Pola del Pub®

MICROCERVECERÍA

ABRACADABRA

Sabe a lúpulo. Suena a metal.

Disfruta Halloween con nuestra RED IPA de temporada, una pola con el balance perfecto entre el amargor del **lúpulo americano y malta caramelizada**. Ideal para acompañar con carnes o quesos ahumados.

POLA DEL PUB | **RED IPA**
A/V 5,9% IBU 56

EN COLABORACIÓN CON: SINNERS MICROCERVECERÍA

COPA **13.900**

PINTA **16.900**

JARRA **43.900**

LATA 473ml (PARA LLEVAR) **12.600**

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 ..... **PROXIMAMENTE DE NUEVO EN NUESTROS LOCALES**
CON MIEL ORGÁNICA

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, orégano y salsa pomodoro.** Tomatoes, fontina cheese, parmesan cheese, boconccini, green zucchini, oregano and pomodoro sauce.	**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.

PERROS & PERRAS

Todos nuestros perros van con pan de perro tradicional con ajonjolí y salchicha Koller.

ELIGE TUS TOPPINGS:

CALLEJERO *RUBIA & APA	**Piña dulce, tocineta crujiente, papitas, salsa BBQ de la casa, salsa de tomate y salsa de miel mostaza.** Sweet pineapple, crispy bacon, chips, house BBQ sauce, ketchup and honey mustard sauce.	**21.900**
MEXICANO *IPA & APA	**Salsa Chipotle, salsa de queso fundido, lechuga, guacamole de la casa, totopos, cebolla encurtida y jalapeños.** Chipotle sauce, melted cheese sauce, lettuce, house guacamole, tortilla chips, pickled onion and jalapeños.	**21.900**
PERRA DÓBERMAN *RUBIA & APA	**Queso doble crema, tocineta ahumada, salsa chipotle, coleslaw, papitas fósforo y piña confitada.** Double cream cheese, smoked bacon, chipotle sauce, coleslaw, match chips and candied pineapple.	**26.900**

PICADAS

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**
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**
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**

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!

8 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

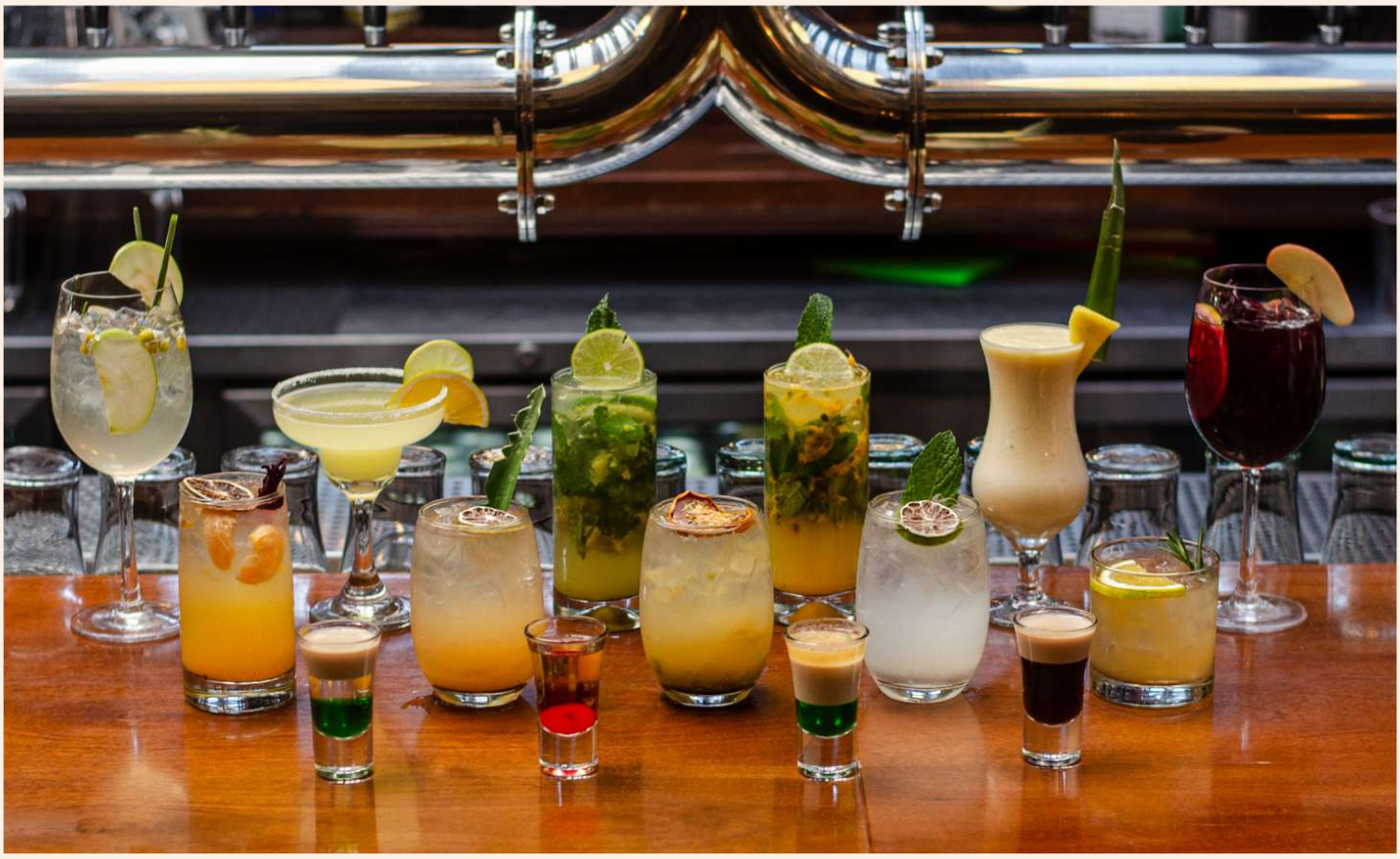
Nuestra cervecería propia, ubicada en Tocancipá, nos brinda diferentes cervezas para marinar y maridar nuestras preparaciones. Por ejemplo, utilizamos nuestra cerveza Coffee Milk Stout para la preparación de nuestras salsas y postre.

INVITADAS NACIONALES

	VASO/COPA	PINTA	JARRA
GOLDEN LION SIDRA ABV 5%	12.900	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, TÓNICA 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**
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**

BEERBUCHA PIÑA 13.900

BEERBUCHA JENGIBRE 13.900

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
BLENDED 8 YRS SCOTCH	JOHNNIE WALKER RED LABEL	16.900	195.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	BUCHANAN'S	23.900	319.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	23.900	319.900
OTROS	JACK DANIEL'S	23.900	319.900

SPIRITS

		TRAGO	BOTELLA
RONES	ZACAPA AMBAR	17.900	239.900
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	12.900	155.900
VODKA	ABSOLUT	16.900	209.900
GINEBRA	GORDON'S	16.900	-
	TANQUERAY	20.900	289.900
TEQUILA	OLMECA REPOSADO	16.900	209.900
VICHE	MONTE MANGLAR	19.900	229.900
OTROS	AGUARDIENTE	12.900	135.900
	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**

BY 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.