El Irish®

EST 2001

WORLD BEER CUP 2022
GOLD AWARD
SPECIALTY SAISON

SAISON CON MIEL

UNA POLA CON ADICIÓN DE MIEL ORGÁNICA Y FÁCIL DE TOMAR, CON NOTAS DULCES Y AMADERADAS.

¡NO TE LA PUEDES PERDER!

Disponible ahora por tiempo limitado**

COPA	PINTA	JARRA	LATA 473ml (PARA LLEVAR)
14.900	18.900	49.900	14.300

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

NEW CASTLE
*APA & RUBIA

PESTO: relleno con el clásico pesto Italiano salsa a base de albahaca, aceite y ajo. (3 unidades) **TXISTORRA:** queso blanco y Txistorra *(embutido curado estilo longaniza de origen Vasco)* (3 unidades). PESTO: filled with the classic Italian pesto sauce based on basil, oil and garlic (3 units).Txistorra: white cheese and Txistorra (cured sausage-style sausage of Basque origin) (3 units).

28.900

PICADAS

DUBLINER *APA & RUBIA	**Triángulos de queso del Caquetá tipo mozzarella apanados acompañados de miel mostaza.** Cheese wedges served with honey mustard.	**25.900**
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).	**35.900**
TEMPLE BAR *APA & RUBIA	**Alitas de pollo BBQ acompañadas de pub fries.** BBQ chicken wings with pub fries.	**30.900**
PATRICK PEARSE *APA & RUBIA	**Patacones acompañados de hogao y guacamole.** Patacones with hogao and guacamole.	**22.900**
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.	**67.900**
WILLIAM BUTLER *APA	**Colombinas de coliflor tempura con ajonjolí, acompañadas de salsa BBQ.** Tempura cauliflower with sesame, with BBQ sauce.	**28.900**

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. **37.900**

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. **22.900**

CORK
*IPA & RUBIA

Empanadas bogotanas de carne (x3) y pollo (x3) con ají colombiano. Meat (x3) & chicken (x3) empanadas with colombian aji. **33.900**

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. **23.900**

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. **34.900**

FRIED CHICKEN SANDWICH — **27.900**

*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.

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 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 — **31.900**

*RUBIA & WITBIER

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

PUB FRIES

*RUBIA & APA

CLÁSICAS • CLASSIC — **16.900**

CHEDDAR — **18.900**

DESSERT

CHOCOLATE STOUT CAKE — **13.900**

*COFFEE MILK STOUT

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 producen 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!

11 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 4.5% - IBU 16	12.900	16.900	47.900
AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	12.900	16.900	47.900
TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	12.900	16.900	47.900

INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	13.900	17.900	48.900
COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	13.900	17.900	48.900
TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	14.900	18.900	49.900

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

PREGUNTA POR NUESTRAS
CERVEZAS ARTESANALES INVITADAS.

INVITADAS INTERNACIONALES

	BOTELLA
HEINEKEN CERO	15.900

PUBTAILS

	JARRA	
MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDI	**91.900**	**29.900**
GIN & TONIC CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES		**33.900**
MARGARITA CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA		**29.900**
DEER AND BEER SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA		**17.900**
IRISH COFFEE | **Bebida caliente** CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON		**26.900**
LULO MULE VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER		**28.900**
DAIQUIRI DE MANGO RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA		**30.900**
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		**12.900**
PIÑA COLADA BACARDI Y HELADO DE VAINILLA		**24.900**
IRISH MULE WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE		**33.900**
MAI TAI MANDARINA BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA		**28.900**

DISARONNO FIZZ **35.900**

DISARONNO, ZUMO DE LIMÓN Y TÓNICA. PÍDELO TAMBIÉN CON NUESTRA RUBIA ORIGINAL.
DISARONNO, LEMON JUICE AND TONIC. ASK FOR IT ALSO WITH OUR ORIGINAL BLONDE.

	JARRA	COPA
SANGRÍA	**91.900**	**28.900**

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 STOUT — **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

HARD SELTZER

AGUA GASIFICADA CON SABORES NATURALES Y 5 GRADOS DE ALCOHOL

LIT MANZANA VERDE- KIWI — **18.900**
355 ML

LIT FRAMBUESA-LIMÓN — **18.900**
355 ML

LIT ARÁNDANOS-CEREZA — **18.900**
355 ML

LICORES

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
IRISH	JAMESON IRISH WHISKEY	**21.900**	**269.900**

WHISKEY

SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	33.900	419.900
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	44.900	539.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	30.900	399.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	SOMETHING SPECIAL	17.900	189.900
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	18.900	199.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL	26.900	349.900
	BUCHANAN'S	26.900	349.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	26.900	349.900
	OLD PARR	26.900	349.900
BLENDED 13 YRS+ SCOTCH	CHIVAS EXTRA 13	28.900	399.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL MIZURANA	42.900	529.900
	CHIVAS 18	50.900	529.900
	BUCHANAN'S MASTER	50.900	529.900
	BUCHANAN'S TWO SOULS	36.900	529.900
OTROS	JACK DANIEL'S	26.900	349.900
	BULLEIT BOURBON	26.900	349.900

SPIRITS

		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	17.900	239.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	19.900	259.900
	LA HECHICERA	37.900	459.900
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	14.900	169.900
	SANTA TERESA 1796	33.900	449.900
	ZACAPA 23	35.900	428.900
	ZACAPA AMBAR	18.900	265.900
VODKA	ABSOLUT	18.900	239.900
	SMIRNOFF	18.900	239.900
GINEBRA	BEEFEATER	22.900	339.900
	GORDON'S	18.900	229.900
	TANQUERAY	22.900	319.900
	HENDRICKS	34.900	459.900
TEQUILA	OLMECA BLANCO	16.900	229.900
	OLMECA REPOSADO	18.900	239.900
	ALTOS REPOSADO	32.900	389.900
	DON JULIO REPOSADO	38.900	529.900

	JIMADOR	18.900	239.900
	DON JULIO 70	72.900	890.900
MEZCAL	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	34.900	519.900
OTROS	AGUARDIENTE	14.900	159.900
	BAILEY'S	16.900	169.900
	SMIRNOFF ICE	14.900	-
	JÄGERMEISTER	20.900	249.900
	DESQUITE	15.900	169.900
VINO BLANCO / TINTO		25.900	129.900

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS	LIMONADA / LEMONADE	6.300
	GASEOSAS / SODAS	6.300
	JUGOS NATURALES / JUICES	6.900
	AGUA NATURA / WATER	4.900
	RED BULL	16.900
CAFÉ colo	CAPUCCINO/LATTE	5.300
	AMERICANO	4.200
	ESPRESSO / MACCHIATO	4.200
	GRANIZADO DE CAFÉ	7.900
	AROMÁTICA / TÉ CALIENTE	5.300
	LA SODERÍA	9.000

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.