# Pola del Pub®

## MICROCERVECERÍA

## ¡ESTE MES BRINDEMOS CON O'LEARY!

Una pola de estilo tradicional irlandés
de cuerpo medio
con notas a caramelo.

**¡IMPERDIBLE PARA CELEBRAR ST. PATRICK´S!**

Disponible ahora por tiempo limitado**

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

O'LEARY O'LEARY O'LEARY O'LEARY O'LEARY

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!

**THE NEW RED**
*COFFEE MILK STOUT

**Queso doble crema del Caquetá D.O., queso parmesano, queso Monte Mild y queso tipo Gouda con trufa de HolaAndes, salsa de durazno de la casa, rúgula y miel de abejas orgánica.**
Double cream cheese from Caquetá D.O., parmesan cheese, Mild Monte cheese and Gouda cheese with truffle from HolaAndes, peach sauce, arugula and organic honey.

**46.900**

| | | |
|---|---|---|
| **4 ESTACIONES**<br>*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. | **46.900** |
| **ITALIANÍSIMA**<br>*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. | **43.900** |
| **MARGARITA**<br>*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. | **29.900** |
| **CUATRO QUESOS**<br>*COFFEE MILK STOUT | **Queso parmesano, queso azul, queso tipo gouda y queso doble crema del Caqueta D.O.** Parmesan cheese, gouda cheese, blue cheese and fresh cheese from Caqueta D.O. | **41.900** |
| **HAWAIANA DEL PUB**<br>*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. | **29.900** |
| **DIAVOLA**<br>*IPA & APA | **Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.** | **31.900** |
| **POLLO BBQ**<br>*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. | **30.900** |
| **IBÉRICA**<br>*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. | **46.900** |

## 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.

# PICADAS

| | | |
|---|---|---|
| **HUMMUS**<br>*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. | **17.900** |
| **MICHAEL COLLINS**<br>*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** |
| **EMPANADAS HORNEADAS**<br>*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** |

# PERROS & PERRAS

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

## ELIGE TUS TOPPINGS:

| | | |
|---|---|---|
| **CALLEJERO**<br>*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. | **24.900** |
| **MEXICANO**<br>*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. | **24.900** |
| **PERRA DÓBERMAN**<br>*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. | **29.900** |

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 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!**

**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**<br>GOLDEN ALE ABV 5.4% - IBU 16 | 12.900 | 16.900 | 47.900 |
| **AMERICAN PALE ALE** (APA)<br>AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42 | 12.900 | 16.900 | 47.900 |
| **TRIGO WITBIER**<br>BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14 | 12.900 | 16.900 | 47.900 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **INDIA PALE ALE** (IPA)<br>INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78 | **13.900** | **17.900** | **48.900** |
| **COFFEE MILK STOUT**<br>STOUT ABV 5.7% - IBU 18 | **13.900** | **17.900** | **48.900** |
| **TEMPORADA**<br>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**<br>CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDI | **91.900** | **29.900** |
| **GIN & TONIC**<br>CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES | | **33.900** |
| **MARGARITA**<br>CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA | | **29.900** |
| **DEER AND BEER**<br>SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA | | **17.900** |
| **IRISH COFFEE** \| **Bebida caliente**<br>CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON | | **26.900** |
| **LULO MULE**<br>VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER | | **28.900** |
| **MOCKTAIL** SIN LICOR<br>VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE | | **12.900** |
| **IRISH MULE**<br>WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE | | **33.900** |
| **MAI TAI MANDARINA**<br>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.

## SANGRÍA

| | JARRA | COPA |
|---|---|---|
| | 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<br>355 ML | | **18.900** |

# LICORES

## WHISKEY

| | | TRAGO | BOTELLA |
|---|---|---|---|
| **IRISH WHISKEY** | JAMESON IRISH WHISKEY | **21.900** | **269.900** |
| **SINGLE MALT SCOTCH** | THE GLENLIVET FOUNDERS | **33.900** | **419.900** |
| | THE GLENLIVET 12 AÑOS | **44.900** | **539.900** |
| **BLENDED 8 YRS SCOTCH** | JOHNNIE WALKER RED LABEL | **18.900** | **199.900** |
| **BLENDED 12 YRS SCOTCH** | BUCHANAN'S | **26.900** | **349.900** |
| | JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | **26.900** | **349.900** |
| **OTROS** | JACK DANIEL'S | **26.900** | **349.900** |

## SPIRITS

| | | TRAGO | BOTELLA |
|---|---|---|---|
| **RONES** | HAVANA CLUB<br>AÑEJO ESPECIAL | **14.900** | **169.900** |
| **VODKA** | ABSOLUT | **18.900** | **239.900** |
| **GINEBRA** | GORDON'S | **18.900** | **229.900** |
| | TANQUERAY | **22.900** | **319.900** |
| **TEQUILA** | OLMECA REPOSADO | **18.900** | **239.900** |
| **OTROS** | AGUARDIENTE | **14.900** | **159.900** |
| | JÄGERMEISTER | **20.900** | **249.900** |
| | DESQUITE | **15.900** | **169.900** |

# BEBIDAS SIN LICOR

| | | |
|---|---|---|
| **JUGOS & GASEOSAS** | LIMONADA / LEMONADE | **6.300** |
| | GASEOSAS / SODAS | **6.900** |

| | | |
|---|---|---|
| | JUGOS NATURALES / JUICES | **6.900** |
| | AGUA NATURA / WATER | **4.900** |
| | RED BULL | **16.900** |
| | LA SODERÍA | **9.000** |
| **CAFÉ colo** | CAPUCCINO/LATTE | **5.300** |
| | AMERICANO | **4.200** |
| | ESPRESSO / MACCHIATO | **4.200** |
| | GRANIZADO DE CAFÉ | **7.900** |
| | AROMÁTICA / TÉ CALIENTE | **5.300** |

## 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.