

El Irish[®]

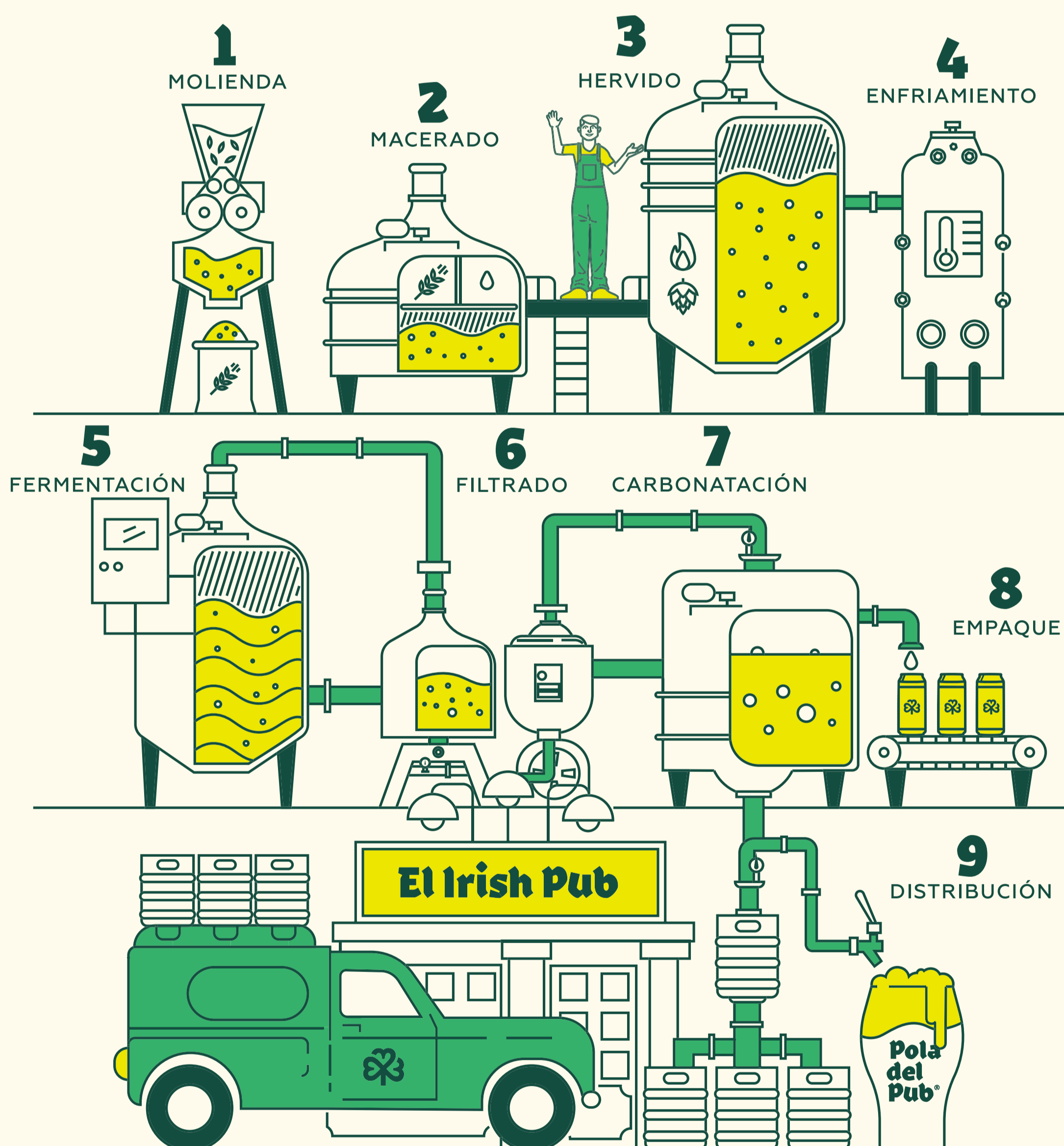
PUB & CERVECERÍA

• BOGOTÁ DC - COLOMBIA •

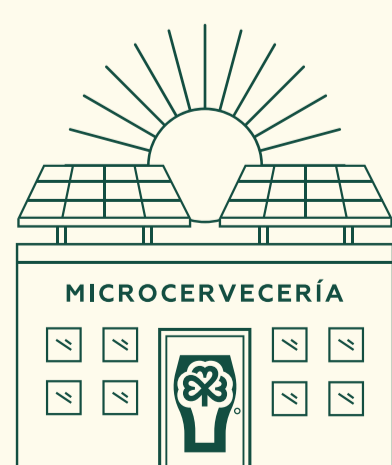
Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

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	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	34.900
ERDINGER DUNKEL	34.900
ERDINGER PIKANTUS	35.900
ERDINGER SIN ALCOHOL	29.900

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

IDENTIFICA NUESTRAS SUGERENCIAS PARA MARIDAR CON:

IDENTIFY OUR PAIRING SUGGESTIONS FOR:

***Pola del Pub.**

FESTIVAL DE PIZZAS

TODOS LOS **SÁBADOS Y DOMINGOS** DE FEBRERO

DE 12:00 P.M. A 6:00 P.M.

Por la compra de cualquier pizza recibe
2 COPAS DE POLA DEL PUB DE CORTESÍA



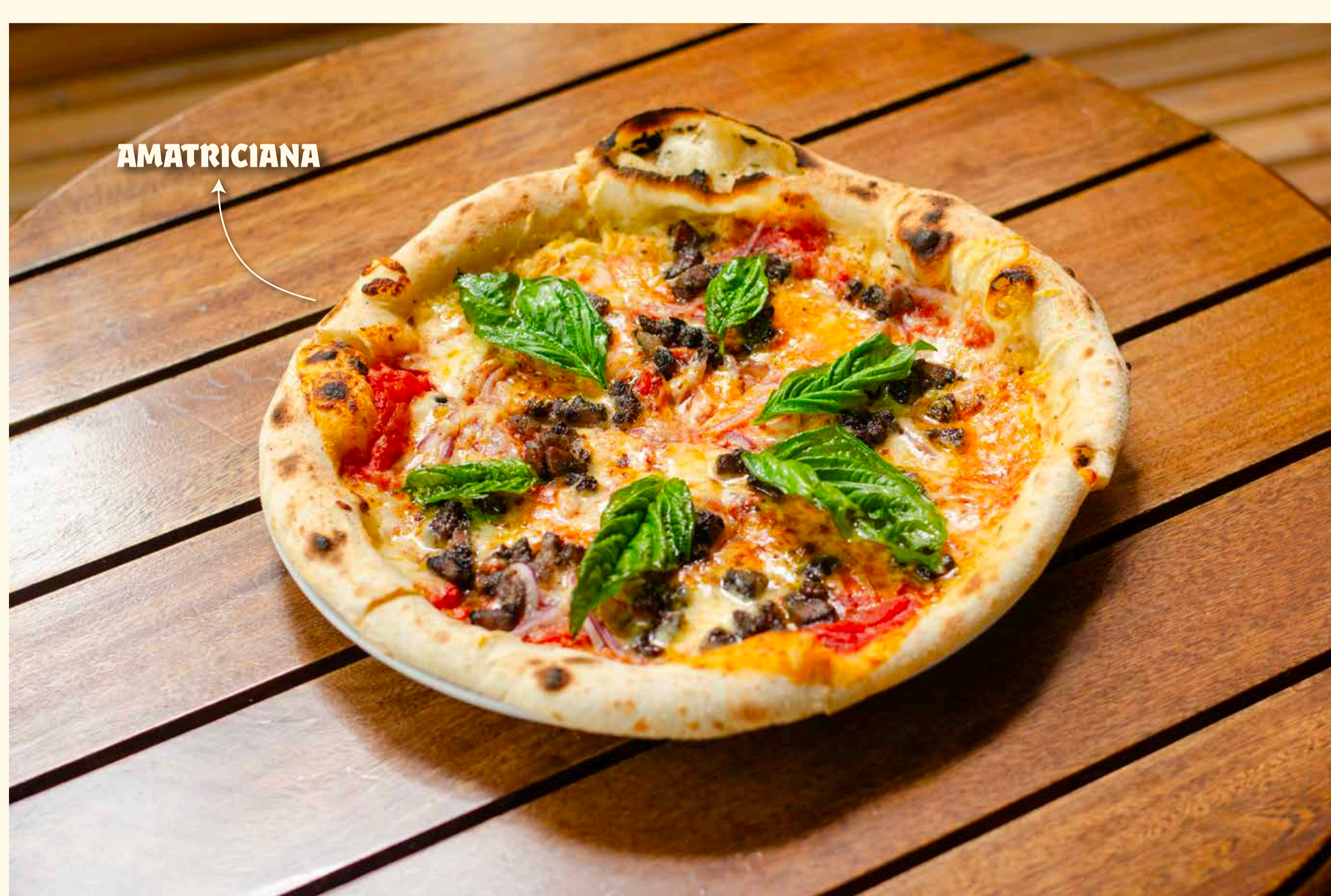
CALZONE

*AMERICAN PALE ALE



Salsa pomodoro, queso doble crema, salami, champiñón, tocineta, albacón. Pomodoro sauce, double cream cheese, salami, mushroom, bacon, albacore.

42.900



AMATRICIANA

*INDIA PALE ALE



Salsa pomodoro, pimienta cayena en hojuelas, cebolla, queso doble crema, guanciale, queso parmesano, albacón. Pomodoro sauce, cayenne pepper flakes, onion, double cream cheese, guanciale, parmesan cheese, albacore.

42.900



CARBONARA

*COFFEE MILK STOUT



Huevo, cebolla, guanciale, queso doble crema, crema de leche, queso parmesano, albacón. Egg, onion, guanciale, double cream cheese, heavy cream, parmesan cheese, albacore.

42.900



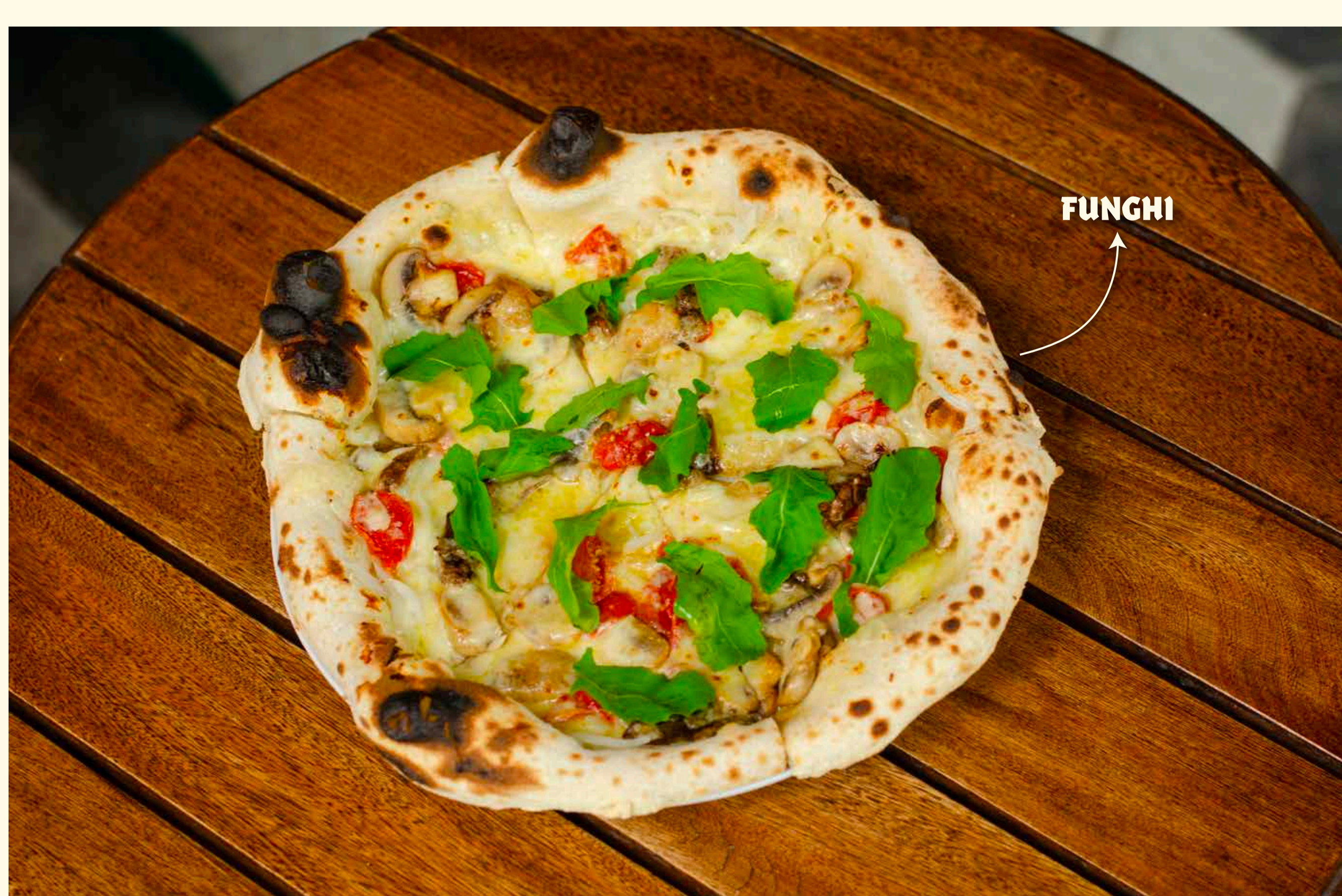
PUTTANESCA

*RUBIA ORIGINAL



Salsa pomodoro, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, tomate chonto, queso doble crema, lechuga rúgula. Pomodoro sauce, anchovies, capers, black olives, chonto tomato, double cream cheese, arugula lettuce.

42.900



FUNGHI

*GERMANIA



Mantequilla, vino blanco, cebolla cabezona blanca, tomate chonto, champiñones, porcini, queso doble crema, lechuga rúgula. Butter, white wine, white bulb onion, chonto tomato, mushrooms, porcini, double cream cheese, arugula lettuce.

42.900



PIZZAS DE TEMPORADA

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.	44.900
PORCINI & TARTUFO *RUBIA ORIGINAL 	Crema de trufa, queso doble crema Caqueta D.O., hongo Porcini, salsa pomodoro y burrata. Truffle cream, Caqueta D.O. double cream cheese, porcini mushroom, pomodoro sauce, and burrata.	61.900
GUANCIALE *IPA & APA 	Guanciale, chorizo vela picante, queso doble crema Caqueta D.O., salsa pomodoro y pimentón asado. Guanciale, spicy chorizo vela, Caqueta D.O. double cream cheese, pomodoro sauce and roasted bell pepper.	45.900

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.	36.900
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.	44.900
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.	36.900
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.	38.900
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.	50.900

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

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.

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.

35.900

PATRICK PEARSE

*APA & RUBIA



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

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.

29.900

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.

46.900

DUNDALK

(Tequeños)

*APA & RUBIA



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).

33.900

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.

79.900

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



**WILLIAM
BUTLER**

BURGERS Y SANDWICHES

FRIED CHICKEN SANDWICH

*IPA, APA & WITBIER



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.

34.900

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.

29.900

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.

29.900

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.

38.900

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, polish 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, polish, 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



19.900

CHEDDAR

*RUBIA & APA



23.900

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.

15.900

COCTEL DE TEMPORADA



Margarita Patron

TEQUILA PATRÓN SILVER, TRIPLE SEC, LIMÓN, PIÑA, TAJÍN
PATRÓN SILVER TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME, PINEAPPLE, TAJÍN

45.900

COCTELES DEL PUB

MOJITO

CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ
CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDÍ

JARRA  119.900 37.900

MARGARITA

TEQUILA OLMECA, PIÑA, TRIPLE SEC, TAJÍN
TEQUILA OLMECA, PINEAPPLE, TRIPLE SEC AND TAJÍN

37.900

GIN & TONIC

CON GORDONS, TÓNICA, LIMÓN, ROMEO Y TORONJA
WITH GORDON'S, TONIC, LEMON, ROSEMARY AND GRAPEFRUIT

40.900

DEER AND BEER

SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA
JÄGERMEISTER SHOT + BEER

20.900

CYPRUS RUM

RON PEDRO MANDINGA SILVER, JEREZ Y SIROPE DE UVA
PEDRO MANDINGA SILVER RUM, SHERRY AND GRAPE SYRUP

44.900

LULO MULE

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

37.900

MEZCAL PALOMA

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

45.900

IRISH COFFEE | BEBIDA CALIENTE

CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON
COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY

30.900

DAIQUIRI DE MANGO

RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO
BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR

39.900

NEGRONI SBAGLIATO

VINO ESPUMOSO, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO
SPARKLING WINE, CAMPARI AND ROSSO VERMOUTH

39.900

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

19.900

SANGRÍA DEL PUB

SANGRÍA TRADICIONAL

JARRA 119.900 | COPA 31.900

DE VINO TINTO

VINO TINTO, SIROPE DE JAMAICA, MANZANA Y NARANJA
RED WINE, HIBISCUS SYRUP, APPLE, AND ORANGE

SHOTS DEL PUB

IRISH FLAG

WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS

17.900

BABY STOUT

LICOR DE CAFE Y BAILEYS

17.900



VIAJE DE AGUARDIENTE

INCLUYE

- Aguardiente Antioqueño
- Viche Monte Manglar
- Aguardiente Desquite

\$32.900

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	23.900	299.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	36.900	469.900
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	44.900	539.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	36.900	469.900
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	48.900	599.900
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASK	72.900	759.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	SOMETHING SPECIAL	18.900	199.900
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	18.900	199.900
	THE FAMOUS GROUSE	17.900	189.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL	28.900	379.900
	BUCHANAN'S	28.900	379.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	28.900	379.900
	OLD PARR	28.900	379.900
	DEWARS	28.900	379.900
	GRANT'S 12 AÑOS	28.900	379.900
BLENDED 13 YRS+ SCOTCH	CHIVAS EXTRA 13	30.900	419.900
	BUCHANAN'S MASTER	33.900	429.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS 18	59.900	619.900
	BUCHANAN'S	59.900	619.900
	CHIVAS REGAL MIZURANA	47.900	589.900
	BUCHANAN'S TWO SOULS	36.900	499.900
OTROS	JACK DANIEL'S	25.900	379.900

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	23.900	299.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	25.900	309.900
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	16.900	189.900
	ZACAPA 23	48.900	579.900
	LA HECHICERA	46.900	539.900
	ZACAPA AMBAR	25.900	329.900
	RON FLOR DE CAÑA (12 AÑOS)	29.900	409.900
	SANTA TERESA 1796	41.900	489.900
	DICTADOR 12 AÑOS	33.900	459.900
	BACARDI BLANCO	15.900	-
	PARCE 8 AÑOS	37.900	479.900
	VODKA	ABSOLUT	20.900
SMIRNOFF		20.900	249.900
GREY GOOSE		36.900	469.900
GINEBRA	GORDON'S	19.900	269.900
	TANQUERAY	27.900	349.900
	BOMBAY SAPPHIRE	27.900	359.900
	HENDRICK'S	41.900	499.900
	BULLDOG	30.900	379.900
TEQUILA	OLMECA BLANCO	18.900	239.900
	DON JULIO REPOSADO	46.900	588.900
	OLMECA REPOSADO	19.900	249.900
	DON JULIO 70	75.900	890.900
	ALTOS REPOSADO	36.900	419.900
	JIMADOR	20.900	279.900
	PATRON REPOSADO	46.900	589.900
	PATRON CRISTALINO	65.900	889.900
VICHE	MONTE MANGLAR	21.900	279.900
MEZCAL	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	40.900	559.900
	MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS	44.900	689.900
AGUARDIENTES	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	16.900	179.900
	DESQUITE	17.900	189.900
OTROS	BAILEY'S	17.900	169.900
	SMIRNOFF ICE	18.900	-
	JÄGERMEISTER	22.900	269.900
VINOS		COPA	BOTELLA
	NORTON DOC MALBEC VINO TINTO	36.900	179.900
	NORTON BARREL SELEC CHARDONAY VINO BLANCO	36.900	179.900

BEBIDAS FRÍAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS

LIMONADA / LEMONADE	7.300
GASEOSAS / SODAS	7.900
JUGOS NATURALES / JUICES	7.900
AGUA MANANTIAL / WATER	6.900
AGUA SIEMBRA / WATER	7.900
RED BULL	18.900
LA SODERÍA	8.000

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.

 [echandopola](#)  www.poladelpub.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, 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.