

# 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

14.900

PINTA

18.900

JARRA

49.900

LATA 473ml  
(PARA LLEVAR)

14.300

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**

\*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**



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.

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

## 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

## 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.



# 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

#### 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.

31.900

\*RUBIA & WITBIER



# PUB FRIES

---

\*RUBIA & APA

## CLÁSICAS • CLASSIC



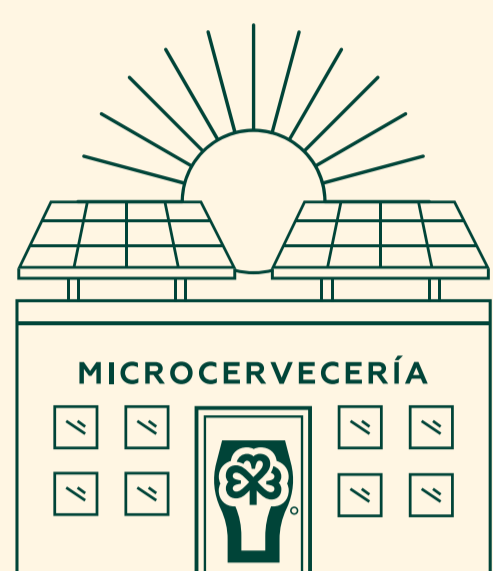
16.900

## CHEDDAR

18.900

# 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

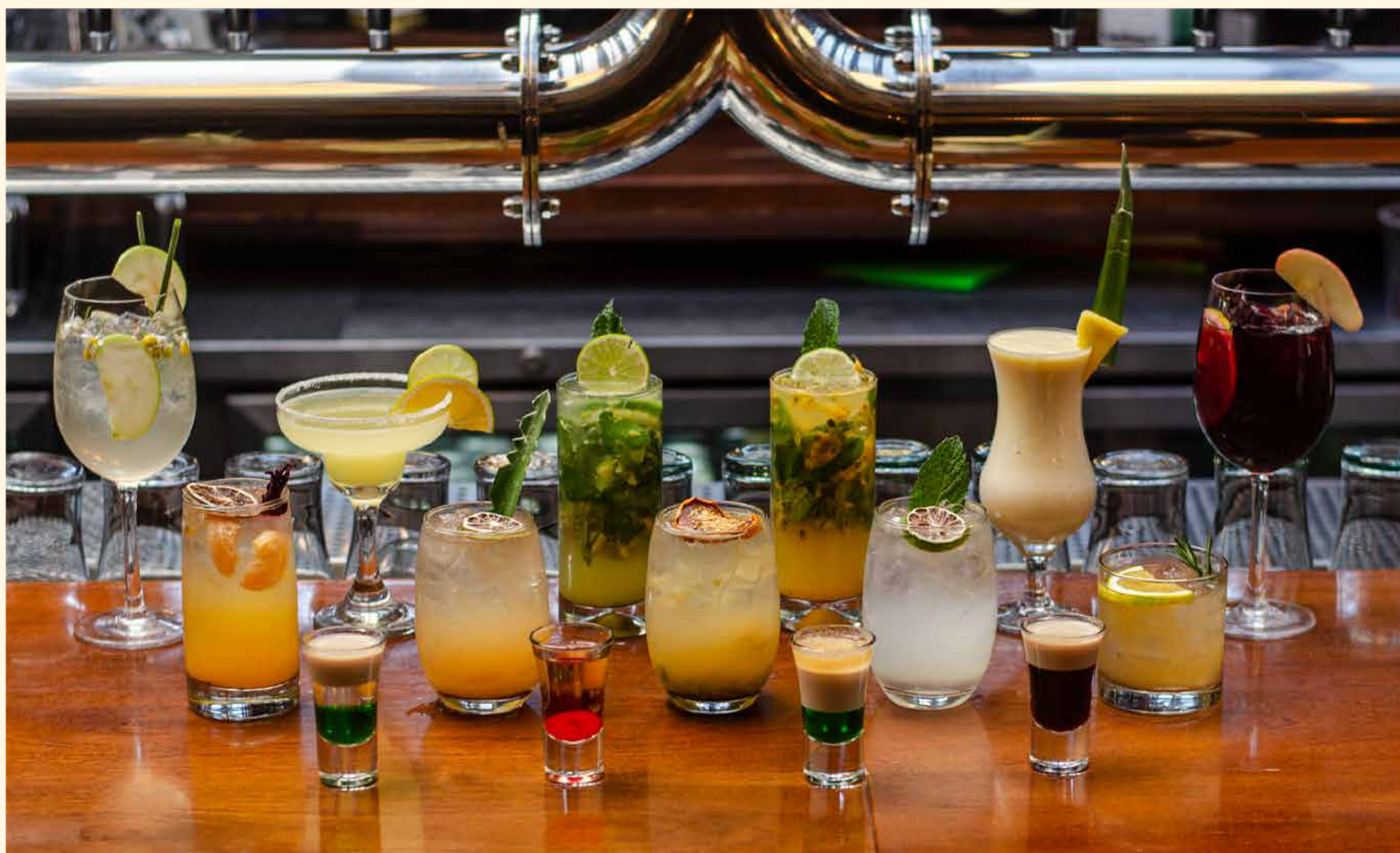
JARRA

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

<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

### IRISH WHISKEY

JAMESON IRISH WHISKEY

21.900

269.900

### SINGLE MALT SCOTCH

THE GLENLIVET FOUNDERS  
THE GLENLIVET 12 AÑOS  
GLENFIDDICH 12 AÑOS  
GLENFIDDICH 15 AÑOS

33.900

419.900

44.900

539.900

30.900

399.900

44.900

539.900

### BLENDED 8 YRS SCOTCH

SOMETHING SPECIAL  
JOHNNIE WALKER RED LABEL  
THE FAMOUS GROUSE

17.900

189.900

18.900

199.900

17.900

189.900

### BLENDED 12 YRS SCOTCH

CHIVAS REGAL  
BUCHANAN'S  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL  
OLD PARR

26.900

349.900

26.900

349.900

26.900

349.900

26.900

349.900

### BLENDED 13 YRS+ SCOTCH

CHIVAS EXTRA 13  
BUCHANAN'S MASTER

28.900

399.900

28.900

399.900

### BLENDED 18 YRS SCOTCH

CHIVAS REGAL MIZURANA  
CHIVAS 18  
BUCHANAN'S

42.900

529.900

50.900

529.900

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

BACARDÍ BLANCO

15.900

### 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

### AGUARDIENTES

AGUARDIENTE

14.900

159.900

DESQUITE

15.900

169.900

### OTROS

BAILEY'S

16.900

169.900

SMIRNOFF ICE

14.900

JÄGERMEISTER

20.900

249.900

### 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](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, 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.