

El Irish[®]

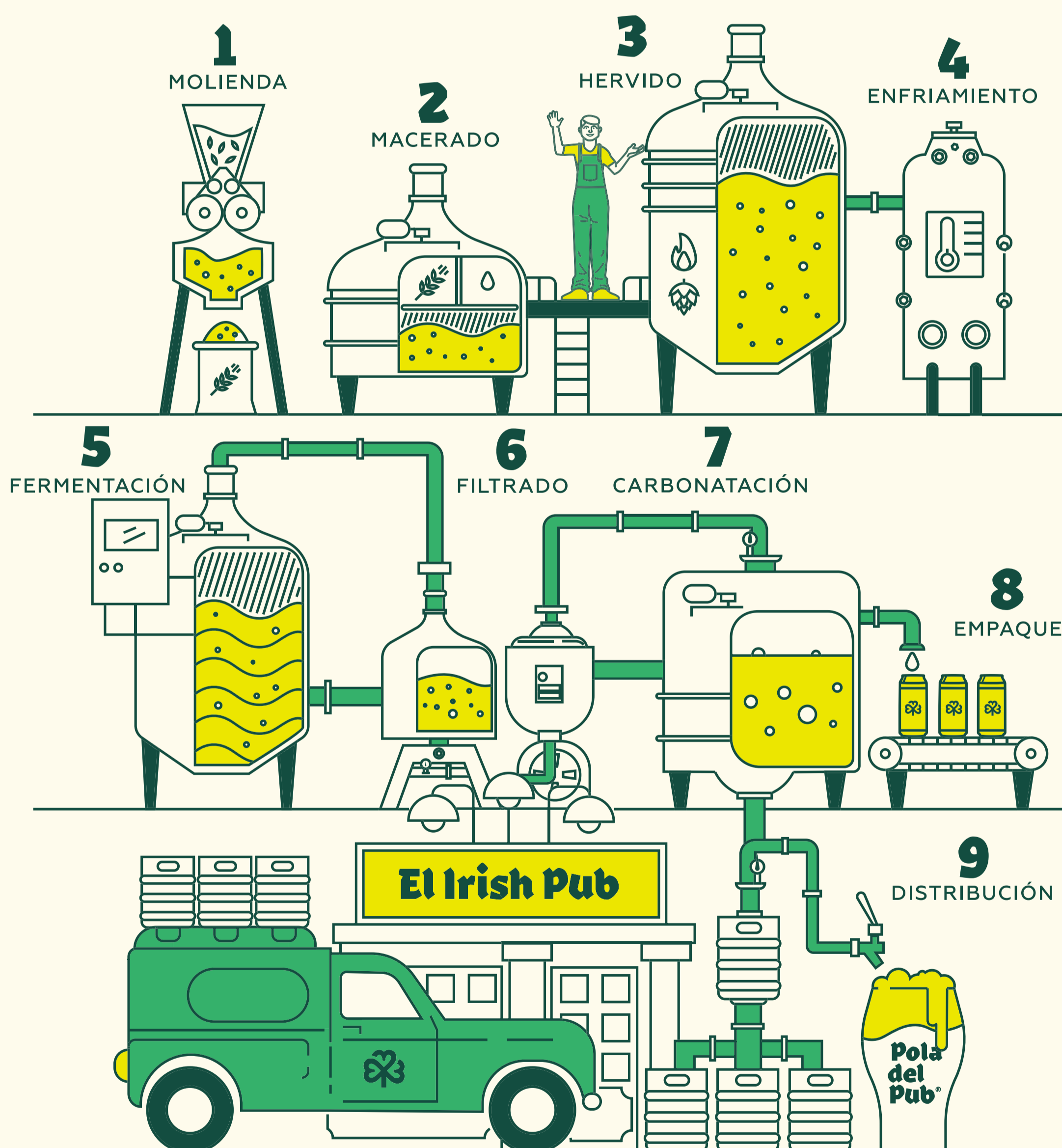
PUB & CERVECERÍA

• 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

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 

 RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	14.900	18.900	50.900
 AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	14.900	18.900	50.900
 TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	14.900	18.900	50.900
 INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72	15.900	19.900	51.900
 COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	15.900	19.900	51.900
 TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	16.900	20.900	52.900

Germania®

VASO/COPA 

PINTA 

JARRA 

HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	14.900	18.900	50.900
--------------------------------	---------------	---------------	---------------

INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA 

HEINEKEN	16.900
HEINEKEN CERO	15.900
ERDINGER WEISSBIER	34.900
ERDINGER DUNKEL	34.900
ERDINGER PIKANTUS	35.900
ERDINGER SIN ALCOHOL	29.900

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.**



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.	44.900
BURRATA & 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.	61.900
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.	45.900

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.	36.900
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.	44.900
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 balsamic Stout sauce.	36.900
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.	38.900
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.	37.900
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.	50.900

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

WILLIAM BUTLER

*WITBIER



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.

40.900

BELFAST

*APA



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.

39.900

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



MICHAEL COLLINS

PICADAS

OSCAR WILDE

*RUBIA ORIGINAL



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

65.900

HUMMUS

*RUBIA & APA



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.

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

EMPANADAS HORNEADAS

*RUBIA ORIGINAL



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.

31.800

HOT DOG PERRO DEL PUB

CELTIC HOT DOG

*APA



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.

33.900

TORTA DE ALMOJABANA



DESSERTS POSTRES DEL PUB

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

14.900

COCTEL DE TEMPORADA



Margarita Patron

TEQUILA PATRÓN SILVER, TRIPLE SEC, LIMÓN, PIÑA, TAJÍN
PATRÓN SILVER TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME, PINEAPPLE, TAJÍN

45.900

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
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	23.900	299.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	36.900	469.900
	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	28.900	379.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	28.900	379.900
OTROS	JACK DANIEL'S	25.900	379.900
	BULLEIT BOURBON	28.900	379.900

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
RONES	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	16.900	189.900
	BACARDÍ BLANCO	15.900	-
VODKA	ABSOLUT	20.900	249.900
GINEBRA	GORDON'S	19.900	269.900
	TANQUERAY	27.900	349.900
	BULLDOG	30.900	379.900
TEQUILA	OLMECA REPOSADO	19.900	249.900
VICHE	MONTE MANGLAR	21.900	279.900
MEZCAL	MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS	44.900	689.900
AGUARDIENTES	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	16.900	179.900
	DESQUITE	17.900	189.900
OTROS	JÄGERMEISTER	22.900	269.900
VINOS		COPA	BOTELLA
	NORTON DOC MALBEC VINO TINTO	36.900	179.900
	NORTON BARREL SELEC CHARDONAY VINO BLANCO	36.900	179.900

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 LATA 330ML / WATER	7.900
RED BULL	18.900
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

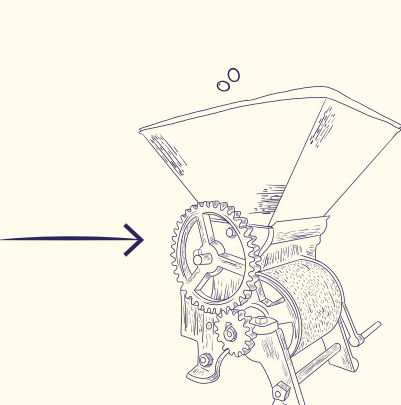
COFFEE ROASTERS

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!



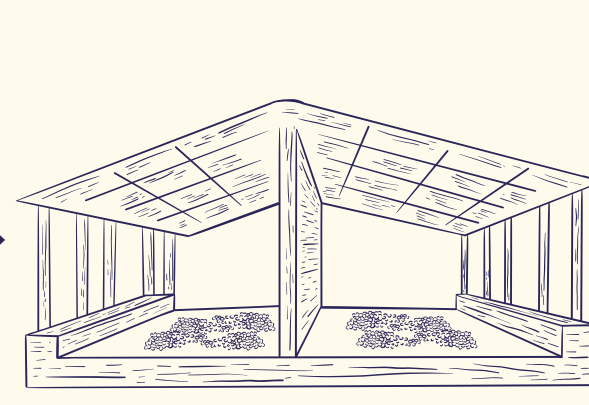
1. Cosecha



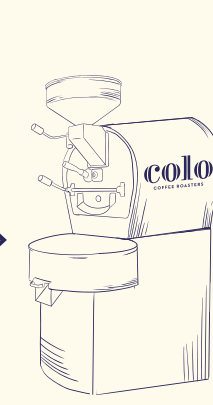
2. Despulpado



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 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, 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.