El Irish®

EST 1 2001

Nuestra pola de temporada

POLA DEL PUB | $20.000 CMR PRI.

COMBINA TU PLATO FAVORITO CON LA NUEVA SAISON CMR PRI.

Una pola Salsa, que mezcla sus sabores con nuestra Saison CMR PRI. Ideal para acompañar platos de la temporada.

1 COPA	5.500
1 PINTA	8.500
1 JARRA	12.900
1 LITRO	17.000
1 LITRO CMR	12.000

En Pola del Pub sabemos de ser un paso enorme al convertirnos en la primera cervecería artesanal de Chile en ser parte de la Cervecería Nacional, por eso hemos hecho Pola Lager, una cerveza que nace de la unión de ambas cervecerías y que representa orgullosa la **Pelada de Oro ganada de la categoría Specialty Italian, en la Copa Cervecera.**

SAISON

PRESENTADO EN MARZO DEL 2019 EN CMR PRI.

IDENTIFICA NUESTRAS SUGERENCIAS PARA MARIDAR CON POLA ARL PAR TU PLATO FAVORITO ASÍ:

***POLA DEL PUB**

PUB CRUB

(LA COMIDA DEL PUB)

VEGETARIANO | TRIGO | VEGANA | SIN GLUTEN | PICOSAS

ATENCIÓN

Aunque las ingredientes se especifican en cada plato, esta pueden contener **trazas durante su preparación en cocina.** Por favor, cuéntenos, indíranos si tiene alguna **alergia.**

TEN EN CUENTA ESTO ANTES DE ORDENAR

ITALIANISIMA

IBÉRICA

PIZZAS DEL PUB

¡NUEVA!

ITALIANISIMA 12 U	Tomate, queso fontina, queso parmesano, boconcini, zucchini salsa y pringas. Tomatoes, fontina cheese, parmesan cheese, boconcini, green zucchini and oregano.	33.900
MARGARITA 12 U	Salsa pomodoro, albahaca, queso doble crema del Capuchino D.O. y queso parmesano. Pomodoro sauce, basil, fresh cream cheese Capuchino D.O. and parmesan cheese.	26.900
CUATRO QUESOS 12 U	Queso parmesano, queso azul, queso hualeñita y queso doble crema del Capuchino D.O. Parmesan cheese, hualeñita cheese, blue cheese and fresh cream cheese Capuchino D.O.	38.900
VEGGIE 12 U	Queso hualeñita, queso doble crema del Capuchino D.O., champiñones, pimentón, cebolla morada y aceitunas negras. Hualeñita cheese, fresh cream cheese Capuchino D.O., mushrooms, red pepper, red onion, candied tomatoes and spinach.	29.900
HAWAIANA DEL PUB 12 U	Jamón de cerdo, piña confitada, queso doble crema del Capuchino D.O., rúgula y salsa Shuc balsámica. Pork ham, candied pineapple, fresh cream cheese from Capuchino D.O., dragoon and balsamic shuc sauce.	29.900
DIAVOLA 12 U	Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Capuchino D.O.	29.900
POLLO BBQ 12 U	Pollo, champiñones, salsa BBQ y queso doble crema del Capuchino D.O. Chicken with BBQ sauce, mushrooms and fresh cheese from Capuchino D.O.	26.900
IBÉRICA 12 U	Jamón serrano, lomito confitado, queso hualeñita, queso doble crema Capuchino D.O., salsa pomodoro y aceitunas negras. Serrano ham, candied pork loin, hualeñita cheese, fresh cream cheese Capuchino D.O., pomodoro sauce and black olives.	38.900

DATOS DEL PUB

NUESTROS QUESOS

En nuestra producción manejamos Quesos de Capuchino D.O. El genaio de doble proceso: Cremoso y Hualeñita. Nuestro Cremoso es ideal para fundir y gratinar, mientras que el Hualeñita es ideal para cocinar y preparar con una excelente textura.

NUESTRAS PIZZAS

Nuestras Pizzas están elaboradas bajo la asesoría de nuestro Pizzaiolo Italiano Angelo Dogaiani. Por ende, la textura de la masa, la cantidad de ingredientes, el horno de ladrillo, son elementos fundamentales de Pizza, donde ampamos trabajar y cocinar como a parte de la herencia.

PUB CLASSICS

HUMMUS 150 GRS. & 40 G.	Crema de garbanzos con tahini, limón y aceite de oliva, acompañado de pan pita. Chickpea cream with tahini, lemon and olive oil, accompanied by pita bread.	14.900
MICHAEL COLLINS 150 GRS.	Nachos con queso cheddar, guacamole, sour cream, pico de gallo y pulled pork. Nachos with cheddar cheese, guacamole, sour cream, pico de gallo and pulled pork.	34.900
CELTIC HOT DOG 150 GRS.	Salchicha Kolar en pan baguette con salsa dijon, mermelada de cebolla y papas fritas con aceite de trufa y parmesano. Kolar sausage in a baguette bread with dijon sauce and onion jam, served with fries with truffle oil and parmesan.	25.900
PRETZEL PUB 150 GRS.	Salchicha alemana de cerdo y ternera asada al horno, acompañada de pan pretzel de la casa y nuestra salsa dijon. Pork and beef German sausage baked in the oven, accompanied by house pretzel bread and dijon sauce.	30.900
EMPANADAS HOMEMADAS 150 GRS.	Carne desmechada (en salsa criolla y mas tierno), Chorizo (chorizo santarosino con queso cheddar), cebolla, cilantro y ají) y Caprese (queso doble crema, tomate y albaca) x3. Pulled beef (in criolla sauce and tender), Chorizo (chorizo santarosino with cheddar cheese, onion, cilantro and chilli) and Caprese (double cream cheese, tomato and basil) x3.	18.900

NOS CONVERTIMOS EN LA PRIMERA POLA SOLAR DEL PAÍS.

Nos comprometemos a cuidar el medio ambiente y a ser una empresa con conciencia ambiental, por eso instalamos toda la energía necesaria para el funcionamiento de todas las cervezas de nuestra cervecería con energía solar fotovoltaica.

Si te interesa conocerla, solicítala la cerveza de una de 5 litros exclusiva de Pola, y disfrútala en tu casa.

¡Pídenosla junto con el delivery para que disfrutes junto con tu pizza!

13 CERVEZAS ARTESANALES FRESCAS SERVIDAS DEL BARRIL.
(Pregunta por nuestra carta de cervezas en barril)

POLA DEL PUB DE BARRIL

	VASO/COPA □	PINTA □	JARRA □
RUBIA ORIGINAL COLOR PÁLIDO, ABV 4,8% - IBU 18	11.500	14.500	40.900
AMERICAN PALE ALE (APA) ESTILO ESTADOUNIDENSE, ABV 4,8% - IBU 40	11.500	14.500	40.900
TRIGO WITBIER ESTILO BELGA, ABV 4,5% - IBU 14	11.500	14.500	40.900
INDIA PALE ALE (IPA) ESTILO INGLÉS, ABV 6,1% - IBU 78	12.500	15.500	41.900
COFFEE MILK STOUT ABV 5,5% - IBU 30	12.500	15.500	-
TEMPORADA SLAPER & CHOPSINGLEAD	13.500	16.500	42.900

DATOS DEL PUB

NUESTRAS POLAS

Nuestra cerveza artesanal propia, ubicada en Tranca¡qui, nos brinda diferentes cervezas para maridar y mantener nuestras exigencias por ofrecer productos de calidad a nuestros clientes. ¡Pide 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 STRONG ALE 5,5%	11.900	14.900	41.900
GOLDEN LION STRONG BEER 5%	12.900	16.900	-
JACK EL DESTRIPADOR ABV 8,8%	19.900	26.900	-

COCTELES DEL PUB

MOJITO CLASSICO, LIMÓN / MANDARINA CON BACARDÍ	8.900	29.900
GIN & TONIC CON COMPOTA, FLOWER TREE Y FRUTAS LOCALES		31.900
MARGARITA CLASSICO / MANDARINA CON TEQUILA CLÁSICA		29.900
DEER AND BEER CON COMPOTA DE JENGIBRE + COPA DE CERVEZA		16.900
IRISH COFFEE	Bebida caliente	12.900
CON CAFÉ, AZÚCAR Y WHISKEY JAMESON		
LULO MULE VODKA, LULO, LIMÓN Y GINGER BEER		25.900
DAIQUIRI DE MANGO CON FRESCO MANGO, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA		29.900
MOCKTAIL SIN LICOR		10.900
CITRUSMAS, VIRGIN LULO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN ROSE		

LICORES

THE GLENLIVET FOUNDERS	Botella 339.900	**JAMESON IRISH WHISKEY** Botella 215.900

WHISKEY

		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	18.900	249.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	27.900	369.900
	THE MACALLAN	40.900	499.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	33.900	399.900
BLENDED SCOTCH	SCHIEHALLION SPECIAL	14.900	183.900
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	19.900	249.900
BLENDED SCOTCH	CHIVAS REGAL	23.900	309.900
	BUCHANAN'S	23.900	309.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	29.900	399.900
	CHIVAS 18	35.900	499.900
BLENDED 10 YRS SCOTCH	CHIVAS EXTRA 13	25.900	349.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL MIZUNARA	38.900	469.900
	CHIVAS 18	45.900	495.900
	BUCHANAN'S	45.900	495.900
OTROS	JACK DANIEL'S	23.900	309.900

VODKA

		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MIRANDINGA SILVER	14.900	199.900
	PEDRO MIRANDINGA GOLD	16.900	219.900
	MALAMBO	35.900	429.900
	ZACAPA 23	54.900	599.900
	VIEJO DE CALDAS	10.900	125.900
	SANTA TERESA 1796	30.900	399.900
	BACARDÍ BLANCO	13.900	-
	RON MEDELLÍN	10.900	-
VODKA	ABSOLUT	16.900	199.900
	SMIRNOFF	16.900	199.900
GINEBRA	BEEFEATER	20.900	295.900
	GORDONS	16.900	-
	TANQUERAY	20.900	289.900
	HENDRICK'S	30.900	389.900
TEQUILA	OLMECA BLANCO	14.900	189.900
	ALTOS REPOSADO	29.900	349.900
	JOSE CUERVO ESPECIAL	16.900	199.900
	JAPATZIN	16.900	229.900
MEZCAL	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	31.900	469.900
VICHE	MONTE PANACLAR	19.900	229.900
OTROS	AGUARDIENTE	12.900	149.900
	BAILEY'S	14.900	145.900
	SPRINGFIELD	13.900	-
	JAGERMEISTER	18.900	229.900

VINO BLANCO / TINTO

	25.900	125.900

SPIRITS

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS	LIPONADA / LEMONADE	3.500
	GASEOSAS / SODAS	3.200
	JUGOS NATURALES / JUICES	6.500
	AGUA MINERAL / WATER	4.900
	RED BULL	13.900
CAFÉ	CAPUCCINO LATTE	4.500
	AMERICANO	3.900
	ESPRESSO / MACCHIATO	3.200
	CHOCOLATE	6.900
	AROMATICA / TÉ CALIENTE	3.900

COLD BREW NITRO

COLD COFFEE

Es una bebida de café especial en nitro hirvieron a infusionada en agua fría por 18 horas. Es una bebida de sabor suave y cremosa, con un sabor a chocolate y nuez que se mezcla con cada sorbo.

@chandopola | www.polaldelpub.com | www.polaldelpub.com

POLA DEL PUB - CERVECERÍA

KM. 2 VÍA ZIPAQUIRÁ - BIVIOPOL PARQUE MIL TINTOS, BOD. 4A2, TOCANCIPÁ, CUNDINAMARCA.

POLA DEL PUB - PUBS

CHAPINERO - SAN FELIPE - PLAZA LAS AMÉRICAS

EL IRISH PUB

CANDELARIA - QUINTA PARADA - CHICÓ - ZONA T - USAQUÉN

PERE SERRA - CEDRITOS - GRAN ESTACIÓN - PARQUE DE LA 93

EL IRISH & POLA DEL PUB, PUB SIN PAPELES RECICLAGRAS DE THE PUB SAS

Precios en pesos colombianos. Impuestos incluidos. Propina voluntaria. Precios válidos hasta el 31 de diciembre de 2019. Los productos y precios pueden variar según la disponibilidad de cada sede. Los productos y precios de la carta de domicilios pueden variar con respecto a los de la carta de mesa