El Irish®

EST 2001

¡Este mes celebramos **Oktoberfest** con la nueva

PROST!

Una **festbier ligera y malteada**, perfecta para brindar al mejor **estilo alemán** mientras disfrutas **la fiesta cervecera más importante del mundo.**

No olvides disfrutarla con Pretzels y salchichas alemanas.

POLA DEL PUB | PROST
A/V 6,0% IBU 22

COPA	13.900
PINTA	16.900
JARRA	43.900
LATA 473ml (PARA LLEVAR)	12.600

Acompaña tu PROST con nuestro menú de temporada

SALCHICHAS OKTOBERFEST	Salchichas tipo alemanas, de ternera y cerdo a la parrilla, con chucrut de la casa, pan pretzel (*salado*) y mostaza alemana.	**39.900**
PRETZEL CON DIP DE QUESO	Pan pretzel (*salado*) con dip de queso y cebollín finamente picado.	**11.900**

VIAJE DE **AGUARDIENTE**
$29.900

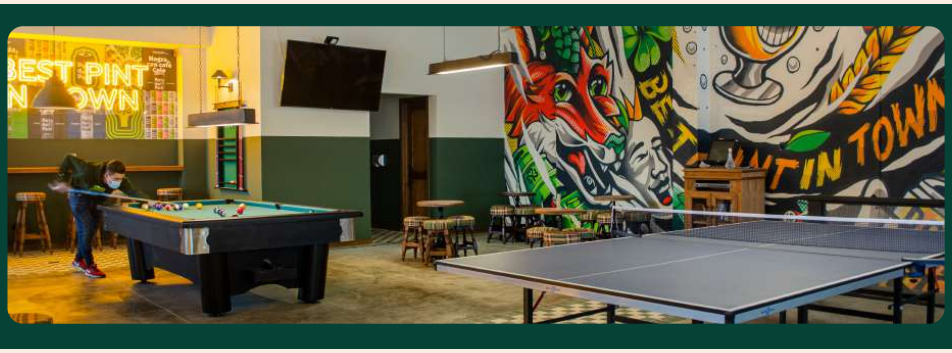
INCLUYE:

- Aguardiente Antioqueño
- + Viche Monte manglar
- + Aguardiente Desquite

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 CO_2** 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

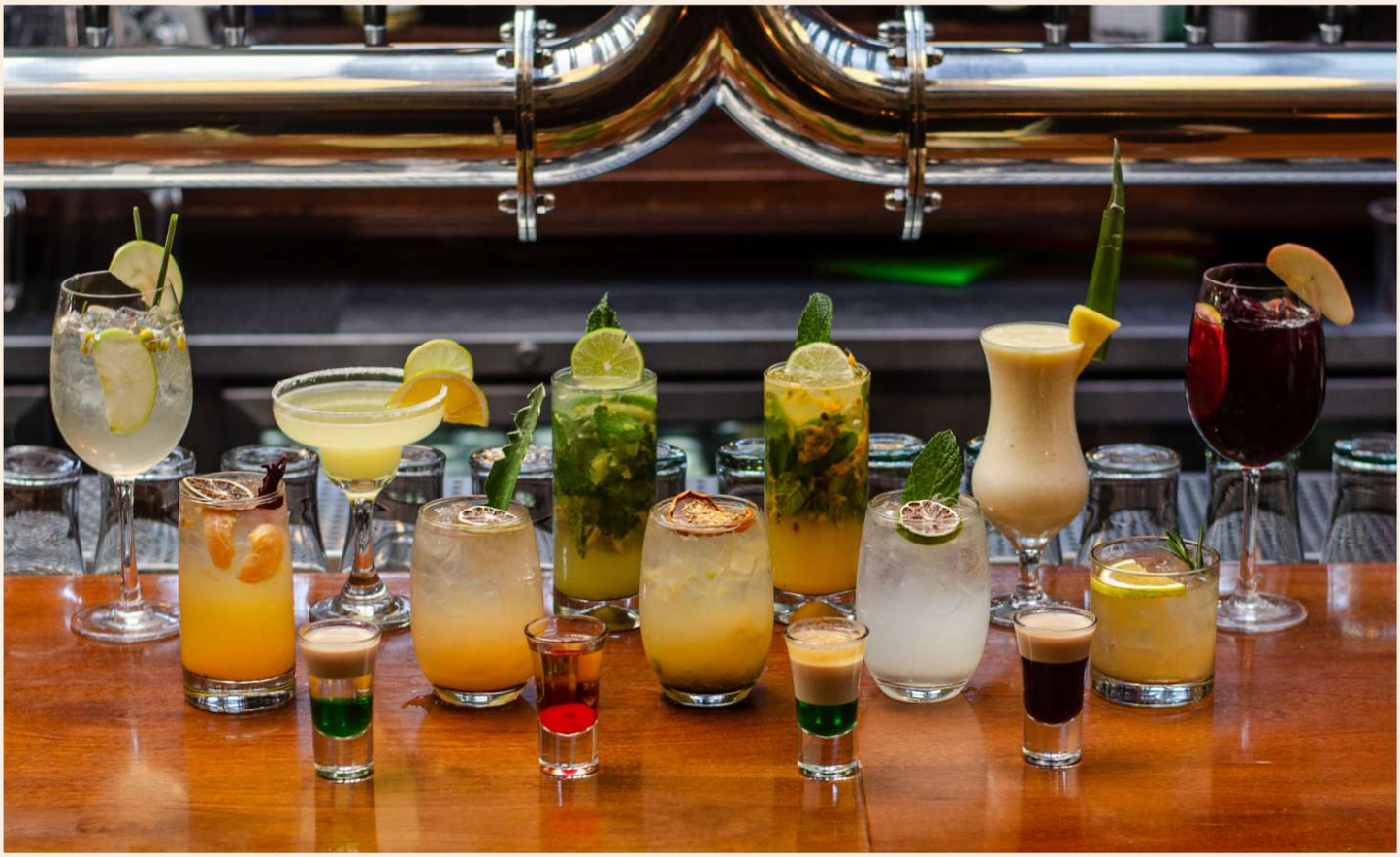
Nuestra cervecería propia, ubicada en Tocancipá, nos brinda diferentes cervezas para marinar y maridar nuestras preparaciones. Por ejemplo, utilizamos nuestra cerveza Coffee Milk Stout para la preparación de nuestras salsas y postre.

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	-
EUREKA HAZY NEIPA ABV: 6.5%	13.900	16.900	-

INVITADAS INTERNACIONALES

	BOTELLA
HEINEKEN CERO	13.900



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 CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA		**29.900**
DEER AND BEER SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA		**16.900**
IRISH COFFEE | **Bebida caliente** CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON		**24.900**
LULO MULE VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER		**26.900**
DAIQUIRI DE MANGO RON PEDRO MANDINGA, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA		**28.900**
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		**11.900**
IRISH MULE WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE		**31.900**
MAI TAI MANDARINA BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA		**27.900**

SANGRÍAS

	JARRA	COPA
	85.900	27.900

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

IRISH FLAG — 17.900
WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS

BABY STAUT — 17.900
LICOR DE CAFE Y BAILEYS

TIGRE CELTA — 17.900
AMARETO Y WHISKEY JAMESON

KITTY KIERNAN — 17.900
LICOR DE MENTA, LICOR DE NARANJA Y BAILEYS

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 GLENLIVET 12 AÑOS	40.900	499.900
	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
	DESQUITE	12.900	135.900
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 9.900

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.