23.900	319.900

SPIRITS

		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	15.900	209.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	17.900	229.900
	LA HECHICERA	35.900	429.900
	ZACAPA 23	34.900	399.900
	VIEJO DE CALDAS	10.900	125.900
	SANTA TERESA 1796	30.900	399.900
	BACARDI BLANCO	13.900	-
	RON MEDELLÍN	10.900	-
VODKA	ABSOLUT	16.900	209.900
	SMIRNOFF	16.900	209.900
GINEBRA	BEEFEATER	20.900	295.900
	GORDON'S	16.900	-
	TANQUERAY	20.900	289.900
	HENDRICK'S	30.900	399.900
TEQUILA	OLMECA BLANCO	14.900	199.900
	ALTOS REPOSADO	29.900	359.900
	DON JULIO REPOSADO	33.900	459.900
	JIMADOR	16.900	219.900
MEZCAL	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	31.900	469.900
VICHE	MONTE MANGLAR	19.900	229.900
OTROS	AGUARDIENTE	12.900	135.900
	BAILEY'S	14.900	145.900
	SMIRNOFF ICE	13.900	-
	JÄGERMEISTER	18.900	229.900
VINO BLANCO / TINTO		25.900	125.900

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS

LIMONADA / LEMONADE	**5.900**
GASEOSAS / SODAS	**5.500**
JUGOS NATURALES / JUICES	**6.900**
AGUA NATURA / WATER	**4.900**
RED BULL	**13.900**

CAFÉ colo

CAPUCCINO/LATTE	**4.900**
AMERICANO	**3.900**
ESPRESSO / MACCHIATO	**3.900**
GRANIZADO DE CAFÉ	**6.900**
AROMÁTICA / TÉ CALIENTE	**3.900**

COLD BREW NITRO — 6.900

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.

POLA DEL PUB - PUBS

CHAPINERO · SAN FELIPE · PLAZA LAS AMERICAS

EL IRISH PUB

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

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 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.