

# El Irish<sup>®</sup>

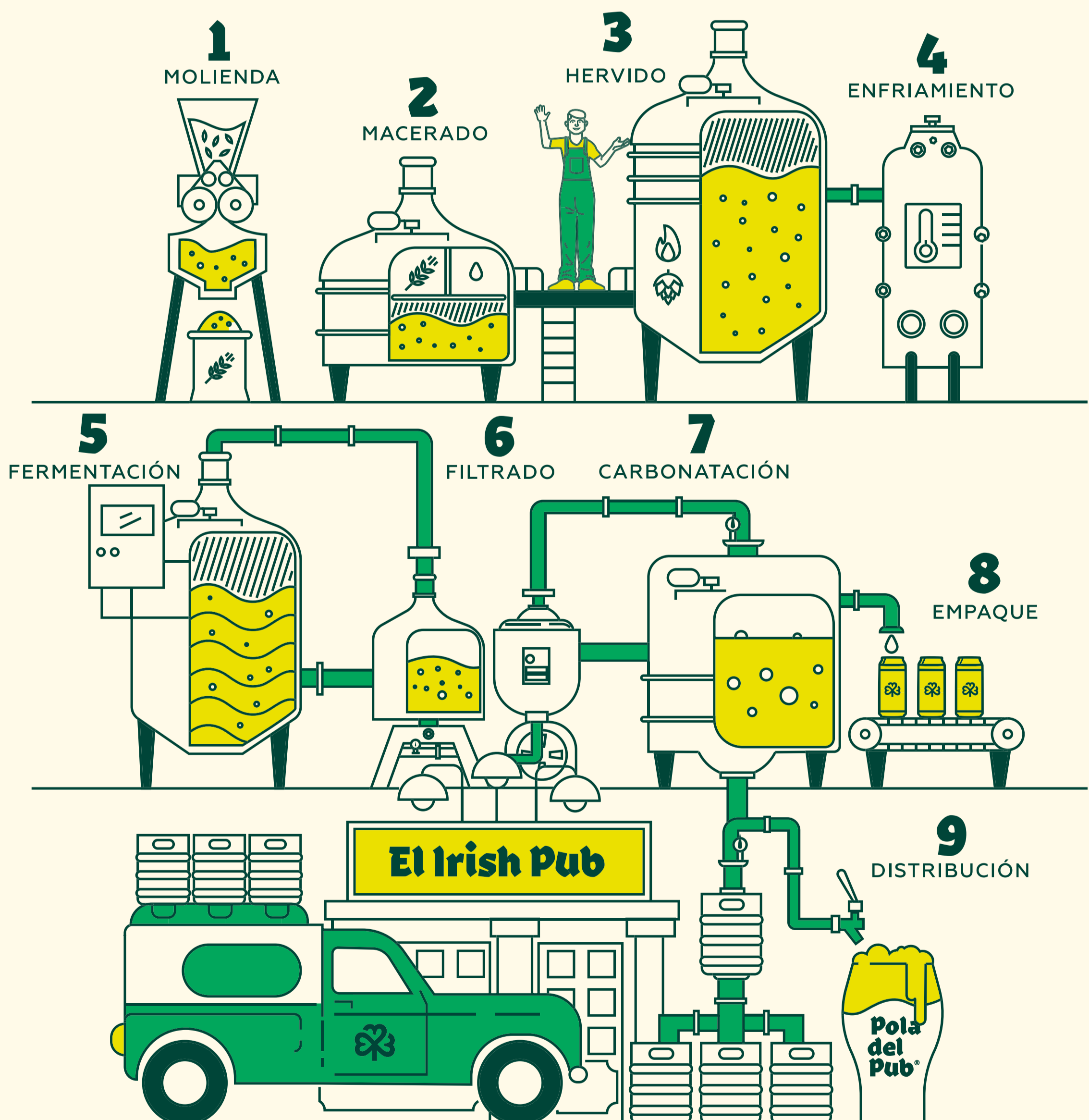
PUB & CERVECERÍA

• 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 

 <b>RUBIA ORIGINAL</b> GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	15.900	19.900	51.900
 <b>AMERICAN PALE ALE (APA)</b> AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	15.900	19.900	51.900
 <b>TRIGO WITBIER</b> BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	15.900	19.900	51.900
 <b>INDIA PALE ALE (IPA)</b> INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72	16.900	20.900	52.900
 <b>COFFEE MILK STOUT</b> STOUT ABV 5.7% - IBU 18	16.900	20.900	52.900
 <b>TEMPORADA</b> 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 

<b>HEINEKEN</b>	16.900
<b>HEINEKEN CERO</b>	15.900
<b>ERDINGER WEISSBIER</b>	35.900
<b>ERDINGER DUNKEL</b>	35.900
<b>ERDINGER PIKANTUS</b>	36.900
<b>ERDINGER SIN ALCOHOL</b>	30.900

## 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.**

# MENÚ IRLANDÉS

DISFRÚTALO TODOS LOS VIERNES Y SÁBADOS



SHEPHERD'S PIE

### SHEPHERD'S PIE

\*APA & RUBIA

Bondiola de carne, salsa bbq, gravy stout, puré de papa, queso parmesano. Pork shoulder, bbq sauce, stout gravy, mashed potatoes, parmesan cheese.

**\$37.900**

### DINGLE

\*RUBIA & WITBIER

Papa, tocineta, queso doble crema, queso americano cheddar, cebollin, sour cream. Potato, bacon, double cream cheese, american cheddar cheese, chives, sour cream.

**\$27.900**



DINGLE

### TATER TOTS

\*IPA & APA

Croquetas de papa y salsa chipotle. Potato croquettes and chipotle sauce.

**\$19.900**



TATER TOTS

### IRISH NACHOS

\*APA

Nachos de papa criolla, queso cheddar, tocineta, cebollin, guacamole, sour cream, cebolla encurtida. Creole potato nachos, cheddar cheese, bacon, chives, guacamole, sour cream, pickled onion.

**\$46.900**



IRISH NACHOS

# 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.



## PICADAS

### PATRICK PEARSE

\*APA & RUBIA



Patacones de plátano colicero acompañados de hogao y guacamole. Green plantain "patacones" with "hogao" (Colombian creole sauce) and guacamole.

34.900

### ENSALADA DE LA CASA

\*RUBIA ORIGINAL



Mix de lechugas irrigadas con agua de nacimiento, falafel, maíz, aguacate, tomate, pimentón, salsa tahine y queso parmesano. Mixed lettuce irrigated with spring water, falafel, corn, avocado, tomato, bell pepper, tahini sauce, and parmesan cheese.

29.900

### DUBLINER

\*APA & RUBIA



Triángulos de queso doble crema Caquetá D.O. apanados, acompañados de miel mostaza de la casa. Breaded double cream Caquetá D.O. cheese triangles served with honey mustard.

31.900

### TEMPLE BAR\*

\*APA & IPA



Alitas de pollo bañadas en salsa BBQ de la casa, preparadas con nuestra Stout de Pola del Pub y acompañadas de pub fries. Chicken wings with house BBQ sauce prepared with our Pola del Pub-Stout, served with pub fries.

37.900

\*Pruébalas también con salsa picante de la casa. Try them also with hot sauce.

### CORK

\*IPA & RUBIA



Empanadas bogotanas de maíz rellenas de carne (x3) y pollo (x3) con ají colombiano. Bogota-style corn empanadas filled with beef (x3) and chicken (x3) with Colombian chili sauce.

36.900

### THE PUB

(2-3 personas)

\*IPA & APA



Dedos de pollo apanados, pinchos de lomo de ganadería certificada con cebolla y pimentón, dubliners, alitas de pollo bbq acompañados de pub fries, salsa de tomate y miel mostaza de la casa. Breaded chicken fingers, skewers of certified beef with onion and bell pepper, dubliners, BBQ chicken wings, served with pub fries, ketchup, and house honey mustard.

81.900

### MICHAEL COLLINS

\*RUBIA & WITBIER



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



**WILLIAM  
BUTLER**

## BURGERS Y SANDWICHES

### VEGGIE BURGER

\*RUBIA & STOUT



Hamburguesa de garbanzos con queso tipo gouda, pan tipo brioche y salsa de berenjenas. Chickpea burger with gouda cheese, brioche bun, and eggplant sauce.

**33.900**

### GRILLED CHEESE

\*RUBIA ORIGINAL



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**

### PUB CHEESE- BURGER

\*APA & RUBIA



Pan tipo brioche, 200gr de carne de res de ganadería certificada, queso cheddar americano, cebolla roja, salsa mil islas y gravy de Stout de la casa, acompañada de pub fries y salsa de tomate. Brioche bun, 200g of certified beef, American cheddar cheese, red onion, mil islas dressing, and house Stout gravy, served with pub fries and ketchup.

**40.900**

### FRIED CHICKEN SANDWICH

\*IPA, APA & WITBIER



Pan tipo brioche, ceviche de mango, pierna perril apanada, queso doble crema y mantequilla Caquetá D.O., salsa de chipotle de la casa, jalapeños y guacamole acompañado de pub fries. Brioche bun, mango ceviche, breaded chicken leg, double cream cheese, and Caquetá D.O. butter, house chipotle sauce, jalapeños, and guacamole, with pub fries.

**36.900**

### WILLIAM BUTLER

\*WITBIER



Sandwich de trucha ahumada cultivada en Guasca, Cundinamarca. En pan focaccia con mezcla de vegetales encurtidos y mayonesa, acompañado de papas de la casa y salsa de tomate. Smoked trout sandwich, farmed in Guasca, Cundinamarca. Served on focaccia bread with a mix of pickled vegetables and mayonnaise, with pub fries and ketchup.

**40.900**

## DATOS DEL PUB

### NUESTRAS CARNES OUR MEATS

Provenientes de ganado criado en las cercanías de Villavicencio, estos animales son cuidados y alimentados con pasto irrigado con agua de manantial para evitar el uso de productos transgénicos. From cattle raised near Villavicencio, these animals are cared for and fed with pasture irrigated by spring water to avoid the use of genetically modified products.

### NUESTROS PANES OUR BREADS

Elaborados artesanalmente con nuestra cerveza de la casa Pola del Pub y utilizando algunos métodos de fermentación como biga, poolish y masa madre. En su elaboración se utilizan cero conservantes. Crafted with our in-house Pola del Pub beer and using fermentation methods such as biga, poolish, and sourdough. Our breads are made without any preservatives.

# PUB CLASSICS

## FISH & CHIPS

\*RUBIA & WITBIER



Lomo de tilapia fresca rebozado en tempura preparada con nuestra cerveza Pola del Pub y panko, salsa tártara de la casa, limón, acompañado de pub fries. Fresh tilapia loin breaded in tempura made with our Pola del Pub beer and panko, house tartar sauce, lemon and pub fries.

38.900

# PUB FRIES

## CLÁSICAS • CLASSIC

\*RUBIA & APA



20.900

## CHOCOLATE STOUT CAKE



## DESSERTS POSTRES DEL PUB

### CHOCOLATE STOUT CAKE

\*COFFEE MILK STOUT



Torta de chocolate preparada con nuestra cerveza Coffee Milk Stout acompañada de arequipe y helado de vainilla artesanal Selva Nevada. Chocolate cake made with our Coffee Milk Stout beer, served with caramel and Selva Nevada artisanal vanilla ice cream.

16.900

## COCTEL DE TEMPORADA



### JACKPOT

JACK DANIELS APPLE, PELLETIER UVA, SIDRA Y HIERBABUENA  
42.900

## COCTELES CON CAFÉ

<b>IRISH COFFEE</b>   BEBIDA CALIENTE CAFÉ COLO, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON COLO COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY	32.900
<b>CARAJILLO</b> CAFÉ COLO Y LICOR 43 COLO COFFEE AND LIQUOR 43	33.900
<b>ESPRESSO MARTINI</b> 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

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

## SANGRÍA DEL PUB

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

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
<b>IRISH WHISKEY</b>	JAMESON IRISH WHISKEY	<b>25.900</b>	<b>319.900</b>
<b>SINGLE MALT SCOTCH</b>	THE GLENLIVET FOUNDERS	<b>37.900</b>	<b>469.900</b>
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	<b>44.900</b>	<b>539.900</b>
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	<b>37.900</b>	<b>479.900</b>
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	<b>50.900</b>	<b>599.900</b>
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASK	<b>75.900</b>	<b>779.900</b>
<b>BLENDED 8 YRS SCOTCH</b>	SOMETHING SPECIAL	<b>18.900</b>	<b>199.900</b>
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	<b>18.900</b>	<b>199.900</b>
<b>BLENDED 12 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS REGAL	<b>28.900</b>	<b>389.900</b>
	BUCHANAN'S	<b>29.900</b>	<b>389.900</b>
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	<b>29.900</b>	<b>389.900</b>
	OLD PARR	<b>29.900</b>	<b>389.900</b>
<b>BLENDED SCOTCH</b>	BUCHANAN'S MASTER	<b>34.900</b>	<b>439.900</b>
<b>BLENDED 18 YRS SCOTCH</b>	BUCHANAN'S	<b>60.900</b>	<b>639.900</b>
<b>OTROS</b>	JACK DANIEL'S	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>
	BULLEIT BOURBON	<b>29.900</b>	<b>389.900</b>

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
<b>RONES</b>	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	<b>23.900</b>	<b>299.900</b>
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	<b>25.900</b>	<b>309.900</b>
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	<b>16.900</b>	<b>189.900</b>
	ZACAPA 23	<b>49.900</b>	<b>589.900</b>
	LA HECHICERA	<b>47.900</b>	<b>569.900</b>
	ZACAPA AMBAR	<b>26.900</b>	<b>339.900</b>
	SANTA TERESA 1796	<b>42.900</b>	<b>509.900</b>
	BACARDI BLANCO	<b>15.900</b>	<b>-</b>
<b>VODKA</b>	ABSOLUT	<b>20.900</b>	<b>249.900</b>
	SMIRNOFF	<b>20.900</b>	<b>249.900</b>
	GREY GOOSE	<b>37.900</b>	<b>489.900</b>
<b>GINEBRA</b>	GORDON'S	<b>19.900</b>	<b>279.900</b>
	TANQUERAY	<b>28.900</b>	<b>359.900</b>
	HENDRICK'S	<b>42.900</b>	<b>519.900</b>
<b>TEQUILA</b>	PATRON REPOSADO	<b>47.900</b>	<b>599.900</b>
	OLMECA REPOSADO	<b>19.900</b>	<b>249.900</b>
	DON JULIO 70	<b>77.900</b>	<b>899.900</b>
	JIMADOR	<b>20.900</b>	<b>279.900</b>
	OLMECA BLANCO	<b>18.900</b>	<b>239.900</b>
	DON JULIO REPOSADO	<b>47.900</b>	<b>619.900</b>
<b>VICHE</b>	MONTE MANGLAR	<b>23.900</b>	<b>279.900</b>
<b>MEZCAL</b>	MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS	<b>44.900</b>	<b>689.900</b>
<b>AGUARDIENTES</b>	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	<b>16.900</b>	<b>189.900</b>
	DESQUITE	<b>17.900</b>	<b>199.900</b>
<b>OTROS</b>	BAILEY'S	<b>17.900</b>	<b>179.900</b>
	JÄGERMEISTER	<b>23.900</b>	<b>279.900</b>
<b>VINOS</b>		COPA	BOTELLA
	NORTON DOC MALBEC VINO TINTO	<b>37.900</b>	<b>189.900</b>
	NORTON BARREL SELEC CHARDONAY VINO BLANCO	<b>37.900</b>	<b>189.900</b>

## BEBIDAS FRÍAS SIN LICOR

<b>JUGOS &amp; GASEOSAS</b>	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**

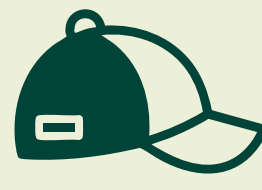
8.500

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

## BEBIDAS CALIENTES **colo**

COFFEE ROASTERS

<b>CAPPUCCINO/LATTE</b> .....	9.500
<b>AMERICANO</b> .....	6.500
<b>ESPRESSO / MACCHIATO</b> .....	6.900
<b>AROMÁTICA / TÉ CALIENTE</b> .....	7.900

 [elirishcol](#)

 [www.elirish.com](http://www.elirish.com)

## VISITA NUESTROS PUBS Y CONOCE LA CERVECERÍA DEL PUB

Candelaria · Quinta Camacho · Zona T · Usaquén · 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 que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea 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](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.