

# El Irish®

EST 2001



ESTE MES  
**ECHAMOS POLA**  
CON EL REFRESCANTE SABOR DE LA  
**RADLER**

¡UNA RUBIA ORIGINAL CON JUGO DE TORONJA!

Disponible ahora por tiempo limitado\*\*

COPA

12.900

PINTA

16.900

JARRA

47.900

LATA 330ml  
(PARA LLEVAR)

7.300

RADLER RADLER RADLER RADLER RADLER RADLER



## 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



**NEW CASTLE**

**NEW CASTLE**

(Tequeños)

\*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**



4 ESTACIONES

# PIZZAS DEL PUB

**¡NUEVA!**

<p><b>4 ESTACIONES</b> *RUBIA ORIGINAL</p>	<p>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.</p>	<p>43.900</p>
<p><b>ITALIANÍSIMA</b> *RUBIA ORIGINAL</p>	<p>Tomate, queso fontina, queso parmesano, boconccini, zucchini verde, orégano y salsa pomodoro. Tomatoes, fontina cheese, parmesan cheese, boconccini, green zucchini, oregano and pomodoro sauce.</p>	<p>43.900</p>
<p><b>MARGARITA</b> *RUBIA</p>	<p>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.</p>	<p>30.900</p>
<p><b>CUATRO QUESOS</b> *COFFEE MILK STOUT</p>	<p>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.</p>	<p>41.900</p>
<p><b>HAWAIANA DEL PUB</b> *RUBIA &amp; WITBIER</p>	<p>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.</p>	<p>30.900</p>
<p><b>DIAVOLA</b> *IPA &amp; APA</p>	<p>Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.</p>	<p>32.900</p>
<p><b>POLLO BBQ</b> *APA</p>	<p>Pollo, champiñones, salsa BBQ y queso doble crema del Caqueta D.O. Chicken with BBQ sauce, mushrooms and fresh cheese from Caqueta D.O.</p>	<p>31.900</p>
<p><b>IBÉRICA</b> *IPA &amp; APA</p>	<p>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.</p>	<p>47.900</p>

## 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

## DUBLINER

\*APA & RUBIA



Triángulos de queso del Caquetá tipo mozzarella apanados acompañados de miel mostaza. Cheese wedges served with honey mustard.

26.900

## TEMPLE BAR

\*APA & RUBIA



Alitas de pollo BBQ acompañadas de pub fries. BBQ chicken wings with pub fries.

32.900

## PATRICK PEARSE

\*APA & RUBIA



Patacones acompañados de hogao y guacamole. Patacones with hogao and guacamole.

25.900

## THE PUB

(2 personas)

\*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.

70.900

## WILLIAM BUTLER

\*APA



Colombinas de coliflor tempura con ajonjolí, acompañadas de salsa BBQ. Tempura cauliflower with sesame, with BBQ sauce.

29.900

## 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

## 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.

23.900

## CORK

\*IPA & RUBIA

Empanadas bogotanas de carne (x3) y pollo (x3) con ají colombiano. Meat (x3) & chicken (x3) empanadas with colombian aji.

35.900



# 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.

25.900

## 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.

35.900

## 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.

29.900

### 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 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

Lomitos de corvina fresca apanado acompañado de pub fries.  
Fried bass fillets accompanied by pub fries.

32.900

\*RUBIA & WITBIER



# PUB FRIES

---

\*RUBIA & APA

## CLÁSICAS • CLASSIC



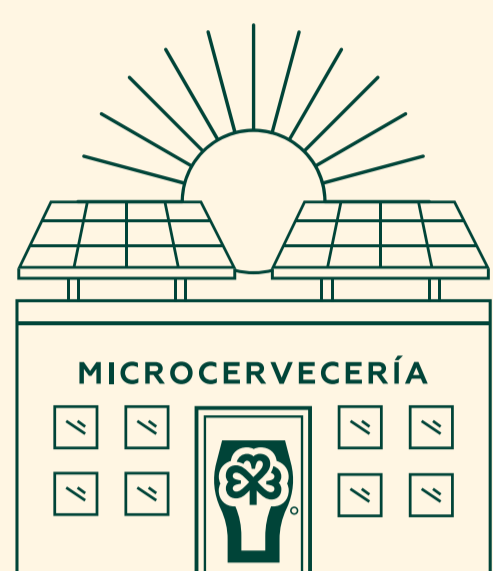
17.900

## CHEDDAR

19.900

# 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 

<b>RUBIA ORIGINAL</b> GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	12.900	16.900	47.900
<b>AMERICAN PALE ALE (APA)</b> AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	12.900	16.900	47.900
<b>TRIGO WITBIER</b> BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	12.900	16.900	47.900
<b>INDIA PALE ALE (IPA)</b> INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	13.900	17.900	48.900
<b>COFFEE MILK STOUT</b> STOUT ABV 5.7% - IBU 18	13.900	17.900	48.900
<b>TEMPORADA</b> 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 

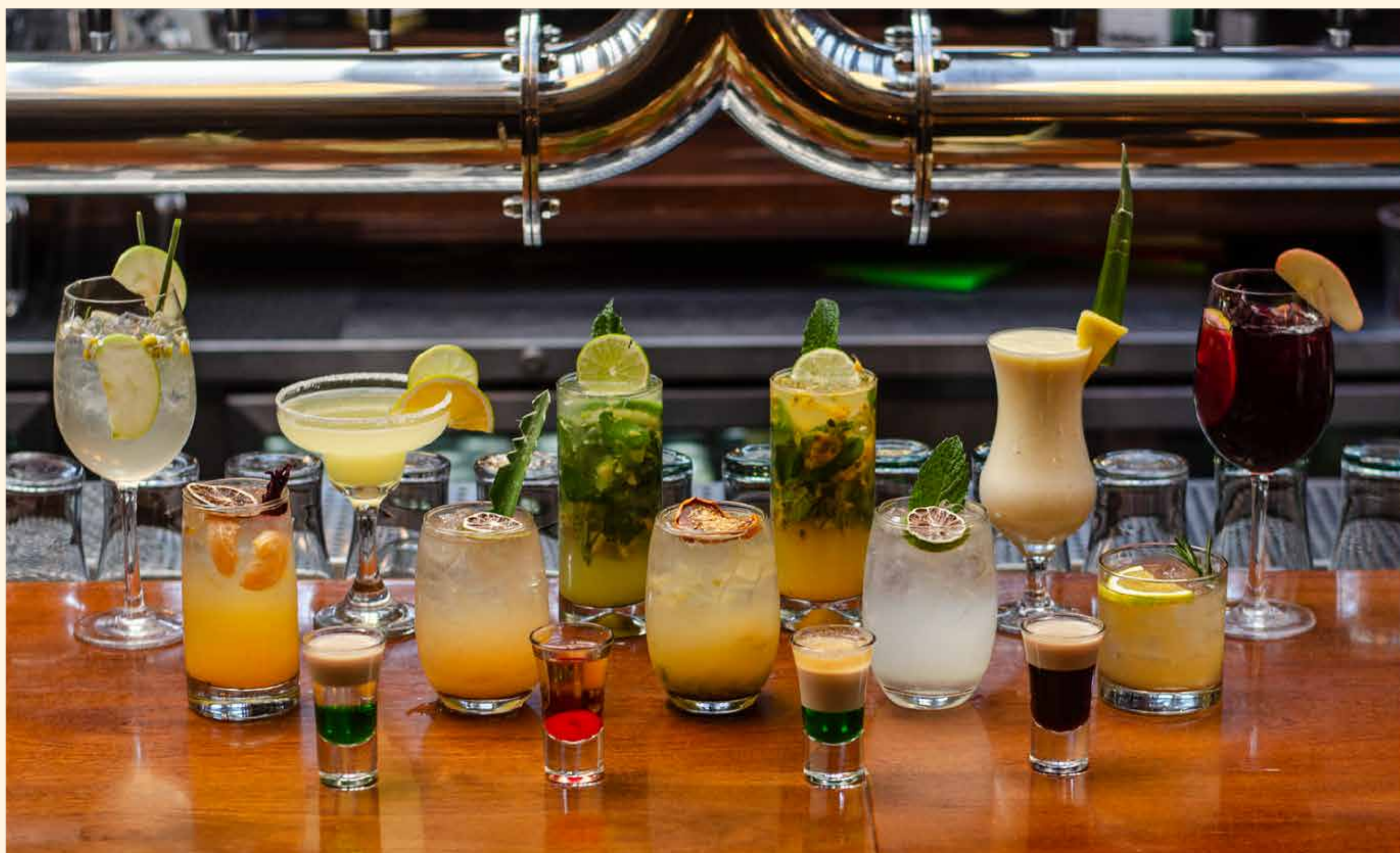
JARRA 

<b>JACK EL DESTRIPIADOR</b>	21.900	31.900	-
-----------------------------	--------	--------	---

## INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA 

<b>HEINEKEN CERO</b>	15.900
----------------------	--------



# PUBTAILS

JARRA 

<b>MOJITO</b> CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDI	<b>91.900</b>	<b>29.900</b>
<b>GIN &amp; TONIC</b> CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES		<b>33.900</b>
<b>MARGARITA</b> CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA		<b>29.900</b>
<b>DEER AND BEER</b> SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA		<b>17.900</b>
<b>IRISH COFFEE</b>   Bebida caliente CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON		<b>26.900</b>
<b>LULO MULE</b> VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER		<b>28.900</b>
<b>DAIQUIRI DE MANGO</b> RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA		<b>30.900</b>
<b>MOCKTAIL</b> SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		<b>12.900</b>
<b>PIÑA COLADA</b> BACARDI Y HELADO DE VAINILLA		<b>24.900</b>
<b>IRISH MULE</b> WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE		<b>33.900</b>
<b>MAI TAI MANDARINA</b> BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA		<b>28.900</b>
<b>DISARONNO FIZZ</b> 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.		<b>35.900</b>

## 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

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

## HARD SELTZER

AGUA GASIFICADA CON SABORES NATURALES Y 5 GRADOS DE ALCOHOL

<p><b>LIT MANZANA VERDE- KIWI</b> 355 ML</p>	<b>18.900</b>
<p><b>LIT FRAMBUESA-LIMÓN</b> 355 ML</p>	<b>18.900</b>
<p><b>LIT ARÁNDANOS-CEREZA</b> 355 ML</p>	<b>18.900</b>

# LICORES

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
<b>IRISH WHISKEY</b>	JAMESON IRISH WHISKEY	21.900	269.900
<b>SINGLE MALT SCOTCH</b>	THE GLENLIVET FOUNDERS THE GLENLIVET 12 AÑOS GLENFIDDICH 12 AÑOS GLENFIDDICH 15 AÑOS	33.900 44.900 30.900 44.900	419.900 539.900 399.900 539.900
<b>BLENDED 8 YRS SCOTCH</b>	SOMETHING SPECIAL JOHNNIE WALKER RED LABEL THE FAMOUS GROUSE	17.900 18.900 17.900	189.900 199.900 189.900
<b>BLENDED 12 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS REGAL BUCHANAN'S JOHNNIE WALKER BLACK LABEL OLD PARR DEWARS	26.900 26.900 26.900 26.900 26.900	349.900 349.900 349.900 349.900 359.900
<b>BLENDED 13 YRS+ SCOTCH</b>	CHIVAS EXTRA 13 BUCHANAN'S MASTER	28.900 28.900	399.900 399.900
<b>BLENDED 18 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS REGAL MIZURANA CHIVAS 18 BUCHANAN'S	42.900 50.900 50.900	529.900 529.900 529.900
<b>OTROS</b>	JACK DANIEL'S	26.900	349.900
SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
<b>RONES</b>	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL) PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL) LA HECHICERA HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL PARCE 8 AÑOS SANTA TERESA 1796 BACARDI BLANCO DICTADOR 12 AÑOS ZACAPA 23 ZACAPA AMBAR	17.900 19.900 37.900 14.900 34.900 33.900 15.900 33.900 35.900 18.900	239.900 259.900 459.900 169.900 449.900 449.900  459.900 428.900 265.900
<b>VODKA</b>	ABSOLUT SMIRNOFF GREY GOOSE	18.900 18.900 30.900	239.900 239.900 429.900
<b>GINEBRA</b>	GORDON'S TANQUERAY BOMBAY SAPPHIRE HENDRICK'S	18.900 22.900 25.900 34.900	229.900 319.900 339.900 459.900
<b>TEQUILA</b>	OLMECA BLANCO OLMECA REPOSADO ALTOS REPOSADO JIMADOR DON JULIO REPOSADO DON JULIO 70 PATRON REPOSADO	16.900 18.900 32.900 18.900 38.900 72.900 39.900	229.900 239.900 389.900 239.900 529.900 890.900 569.900
<b>VICHE</b>	MONTE MANGLAR	19.900	259.900
<b>MEZCAL</b>	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	34.900	519.900
<b>AGUARDIENTES</b>	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO DESQUITE	14.900 15.900	159.900 169.900
<b>OTROS</b>	BAILEY'S SMIRNOFF ICE JÄGERMEISTER	16.900 14.900 20.900	169.900  249.900
<b>VINO BLANCO / TINTO</b>		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	8.000

## COLD BREW NITRO

8.500

### 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](http://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.