

El Irish[®]

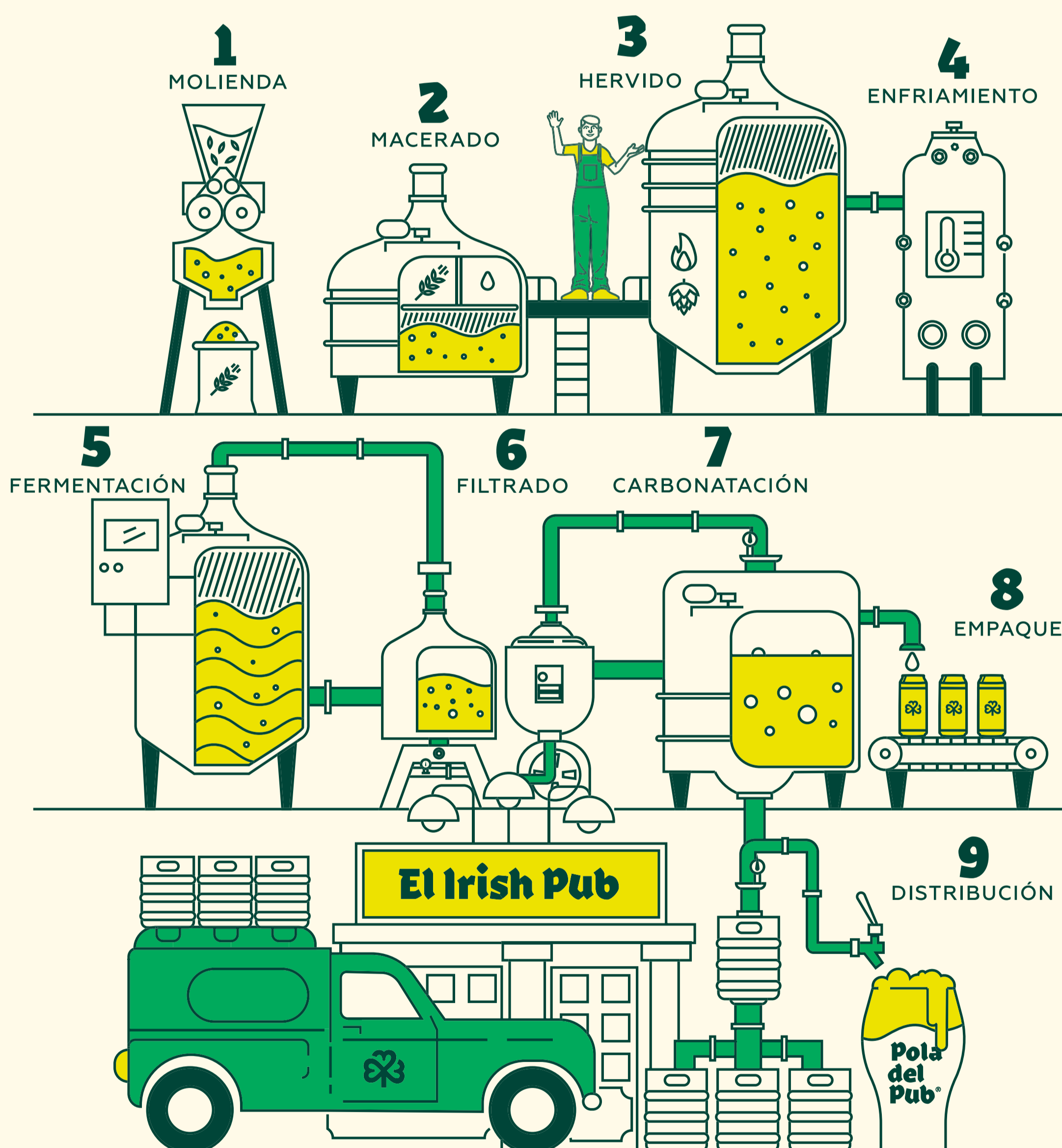
PUB & CERVECERÍA

• 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)

Pola del Pub LA CERVEZA DEL IRISH

| | VASO/COPA  | PINTA  | JARRA  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|  RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16 | 12.900 | 16.900 | 48.900 |
|  AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42 | 12.900 | 16.900 | 48.900 |
|  TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14 | 12.900 | 16.900 | 48.900 |
|  INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78 | 13.900 | 17.900 | 49.900 |
|  COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18 | 13.900 | 17.900 | 49.900 |
|  TEMPORADA 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  |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.**



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 & 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.

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

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 

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.
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

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 |
|-------------------------------|------------------------------|--------|---------|
| IRISH WHISKEY | JAMESON IRISH WHISKEY | 21.900 | 279.900 |
| SINGLE MALT SCOTCH | 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 |
| BLENDED 8 YRS SCOTCH | SOMETHING SPECIAL | 17.900 | 189.900 |
| | JOHNNIE WALKER RED LABEL | 18.900 | 199.900 |
| | THE FAMOUS GROUSE | 17.900 | 189.900 |
| BLENDED 12 YRS SCOTCH | 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 |
| BLENDED 13 YRS+ SCOTCH | CHIVAS EXTRA 13 | 29.900 | 419.900 |
| | BUCHANAN'S MASTER | 29.900 | 419.900 |
| BLENDED 18 YRS SCOTCH | 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 |
| OTROS | JACK DANIEL'S | 26.900 | 369.900 |
| | BULLEIT BOURBON | 26.900 | 369.900 |

| SPIRITS | | TRAGO | BOTELLA |
|-------------------------------|---------------------------------------|------------------|--------------------|
| RONES | 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 |
| VODKA | ABSOLUT | 18.900 | 239.900 |
| | SMIRNOFF | 18.900 | 239.900 |
| GINEBRA | 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 |
| TEQUILA | 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 |
| VICHE | MONTE MANGLAR | 19.900 | 259.900 |
| MEZCAL | MEZCAL DEL MAGUEY VIDA | 38.900 | 549.900 |
| AGUARDIENTES | AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO | 14.900 | 159.900 |
| | DESQUITE | 15.900 | 169.900 |
| OTROS | BAILEY'S | 16.900 | 169.900 |
| | SMIRNOFF ICE | 14.900 | - |
| | JÄGERMEISTER | 20.900 | 259.900 |
| VINO MONTES SANTA RITA | | 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.

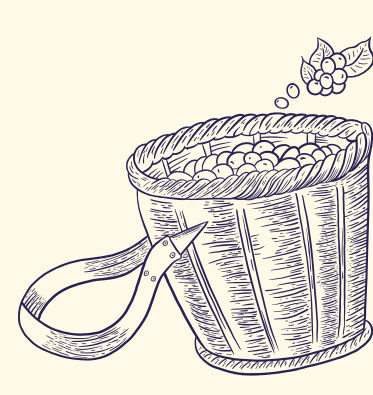


colo

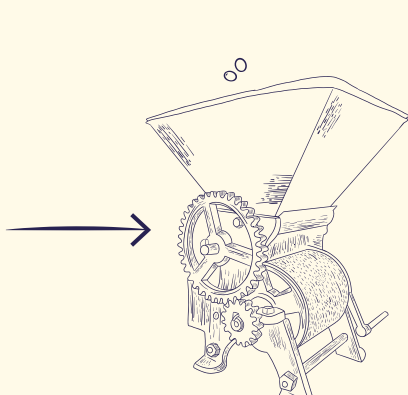
COFFEE ROASTERS

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!



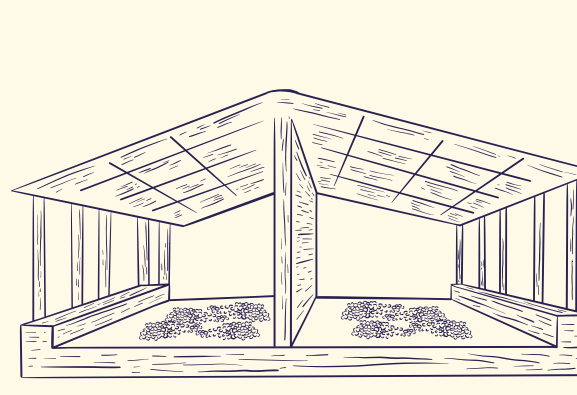
1. Cosecha



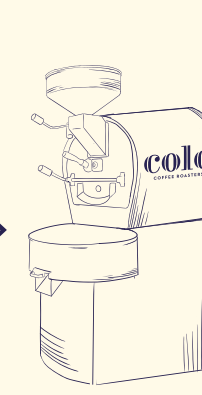
2. Despulpado



3. Lavado



4. Secado



5. Tostión

BEBIDAS CALIENTES

| | |
|-------------------------------|-------|
| CAPUCCINO/LATTE | 5.300 |
| AMERICANO | 4.200 |
| ESPRESSO / MACCHIATO | 4.200 |
| AROMÁTICA / TÉ CALIENTE | 5.300 |



 [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 la 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.