

# El Irish<sup>®</sup>

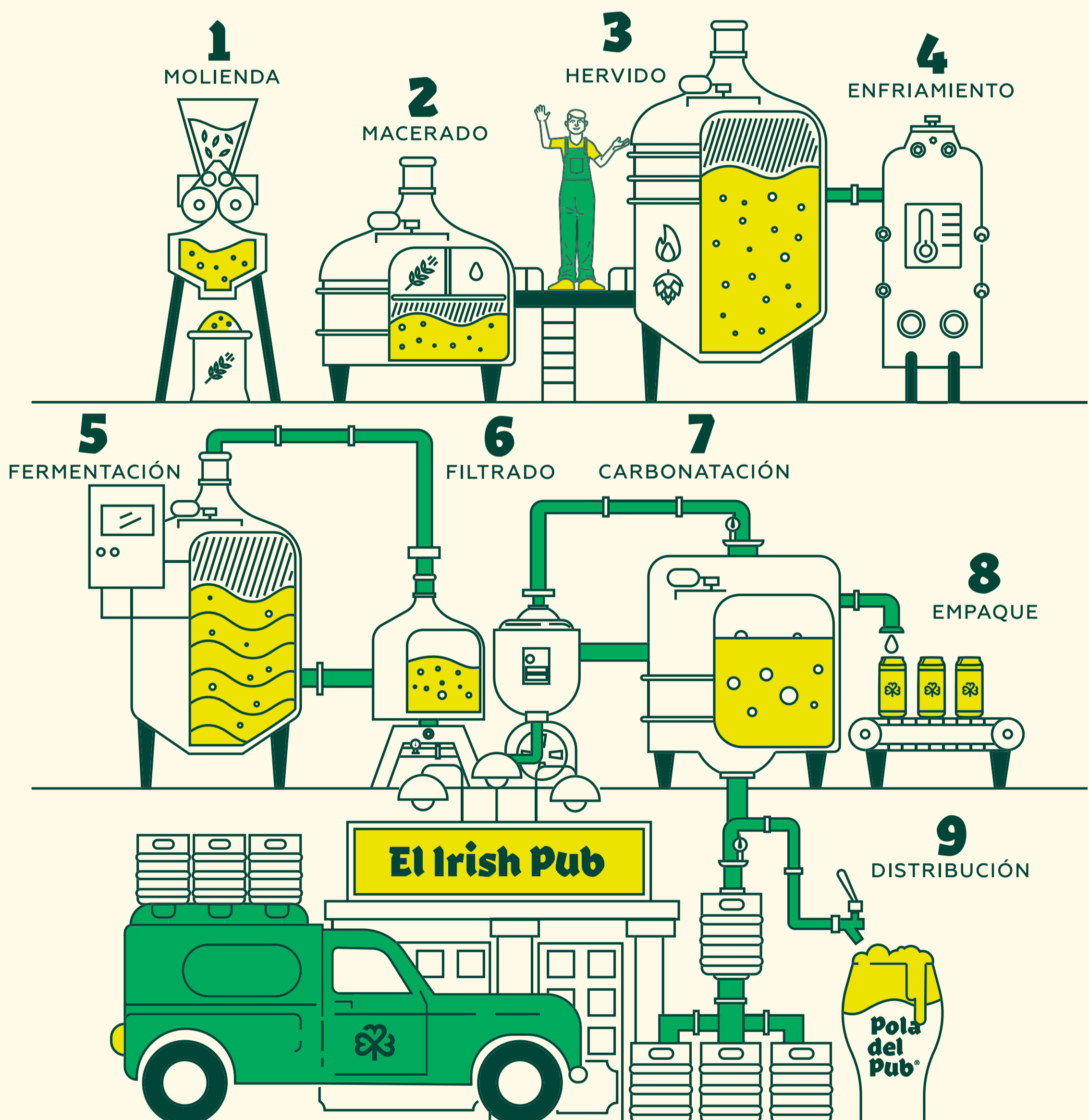
PUB & CERVECERÍA

• 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 CO<sub>2</sub>** 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)

## Pola del Pub LA CERVEZA DEL IRISH

	VASO/COPA 	PINTA 	JARRA 
 <b>RUBIA ORIGINAL</b> GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	12.900	16.900	48.900
 <b>AMERICAN PALE ALE (APA)</b> AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	12.900	16.900	48.900
 <b>TRIGO WITBIER</b> BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	12.900	16.900	48.900
 <b>INDIA PALE ALE (IPA)</b> INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	13.900	17.900	49.900
 <b>COFFEE MILK STOUT</b> STOUT ABV 5.7% - IBU 18	13.900	17.900	49.900
 <b>TEMPORADA</b> SUJETA A DISPONIBILIDAD	14.900	18.900	50.900

## INVITADAS NACIONALES

	VASO/COPA 	PINTA 	JARRA 
HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	12.900	16.900	48.900

## INVITADAS INTERNACIONALES

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



## 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).

29.900

### 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 & IPA00



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.

27.900

### THE PUB

(3-4 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.

74.900

### 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.

41.900

### 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.

24.900

### 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



## 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.

27.900

### 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.

25.900

### 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.

35.900

### 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 leg, double cream cheese, and Caquetá D.O. butter, house chipotle sauce, jalapeños, and guacamole, with pub fries.

31.900

## 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, served with pub fries.

34.900

# PUB FRIES

## CLÁSICAS • CLASSIC

\*RUBIA & APA



17.900

## CHEDDAR

\*RUBIA & APA



19.900

**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

99.900

33.900

### GIN & TONIC

CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES  
WITH GORDONS, TONIC AND LOCAL FRUITS

36.900

### MARGARITA

CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA  
CLASSIC / PASSION FRUIT WITH TEQUILA OLMECA

33.900

### DEER AND BEER

SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA  
JÄGERMEISTER SHOT + BEER

17.900

### IRISH COFFEE | Bebida caliente

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

28.900

### LULO MULE

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

32.900

### DAIQUIRI DE MANGO

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

33.900

### MOCKTAIL SIN LICOR

VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE

12.900

### PIÑA COLADA

BACARDI Y HELADO DE VAINILLA

28.900

### IRISH MULE

WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE  
WHISKEY JAMESON, GINGER BEER AND GINGER SYRUP

35.900

### MAI TAI MANDARINA

BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA  
BACARDI, PANELA SYRUP, TANGERINE AND SODA

30.900

### DISARONNO FIZZ

DISARONNO, ZUMO DE LIMÓN Y TÓNICA. PÍDELO TAMBIÉN CON NUESTRA  
RUBIA ORIGINAL O AMERICAN PALE ALE.

25.900

DISARONNO, LEMON JUICE AND TONIC. ASK FOR IT ALSO WITH OUR ORIGINAL BLONDE  
OR AMERICAN PALE ALE.

## SANGRÍAS DEL PUB

### SANGRÍA DE LA CASA

COPA 24.900

SIDRA DE MANZANA, GORDON'S, PIÑA Y ROMERO.

### SANGRÍA TRADICIONAL

JARRA 99.900

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	21.900	279.900
<b>SINGLE MALT SCOTCH</b>	THE GLENLIVET FOUNDERS	34.900	439.900
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	44.900	539.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	34.900	439.900
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASK	75.900	999.900
<b>BLENDED 8 YRS SCOTCH</b>	SOMETHING SPECIAL	17.900	189.900
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	18.900	199.900
	THE FAMOUS GROUSE	17.900	189.900
<b>BLENDED 12 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS REGAL	26.900	369.900
	BUCHANAN'S	26.900	369.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	26.900	369.900
	OLD PARR	26.900	369.900
	DEWARS	26.900	369.900
<b>BLENDED 13 YRS+ SCOTCH</b>	CHIVAS EXTRA 13	29.900	419.900
	BUCHANAN'S MASTER	29.900	419.900
<b>BLENDED 18 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS REGAL MIZURANA	46.900	589.900
	CHIVAS 18	55.900	599.900
	BUCHANAN'S 18	55.900	599.900
	BUCHANAN'S TWO SOULS	36.900	499.900
<b>OTROS</b>	JACK DANIEL'S	26.900	369.900
	BULLEIT BOURBON	26.900	369.900

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
<b>RONES</b>	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	19.900	259.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	21.900	279.900
	LA HECHICERA	39.900	489.900
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	14.900	169.900
	SANTA TERESA 1796	39.900	489.900
	ZACAPA 23	39.900	489.900
	ZACAPA AMBAR	21.900	279.900
	BACARDÍ BLANCO	15.900	-
	RON FLOR DE CAÑA (12 AÑOS)	28.900	399.900
<b>VODKA</b>	ABSOLUT	18.900	239.900
	SMIRNOFF	18.900	239.900
<b>GINEBRA</b>	BEEFEATER	25.900	359.900
	GORDON'S	18.900	249.900
	TANQUERAY	24.900	339.900
	HENDRICKS	39.900	489.900
	BOMBAY SAPPHIRE	25.900	349.900
<b>TEQUILA</b>	OLMECA BLANCO	16.900	229.900
	OLMECA REPOSADO	18.900	239.900
	ALTOS REPOSADO	33.900	399.900
	DON JULIO REPOSADO	39.900	559.900
	JIMADOR	19.900	259.900
	DON JULIO 70	72.900	890.900
	PATRON REPOSADO	42.900	589.900
<b>VICHE</b>	MONTE MANGLAR	19.900	259.900
<b>MEZCAL</b>	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	38.900	549.900
<b>AGUARDIENTES</b>	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	14.900	159.900
	DESQUITE	15.900	169.900
<b>OTROS</b>	BAILEY'S	16.900	169.900
	SMIRNOFF ICE	14.900	-
	JÄGERMEISTER	20.900	259.900
<b>VINO MONTES SANTA RITA</b>		COPA	
		32.900 25.900	159.900 129.900

## BEBIDAS FRÍAS SIN LICOR

### JUGOS & GASEOSAS

LIMONADA / LEMONADE	6.900
GASEOSAS / SODAS	6.900
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	7.900

### 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.

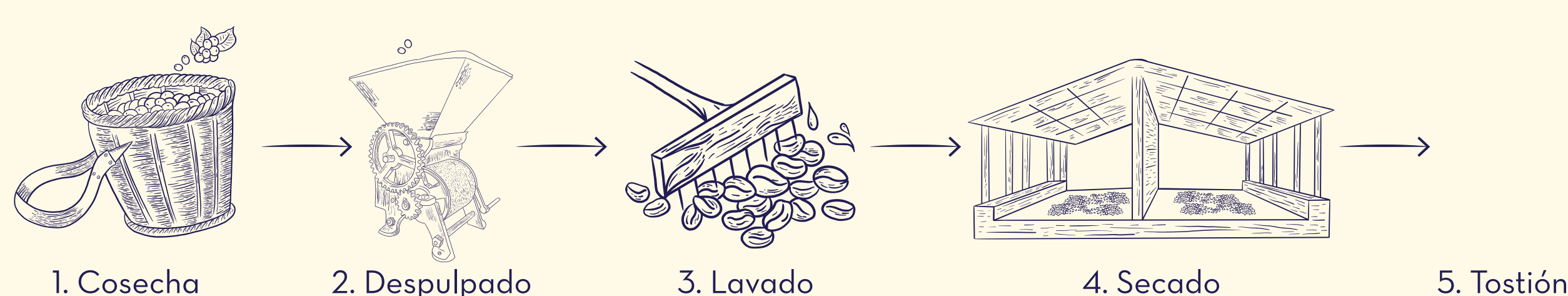


# colo

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!**



## BEBIDAS CALIENTES

CAPUCCINO/LATTE .....	5.300
AMERICANO .....	4.200
ESPRESSO / MACCHIATO .....	4.200
AROMÁTICA / TÉ CALIENTE .....	5.300



 [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 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 al número gratuito 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.