

Pola del Pub®

MICROCERVECERÍA



¡En abril brindamos con una **RUANA LAGER!**

Una pola refrescante con adición de **ARRACACHA** y sabor malteado.

Ideal para maridar con una ensalada de la casa o unas buenas alitas Temple Bar.

¡IMPERDIBLE PARA PONERNOS EL PUB DE RUANA!

\$14.900

COPA

\$18.900

PINTA

\$49.900

JARRA

\$14.300

LATA 473ml
(PARA LLEVAR)



VIAJE DE AGUARDIENTE

INCLUYE

- Aguardiente Antioqueño
- Viche Monte Manglar
- Aguardiente Desquite

\$32.900

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



THE NEW RED

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.	48.900
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.	30.900
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.	30.900
DIAVOLA *IPA & APA 	Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.	32.900
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.	31.900
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.	47.900

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.



MICHAEL COLLINS

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.

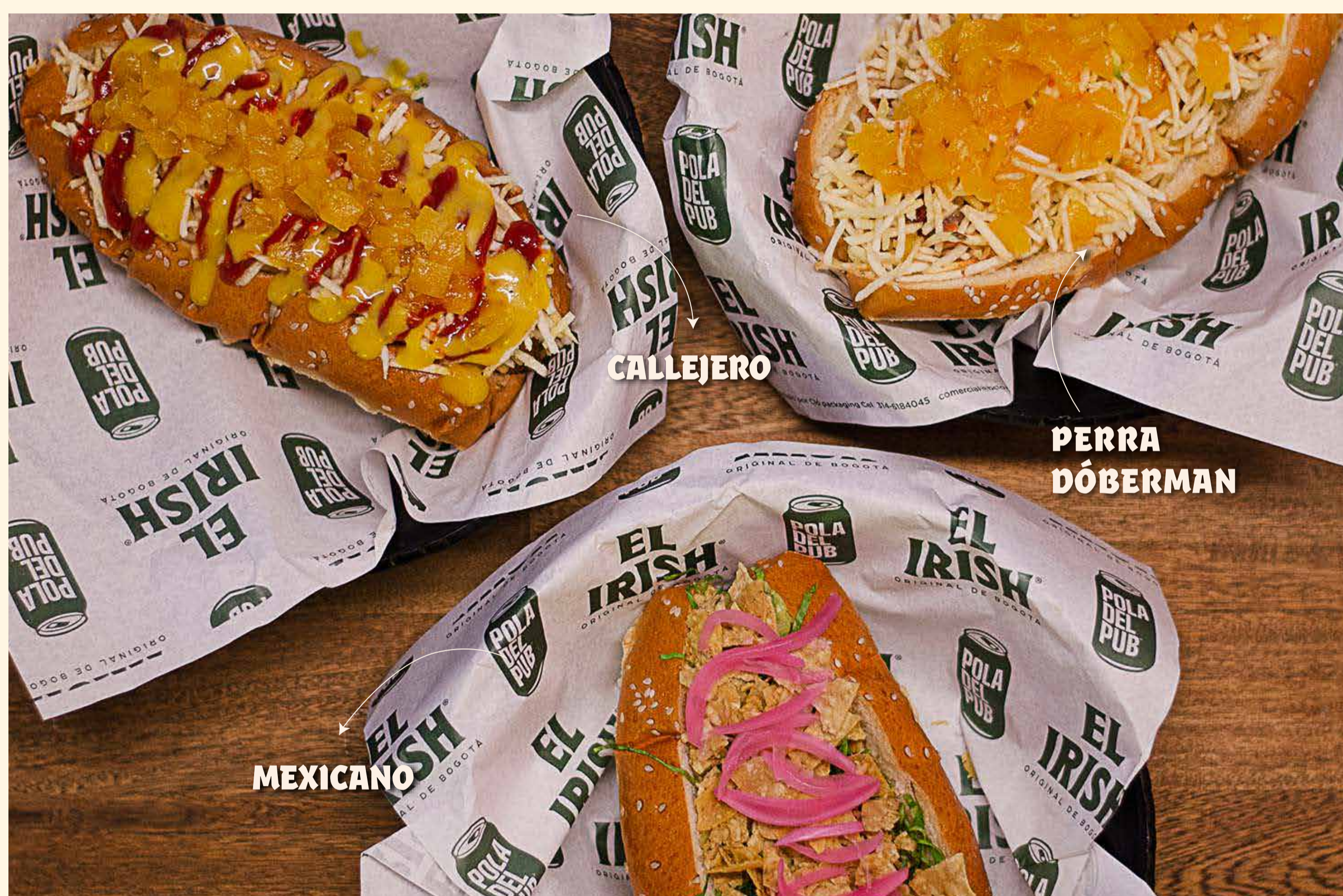
39.900

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.

21.900



CALLEJERO

PERRA DÓBERMAN

MEXICANO

PERROS & PERRAS

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

ELIGE TUS TOPPING:

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

CELTIC HOT DOG

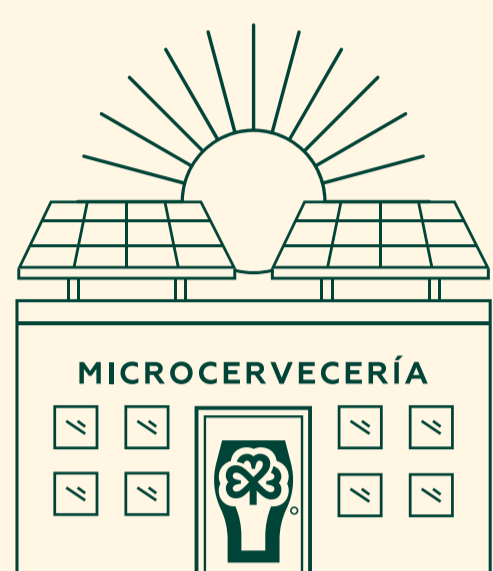
*APA

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

Pola del Pub®

MICROCERVECERÍA



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!



6

CERVEZAS ARTESANALES DE LA CASA FRESCAS SERVIDAS DEL BARRIL.
(PREGUNTA POR NUESTRAS INVITADAS)

FRESH CRAFT BEERS SERVED DIRECTLY FROM THE KEG.
(ASK ABOUT OUR GUESTS)

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

VASO/COPA

PINTA

JARRA

JACK EL DESTRIPIADOR	21.900	31.900	-
-----------------------------	--------	--------	---

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 PIÑA, 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 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.		35.900

SANGRÍA

JARRA
91.900

COPA
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



KITTY KIERNAN

TIGRE CELTA

IRISH FLAG

BABY STOUT

SHOTS

IRISH FLAG WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS	17.900
BABY STOUT LICOR DE CAFE Y BAILEYS	17.900
TIGRE CELTA AMARETO Y WHISKEY JAMESON	17.900
KITTY KIERNAN LICOR DE MENTA, LICOR DE NARANJA Y BAILEYS	17.900

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
BLENDED 8 YRS SCOTCH	JOHNNIE WALKER RED LABEL	18.900	199.900
	THE FAMOUS GROUSE	17.900	189.900
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
	BACARDÍ BLANCO	15.900	
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
AGUARDIENTES	AGUARDIENTE	14.900	159.900
	DESQUITE	15.900	169.900
OTROS	JÄGERMEISTER	20.900	249.900

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

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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo 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.