

El Irish[®]

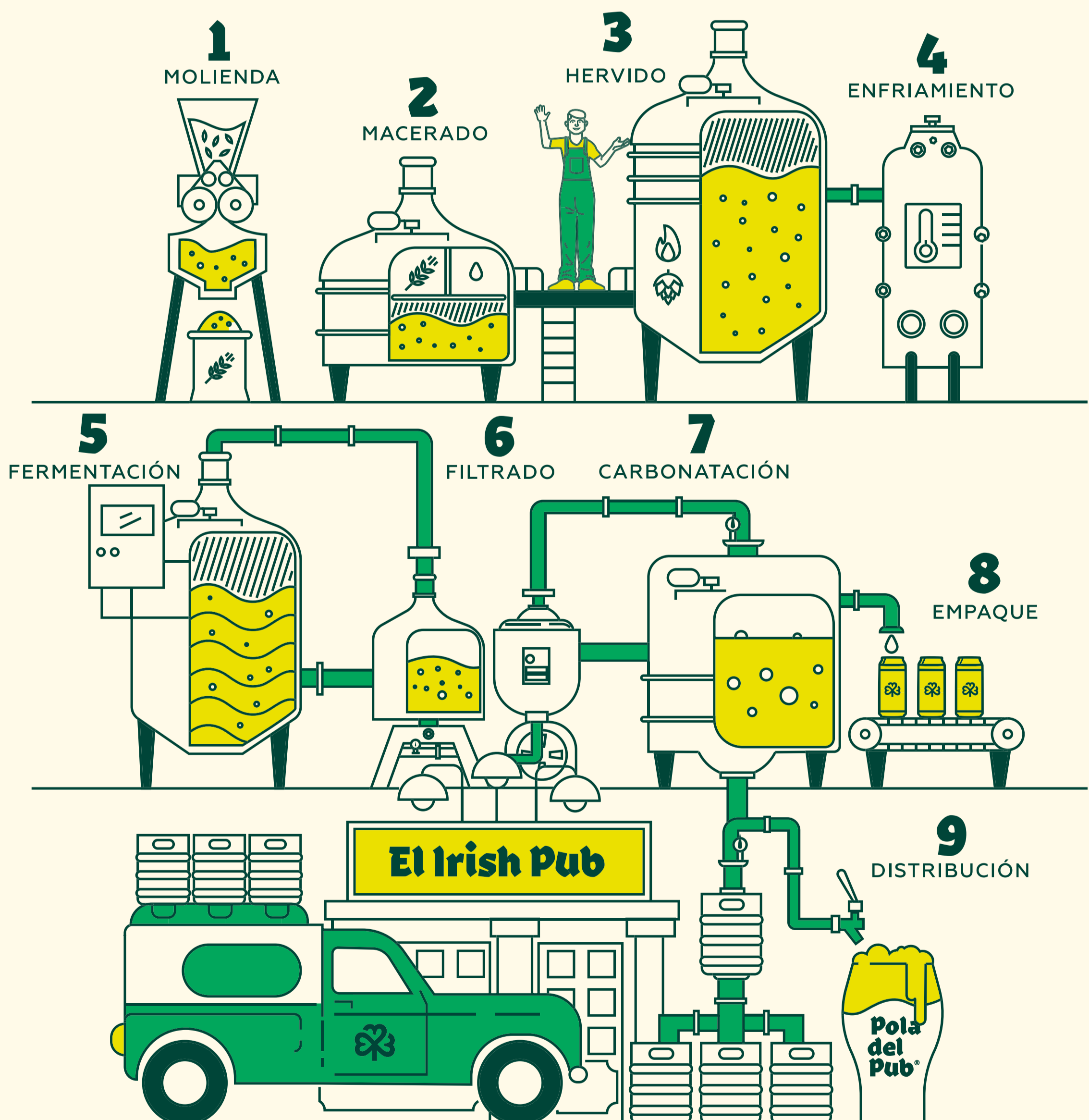
PUB & CERVECERÍA

• BOGOTÁ DC - COLOMBIA •

Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

CERVECEROS RESPONSABLES DESDE 2001.

Así hacemos nuestras Polas...



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!

BEERS ON TAP

7

CERVEZAS ARTESANALES DE LA CASA FRESCAS SERVIDAS DEL BARRIL.
(PREGUNTA POR NUESTRAS CERVEZAS INVITADAS)
FRESH CRAFT BEERS SERVED DIRECTLY FROM THE KEG.
(ASK ABOUT OUR GUEST BEERS)

Cervezas DE LA CASA

Pola del Pub®

VASO/COPA 

PINTA 

JARRA 

 RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	15.900	19.900	51.900
 AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	15.900	19.900	51.900
 TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	15.900	19.900	51.900
 INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72	16.900	20.900	52.900
 COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	16.900	20.900	52.900
 TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	17.900	21.900	53.900

Germania®

VASO/COPA 

PINTA 

JARRA 

HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	15.900	19.900	51.900
--------------------------------	---------------	---------------	---------------

INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA 

HEINEKEN **16.900**

HEINEKEN CERO **15.900**

Pub Grub LA COMIDA DEL PUB

ATENCIÓN

ATTENTION!

Aunque los ingredientes se especifican en cada plato, esto pueden contener trazas por contaminación cruzada con todos los ingredientes descritos. Although the ingredients are specified on each dish, these may contain traces due to cross contamination with all the ingredients described.

 **VEGETARIANA**
VEGETARIAN

 **TRIGO**
WHEAT

 **VEGANA**
VEGAN

 **SIN GLUTEN**
GLUTEN-FREE

 **PESCADO**
FISH

 **NUECES**
WALNUTS

 **SIN LACTOSA**
LACTOSE-FREE

 **PICANTE**
SPICY

 **CANELA**
CINNAMON

IDENTIFICA NUESTRAS SUGERENCIAS PARA MARIDAR CON:

IDENTIFY OUR PAIRING SUGGESTIONS FOR:

***Pola del Pub.**

PIZZAS DEL PUB

MARGARITA *RUBIA ORIGINAL  	Salsa pomodoro, albahaca, queso parmesano y queso doble crema Caqueta D.O. Pomodoro sauce, basil, parmesan cheese, and double cream Caquetá D.O. cheese.	39.900
CUATRO QUESOS *COFFEE MILK STOUT  	Queso parmesano, queso azul, queso tipo gouda y queso doble crema Caqueta D.O. Parmesan cheese, blue cheese, gouda-type cheese, and double cream Caquetá D.O. cheese.	46.900
HAWAIANA DEL PUB *RUBIA & WITBIER 	Jamón de cerdo, piña confitada, queso doble crema Caqueta D.O., rúgula y salsa Stout balsámica. Pork ham, candied pineapple, double cream Caquetá D.O. cheese, arugula, and balsamic Stout sauce.	39.900
VENTRICINA *RUBIA ORIGINAL 	Salami típico italiano, queso bocconcini, queso doble crema Caquetá D.O., salsa pomodoro, albahaca crocante. Typical Italian salami, bocconcini cheese, double cream Caquetá D.O. cheese, pomodoro sauce, crispy basil.	45.900
DIAVOLA *IPA & APA  	Salsa pomodoro, salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema Caqueta D.O. Pomodoro sauce, salami, pepperoni, jalapeños, and double cream Caquetá D.O. cheese.	40.900
POLLO BBQ *APA  	Pollo desmechado, champiñones, salsa BBQ de la casa y queso doble crema Caqueta D.O. Shredded chicken, mushrooms, house BBQ sauce, and double cream Caquetá D.O. cheese.	39.900
IBÉRICA *IPA & APA 	Jamón serrano, tomate confitado, queso doble crema Caquetá D.O., queso manchego, rúgula, pimentón asado y salsa pomodoro. Serrano ham, candied tomato, double cream Caquetá D.O. cheese, manchego cheese, arugula, roasted bell pepper, and pomodoro sauce.	52.900

DATOS DEL PUB

NUESTROS QUESOS OUR CHEESES

En nuestros productos manejamos queso Caquetá con denominación de origen. La leche utilizada para la elaboración de estos quesos proviene de ganado criado y alimentado en bosques de la Sabana del Caquetá, cumpliendo con el acuerdo de cero deforestación. Un porcentaje de sus ganancias es donado al Desminado Humanitario. In our products, we handle Caquetá cheese with a designation of origin. The milk used in the production of these cheeses comes from cattle raised and fed in the forests of the Caquetá Savannah, complying with the zero deforestation agreement. A percentage of their profits is donated to Humanitarian Demining.

NUESTRAS MASAS OUR DOUGHS

Nuestras pizzas están elaboradas con trigo 100% italiano bajo la asesoría de nuestro Pizzaiolo Italiano Angelo Doganieri. Our pizzas are made with 100% Italian wheat under the guidance of our Italian Pizzaiolo Angelo Doganieri.



MICHAEL COLLINS

PICADAS

OSCAR WILDE	Morcilla y chorizo de cerdo artesanal acompañado de papitas criollas, ají casero y cascós de limón. Artisanal pork blood sausage and chorizo with baby potatoes, homemade chili sauce, and lemon wedges.	59.900
*RUBIA ORIGINAL		
🍷		
HUMMUS	Crema de garbanzos con tahini, limón y aceite de oliva, acompañado de pan pizza. Chickpea cream with tahini, lemon and olive oil with pizza bread.	29.900
*RUBIA & APA		
🍷 🥗		
DUNDALK	Tradicionales dedos de queso rellenos de queso blanco, pesto italiano y txistorra (embutido curado estilo longaniza de origen Vasco). Traditional cheese fingers filled with white cheese, Italian pesto, and txistorra (a cured sausage similar to longaniza of Basque origin).	36.900
(Tequeños)		
*APA & RUBIA		
🍷 🥗		
MICHAEL COLLINS	Nachos con queso cheddar, guacamole, sour cream, pico de gallo, cilantro, jalapeños y pollo desmechado. Nachos with cheddar cheese, guacamole, sour cream, pico de gallo, coriander, jalapeños and shredded chicken.	48.900
*RUBIA & WITBIER		
🍷 🥗		



WILLIAM BUTLER

SANDWICHES

GRILLED CHEESE	Pan de centeno con masa madre, queso doble crema y mantequilla Caquetá D.O., queso artesanal tipo gouda, queso parmesano, queso tipo fontina acompañado de salsa agridulce. Rye sourdough bread with double cream Caquetá D.O. cheese and butter, artisanal gouda-type cheese, parmesan cheese, fontina cheese with sweet and sour sauce.	31.900
*RUBIA ORIGINAL		
🍷 🥗		
BELFAST	Pan ciabatta con masa madre, bondiola de cerdo, piña asada, mermelada de tocineta de la casa y queso ahumado, acompañado de papas chips y salsa de tomate. Ciabatta bread with sourdough, pork shoulder, roasted pineapple, house-made bacon jam, and smoked cheese, served with potato chips and tomato sauce.	40.900
*APA		
🍷		
WILLIAM BUTLER	Sandwich de trucha ahumada cultivada en Guasca, Cundinamarca. En pan focaccia con mezcla de vegetales encurtidos y mayonesa, acompañado de papas chip y salsa de tomate. Smoked trout sandwich, farmed in Guasca, Cundinamarca. Served on focaccia bread with a mix of pickled vegetables and mayonnaise, with potato chips and ketchup.	40.900
*WITBIER		
🍷 🍷		

HOT DOG PERRO DEL PUB

CELTIC HOT DOG	Pan de perro tradicional con ajonjolí, salchicha Koller con salsa dijon, mermelada de tocineta con cerveza Stout, acompañado con papas chips. Traditional hot dog bun with sesame seeds, Koller sausage with Dijon mustard, bacon jam with Stout beer, served with potato chips.	34.900
*APA		
🍷 🥗		

PUB FRIES

CHIPS MIX	13.900
*RUBIA & APA	
🍷 🥗 🍷	

TORTA DE ALMOJABANA



DESSERTS POSTRES DEL PUB

TORTA DE ALMOJABANA **colo**   *RUBIA

16.900

COCTEL DE TEMPORADA



JACKPOT

JACK DANIELS APPLE, PELLETIER UVA, SIDRA Y HIERBABUENA
42.900

COCTELES CON CAFÉ

IRISH COFFEE BEBIDA CALIENTE CAFÉ COLO, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON COLO COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY	32.900
CARAJILLO CAFÉ COLO Y LICOR 43 COLO COFFEE AND LIQUOR 43	33.900
ESPRESSO MARTINI CAFÉ COLO, ABSOLUT VODKA, LICOR DE CAFÉ Y SIROPE DE AZÚCAR COLO COFFEE, ABSOLUT VODKA, COFFEE LIQUOR AND SUGAR SIROUP	35.900

COCTELES DEL PUB

MARGARITA PATRÓN TEQUILA PATRÓN SILVER, TRIPLE SEC, LIMÓN, PIÑA, TAJÍN PATRÓN SILVER TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME, PINEAPPLE AND TAJÍN	49.900
MEZCAL PALOMA MEZCAL MONTELOBOS, VERMOUTH ROSSO, TÓNICA DE TORONJA Y LIMÓN MONTELOBOS MEZCAL, ROSSO VERMOUTH, GRAPEFRUIT TONIC AND LEMON	47.900
CYPRUS RUM RON PEDRO MANDINGA SILVER, JEREZ Y SIROPE DE UVA PEDRO MANDINGA SILVER RUM, SHERRY AND GRAPE SYRUP	45.900
NEGRONI SBAGLIATO VINO ESPUMOSO, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO SPARKLING WINE, CAMPARI AND ROSSO VERMOUTH	39.900
MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDÍ	JARRA  125.900 38.900
MARGARITA TEQUILA OLMECA, PIÑA, TRIPLE SEC, TAJÍN TEQUILA OLMECA, PINEAPPLE, TRIPLE SEC AND TAJÍN	38.900
GIN & TONIC CON GORDONS, TÓNICA, LIMÓN, ROMERO Y TORONJA WITH GORDON'S, TONIC, LEMON, ROSEMARY AND GRAPEFRUIT	42.900
LULO MULE VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER	38.900
DAIQUIRI DE MANGO RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR	41.900
DEER AND BEER SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA JÄGERMEISTER SHOT + BEER	20.900
PENICILIN JOHNNIE WALKER BLACK CON LIMÓN Y SIROPE DE JENGIBRE JOHNNIE WALKER BLACK WITH LEMON AND GINGER SYRUP	40.900
APEROL SPRITZ APEROL, VINO ESPUMOSO CINZANO, SODA Y NARANJA APEROL, CINZANO SPARKLING WINE, SODA AND ORANGE	24.900
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE	20.900

SANGRÍA DEL PUB

SANGRÍA TRADICIONAL 	JARRA 125.900	COPA 32.900
DE VINO TINTO	VINO TINTO, SIROPE DE JAMAICA, MANZANA Y NARANJA RED WINE, HIBISCUS SYRUP, APPLE, AND ORANGE	

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	25.900	319.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	37.900	469.900
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	44.900	539.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	JOHNNIE WALKER RED LABEL	18.900	199.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	BUCHANAN'S	29.900	389.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	29.900	389.900
OTROS	JACK DANIEL'S	28.900	379.900
	BULLEIT BOURBON	29.900	389.900

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
RONES	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	16.900	189.900
	BACARDÍ BLANCO	15.900	-
VODKA	ABSOLUT	20.900	249.900
GINEBRA	GORDON'S	19.900	279.900
	TANQUERAY	28.900	359.900
TEQUILA	OLMECA REPOSADO	19.900	249.900
VICHE	MONTE MANGLAR	23.900	279.900
MEZCAL	MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS	44.900	689.900
AGUARDIENTES	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	16.900	189.900
	DESQUITE	17.900	199.900
OTROS	JÄGERMEISTER	22.900	279.900
VINOS		COPA	BOTELLA
	NORTON DOC MALBEC VINO TINTO	37.900	189.900
	NORTON BARREL SELEC CHARDONAY VINO BLANCO	37.900	189.900

BEBIDAS FRÍAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS

LIMONADA / LEMONADE	7.300
GASEOSAS / SODAS	7.900
JUGOS NATURALES / JUICES	7.900
AGUA MANANTIAL / WATER	6.900
RED BULL	18.900
GRANIZADO DE CAFÉ	8.900

COLD BREW NITRO **colo**

8.500

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.

MERCH SUJETO A DISPONIBILIDAD



HOODIES



GORRAS



PINES

colo

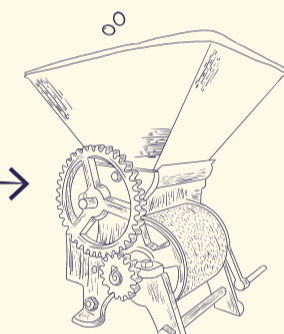
COFFEE ROASTERS

Colo Coffee Roasters es un café de especialidad que rescata la diversidad de Colombia en cada taza de café.

¡ANÍMATE A DESCUBRIR A QUÉ SABE NUESTRO PAÍS!



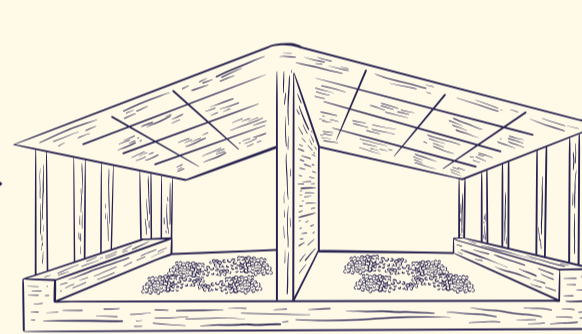
1. Cosecha



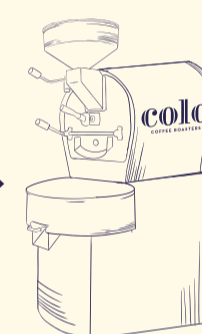
2. Despulpado



3. Lavado



4. Secado



5. Tostión

BEBIDAS CALIENTES

CAPPUCCINO/LATTE	9.500
AMERICANO	6.500
ESPRESSO / MACCHIATO	6.900
AROMÁTICA / TÉ CALIENTE	7.900

[elirishcol](#)

[www.elirish.com](#)

VISITA NUESTROS PUBS Y CONOCE LA CERVECERÍA DEL PUB

Candelaria · Quinta Camacho · Zona T · Usaqué · Pepe Sierra · Cedritos · Gran Estación
Parque de la 93 · Chapinero · San Felipe (salón de juegos)
Plaza de las Américas · Aeropuerto

KM. 2 VÍA ZIPAQUIRÁ - BRICEÑO, PARQUE IND. TIBITOC, BOD. 64C, TOCANCIPÁ, CUNDINAMARCA.

CAE A NUESTRA CERVECERÍA EN TOCANCIPÁ EL ÚLTIMO SÁBADO DE CADA MES PARA ECHAR POLA Y APRENDER CÓMO LA HACEMOS.

¡RESERVA TU CUPO AQUÍ!

ESTIMADO CLIENTE:

Si requiere factura electrónica por favor solicitarla antes de pedir la cuenta debe contar con los siguientes datos: NIT, nombre, correo electrónico, teléfono y dirección.

EN CASO DE NO SER SOLICITADA, LA FACTURA ELECTRÓNICA NO PODRÁ SER EXPEDIDA POSTERIORMENTE.

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 única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de tener algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la cadena de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.