El Irish®

EST 2001

IMPERIAL STOUT

AÑO VIEJO 2022

¡Unos queman el año viejo, nosotros nos lo bebemos!

Prueba nuestra pola **AÑO VIEJO,** una **IMPERIAL STOUT** que seguro te disfrutarás de principio a fin festejando con tu parche de amigos mientras **despides el año Echando Pola.**

POLA DEL PUB | **IMPERIAL STOUT**
A/V **8,0%** IBU **75**

COPA **14.900**

PINTA **18.900**

JARRA **49.900**

LATA 473ml (PARA LLEVAR) **14.300**

SALÓN DE JUEGOS

ENCUENTRA NUESTRO SALÓN DE JUEGOS & POLA EN EL SEGUDO PISO

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.	**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**
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.	**31.900**
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**

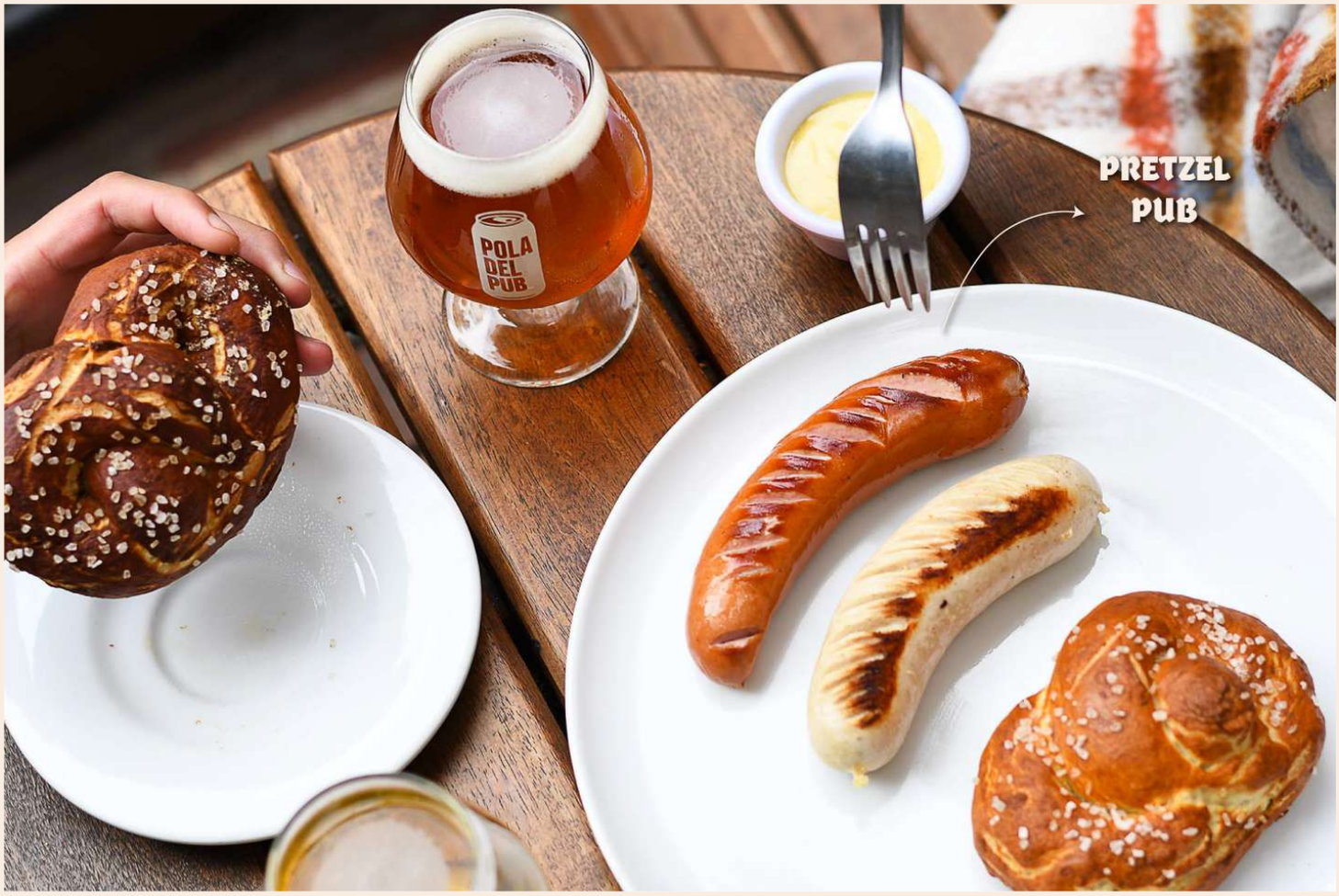
DATOS DEL PUB

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.



PUB CLASSICS

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**

CELTIC HOT DOG *APA	**Salchicha Koller en pan baguette con salsa dijon, mermelada de cerveza stout con tocineta, acompañado con papas chips.** Koller sausage on baguette bread with dijon sauce, stout beer jam with bacon, accompanied with chips.	**27.900**
PRETZEL PUB *RUBIA	**Salchichas de ternera y de cerdo acompañada con nuestro pan pretzel, mostaza alemana y chucrut de la casa.** Pork and veal sausage, accompanied by our pretzel bread, german mustard and our house sauerkraut.	**42.900**
EMPANADAS HORNEADAS *RUBIA	**Carne desmechada (en salsa criolla y maíz 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**

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 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	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

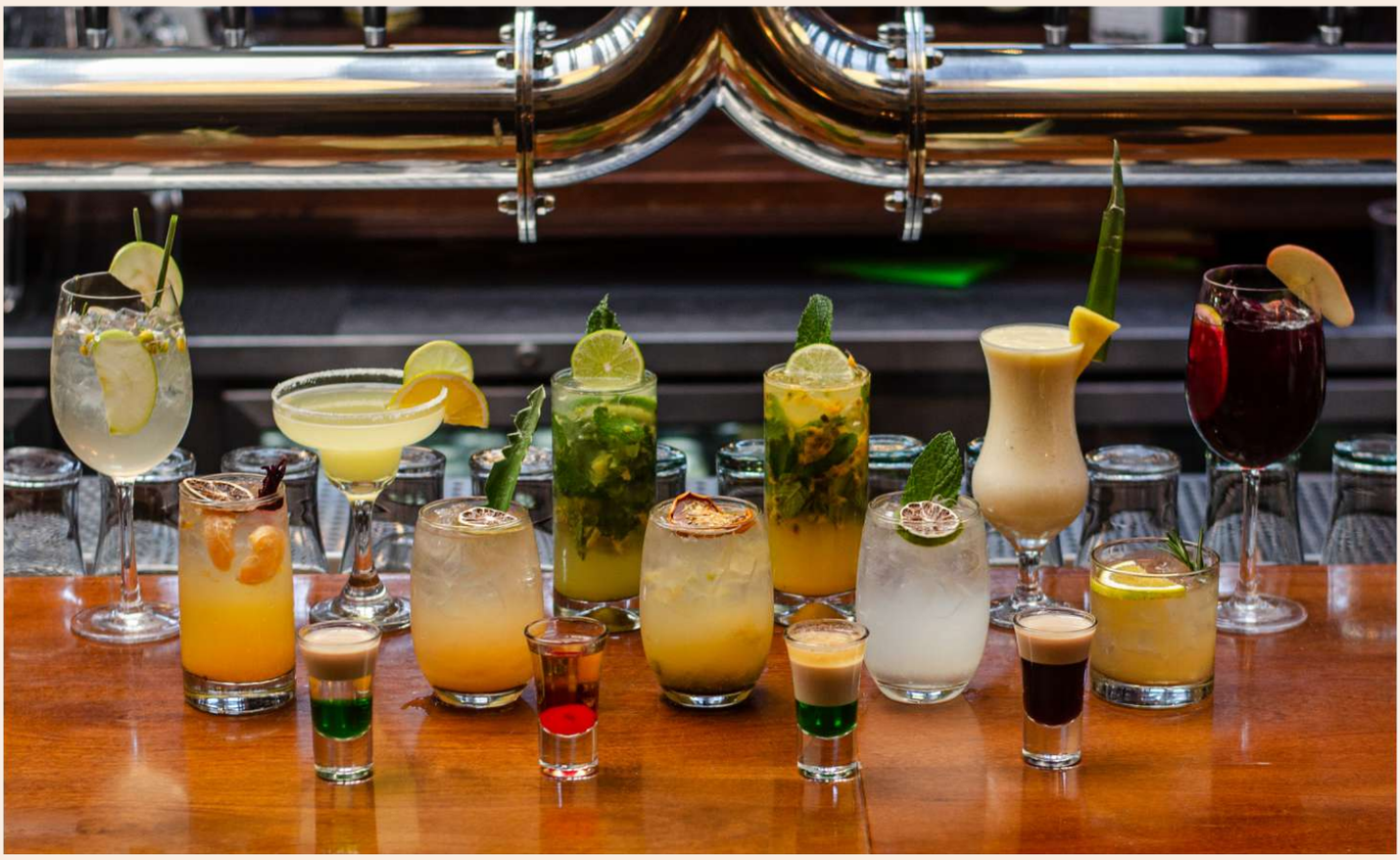
Nuestra cervecería propia, ubicada en Tocancipá, nos brinda diferentes cervezas para marinar y maridar nuestras preparaciones. Por ejemplo, utilizamos nuestra cerveza Coffee Milk Stout para la preparación de nuestras salsas y postre.

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 PEDRO MANDINGA, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA		**30.900**
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		**12.900**
IRISH MULE		**33.900**

WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE

MAI TAI MANDARINA **28.900**
BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA

SANGRÍAS

	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
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	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	179.900
	SANTA TERESA 1796	33.900	449.900
	BACARDI BLANCO	15.900	-
	RON MEDELLÍN	10.900	125.900
VODKA	ABSOLUT	18.900	239.900
	SMIRNOFF	18.900	239.900

GINEBRA	BEEFEATER	**22.900**	**339.900**
	GORDON'S	**18.900**	**229.000**
	TANQUERAY	**22.900**	**319.900**
	HENDRICK'S	**34.900**	**459.900**
TEQUILA	OLMECA BLANCO	**16.900**	**229.900**
	ALTOS REPOSADO	**32.900**	**389.900**
	JIMADOR	**18.900**	**239.900**
	DON JULIO REPOSADO	**38.900**	**529.900**
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	**6.500**
	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.