

El Irish[®]

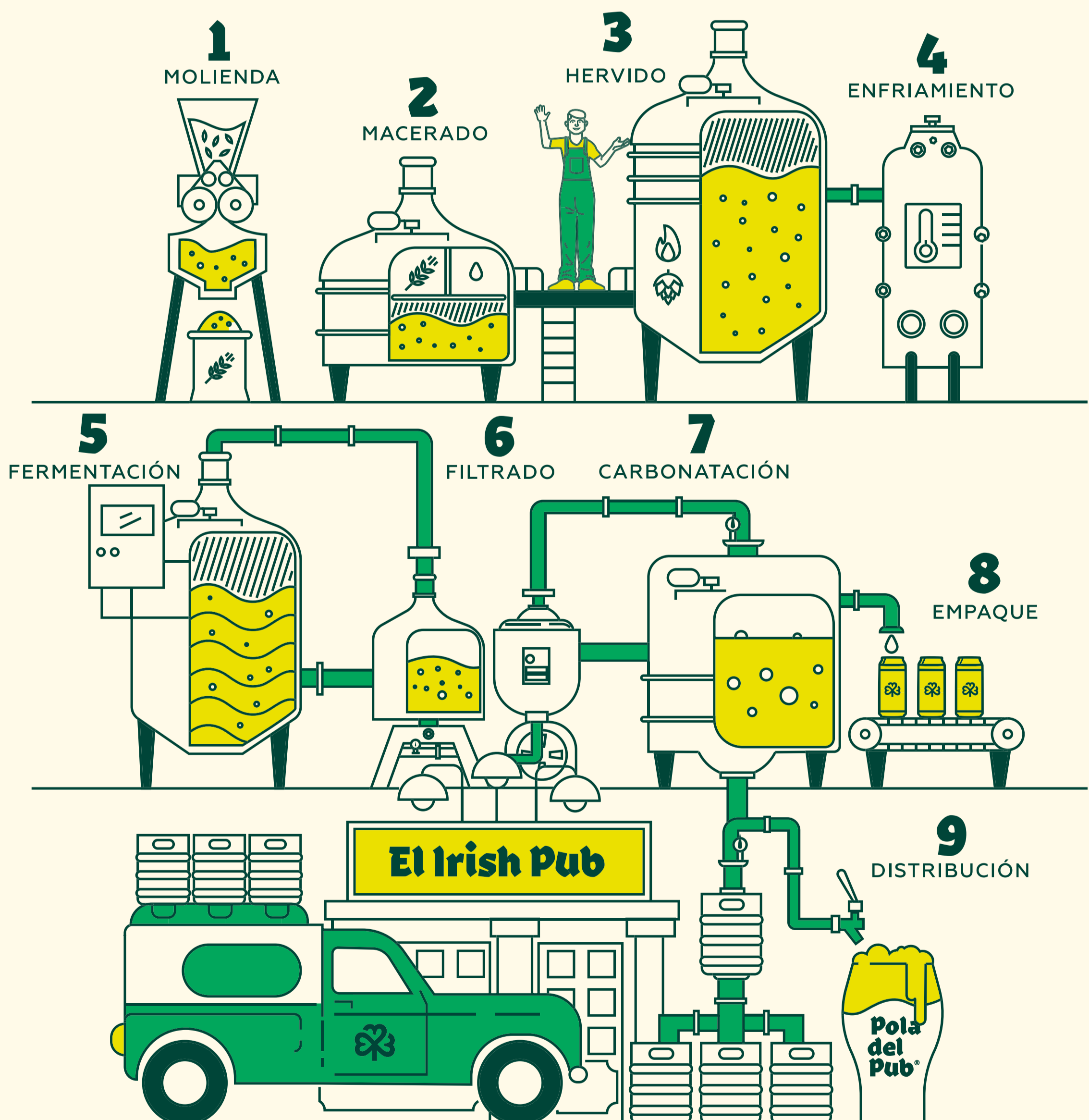
PUB & CERVECERÍA

• 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

8

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 EN BARRIL

Pola del Pub®

VASO/COPA  PINTA  JARRA 

 RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	15.900	20.900	52.900
 AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	15.900	20.900	52.900
 INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72	16.900	21.900	53.900
 COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	16.900	21.900	53.900
 TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	17.900	22.900	54.900

Germania®

VASO/COPA  PINTA  JARRA 

HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	15.900	20.900	52.900
---------------------------------------	--------	--------	--------

LA RANA DORADA

VASO/COPA  PINTA  JARRA 

★ BLANCHE ABV 4.5% - IBU 17	15.900	20.900	52.900
★ AMERICAN IPA ABV 6.5% - IBU 60	16.900	21.900	53.900

Invitadas Internacionales

BOTELLA 

HEINEKEN	18.900
HEINEKEN CERO	17.900
ERDINGER WEISSBIER	39.900
ERDINGER DUNKEL	39.900
ERDINGER SIN ALCOHOL	33.900

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.

\$41.900

DINGLE

*RUBIA ORIGINAL

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

\$30.900



DINGLE



TATER TOTS

TATER TOTS

*IPA & APA

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

\$21.900

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.

\$51.900



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.	34.900
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.	42.900
HAWAIANA DEL PUB *RUBIA ORIGINAL 	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.	43.900
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.	50.900
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.	45.900
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.	43.900
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.	58.900

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 del Pub

PATRICK PEARSE

*APA & RUBIA



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

38.900

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.

32.900

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.

35.900

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.

38.900

*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.

37.900

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.

89.900

MICHAEL COLLINS

*RUBIA ORIGINAL



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.

53.900

Burgers & 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.

37.900

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 agri dulce. 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.

35.900

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.

45.900

FRIED CHICKEN SANDWICH

*IPA & APA



Pan tipo brioche, ceviche de mango, pierna pernil 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.

38.900

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 ORIGINAL



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.

42.900

Pub Fries

CLÁSICAS • CLASSIC

*RUBIA & APA



21.900

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.

18.900

Cocteles con café

IRISH COFFEE | BEBIDA CALIENTE **36.900**
CAFÉ COLO, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON
COLO COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY

ESPRESSO MARTINI **39.900**
CAFÉ COLO, ABSOLUT VODKA, LICOR DE CAFÉ Y SIROPE DE AZÚCAR
COLO COFFEE, ABSOLUT VODKA, COFFEE LIQUOR AND SUGAR SIROUP

Cocteles DEL PUB

MARGARITA PATRÓN **54.900**
TEQUILA PATRÓN SILVER, TRIPLE SEC, LIMÓN, PIÑA, TAJÍN
PATRÓN SILVER TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME, PINEAPPLE AND TAJÍN

MEZCAL PALOMA **52.900**
MEZCAL MONTELOBOS, VERMOUTH ROSSO, TÓNICA DE TORONJA Y LIMÓN
MONTELOBOS MEZCAL, ROSSO VERMOUTH, GRAPEFRUIT TONIC AND LEMON

MOJITO **42.900**
CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ
CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDÍ

JARRA  **138.900**

MARGARITA **42.900**
TEQUILA OLMECA, PIÑA, TRIPLE SEC, TAJÍN
TEQUILA OLMECA, PINEAPPLE, TRIPLE SEC AND TAJÍN

GIN & TONIC **42.900**
CON GORDONS, TÓNICA, LIMÓN, ROMERO Y TORONJA
WITH GORDON'S, TONIC, LEMON, ROSEMARY AND GRAPEFRUIT

LULO MULE **42.900**
VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER
ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER

DAIQUIRI DE MANGO **46.900**
RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO
BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR

DEER AND BEER **22.900**
SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA
JÄGERMEISTER SHOT + BEER


PENICILIN **44.900**
JOHNNIE WALKER BLACK CON LIMÓN Y SIROPE DE JENGIBRE
JOHNNIE WALKER BLACK WITH LEMON AND GINGER SYRUP

APEROL SPRITZ **27.900**
APEROL, VINO ESPUMOSO CINZANO, SODA Y NARANJA
APEROL, CINZANO SPARKLING WINE, SODA AND ORANGE

ST. GERMAIN SPRITZ **37.900**
ST. GERMAIN SPRITZ, VINO ESPUMOSO CINZANO Y SODA
ST. GERMAIN SPRITZ, CINZANO SPARKLING WINE AND SODA

MOCKTAIL SIN LICOR **22.900**
VIRGIN MOJITO / VIRGIN LULO MULE / VIRGIN IRISH ROSE /
SOBER SAILOR / ROSE TATTOO / GIN CERO

Sangría DEL PUB

SANGRÍA TRADICIONAL  JARRA **138.900** | COPA **36.900**

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	28.900	351.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	41.900	519.900
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	49.900	599.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	41.900	527.900
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	55.900	659.900
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASK	83.900	857.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	SOMETHING SPECIAL	20.900	219.900
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	20.900	219.900
BLENDED 12 YRS+ SCOTCH	CHIVAS REGAL	32.900	428.900
	BUCHANAN'S	32.900	428.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	32.900	428.900
	OLD PARR	32.900	428.900
	BUCHANAN'S MASTER	38.900	483.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	BUCHANAN'S 18	66.900	703.900
OTROS	JACK DANIEL'S	31.900	417.900
	BULLEIT BOURBON	32.900	428.900

Spirits		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	26.900	329.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	28.900	340.900
	LA HECHICERA	52.900	626.900
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	18.900	208.900
	ZACAPA 23	54.900	648.900
	BACARDI BLANCO	17.900	-
VODKA	ABSOLUT	22.900	274.900
	SMIRNOFF	22.900	274.900
	GREY GOOSE	41.900	538.900
GINEBRA	GORDON'S	21.900	307.900
	TANQUERAY	31.900	395.900
	HENDRICK'S	47.900	571.900
TEQUILA	PATRON REPOSADO	52.900	659.900
	OLMECA REPOSADO	21.900	274.900
	OLMECA BLANCO	20.900	263.900
	JIMADOR	22.900	307.900
	DON JULIO 70	85.900	989.900
	DON JULIO REPOSADO	52.900	681.900
MEZCAL	MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS	49.900	758.900
AGUARDIENTES	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	18.900	208.900
	DESQUITE	19.900	219.900
OTROS	BAILEY'S	19.900	197.900
	JÄGERMEISTER	26.900	307.900
VINOS		COPA	BOTELLA
	NORTON DOC MALBEC VINO TINTO	41.900	208.900
	MORANDE GRAN RESERVA CHARDONNAY VINO BLANCO	41.900	208.900

Bebidas frías SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS

LIMONADA / LEMONADE	7.900
GASEOSAS / SODAS	8.900
JUGOS NATURALES / JUICES	8.900
AGUA MANANTIAL / WATER	7.900
RED BULL	20.900

COLD BREW NITRO **colo**

10.500

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



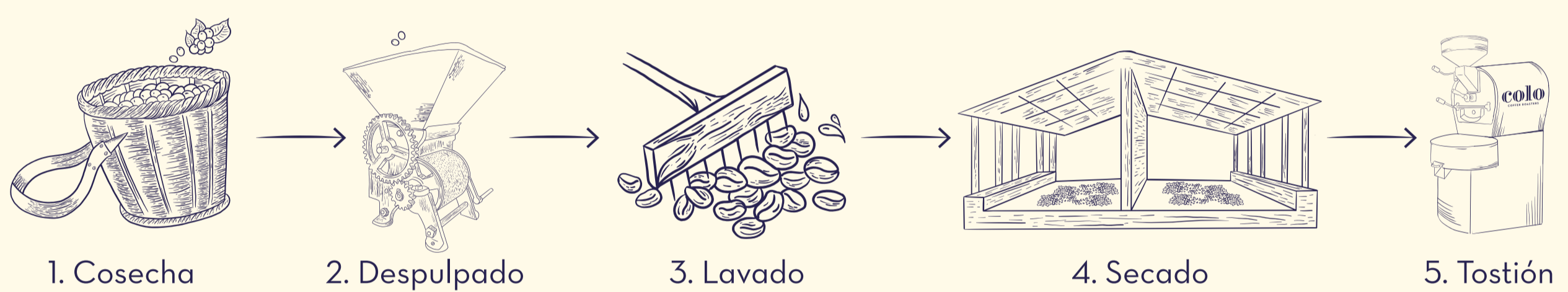
PINES

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!



Bebidas calientes **colo** COFFEE ROASTERS

CAPPUCCINO/LATTE	10.900
AMERICANO	7.900
ESPRESSO / MACCHIATO	7.900
AROMÁTICA	8.900



Visita nuestros Pubs Y CONOCE LA CERVECERÍA DEL PUB

Zona T · Candelaria · Usaquén · Chapinero · Plaza de las Américas · Cedritos · San Felipe · Gran Estación · Parque 93 · Pepe Sierra · Quinta Camacho

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, 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 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 escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.