El Irish®

EST 2001

ABRA CADABRA

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 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 tipo gouda, queso doble crema del Caqueta D.O.** Parmesan cheese, gouda cheese, blue cheese and fresh cheese from Caqueta D.O.	38.900
VEGGIE *RUBIA	**Queso tipo gouda, queso doble crema del Caqueta D.O., champiñones, cebolla roja, tomates confitados y espinaca.** Gouda 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 doble crema Caquetá D.O., salsa pomodoro y aceitunas negras. Serrano ham, candied tomatoes, fresh cheese from Caqueta D.O., pomodoro sauce and black olives. — **40.900**

PICADAS

DUBLINER
*APA & RUBIA

Triángulos de queso del caquetá tipo mozzarella apanados acompañados de miel mostaza. Cheese wedges served with honey mustard. — **23.900**

OSCAR WILDE
*APA & RUBIA

Trio de arepas de maíz, pico de gallo, guacamole, Piña, y cilantro (pollo apanado, panceta y bondiola). Trio of corn arepas, pico de gallo, guacamole, pineapple and cilantro (breaded chicken, bacon and bondiola). — **29.900**

TEMPLE BAR
*APA & RUBIA

Alitas de pollo BBQ acompañadas de pub fries. BBQ chicken wings with pub fries. — **28.900**

PATRICK PEARSE *APA & RUBIA	**Patacones acompañados de hogao y guacamole.** Patacones with hogao and guacamole.	**20.900**
THE PUB *IPA & APA	**Dedos de pollo apanados y pinchos de carne con cebolla y pimentón, triángulos de queso, alitas de pollo bbq y pub fries.** Chicken fingers, meat skewers with onion and bell pepper, cheese wedges, bbq chicken wings and pub fries.	**60.900**
WILLIAM BUTLER *APA	**Colombinas de coliflor tempura con ajonjolí, acompañadas de salsa BBQ.** Tempura cauliflower with sesame, with BBQ sauce.	**25.900**
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**
ENSALADA DE LA CASA *RUBIA	**Mix de lechugas, falafel, maíz, aguacate, tomate, pimentón, salsa tahine y queso Parmesano.** Lettuce mix, falafel, corn, avocado, tomato, red pepper, tahini sauce and Parmesan cheese.	**18.900**
CORK *IPA & RUBIA	**Empanadas bogotanas de carne (x3) y pollo (x3) con ají colombiano.** Meat (x3) & chicken (x3) empanadas with colombian aji.	**29.900**

BURGERS Y SANDWICHES

VEGGIE BURGER
*RUBIA & STOUT

Hamburguesa de garbanzos con queso tipo gouda y salsa de berenjenas. Chickpea burger with gouda cheese and eggplant sauce. **21.900**

PUB CHEESE-BURGER
*APA & RUBIA

200gr de carne de res, queso cheddar americano, cebolla roja, salsa mil islas y gravy de Stout, acompañada de pub fries y salsa de tomate. 200gr of beef, american cheddar cheese, red onion, sauce and Stout gravy, accompanied by pub fries and ketchup. **31.900**

FRIED CHICKEN SANDWICH
*IPA, APA & WITBIER

Con mango y jalapeños encurtidos, mozzarella, guacamole y salsa de chipotle, acompañado de pub fries. With pickled mango and jalapeños, mozzarella, guacamole, chipotle sauce and pub fries. **25.900**

DATOS DEL PUB

NUESTRAS CARNES

Provenientes de ganados criados en cercanías a Villavicencio. Estos son cuidados y alimentados con pasto, para evitar productos transgénicos.

NUESTROS PANES

El pan es tipo artesanal, elaborado con granos de pequeños cultivadores del departamento de Nariño y en su elaboración se utilizan cero conservantes.

PUB CLASSICS

FISH & CHIPS
*RUBIA & WITBIER

Lomitos de corvina fresca apanado acompañado de pub fries. Fried bass fillets accompanied by pub fries. **29.900**

PUB FRIES

*RUBIA & APA

CLÁSICAS • CLASSIC **15.900**

CHEDDAR **17.900**

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	11.900	14.900	41.900

BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14

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.

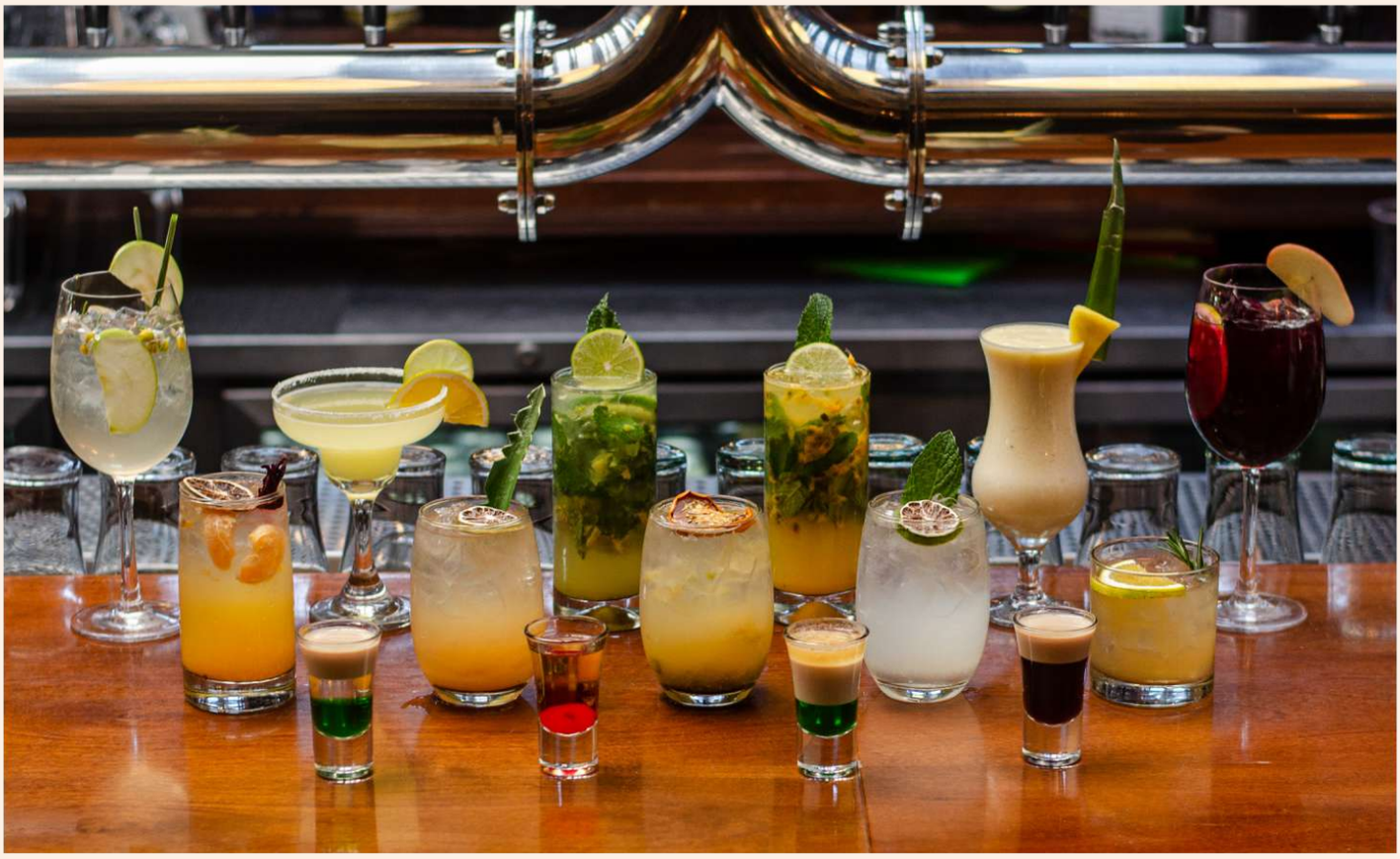
INVITADAS NACIONALES

	VASO/COPA	PINTA	JARRA
GOLDEN LION SIDRA ABV 5%	12.900	16.900	-
MILAGROSA AMBER ALE ABV 5.6%	13.500	16.500	-
DOS TERCOS WEISSBIER ABV 6.5%	13.500	16.500	-
JACK EL DESTRIPADOR ABV 8.8%	19.900	28.900	-
EUREKA HAZY NEIPA ABV: 6.5%	13.900	16.900	-

INVITADAS INTERNACIONALES

			BOTELLA
ERDINGER WEISS	-	28.900	-
ERDINGER PIKANTUS	-	29.900	-
ERDINGER DUNKEL	-	28.900	-

ERDINGER SIN ALCOHOL	-	22.900	-
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 PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		11.900
PIÑA COLADA BACARDI Y HELADO DE VAINILLA		24.900

IRISH MULE 31.900
WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE

MAI TAI MANDARINA 27.900
BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA

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
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	26.900	369.900
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	40.900	495.900
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
	BUCHANAN'S MASTER	25.900	349.900
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
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	12.900	155.900
	PARCE 8 AÑOS	32.900	419.900
	SANTA TERESA 1796	30.900	399.900
	BACARDI BLANCO	13.900	-
	DICTADOR 12 AÑOS	33.900	459.900

VODKA	ABSOLUT	**16.900**	**209.900**
	SMIRNOFF	**16.900**	**209.900**
	GREY GOOSE	**27.900**	**389.900**
GINEBRA	GORDON'S	**16.900**	**-**
	TANQUERAY	**20.900**	**289.900**
	BOMBAY SAPPHIRE	**22.900**	**299.900**
	HENDRICK'S	**30.900**	**399.900**
TEQUILA	OLMECA BLANCO	**14.900**	**199.900**
	OLMECA REPOSADO	**16.900**	**209.900**
	ALTOS REPOSADO	**29.900**	**359.900**
	JIMADOR	**16.900**	**219.900**
	PATRÓN REPOSADO	**34.900**	**469.900**
	DON JULIO REPOSADO	**33.900**	**459.900**
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**

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.