

# El Irish<sup>®</sup>

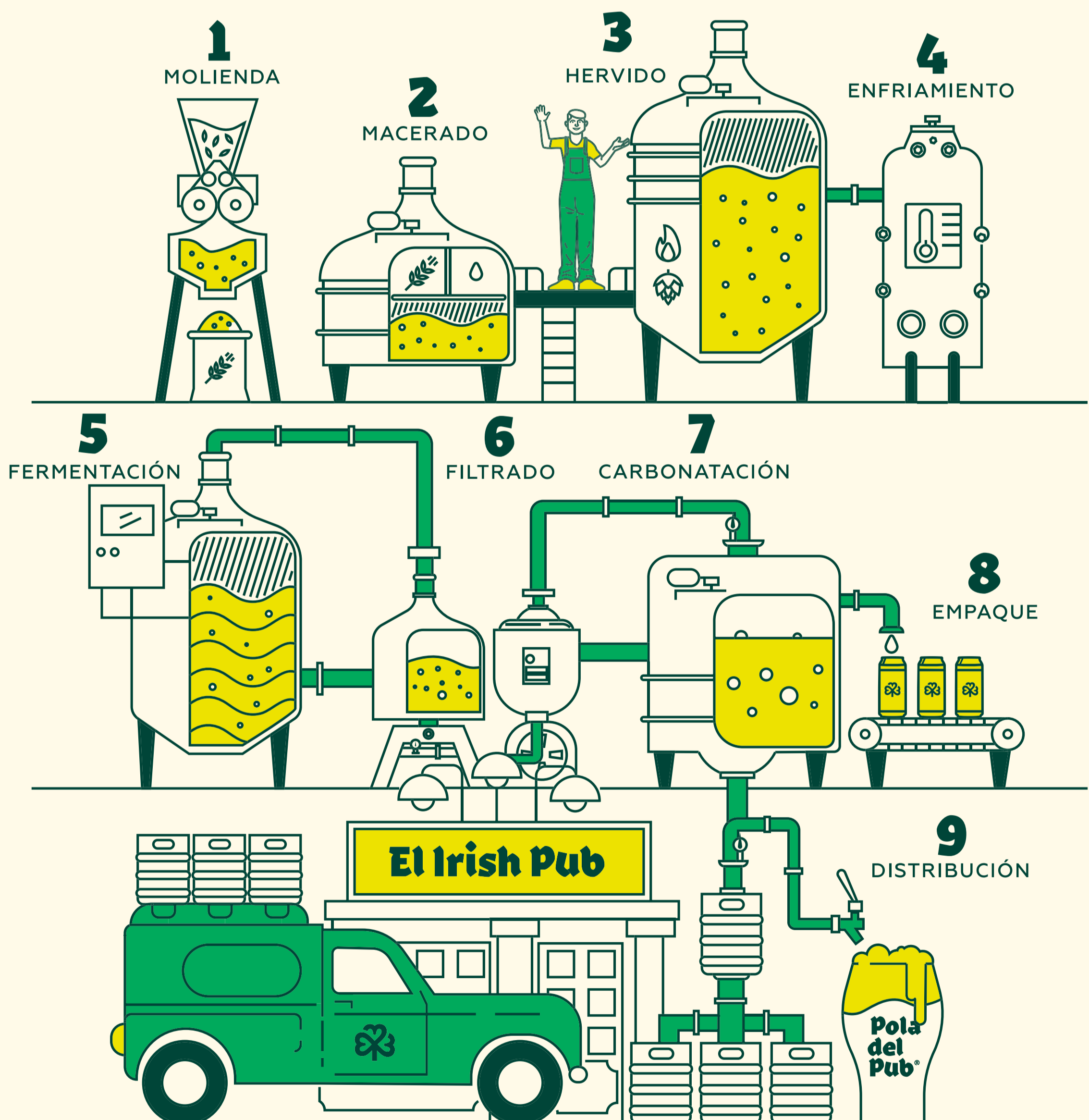
PUB & CERVECERÍA

• BOGOTÁ DC - COLOMBIA •

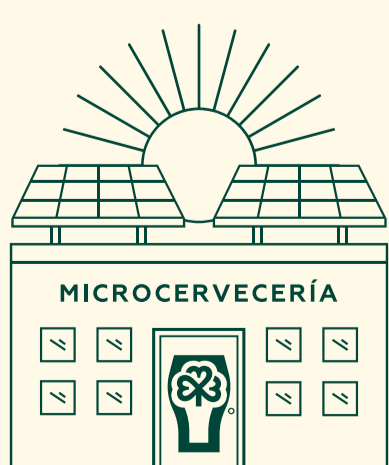
Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

**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>13.900</b>	<b>17.900</b>	<b>49.900</b>
 <b>AMERICAN PALE ALE (APA)</b> AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	<b>13.900</b>	<b>17.900</b>	<b>49.900</b>
 <b>TRIGO WITBIER</b> BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	<b>13.900</b>	<b>17.900</b>	<b>49.900</b>
 <b>INDIA PALE ALE (IPA)</b> INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72	<b>14.900</b>	<b>18.900</b>	<b>50.900</b>
 <b>COFFEE MILK STOUT</b> STOUT ABV 5.7% - IBU 18	<b>14.900</b>	<b>18.900</b>	<b>50.900</b>
 <b>TEMPORADA</b> SUJETA A DISPONIBILIDAD	<b>15.900</b>	<b>19.900</b>	<b>51.900</b>

### Germania®

VASO/COPA 

PINTA 

JARRA 

HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	<b>13.900</b>	<b>17.900</b>	<b>49.900</b>
--------------------------------	---------------	---------------	---------------

## INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA 

<b>HEINEKEN</b>	<b>16.900</b>
<b>HEINEKEN CERO</b>	<b>15.900</b>
<b>ERDINGER WEISSBIER</b>	<b>32.900</b>
<b>ERDINGER DUNKEL</b>	<b>32.900</b>
<b>ERDINGER PIKANTUS</b>	<b>33.900</b>
<b>ERDINGER SIN ALCOHOL</b>	<b>26.900</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.**



## PICADAS

### 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).

31.900

### 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 house honey mustard.

28.900

### 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.

32.900

### 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

### THE PUB

(2-3 personas)

\*IPA & APA



Dedos de pollo apanados, pinchos de lomo de ganadería certificada con cebolla y pimentón, triángulos de queso doble crema Caquetá D.O. apanados, 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, breaded double cream Caquetá D.O. cheese triangles, BBQ chicken wings, served with pub fries, ketchup, and house honey mustard.

76.900

### 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.

43.900

### 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.

26.900

### 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



**WILLIAM  
BUTLER**

**¡NUEVO!**

**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.

**39.900**

**BURGERS Y SANDWICHES**

**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.

**28.900**

**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.

**27.900**

**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.

**36.900**

**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.

**32.900**

**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 & 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, served with pub fries.

36.900

# PUB FRIES

## CLÁSICAS • CLASSIC

\*RUBIA & APA



18.900

## CHEDDAR

\*RUBIA & APA



20.900



**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.

**13.900**

# 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 	
<b>MOJITO</b> CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDÍ	102.900	34.900
<b>GIN &amp; TONIC</b> CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES WITH GORDONS, TONIC AND LOCAL FRUITS		37.900
<b>MARGARITA</b> CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA CLASSIC / PASSION FRUIT WITH TEQUILA OLMECA		34.900
<b>DEER AND BEER</b> SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA JÄGERMEISTER SHOT + BEER		19.900
<b>IRISH COFFEE</b>   Bebida caliente CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY		29.900
<b>LULO MULE</b> VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER		33.900
<b>DAIQUIRI DE MANGO</b> RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR AND PEPPERMINT		34.900
<b>MOCKTAIL SIN LICOR</b> VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		12.900
<b>PIÑA COLADA</b> PULPA DE PIÑA FRESCA, RON BACARDÍ, FINEST CALL DE PIÑA		31.900
<b>IRISH MULE</b> WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE WHISKEY JAMESON, GINGER BEER AND GINGER SYRUP		37.900
<b>MAI TAI MANDARINA</b> BACARDÍ, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA BACARDÍ, PANELA SYRUP, TANGERINE AND SODA		31.900
<b>DISARONNO FIZZ</b> DISARONNO, LIMÓN Y TÓNICA. PRUÉBALO TAMBIÉN CON POLA DEL PUB. DISARONNO, LEMON AND TONIC. TRY IT WITH BEER.		25.900
<b>APEROL SPRITZ</b> APEROL, VINO ESPUMOSO CINZANO, SODA Y NARANJA		24.900

## SANGRÍAS DEL PUB

<b>SANGRÍA DE LA CASA</b>	JARRA 102.900	COPA 24.900
SIDRA DE MANZANA, GORDON'S, PIÑA Y ROMERO.		
<b>SANGRÍA TRADICIONAL</b>	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
<b>IRISH WHISKEY</b>	JAMESON IRISH WHISKEY	<b>22.900</b>	<b>289.900</b>
<b>SINGLE MALT SCOTCH</b>	THE GLENLIVET FOUNDERS	<b>34.900</b>	<b>449.900</b>
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	<b>44.900</b>	<b>539.900</b>
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	<b>34.900</b>	<b>449.900</b>
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASK	<b>69.900</b>	<b>699.900</b>
<b>BLENDED 8 YRS SCOTCH</b>	SOMETHING SPECIAL	<b>17.900</b>	<b>189.900</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>27.900</b>	<b>369.900</b>
	BUCHANAN'S	<b>27.900</b>	<b>369.900</b>
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	<b>27.900</b>	<b>369.900</b>
	OLD PARR	<b>27.900</b>	<b>369.900</b>
	DEWARS	<b>27.900</b>	<b>369.900</b>
	GRANT'S 12 AÑOS	<b>27.900</b>	<b>369.900</b>
<b>BLENDED 13 YRS+ SCOTCH</b>	CHIVAS EXTRA 13	<b>30.900</b>	<b>419.900</b>
	BUCHANAN'S MASTER	<b>30.900</b>	<b>419.900</b>
<b>BLENDED 18 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS 18	<b>57.900</b>	<b>599.900</b>
	BUCHANAN'S 18	<b>57.900</b>	<b>599.900</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>369.900</b>
	BULLEIT BOURBON	<b>27.900</b>	<b>369.900</b>

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
<b>RONES</b>	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	<b>21.900</b>	<b>289.900</b>
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	<b>23.900</b>	<b>299.900</b>
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	<b>15.900</b>	<b>169.900</b>
	ZACAPA 23	<b>45.900</b>	<b>559.900</b>
	LA HECHICERA	<b>44.900</b>	<b>519.900</b>
	ZACAPA AMBAR	<b>23.900</b>	<b>319.900</b>
	RON FLOR DE CAÑA (12 AÑOS)	<b>28.900</b>	<b>399.900</b>
	SANTA TERESA 1796	<b>39.900</b>	<b>489.900</b>
	BACARDÍ BLANCO	<b>15.900</b>	<b>-</b>
	<b>VODKA</b>	ABSOLUT	<b>19.900</b>
SMIRNOFF		<b>19.900</b>	<b>239.900</b>
<b>GINEBRA</b>	BEEFEATER	<b>25.900</b>	<b>359.900</b>
	GORDON'S	<b>18.900</b>	<b>249.900</b>
	TANQUERAY	<b>26.900</b>	<b>339.900</b>
	HENDRICKS	<b>39.900</b>	<b>489.900</b>
	BOMBAY SAPPHIRE	<b>25.900</b>	<b>349.900</b>
	BULLDOG	<b>28.900</b>	<b>369.900</b>
<b>TEQUILA</b>	OLMECA BLANCO	<b>17.900</b>	<b>229.900</b>
	DON JULIO REPOSADO	<b>42.900</b>	<b>568.900</b>
	OLMECA REPOSADO	<b>18.900</b>	<b>239.900</b>
	DON JULIO 70	<b>72.900</b>	<b>890.900</b>
	ALTOS REPOSADO	<b>34.900</b>	<b>399.900</b>
	JIMADOR	<b>19.900</b>	<b>259.900</b>
	PATRON REPOSADO	<b>42.900</b>	<b>589.900</b>
	TEQUILA PATRON CRISTALINO	<b>59.900</b>	<b>889.900</b>
<b>VICHE</b>	MONTE MANGLAR	<b>19.900</b>	<b>259.900</b>
<b>MEZCAL</b>	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	<b>38.900</b>	<b>549.900</b>
	MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS	<b>44.900</b>	<b>689.900</b>
<b>AGUARDIENTES</b>	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	<b>15.900</b>	<b>169.900</b>
	DESQUITE	<b>15.900</b>	<b>169.900</b>
<b>OTROS</b>	BAILEY'S	<b>16.900</b>	<b>169.900</b>
	SMIRNOFF ICE	<b>17.900</b>	<b>-</b>
	JÄGERMEISTER	<b>21.900</b>	<b>259.900</b>
<b>VINOS</b>	COPA		
	MONTES SANTA RITA	<b>33.900</b> <b>25.900</b>	<b>159.900</b> <b>129.900</b>

## 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 LATA 330ML / 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.

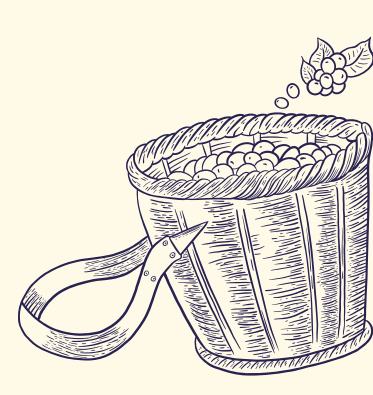


# colo

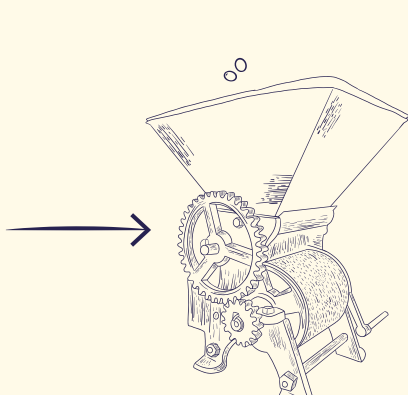
COFFEE ROASTERS

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!**



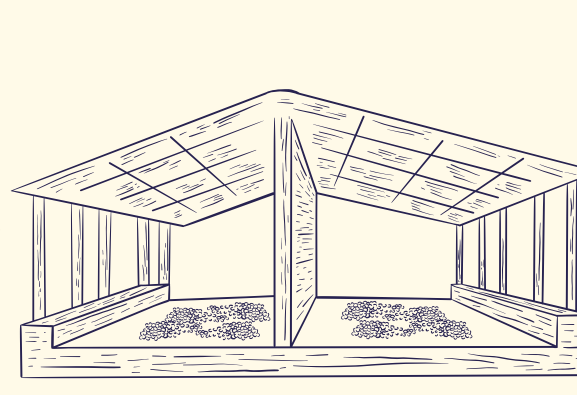
1. Cosecha



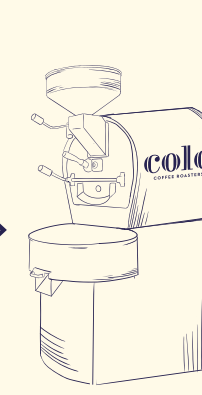
2. Despulpado



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