El Irish®

EST 2001

¡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

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

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**

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. **41.900**

ITALIANÍSIMA
*RUBIA ORIGINAL

Tomate, queso fontina, queso parmesano, boconccini, zucchini verde y orégano. Tomatoes, fontina chees, parmesan cheese, boconccini, green zucchini and oregano. **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**

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**

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 *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.	**27.900**

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.	**31.900**

PUB FRIES

*RUBIA & APA

CLÁSICAS • CLASSIC — **16.900**

CHEDDAR — **18.900**

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 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, FEVER TREE 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		**28.900**

BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA

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 355 ML	**18.900**
LIT FRAMBUESA-LIMÓN 355 ML	**18.900**
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**
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	**30.900**	**399.900**
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	**44.900**	**539.900**
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**
	BUCHANAN'S MASTER	**28.900**	**399.900**
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL MIZURANA	**42.900**	**529.900**
	CHIVAS 18	**50.900**	**529.900**
	BUCHANAN'S	**50.900**	**529.900**
OTROS	JACK DANIEL'S	**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**
	PARCE 8 AÑOS	**34.900**	**449.900**

	SANTA TERESA 1796	33.900	449.900
	BACARDI BLANCO	15.900	-
	DICTADOR 12 AÑOS	33.900	459.900
	ZACAPA 23	35.900	428.900
	ZACAPA AMBAR	18.900	265.900
VODKA	ABSOLUT	18.900	239.900
	SMIRNOFF	18.900	239.900
	GREY GOOSE	30.900	429.900
GINEBRA	GORDON'S	18.900	229.900
	TANQUERAY	22.900	319.900
	BOMBAY SAPPHIRE	25.900	339.900
	HENDRICK'S	34.900	459.900
TEQUILA	OLMECA BLANCO	16.900	229.900
	OLMECA REPOSADO	18.900	239.900
	ALTOS REPOSADO	32.900	389.900
	JIMADOR	18.900	239.900
	PATRÓN REPOSADO	37.900	519.900
	DON JULIO REPOSADO	38.900	529.900
	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
	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.