

# El Irish<sup>®</sup>

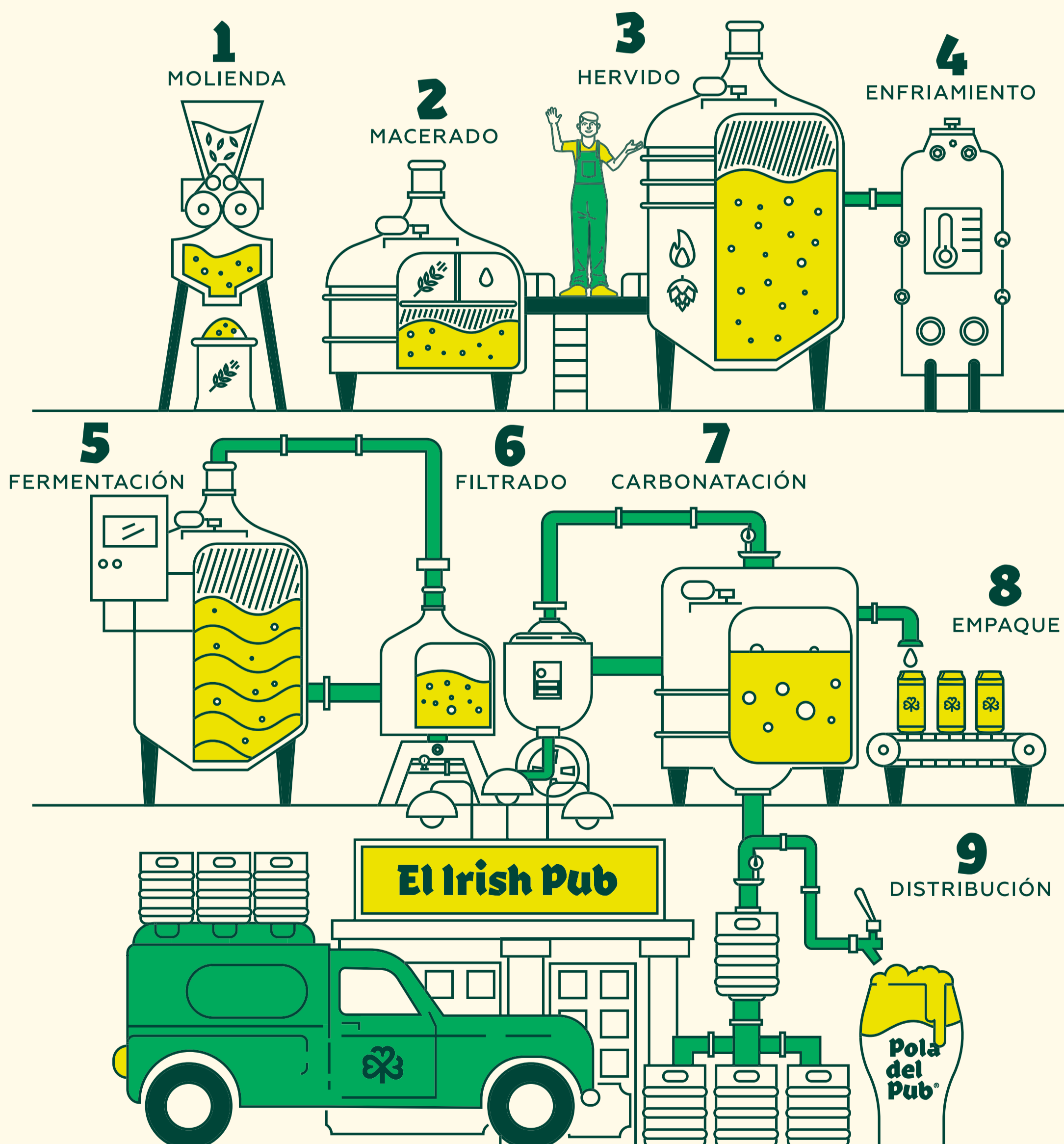
PUB & CERVECERÍA

• 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	<b>14.900</b>	<b>18.900</b>	<b>50.900</b>
 <b>AMERICAN PALE ALE (APA)</b> AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	<b>14.900</b>	<b>18.900</b>	<b>50.900</b>
 <b>TRIGO WITBIER</b> BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	<b>14.900</b>	<b>18.900</b>	<b>50.900</b>
 <b>INDIA PALE ALE (IPA)</b> INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72	<b>15.900</b>	<b>19.900</b>	<b>51.900</b>
 <b>COFFEE MILK STOUT</b> STOUT ABV 5.7% - IBU 18	<b>15.900</b>	<b>19.900</b>	<b>51.900</b>
 <b>TEMPORADA</b> SUJETA A DISPONIBILIDAD	<b>16.900</b>	<b>20.900</b>	<b>52.900</b>

### Germania®

VASO/COPA 

PINTA 

JARRA 

HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	<b>14.900</b>	<b>18.900</b>	<b>50.900</b>
--------------------------------	---------------	---------------	---------------

## INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA 

<b>HEINEKEN</b>	<b>16.900</b>
<b>HEINEKEN CERO</b>	<b>15.900</b>
<b>ERDINGER WEISSBIER</b>	<b>34.900</b>
<b>ERDINGER DUNKEL</b>	<b>34.900</b>
<b>ERDINGER PIKANTUS</b>	<b>35.900</b>
<b>ERDINGER SIN ALCOHOL</b>	<b>29.900</b>

## 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



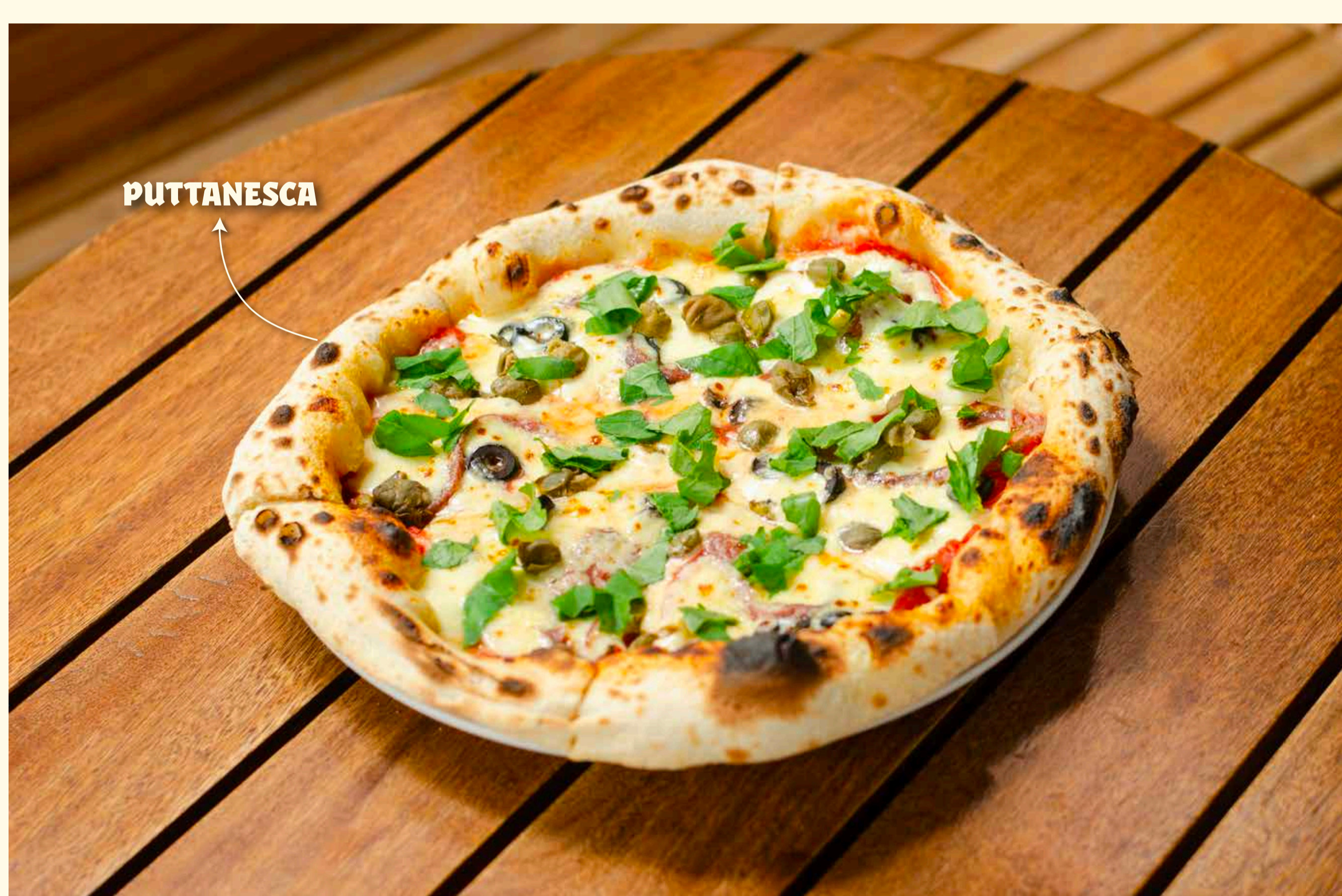
## CARBONARA

\*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



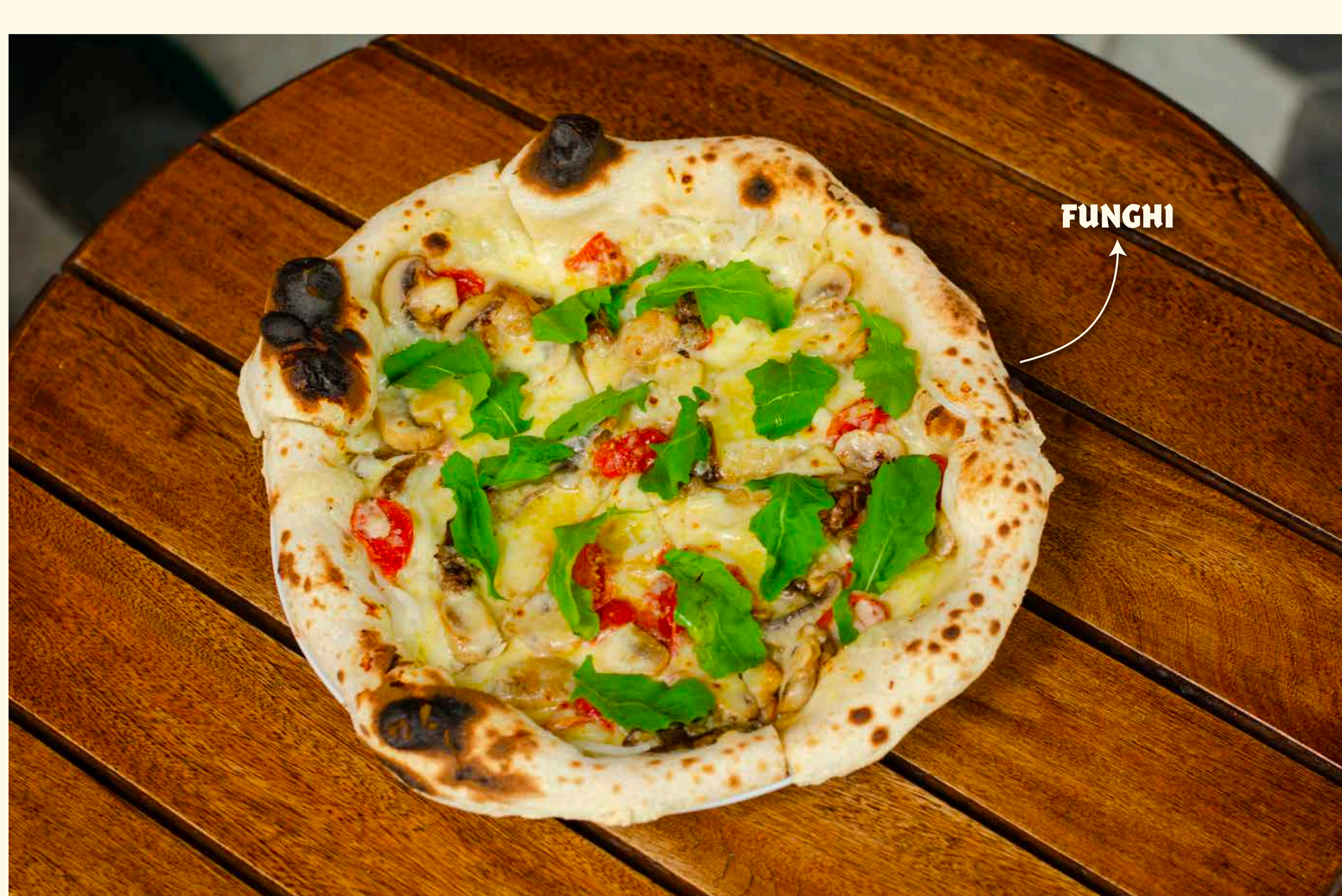
## PUTTANESCA

\*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

<b>VENTRICINA</b> <b>*RUBIA ORIGINAL</b> 	<b>Salami típico italiano, queso bocconcini, queso doble crema Caquetá D.O., salsa pomodoro, albahaca crocante.</b> Typical Italian salami, bocconcini cheese, double cream Caquetá D.O. cheese, pomodoro sauce, crispy basil.	<b>44.900</b>
<b>BURRATA &amp; TARTUFO</b> <b>*RUBIA ORIGINAL</b> 	<b>Crema de trufa, queso doble crema Caqueta D.O., hongo Porcini, salsa pomodoro y burrata.</b> Truffle cream, Caqueta D.O. double cream cheese, porcini mushroom, pomodoro sauce, and burrata.	<b>61.900</b>
<b>GUANCIALE</b> <b>*IPA &amp; APA</b> 	<b>Guanciale, chorizo vela picante, queso doble crema Caqueta D.O., salsa pomodoro y pimentón asado.</b> Guanciale, spicy chorizo vela, Caqueta D.O. double cream cheese, pomodoro sauce and roasted bell pepper.	<b>45.900</b>

## PIZZAS DEL PUB

<b>MARGARITA</b> <b>*RUBIA ORIGINAL</b> 	<b>Salsa pomodoro, albahaca, queso parmesano y queso doble crema Caqueta D.O.</b> Pomodoro sauce, basil, parmesan cheese, and double cream Caquetá D.O. cheese.	<b>36.900</b>
<b>CUATRO QUESOS</b> <b>*COFFEE MILK STOUT</b> 	<b>Queso parmesano, queso azul, queso tipo gouda y queso doble crema Caqueta D.O.</b> Parmesan cheese, blue cheese, gouda-type cheese, and double cream Caquetá D.O. cheese.	<b>44.900</b>
<b>HAWAIANA DEL PUB</b> <b>*RUBIA &amp; WITBIER</b> 	<b>Jamón de cerdo, piña confitada, queso doble crema Caqueta D.O., rúgula y salsa Stout balsámica.</b> Pork ham, candied pineapple, double cream Caquetá D.O. cheese, arugula, and balsamic Stout sauce.	<b>36.900</b>
<b>DIAVOLA</b> <b>*IPA &amp; APA</b> 	<b>Salsa pomodoro, salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema Caqueta D.O.</b> Pomodoro sauce, salami, pepperoni, jalapeños, and double cream Caquetá D.O. cheese.	<b>38.900</b>
<b>POLLO BBQ</b> <b>*APA</b> 	<b>Pollo desmechado, champiñones, salsa BBQ de la casa y queso doble crema Caqueta D.O.</b> Shredded chicken, mushrooms, house BBQ sauce, and double cream Caquetá D.O. cheese.	<b>37.900</b>
<b>IBÉRICA</b> <b>*IPA &amp; APA</b> 	<b>Jamón serrano, tomate confitado, queso doble crema Caquetá D.O., queso manchego, rúgula, pimentón asado y salsa pomodoro.</b> Serrano ham, candied tomato, double cream Caquetá D.O. cheese, manchego cheese, arugula, roasted bell pepper, and pomodoro sauce.	<b>50.900</b>

## 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



## VISA 500

Un viaje que evoca notas amargas y cítricas, simbolizando el camino de la migración. Encuentra el balance con un toque dulce que representa la esperanza, la resiliencia y el crecimiento personal a lo largo de esta experiencia.

PEDRO MANDINGA BLEND, CAMPARI, ZUMO DE LIMÓN, RASPADURA

39.900

## 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, ROMERO 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
<b>IRISH WHISKEY</b>	JAMESON IRISH WHISKEY	<b>23.900</b>	<b>299.900</b>
<b>SINGLE MALT SCOTCH</b>	THE GLENLIVET FOUNDERS	<b>36.900</b>	<b>469.900</b>
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	<b>44.900</b>	<b>539.900</b>
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	<b>36.900</b>	<b>469.900</b>
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	<b>48.900</b>	<b>599.900</b>
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASK	<b>72.900</b>	<b>759.900</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>
	THE FAMOUS GROUSE	<b>17.900</b>	<b>189.900</b>
<b>BLENDED 12 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS REGAL	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>
	BUCHANAN'S	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>
	OLD PARR	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>
	DEWARS	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>
	GRANT'S 12 AÑOS	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>
<b>BLENDED 13 YRS+ SCOTCH</b>	CHIVAS EXTRA 13	<b>30.900</b>	<b>419.900</b>
	BUCHANAN'S MASTER	<b>33.900</b>	<b>429.900</b>
<b>BLENDED 18 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS 18	<b>59.900</b>	<b>619.900</b>
	BUCHANAN'S	<b>59.900</b>	<b>619.900</b>
	CHIVAS REGAL MIZURANA	<b>47.900</b>	<b>589.900</b>
	BUCHANAN'S TWO SOULS	<b>36.900</b>	<b>499.900</b>
<b>OTROS</b>	JACK DANIEL'S	<b>25.900</b>	<b>379.900</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>48.900</b>	<b>579.900</b>
	LA HECHICERA	<b>46.900</b>	<b>539.900</b>
	ZACAPA AMBAR	<b>25.900</b>	<b>329.900</b>
	RON FLOR DE CAÑA (12 AÑOS)	<b>29.900</b>	<b>409.900</b>
	SANTA TERESA 1796	<b>41.900</b>	<b>489.900</b>
	DICTADOR 12 AÑOS	<b>33.900</b>	<b>459.900</b>
	BACARDI BLANCO	<b>15.900</b>	<b>-</b>
	PARCE 8 AÑOS	<b>37.900</b>	<b>479.900</b>
	<b>VODKA</b>	ABSOLUT	<b>20.900</b>
SMIRNOFF		<b>20.900</b>	<b>249.900</b>
GREY GOOSE		<b>36.900</b>	<b>469.900</b>
<b>GINEBRA</b>	GORDON'S	<b>19.900</b>	<b>269.900</b>
	TANQUERAY	<b>27.900</b>	<b>349.900</b>
	BOMBAY SAPPHIRE	<b>27.900</b>	<b>359.900</b>
	HENDRICK'S	<b>41.900</b>	<b>499.900</b>
	BULLDOG	<b>30.900</b>	<b>379.900</b>
<b>TEQUILA</b>	OLMECA BLANCO	<b>18.900</b>	<b>239.900</b>
	DON JULIO REPOSADO	<b>46.900</b>	<b>588.900</b>
	OLMECA REPOSADO	<b>19.900</b>	<b>249.900</b>
	DON JULIO 70	<b>75.900</b>	<b>890.900</b>
	ALTOS REPOSADO	<b>36.900</b>	<b>419.900</b>
	JIMADOR	<b>20.900</b>	<b>279.900</b>
	PATRON REPOSADO	<b>46.900</b>	<b>589.900</b>
	PATRON CRISTALINO	<b>65.900</b>	<b>889.900</b>
<b>VICHE</b>	MONTE MANGLAR	<b>21.900</b>	<b>279.900</b>
<b>MEZCAL</b>	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	<b>40.900</b>	<b>559.900</b>
	MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS	<b>44.900</b>	<b>689.900</b>
<b>AGUARDIENTES</b>	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	<b>16.900</b>	<b>179.900</b>
	DESQUITE	<b>17.900</b>	<b>189.900</b>
<b>OTROS</b>	BAILEY'S	<b>17.900</b>	<b>169.900</b>
	SMIRNOFF ICE	<b>18.900</b>	<b>-</b>
	JÄGERMEISTER	<b>22.900</b>	<b>269.900</b>
<b>VINOS</b>		COPA	BOTELLA
	NORTON DOC MALBEC VINO TINTO	<b>36.900</b>	<b>179.900</b>
	NORTON BARREL SELEC CHARDONAY VINO BLANCO	<b>36.900</b>	<b>179.900</b>

# 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](http://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](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.