

Pola del Pub®

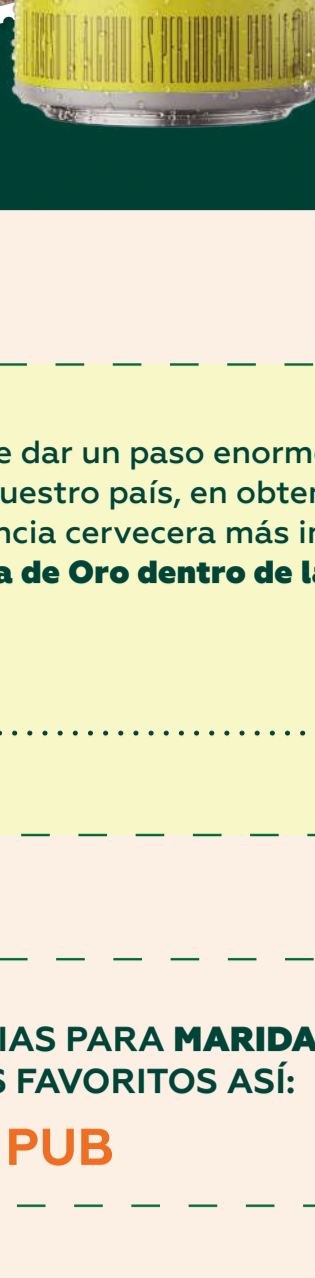
MICROCERVECERÍA

Nuestra pola de temporada

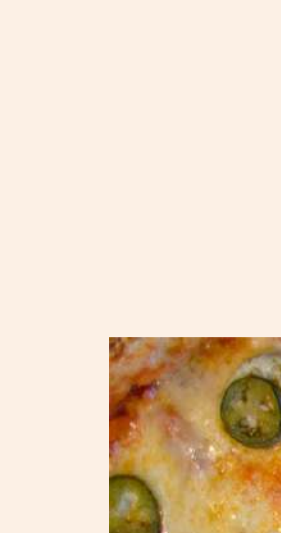
POLA DEL PUB | HELLES LAGER
A/V 4,8% IBU 20

COMBINA TU PLATO FAVORITO
CON LA NUEVA HELLES LAGER

Una pola clara y ligera, de suave amargor y un balanceado sabor a malta.



☺ COPA	11.500
🍷 PINTA	14.500
🍺 JARRA	40.900
📦 LATA 473ml (POLA HELLES)	8.000



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 Orgánica.

SAISON PROXIMAMENTE DE NUEVO EN NUESTROS LOCALES
CON MIEL ORGÁNICA

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

*POLA DEL PUB

PUB GRUB

(LA COMIDA DEL PUB)



CHAPINERO *RUBIA	Hogao, carne de res, maíz tierno, queso doble crema del Caqueta D.O. y queso madurado y plátano maduro. Hogao, beef, corn, double cream cheese from Caqueta D.O., ripened cheese and plantain.	33.900
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.	26.900
PROSCIUTTO & PESTO *IPA & APA	Pesto, queso Isabella, prosciutto y tomates confitados. Pesto, Isabella cheese, prosciutto and candied tomatoes.	38.900

¡NUEVA!

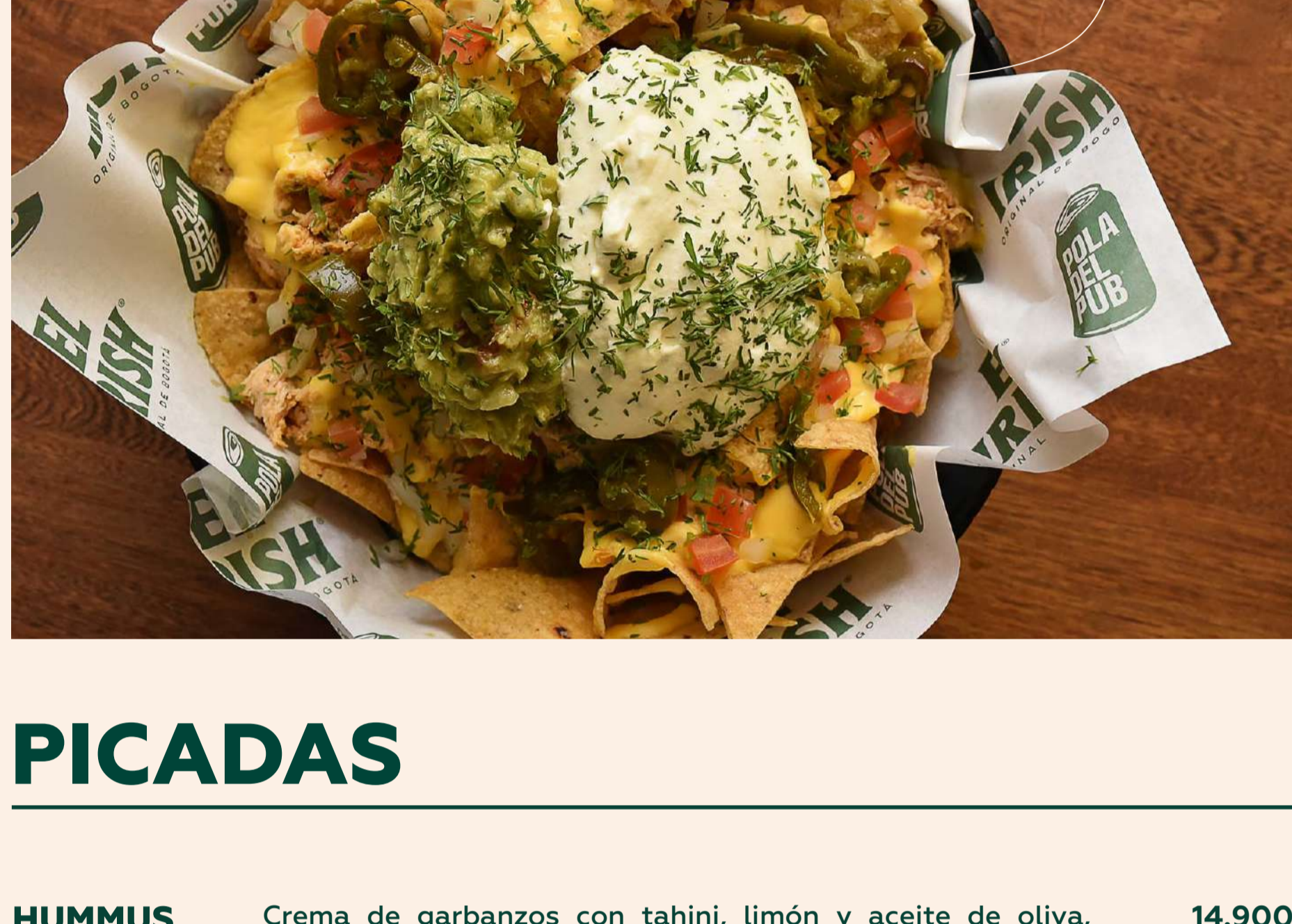
DATOS DEL PUB

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 TOPPING:		
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

HUMMUS *RUBIA & APA	Crema de garbanos 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
EMPAÑADAS HORNEADAS *RUBIA	Carne desmechada (en salsa criolla y maíz tierno), Chorizo (chorizo santarrosano en salsa criolla, con pimienta roja y ajo) y Caprese (queso doble crema, tomate y albaca) x3. Shredded beef (in criolla sauce and tender corn), Chorizo (Santarrosano chorizo in cream sauce, with red pepper and garlic) and Caprese (double cream cheese, tomato and basil) x3.	18.900

Pola del Pub®

MICROCERVECERÍA



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 83700 toneladas de CO2 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	11.500	14.500	40.900
AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	11.500	14.500	40.900
TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	11.500	14.500	40.900
INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	12.500	15.500	41.900
COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	12.500	15.500	-
TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	13.500	16.500	42.900

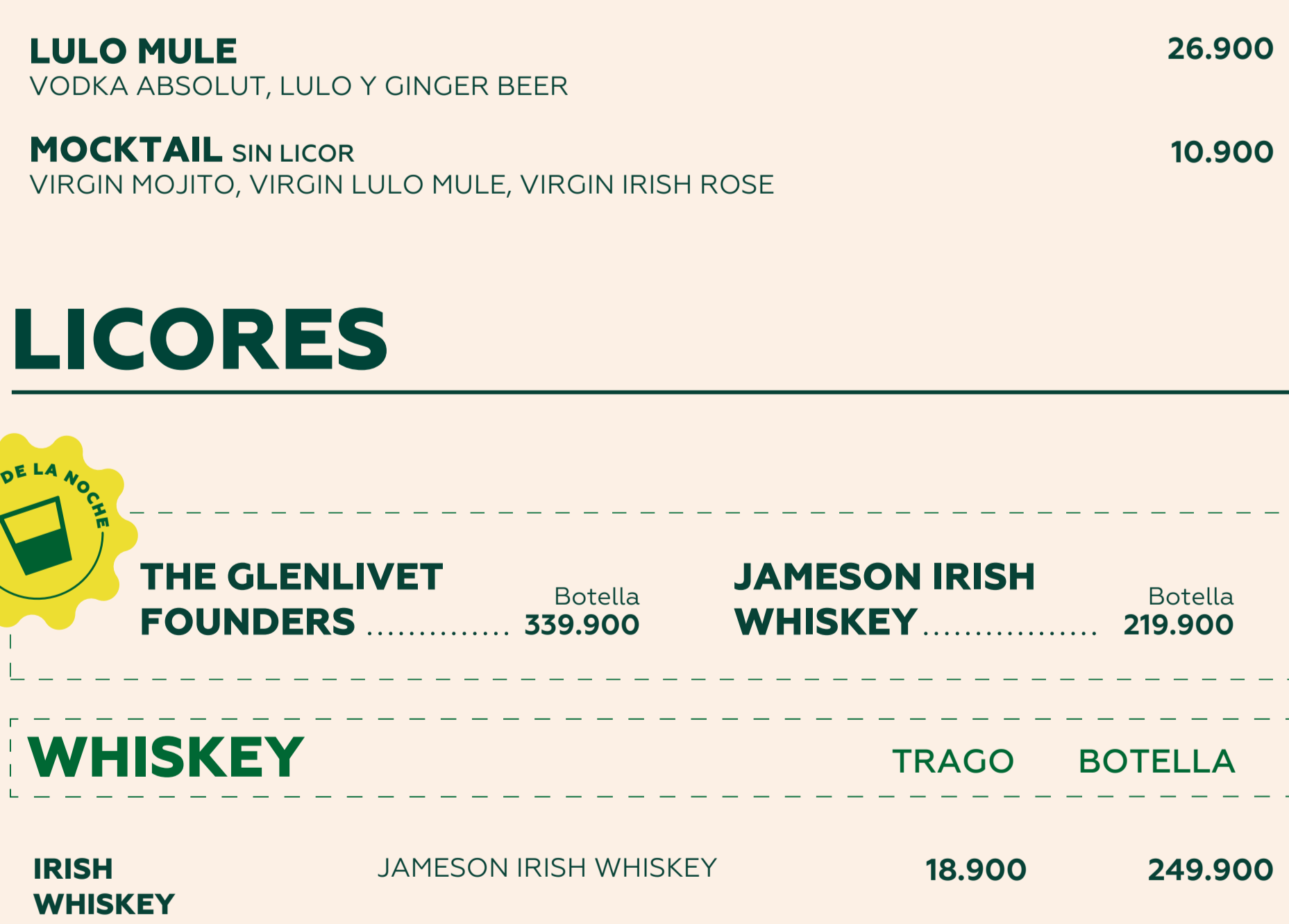
DATOS DEL PUB

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	-



COCTELES DEL PUB

	JARRA 🍺
MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ	29.900
GIN & TONIC CON GÓRDONS, FEVER TREE Y FRUTAS LOCALES	31.900
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
DAIQUIRI DE MANGO RON PEDRO MANDINGA, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA	28.900
LULO MULE VODKA ABSOLUT, LULO Y GINGER BEER	26.900
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE	10.900

LICORES



WHISKEY	TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	18.900 / 249.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	27.900 / 369.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	JOHNNIE WALKER RED LABEL	16.900 / 195.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	BUCHANAN'S / JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	23.900 / 309.900
OTROS	JACK DANIEL'S	23.900 / 309.900

SPIRITS	TRAGO	BOTELLA
RONES	ZACAPA AMBAR / HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	17.900 / 12.900 / 239.900 / 155.900
VODKA	ABSOLUT	16.900 / 199.900
GINEBRA	GORDON'S / TANQUERAY	16.900 / 20.900 / - / 279.900
TEQUILA	OLMECA REPOSADO	16.900 / 199.900
VICHE	MONTE MANGLAR	19.900 / 229.900
OTROS	AGUARDIENTE / JÄGERMEISTER	12.900 / 18.900 / 135.900 / 229.900
VINO BLANCO / TINTO		25.900 / 125.900

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS	LIMONADA / LEMONADE / GASEOSAS / SODAS / JUGOS NATURALES / JUICES / AGUA NATURAL / WATER / RED BULL	5.500 / 5.200 / 6.500 / 4.900 / 13.900
CAFÉ COLO	CAPUCCINO/LATTE / AMERICANO / ESPRESSO / MACCHIATO / GRANIZADO DE CAFÉ / AROMÁTICA / TÉ CALIENTE	4.900 / 3.900 / 3.900 / 6.900 / 3.900
COLD BREW NITRO	COLO COFFEE	6.900

📍 echandopola 🌐 www.poladelpub.com

POLA DEL PUB - CERVECERÍA
KM. 2 VÍA ZIQAQUIRÁ - 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 · GRAN ESTACIÓN

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.