

El Irish®

EST 🍷 2001



¡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)

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



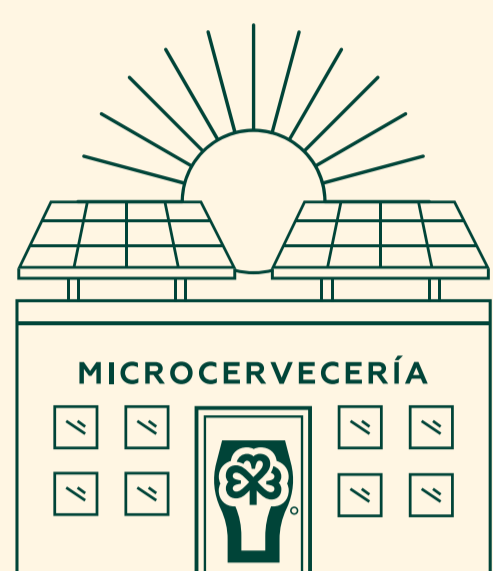
16.900

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 

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 

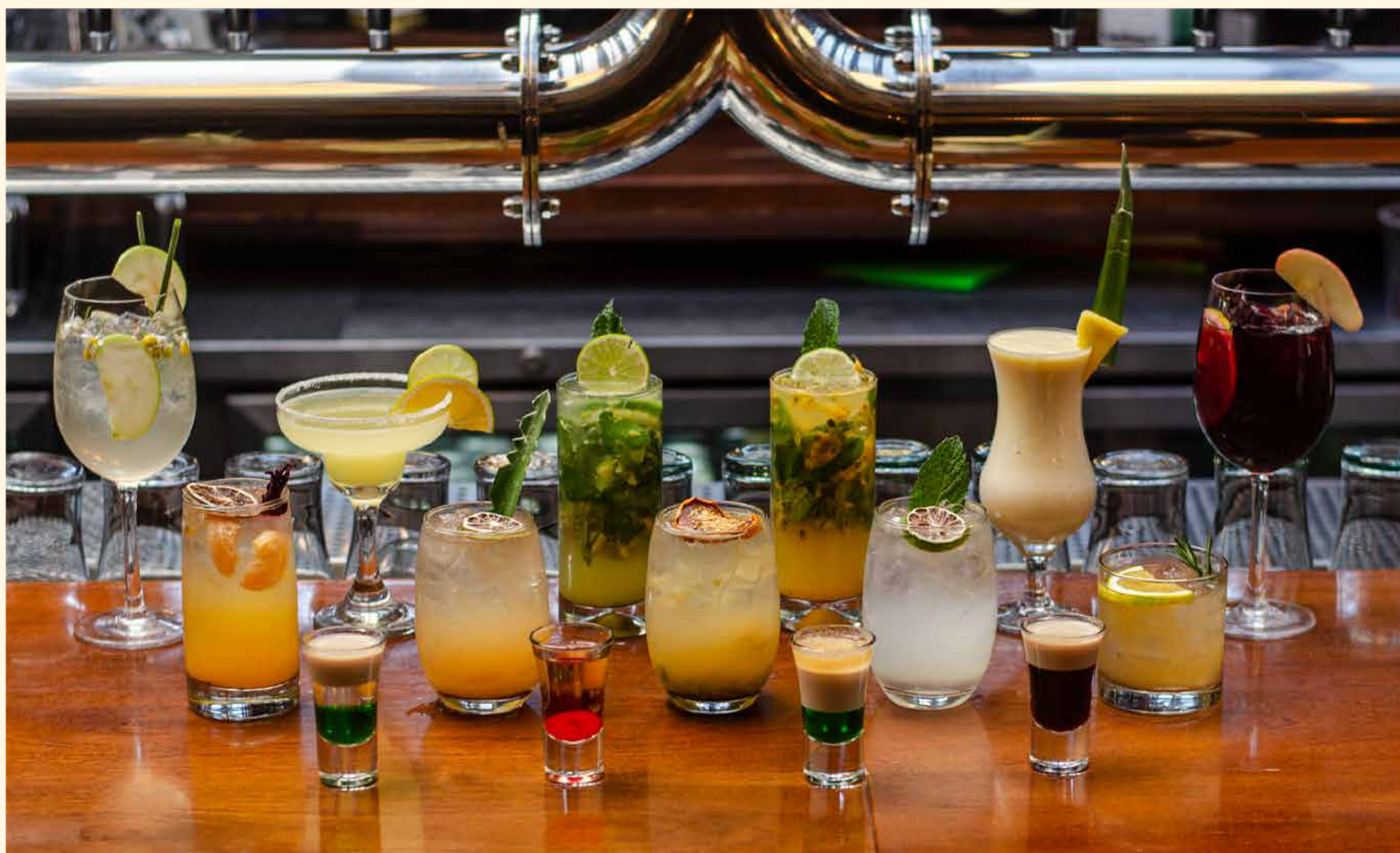
JARRA 

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
DAIQUIRI DE MANGO RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA		30.900
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		12.900
PIÑA COLADA BACARDI Y HELADO DE VAINILLA		24.900
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

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

HARD SELTZER

AGUA GASIFICADA CON SABORES NATURALES Y 5 GRADOS DE ALCOHOL

<p>LIT MANZANA VERDE- KIWI 355 ML</p>	18.900
<p>LIT FRAMBUESA-LIMÓN 355 ML</p>	18.900
<p>LIT ARÁNDANOS-CEREZA 355 ML</p>	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
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	44.900	539.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	SOMETHING SPECIAL	17.900	189.900
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	18.900	199.900
	THE FAMOUS GROUSE	17.900	189.900
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
	DEWARS	26.900	359.900
BLENDED 13 YRS+ SCOTCH	CHIVAS EXTRA 13	28.900	399.900
	BUCHANAN'S MASTER	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	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
	BOMBAY SAPPHIRE	25.900	339.900
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
	PATRON REPOSADO	39.900	569.900
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

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.