

# El Irish®

EST 2001

## ESTIMADO CLIENTE:

SI REQUIERE FACTURA ELECTRÓNICA POR FAVOR  
SOLICITARLA ANTES DE PEDIR LA CUENTA

\*En caso de no ser solicitada, la factura electrónica no podrá ser expedida posteriormente.\*

Contar con los siguientes datos:  
NIT, nombre, correo electrónico, teléfono y dirección.

Hacemos nuestra propia pola artesanal en nuestra cervecería en Tocancipá

We produce our own craft beer in our brewery in Tocancipá



BRINDA CON LA NUEVA

## HOPPY LAGER

UNA POLA CON BUENA TOMABILIDAD  
Y TODO EL SABOR DE LAS NOTAS  
CÍTRICAS DEL LÚPULO, IDEAL PARA  
MARIDAR CON PIZZA O POLLO.

COPA

14.900

PINTA

18.900

JARRA

49.900

LATA 473ml  
(PARA LLEVAR)

14.300



## VIAJE DE AGUARDIENTE

INCLUYE

- Aguardiente Antioqueño
- Viche Monte Manglar
- Aguardiente Desquite

\$32.900

# Pola del Pub<sup>®</sup>

MICROCERVECERÍA



**NOS CONVERTIMOS EN LA PRIMERA CERVECERÍA DEL PAÍS  
QUE PRODUCE POLA CON ENERGÍA SOLAR**

La instalación de **253 paneles solares** en nuestra cervecería ha sido un gran paso hacia la sostenibilidad, ya que en **20 años estaremos evitando la emisión de más de 837.000 toneladas de CO2** y protegeremos más de 11.000 árboles, así que...

**¡BRINDEMOS JUNTOS POR EL ÚNICO PLANETA  
DONDE HAY 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 GUEST BEERS)

## POLA DEL PUB LA CERVEZA DEL IRISH

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</b>	16.900
<b>HEINEKEN CERO</b>	15.900
<b>ERDINGER WEIBBIER</b>	32.900
<b>ERDINGER DUNKEL</b>	32.900
<b>ERDINGER PIKANTUS</b>	33.900
<b>ERDINGER SIN ALCOHOL</b>	26.900

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



NUECES



SIN LACTOSA



PICANTE



**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!**

**4 ESTACIONES** 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. **43.900**

**\*RUBIA ORIGINAL**

🌿

**ITALIANÍSIMA** Tomate, queso fontina, boconccini, zucchini verde, orégano y salsa pomodoro. Tomatoes, fontina cheese, boconccini, green zucchini, oregano and pomodoro sauce. **43.900**

**\*RUBIA ORIGINAL**

🌿🍷🌿

**MARGARITA** Salsa pomodoro, albahaca y queso doble crema del Caqueta D.O. Pomodoro sauce, basil and fresh cheese from Caqueta D.O. **30.900**

**\*RUBIA**

🌿🍷

**CUATRO QUESOS** 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**

**\*COFFEE MILK STOUT**

🌿🍷

**HAWAIANA DEL PUB** 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**

**\*RUBIA & WITBIER**

🌿

**DIAVOLA** Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O. **32.900**

**\*IPA & APA**

🌿🔥

**POLLO BBQ** 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**

**\*APA**

🌿🔥

**IBÉRICA** Jamón serrano, tomate confitado, queso doble crema Caquetá D.O., queso Manchego, pimentón asado y salsa pomodoro. Serrano ham, candied tomatoes, fresh cheese from Caqueta D.O., Manchego cheese, roasted paprika and pomodoro sauce. **47.900**

**\*IPA & APA**

🌿

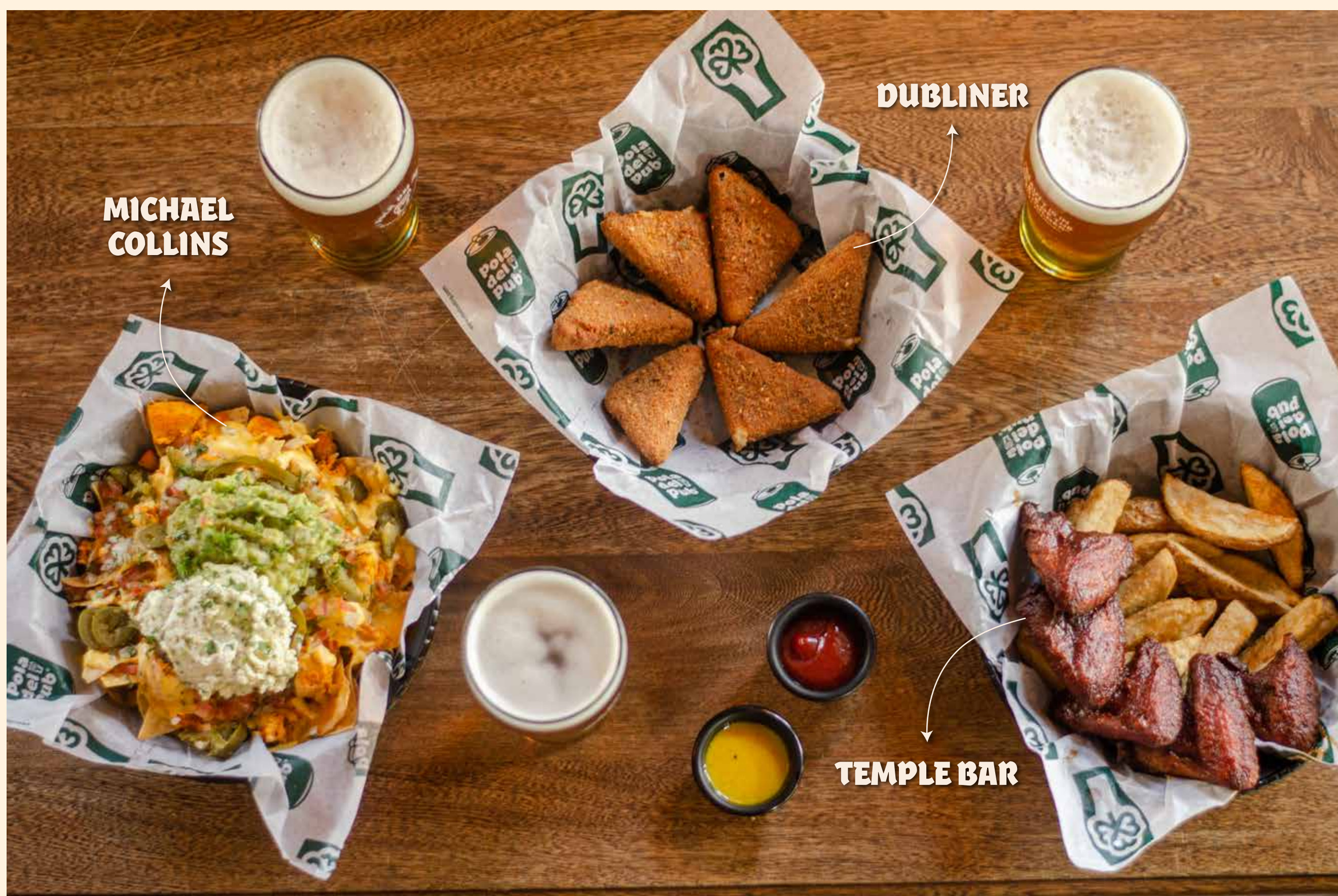
## DATOS DEL PUB

### 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 con trigo 100% italiano bajo la asesoría de nuestro Pizzaiolo Italiano Angelo Doganieri.



# 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, 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 QESOS

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

Elaborados artesanalmente con nuestra cerveza de la casa COFFEE MILK STOUT. En su elaboración se utilizan cero conservantes.

# PUB CLASSICS

---

## FISH & CHIPS

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

32.900

\*RUBIA & WITBIER



# PUB FRIES

---

## CLÁSICAS • CLASSIC

\*RUBIA & APA



## CHEDDAR

17.900

19.900



## COCTELES DEL IRISH

JARRA 

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

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

## HARD SELTZER

AGUA GASIFICADA CON SABORES NATURALES Y 5 GRADOS DE ALCOHOL

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

# LICORES

## WHISKEY

		TRAGO	BOTELLA
<b>IRISH WHISKEY</b>	JAMESON IRISH WHISKEY	<b>21.900</b>	<b>269.900</b>
<b>SINGLE MALT SCOTCH</b>	THE GLENLIVET FOUNDERS	<b>33.900</b>	<b>419.900</b>
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	<b>44.900</b>	<b>539.900</b>
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	<b>30.900</b>	<b>399.900</b>
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	<b>44.900</b>	<b>539.900</b>
<b>BLENDED 8 YRS SCOTCH</b>	SOMETHING SPECIAL	<b>17.900</b>	<b>189.900</b>
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	<b>18.900</b>	<b>199.900</b>
	THE FAMOUS GROUSE	<b>17.900</b>	<b>189.900</b>
<b>BLENDED 12 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS REGAL	<b>26.900</b>	<b>349.900</b>
	BUCHANAN'S	<b>26.900</b>	<b>349.900</b>
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	<b>26.900</b>	<b>349.900</b>
	OLD PARR	<b>26.900</b>	<b>349.900</b>
	DEWARS	<b>26.900</b>	<b>359.900</b>
<b>BLENDED 13 YRS+ SCOTCH</b>	CHIVAS EXTRA 13	<b>28.900</b>	<b>399.900</b>
	BUCHANAN'S MASTER	<b>28.900</b>	<b>399.900</b>
<b>BLENDED 18 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS REGAL MIZURANA	<b>42.900</b>	<b>529.900</b>
	CHIVAS 18	<b>50.900</b>	<b>529.900</b>
	BUCHANAN'S	<b>50.900</b>	<b>529.900</b>
	BUCHANAN'S TWO SOULS	<b>36.900</b>	<b>499.900</b>
<b>OTROS</b>	JACK DANIEL'S	<b>26.900</b>	<b>349.900</b>

## SPIRITS

		TRAGO	BOTELLA
<b>RONES</b>	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	<b>17.900</b>	<b>239.900</b>
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	<b>19.900</b>	<b>259.900</b>
	LA HECHICERA	<b>37.900</b>	<b>459.900</b>
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	<b>14.900</b>	<b>169.900</b>
	PARCE 8 AÑOS	<b>34.900</b>	<b>449.900</b>
	SANTA TERESA 1796	<b>33.900</b>	<b>449.900</b>
	BACARDI BLANCO	<b>15.900</b>	
	DICTADOR 12 AÑOS	<b>33.900</b>	<b>459.900</b>
	ZACAPA 23	<b>35.900</b>	<b>428.900</b>
	ZACAPA AMBAR	<b>18.900</b>	<b>265.900</b>
<b>VODKA</b>	ABSOLUT	<b>18.900</b>	<b>239.900</b>
	SMIRNOFF	<b>18.900</b>	<b>239.900</b>
	GREY GOOSE	<b>30.900</b>	<b>429.900</b>
<b>GINEBRA</b>	GORDON'S	<b>18.900</b>	<b>229.900</b>
	TANQUERAY	<b>22.900</b>	<b>319.900</b>
	BOMBAY SAPPHIRE	<b>25.900</b>	<b>339.900</b>
	HENDRICK'S	<b>34.900</b>	<b>459.900</b>
<b>TEQUILA</b>	OLMECA BLANCO	<b>16.900</b>	<b>229.900</b>
	OLMECA REPOSADO	<b>18.900</b>	<b>239.900</b>
	ALTOS REPOSADO	<b>32.900</b>	<b>389.900</b>
	JIMADOR	<b>18.900</b>	<b>239.900</b>
	DON JULIO REPOSADO	<b>38.900</b>	<b>529.900</b>
	DON JULIO 70	<b>72.900</b>	<b>890.900</b>
	PATRON REPOSADO	<b>39.900</b>	<b>569.900</b>
<b>VICHE</b>	MONTE MANGLAR	<b>19.900</b>	<b>259.900</b>
<b>MEZCAL</b>	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	<b>34.900</b>	<b>519.900</b>
<b>AGUARDIENTES</b>	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	<b>14.900</b>	<b>159.900</b>
	DESQUITE	<b>15.900</b>	<b>169.900</b>
<b>OTROS</b>	BAILEY'S	<b>16.900</b>	<b>169.900</b>
	SMIRNOFF ICE	<b>14.900</b>	
	JÄGERMEISTER	<b>20.900</b>	<b>249.900</b>
<b>VINO BLANCO / TINTO</b>		<b>25.900</b>	<b>129.900</b>

# 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.

## El Irish - PUBCITOS

CHAPINERO · SAN FELIPE · PLAZA LAS AMERICAS

## El Irish - PUB

CANDELARIA · QUINTA CAMACHO · ZONA T · USAQUEN  
PEPE SIERRA · CEDRITOS · GRAN ESTACIÓN · PARQUE DE LA 93 · AEROPUERTO

### 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.