Pola del Pub®

MICROCERVECERÍA

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

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 *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 *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 *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 *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 *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 *IPA & APA	**Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.**	**31.900**
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.	**30.900**
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.	**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 *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 *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 *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 *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 *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 *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 GOLDEN ALE ABV 5.4% - 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**
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		**12.900**
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.

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 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 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.