

El Irish[®]

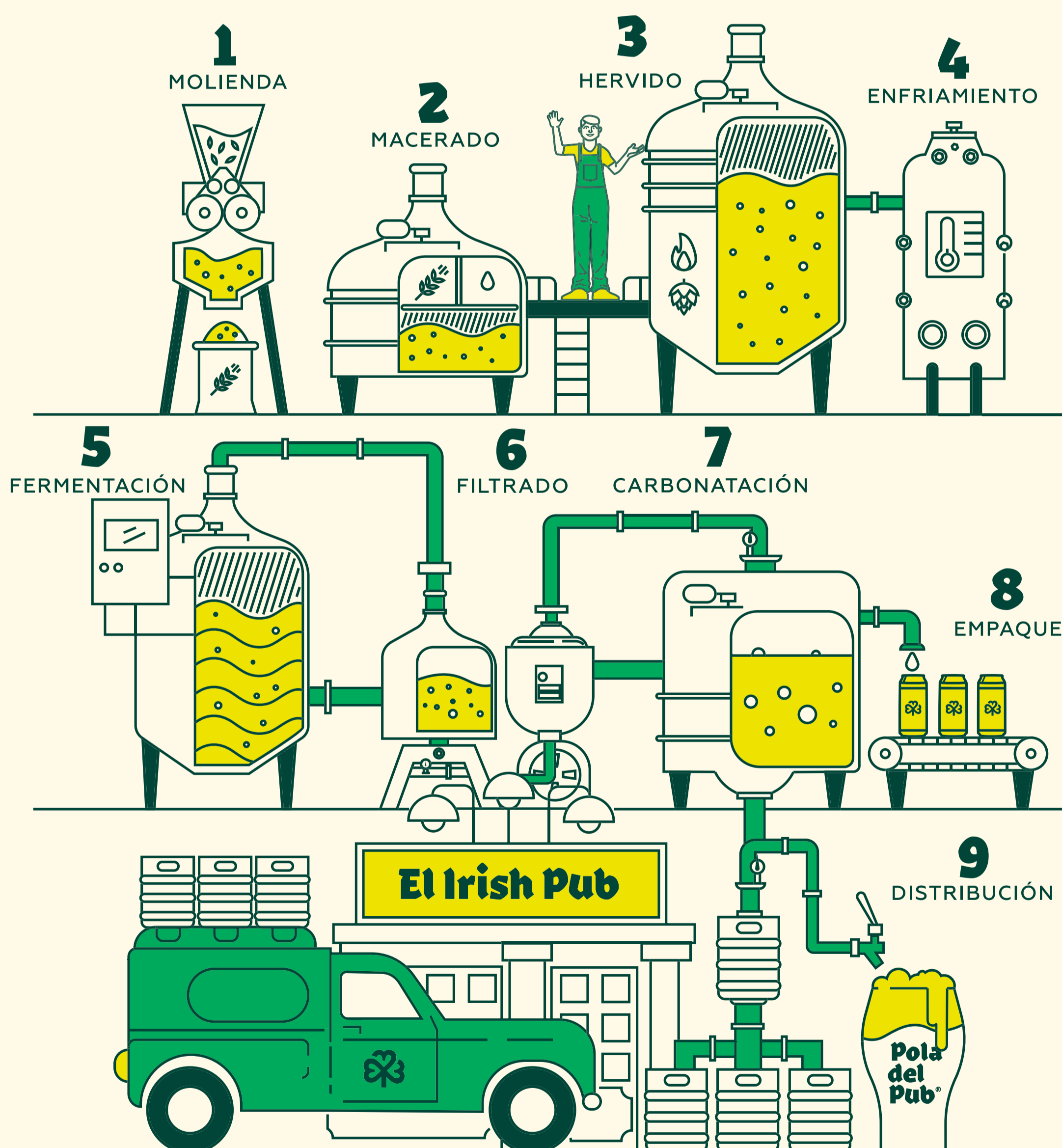
PUB & CERVECERÍA

• 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

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 **13.900** **17.900** **49.900**

 **AMERICAN PALE ALE (APA)**
AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42 **13.900** **17.900** **49.900**

 **TRIGO WITBIER**
BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14 **13.900** **17.900** **49.900**

 **INDIA PALE ALE (IPA)**
INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72 **14.900** **18.900** **50.900**

 **COFFEE MILK STOUT**
STOUT ABV 5.7% - IBU 18 **14.900** **18.900** **50.900**

 **TEMPORADA**
SUJETA A DISPONIBILIDAD **15.900** **19.900** **51.900**

Germania®

VASO/COPA 

PINTA 

JARRA 

HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20 **13.900** **17.900** **49.900**

INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA 

HEINEKEN **16.900**

HEINEKEN CERO **15.900**

ERDINGER WEISSBIER **32.900**

ERDINGER DUNKEL **32.900**

ERDINGER PIKANTUS **33.900**

ERDINGER SIN ALCOHOL **26.900**

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.**

SUNDAY ROAST



PICADA

PICADA

*RUBIA ORIGINAL



Morcilla y chorizo de cerdo artesanal acompañado de papitas criollas, ají casero y cascos de limón. Artisanal pork morcilla and chorizo with baby potatoes, homemade chili sauce, and lemon wedges.

59.900



CHORIPERRO

CHORIPERRO

*RUBIA & APA



Chorizo Choripanero CHOP, pan ciabatta artesanal, chimichurri de lulo, papa criolla y mantequilla. Chorizo Choripanero CHOP, artisan ciabatta bread, lulo chimichurri, potato and butter.

25.900



CHEESE BURGER

CHEESE BURGER

*RUBIA & APA



Carne molida, pan hamburguesa, cebolla cabeza roja, queso americano cheddar, tocineta, tomate Milano, lechuga romana, salsa mil islas, salsa Gravy Stout, guacamole, salsa de tomate y papa criolla. Ground beef, hamburger bun, red onion, cheddar American cheese, bacon, Roma tomato, Romaine lettuce, Thousand Island dressing, Stout Gravy sauce, guacamole, tomato sauce, and potato.

35.900



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.	42.900
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.	59.900
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.	42.900

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.	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 & 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.	34.900
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.	35.900
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.	35.900
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.	49.900

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.



WILLIAM BUTLER

¡NUEVO!

SANDWICHES

<p>WILLIAM BUTLER *WITBIER 🍷🍺</p>	<p>Sandwich de trucha ahumada cultivada en Guasca, Cundinamarca. En pan focaccia con mezcla de vegetales encurtidos y mayonesa, acompañado de papas chip y salsa de tomate. Smoked trout sandwich, farmed in Guasca, Cundinamarca. Served on focaccia bread with a mix of pickled vegetables and mayonnaise, with potato chips and ketchup.</p>	<p>39.900</p>
<p>BELFAST *APA 🍷</p>	<p>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.</p>	<p>39.900</p>
<p>GRILLED CHEESE *RUBIA ORIGINAL 🍷🍺</p>	<p>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.</p>	<p>28.900</p>



MICHAEL COLLINS

PICADAS

<p>OSCAR WILDE *RUBIA ORIGINAL 🍷</p>	<p>Morcilla y chorizo de cerdo artesanal acompañado de papitas criollas, ají casero y cascos de limón. Artisanal pork blood sausage and chorizo accompanied by baby potatoes, homemade chili sauce, and lemon wedges.</p>	<p>59.900</p>
<p>HUMMUS *RUBIA & APA 🍷🍺</p>	<p>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.</p>	<p>25.900</p>
<p>MICHAEL COLLINS *RUBIA & WITBIER 🍷🍺</p>	<p>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.</p>	<p>43.900</p>
<p>EMPANADAS HORNEADAS *RUBIA ORIGINAL 🍷🍺</p>	<p>Carne desmechada (en salsa criolla y maiz tierno), Chorizo (chorizo santarrosano en salsa criolla, con pimienta roja y ajo) y Capresse (queso doble crema, tomate y albaca) x3. Shredded beef (in criolla sauce and tender corn), Chorizo (Santarrosano chorizo in criolla sauce, with red pepper and garlic) and Capresse (double cream cheese, tomato and basil) x3.</p>	<p>31.800</p>

HOT DOG PERRO DEL PUB

<p>CELTIC HOT DOG *APA 🍷🍺</p>	<p>Pan de perro tradicional con ajonjolí, salchicha Koller con salsa dijon, mermelada de tocineta con cerveza Stout, acompañado con papas chips. Traditional hot dog bun with sesame seeds, Koller sausage with Dijon mustard, bacon jam with Stout beer, served with potato chips.</p>	<p>31.900</p>
--	---	----------------------

TORTA DE ALMOJABANA



DESSERTS POSTRES DEL PUB

TORTA DE ALMOJABANA *colo* 🌿 🍄 *COFFEE MILK STOUT

12.900

COCTEL DE TEMPORADA



TUMACO

INSPIRADO EN LA PERLA DEL PACÍFICO DE COLOMBIA, el cóctel TUMACO combina viche Monte Manglar, Ginebra Gordon's, limón, romero y azúcar para una experiencia refrescante y auténtica.

¡Pruébalo y siente el sabor del Pacífico en cada sorbo!

33.900

COCTELES DEL PUB

	JARRA 	
MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDI CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDI	102.900	34.900
GIN & TONIC CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES WITH GORDONS, TONIC AND LOCAL FRUITS		37.900
MARGARITA CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA CLASSIC / PASSION FRUIT WITH TEQUILA OLMECA		34.900
DEER AND BEER SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA JÄGERMEISTER SHOT + BEER		19.900
IRISH COFFEE Bebida caliente CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY		29.900
LULO MULE VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER		33.900
DAIQUIRI DE MANGO RON BACARDI, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR AND PEPPERMINT		34.900
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		12.900
PIÑA COLADA PULPA DE PIÑA FRESCA, RON BACARDÍ, FINEST CALL DE PIÑA		30.900
IRISH MULE WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE WHISKEY JAMESON, GINGER BEER AND GINGER SYRUP		37.900
MAI TAI MANDARINA BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA BACARDI, PANELA SYRUP, TANGERINE AND SODA		31.900
DISARONNO FIZZ DISARONNO, ZUMO DE LIMÓN Y TÓNICA. PÍDELO TAMBIÉN CON NUESTRA RUBIA ORIGINAL O AMERICAN PALE ALE. DISARONNO, LEMON JUICE AND TONIC. ASK FOR IT ALSO WITH OUR ORIGINAL BLONDE OR AMERICAN PALE ALE.		25.900
APEROL SPRITZ APEROL, VINO ESPUMOSO CINZANO, SODA Y NARANJA		24.900

SANGRÍAS DEL PUB

SANGRÍA DE LA CASA	JARRA 102.900	COPA 24.900
SIDRA DE MANZANA, GORDON'S, PIÑA Y ROMERO.		
SANGRÍA TRADICIONAL	JARRA 102.900	COPA 29.900
DE VINO TINTO INFUSIÓN DE MANZANA ROJA, FLOR DE JAMAICA, NARANJA Y LIMÓN DE VINO BLANCO INFUSIÓN DE LIMÓN, MANZANA VERDE, MANZANILLA Y LIMONARIA		

KITTY KIERNAN

TIGRE CELTA

IRISH FLAG

BABY STOUT



SHOTS DEL PUB

KITTY KIERNAN

LICOR DE MENTA, LICOR DE NARANJA Y BAILEYS

17.900

TIGRE CELTA

AMARETO Y WHISKEY JAMESON

17.900

IRISH FLAG

WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS

17.900

BABY STOUT

LICOR DE CAFE Y BAILEYS

17.900

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

LIT MANZANA VERDE- KIWI

355 ML

18.900

LIT FRAMBUESA-LIMÓN

355 ML

18.900

LIT ARÁNDANOS-CEREZA

355 ML

18.900



VIAJE DE AGUARDIENTE

INCLUYE

- Aguardiente Antioqueño
- Viche Monte Manglar
- Aguardiente Desquite

\$32.900

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	22.900	289.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	34.900	449.900
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	44.900	539.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	JOHNNIE WALKER RED LABEL	18.900	199.900
	THE FAMOUS GROUSE	17.900	189.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	BUCHANAN'S	27.900	369.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	27.900	369.900
OTROS	JACK DANIEL'S	27.900	369.900
	BULLEIT BOURBON	27.900	369.900

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
RONES	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	15.900	169.900
	BACARDÍ BLANCO	15.900	-
VODKA	ABSOLUT	19.900	239.900
GINEBRA	GORDON'S	18.900	249.900
	TANQUERAY	26.900	339.900
TEQUILA	OLMECA REPOSADO	18.900	239.900
VICHE	MONTE MANGLAR	19.900	259.900
AGUARDIENTES	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	15.900	169.900
	DESQUITE	15.900	169.900
OTROS	JÄGERMEISTER	21.900	259.900
VINOS	SANTA RITA	25.900	129.900

BEBIDAS FRÍAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS

LIMONADA / LEMONADE	6.900
GASEOSAS / SODAS	7.200
JUGOS NATURALES / JUICES	7.300
AGUA NATURA / WATER	4.900
AGUA SIEMBRA / WATER	7.200
RED BULL	16.900
LA SODERÍA	8.000
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.

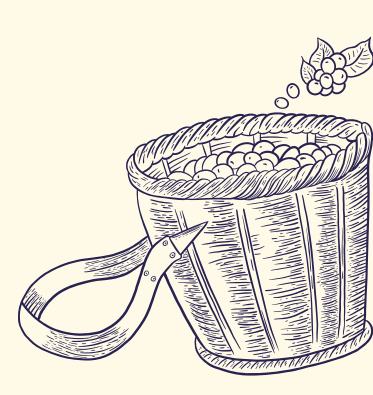


colo

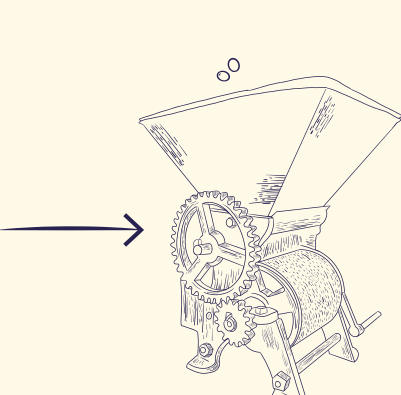
COFFEE ROASTERS

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!



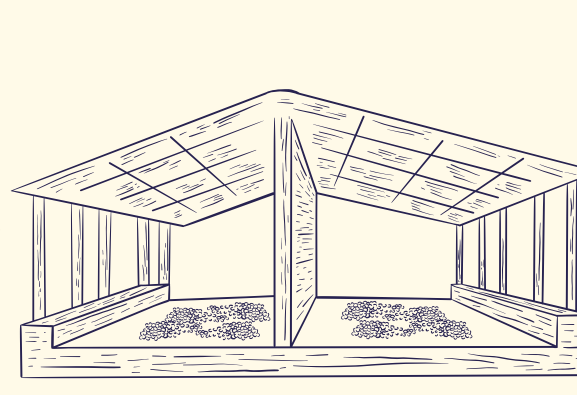
1. Cosecha



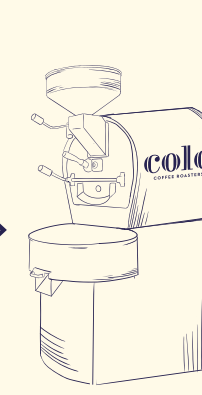
2. Despulpado



3. Lavado



4. Secado



5. Tostión

BEBIDAS CALIENTES

CAPPUCCINO/LATTE	5.900
AMERICANO	4.900
ESPRESSO / MACCHIATO	4.900
AROMÁTICA / TÉ CALIENTE	5.900



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