

El Irish[®]

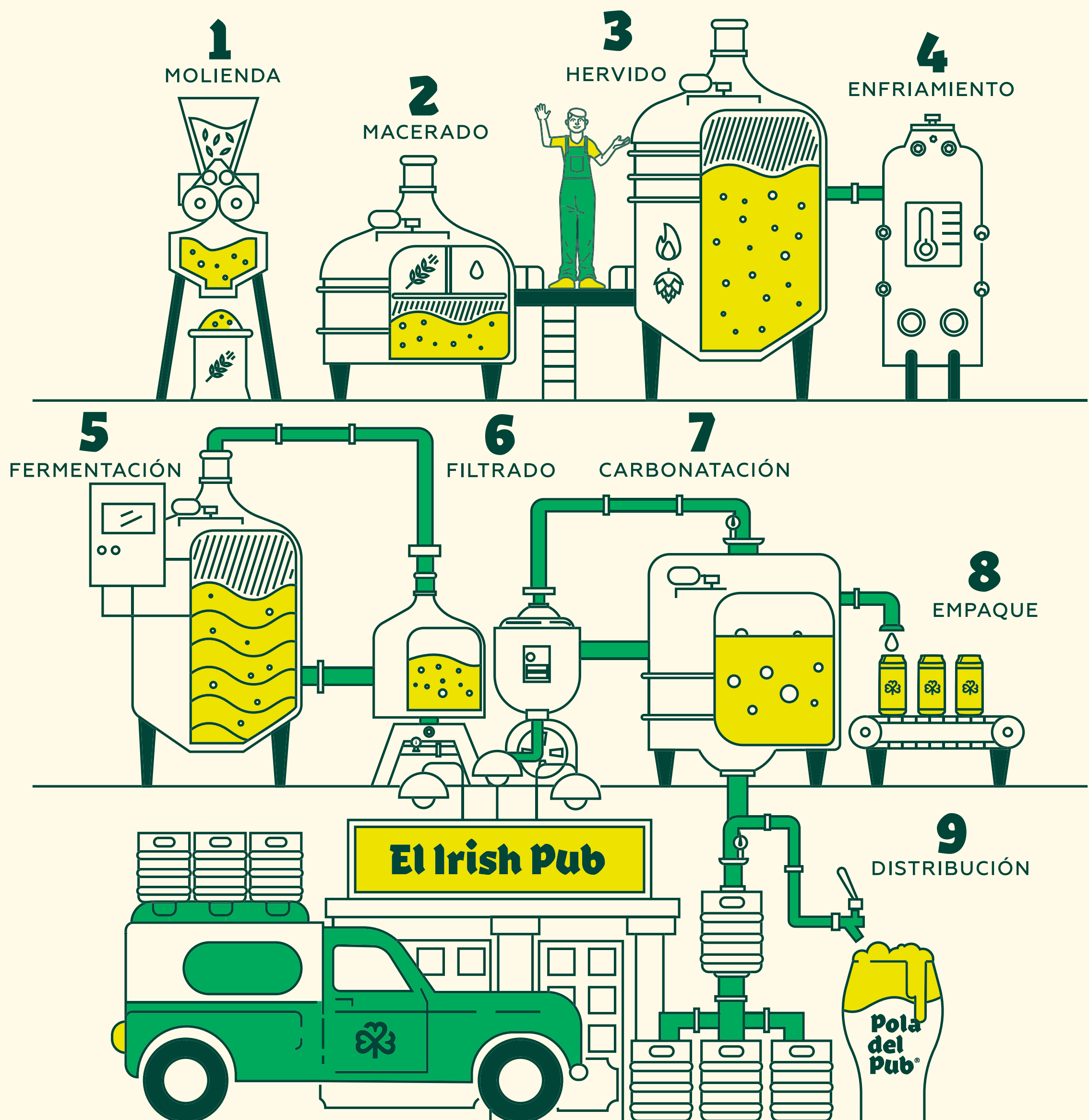
PUB & CERVECERÍA

• PEREIRA - COLOMBIA •

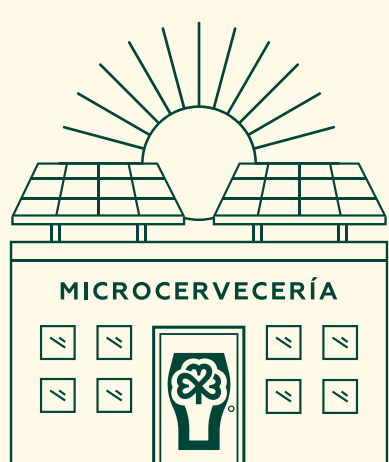
Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

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

6

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

14.900

18.900


50.900

 **AMERICAN PALE ALE (APA)**
AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42

14.900

18.900


50.900

 **TRIGO WITBIER**
BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14

14.900

18.900


50.900

 **INDIA PALE ALE (IPA)**
INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72

15.900

19.900


51.900

 **COFFEE MILK STOUT**
STOUT ABV 5.7% - IBU 18

15.900

19.900

51.900

 **TEMPORADA**
SUJETA A DISPONIBILIDAD

16.900

20.900

52.900

Germania®

VASO/COPA 

PINTA 

JARRA 

HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20

14.900

18.900

50.900

INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA 

HEINEKEN 16.900

HEINEKEN CERO 15.900

ERDINGER WEISSBIER 33.900

ERDINGER DUNKEL 33.900

ERDINGER PIKANTUS 34.900

Pub Grub LA COMIDA DEL PUB

ATENCIÓN

ATTENTION!

Aunque los ingredientes se especifican en cada plato, estos pueden contener trazas durante su preparación en la cocina. Por favor, cuando ordenes, indícanos si tienes alguna alergia. Although the ingredients are specified in each dish, they may contain traces during their preparation in the kitchen. Please let us know if you have any allergies when you order.



VEGETARIANA
VEGETARIAN



TRIGO
WHEAT



VEGANA
VEGAN



SIN GLUTEN
GLUTEN-FREE



PESCADO
FISH



NUECES
WALNUTS



SIN LACTOSA
LACTOSE-FREE



PICANTE
SPICY

IDENTIFICA NUESTRAS SUGERENCIAS PARA MARIDAR CON:

IDENTIFY OUR PAIRING SUGGESTIONS FOR:

***Pola del Pub.**



HAWAIANA 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.

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.

45.900

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 balsami Stout sauce.

35.900

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.

37.900

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.

37.900

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.

51.900

DATOS DEL PUB

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

| | | |
|---|--|--------|
| HUMMUS *RUBIA & APA 🌿 🍷 | 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. | 20.900 |
| 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. | 45.900 |
| PATRICK PEARSE *APA & RUBIA 🌿 🍷 🍷 🍷 | Patacones de plátano colicero acompañados de hogao y guacamole. Green plantain "patacones" accompanied with "hogao" (Colombian creole sauce) and guacamole. | 29.900 |
| TEMPLE BAR *APA & IPA 🌿 🍷 🍷 | Alitas de pollo bañadas en salsa BBQ de la casa, preparadas con nuestra Stout de Pola del Pub y acompañadas papas chips. Chicken wings with house BBQ sauce prepared with our Pola del Pub- Stout, served with potato chips. | 33.900 |
| PAPITAS CHIPS *RUBIA & APA 🌿 🍷 🍷 | Papas chips de la casa con salsa de tomate y mayonesa. House-made potato chips with tomato sauce and mayonnaise. | 14.900 |



CHEESE BURGER

¡NUEVO!

BURGERS Y SANDWICHES

| | | |
|---|---|--------|
| 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 papas chip y salsa de tomate. Brioche bun, 200g of certified beef, American cheddar cheese, red onion, mil islas dressing, and house Stout gravy, served with potato chips and ketchup. | 35.900 |
| BELFAST *APA 🌿 | 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. | 35.900 |

HOT DOGS PERROS DEL PUB

Todos nuestros perros llevan pan de perro tradicional con ajonjolí y salchicha de cerdo.

ELIGE TUS TOPPINGS:

| | | |
|---|--|--------|
| CALLEJERO *RUBIA & APA 🌿 🍷 | Piña dulce, tocineta crujiente, papitas, salsa BBQ de la casa, salsa de tomate y salsa de miel mostaza. Sweet pineapple, crispy bacon, chips, house BBQ sauce, ketchup and honey mustard sauce. | 24.900 |
| MEXICANO *IPA & APA 🌿 🍷 | Salsa Chipotle, salsa de queso fundido, lechuga, guacamole de la casa, totopos y cebolla encurtida. Chipotle sauce, melted cheese sauce, lettuce, house guacamole, tortilla chips and pickled onion. | 22.900 |

POSTRES

| | |
|--|--------|
| CHEESCAKE FRUTOS ROJOS *COFFEE MILK STOUT 🌿 | 14.900 |
|--|--------|



COCTELES CON CAFÉ

IRISH COFFEE | BEBIDA CALIENTE **32.900**
 CAFÉ COLO, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON
 COLO COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY

COCTELES DEL PUB

JARRA 

MOJITO **110.900** **36.900**
 CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDI
 CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDI

MARGARITA **35.900**
 CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA
 CLASSIC / PASSION FRUIT WITH TEQUILA OLMECA

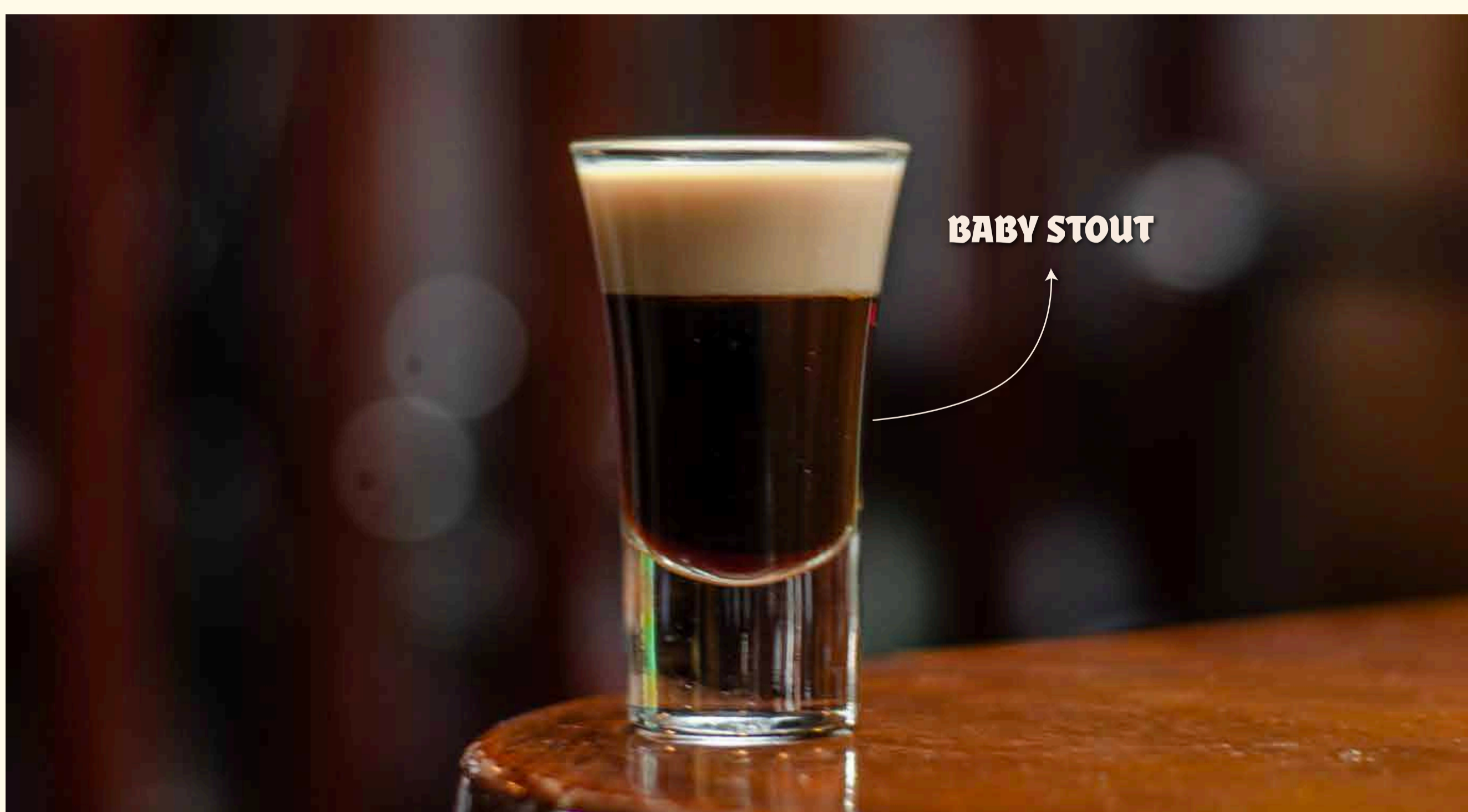
GIN & TONIC **39.900**
 CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES
 WITH GORDONS, TONIC AND LOCAL FRUITS

MAI TAI MANDARINA **32.900**
 BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA
 BACARDI, PANELA SYRUP, TANGERINE AND SODA

MOCKTAIL SIN LICOR **15.900**
 VIRGIN IRISH ROSE, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN PIÑA, VIRGIN MAI TAI MANDARINA

DEER AND BEER **27.900**
 SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA
 JÄGERMEISTER SHOT + BEER

DAIQUIRI DE MANGO **32.900**
 RON BACARDI, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA
 BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR AND PEPPERMINT



SHOTS DEL PUB

BABY STOUT **17.900**
 LICOR DE CAFE Y BAILEYS

HARD SELTZER AGUA GASIFICADA CON SABORES NATURALES Y 5° DE ALCOHOL

LIT MANZANA VERDE- KIWI **18.900**
 355 ML

LIT FRAMBUESA-LIMÓN **18.900**
 355 ML

LIT ARÁNDANOS-CEREZA **18.900**
 355 ML

LICORES

WHISKEY

| SINGLE MALT SCOTCH | TRAGO SENCILLO | MEDIA BOTELLA | BOTELLA |
|---------------------------|----------------|---------------|----------------|
| THE GLENLIVET FOUNDERS | 36.900 | - | 455.900 |

| BLENDED 8 YRS SCOTCH | | | |
|-----------------------------|---------------|----------------|----------------|
| JAMESON IRISH WHISKEY | 23.900 | 165.900 | 295.900 |
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | 18.900 | 125.900 | 199.900 |

| BLENDED 12 YRS SCOTCH | | | |
|------------------------------|---------------|----------------|----------------|
| BUCHANAN'S | 28.900 | 229.900 | 379.900 |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 28.900 | 229.900 | 379.900 |

SPIRITS

| VODKA | TRAGO SENCILLO | MEDIA BOTELLA | BOTELLA |
|--------------|----------------|----------------|----------------|
| ABSOLUT | 19.900 | 159.900 | 249.900 |

| GINEBRA | | | |
|----------------|---------------|---|----------------|
| GORDON'S | 19.900 | - | 265.900 |
| TANQUERAY | 26.900 | - | 345.900 |

| TEQUILA | | | |
|-----------------|---------------|---|----------------|
| OLMECA BLANCO | 17.900 | - | 229.900 |
| OLMECA REPOSADO | 19.900 | - | 239.900 |
| DON JULIO | 41.900 | - | 569.900 |
| DON JULIO 70 | 74.900 | - | 895.900 |

| RONES | | | |
|----------------------------|---------------|----------------|----------------|
| BARCARDÍ MANDARINA | 16.900 | - | 159.900 |
| RON VIEJO DE CALDAS | 15.900 | 80.900 | 149.900 |
| RON VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS | 17.900 | - | 220.900 |
| RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS | 26.900 | 189.000 | 359.900 |

| AGUARDIENTES | | | |
|------------------------|---------------|---------------|----------------|
| AMARILLO DE MANZANARES | 15.900 | 89.900 | 159.900 |

| OTROS LICORES | | | |
|----------------------|---------------|---|----------------|
| BAILEYS | 17.900 | - | 179.900 |
| JÄGERMEISTER | 21.900 | - | 269.900 |
| SMIRNOFF ICE | - | - | 16.900 |

| VINOS *PREGUNTA POR LA DISPONIBILIDAD DE TEMPORADA* | COPA | MEDIA BOTELLA | BOTELLA |
|--|---------------|---------------|----------------|
| VINO TINTO | 29.900 | 70.900 | 140.900 |
| VINO BLANCO | 29.900 | 70.900 | 140.900 |

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS

| | |
|---|--------|
| LIMONADAS (clásica, cerezada, hierbabuena) / LEMONADES | 7.500 |
| AGUA MANANTIAL / WATER | 6.900 |
| JUGOS NATURALES EN AGUA / NATURAL JUICES IN WATER | 7.900 |
| JUGOS NATURALES EN LECHE / NATURAL JUICES IN MILK | 9.500 |
| GASEOSAS | 7.500 |
| RED BULL | 17.900 |
| SODIFICADAS (MACERADOS DE FRUTOS ROJOS YFRUTOS AMARILLOS) | 12.900 |

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

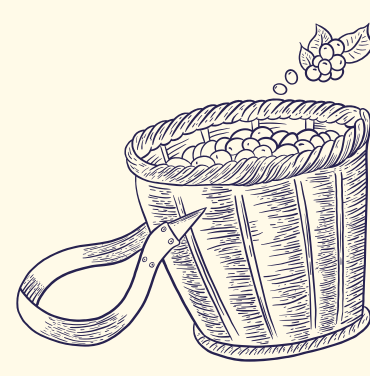


colo

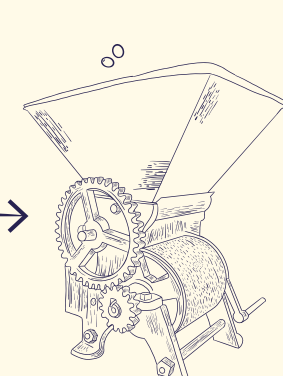
COFFEE ROASTERS

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!



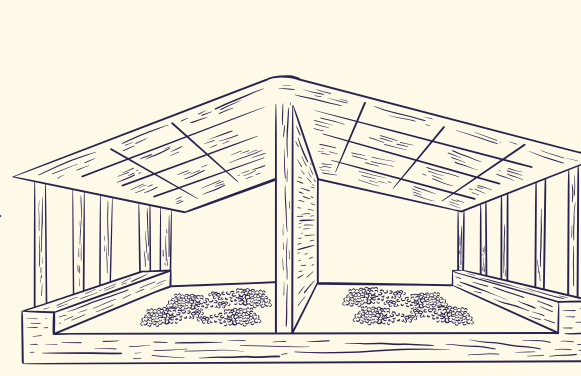
1. Cosecha



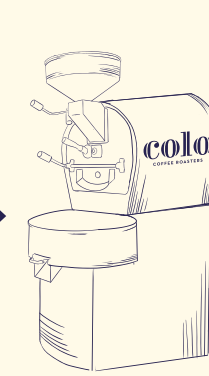
2. Despulpado



3. Lavado



4. Secado



5. Tostión

BEBIDAS CALIENTES

| | |
|-------------------------|-------|
| CAPPUCCINO/LATTE | 6.900 |
| AMERICANO | 5.900 |
| ESPRESSO / MACCHIATO | 5.900 |
| AROMÁTICA / TÉ CALIENTE | 6.900 |



[elirishcol](#)

[www.elirish.com](#)

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