

# El Irish<sup>®</sup>

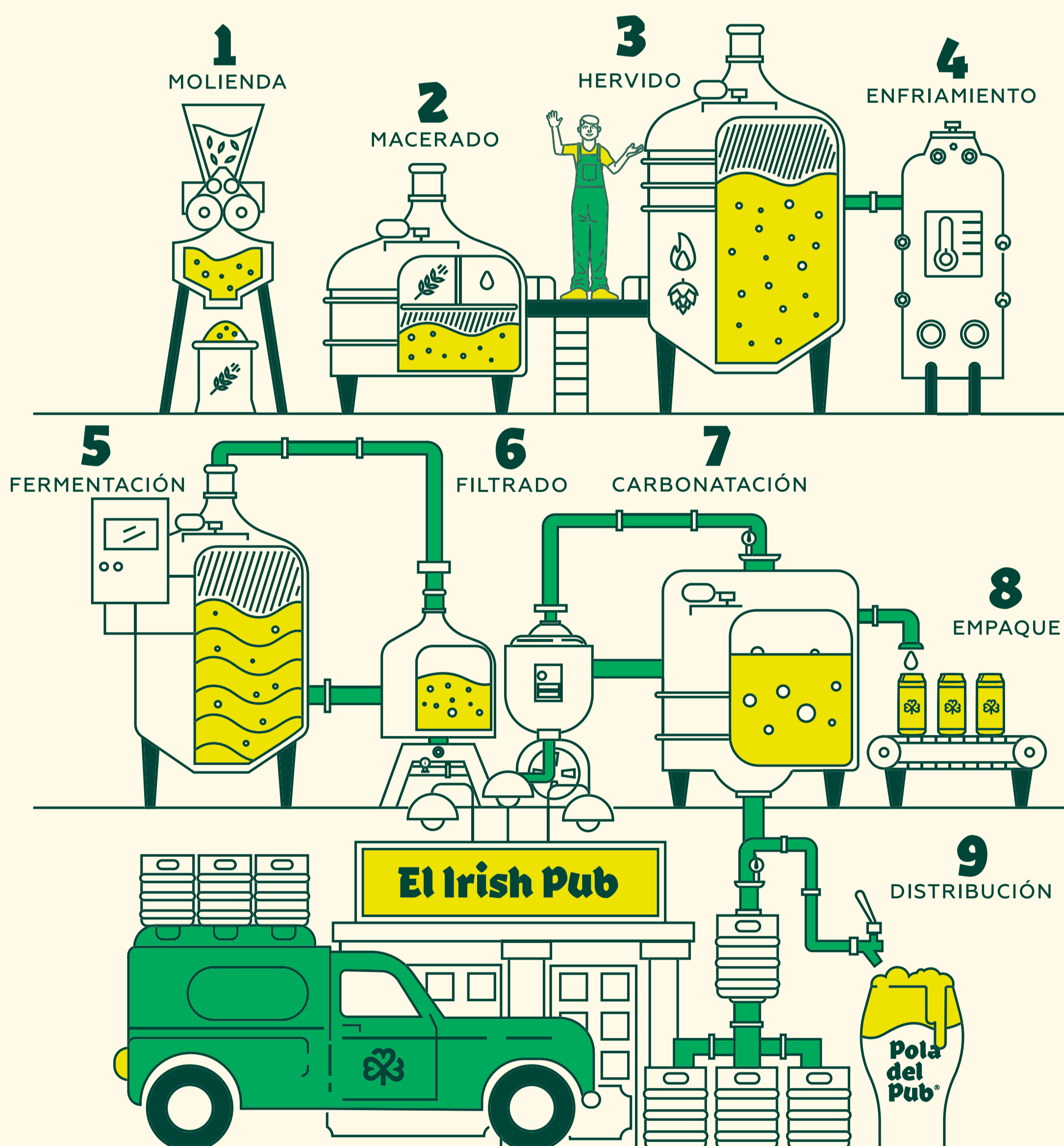
## PUB & CERVECERÍA

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

### Germania®

VASO/COPA 

PINTA 

JARRA 

HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	<b>14.900</b>	<b>18.900</b>	<b>50.900</b>
--------------------------------	---------------	---------------	---------------

## INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA 

<b>HEINEKEN</b>	<b>16.900</b>
<b>HEINEKEN CERO</b>	<b>15.900</b>
<b>ERDINGER WEISSBIER</b>	<b>34.900</b>
<b>ERDINGER DUNKEL</b>	<b>34.900</b>
<b>ERDINGER PIKANTUS</b>	<b>35.900</b>
<b>ERDINGER SIN ALCOHOL</b>	<b>29.900</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.**



## PIZZAS DE TEMPORADA

<b>VENTRICINA</b> <b>*RUBIA ORIGINAL</b> 	<b>Salami típico italiano, queso bocconcini, queso doble crema Caquetá D.O., salsa pomodoro, albahaca crocante.</b> Typical Italian salami, bocconcini cheese, double cream Caquetá D.O. cheese, pomodoro sauce, crispy basil.	<b>44.900</b>
<b>PORCINI &amp; TARTUFO</b> <b>*RUBIA ORIGINAL</b> 	<b>Crema de trufa, queso doble crema Caqueta D.O., hongo Porcini, salsa pomodoro y burrata.</b> Truffle cream, Caqueta D.O. double cream cheese, porcini mushroom, pomodoro sauce, and burrata.	<b>61.900</b>
<b>GUANCIALE</b> <b>*IPA &amp; APA</b> 	<b>Guanciale, chorizo vela picante, queso doble crema Caqueta D.O., salsa pomodoro y pimentón asado.</b> Guanciale, spicy chorizo vela, Caqueta D.O. double cream cheese, pomodoro sauce and roasted bell pepper.	<b>45.900</b>

## PIZZAS DEL PUB

<b>MARGARITA</b> <b>*RUBIA ORIGINAL</b> 	<b>Salsa pomodoro, albahaca, queso parmesano y queso doble crema Caqueta D.O.</b> Pomodoro sauce, basil, parmesan cheese, and double cream Caquetá D.O. cheese.	<b>36.900</b>
<b>CUATRO QUESOS</b> <b>*COFFEE MILK STOUT</b> 	<b>Queso parmesano, queso azul, queso tipo gouda y queso doble crema Caqueta D.O.</b> Parmesan cheese, blue cheese, gouda-type cheese, and double cream Caquetá D.O. cheese.	<b>44.900</b>
<b>HAWAIANA DEL PUB</b> <b>*RUBIA &amp; WITBIER</b> 	<b>Jamón de cerdo, piña confitada, queso doble crema Caqueta D.O., rúgula y salsa Stout balsámica.</b> Pork ham, candied pineapple, double cream Caquetá D.O. cheese, arugula, and balsamic Stout sauce.	<b>36.900</b>
<b>DIAVOLA</b> <b>*IPA &amp; APA</b> 	<b>Salsa pomodoro, salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema Caqueta D.O.</b> Pomodoro sauce, salami, pepperoni, jalapeños, and double cream Caquetá D.O. cheese.	<b>38.900</b>
<b>POLLO BBQ</b> <b>*APA</b> 	<b>Pollo desmechado, champiñones, salsa BBQ de la casa y queso doble crema Caqueta D.O.</b> Shredded chicken, mushrooms, house BBQ sauce, and double cream Caquetá D.O. cheese.	<b>37.900</b>
<b>IBÉRICA</b> <b>*IPA &amp; APA</b> 	<b>Jamón serrano, tomate confitado, queso doble crema Caquetá D.O., queso manchego, rúgula, pimentón asado y salsa pomodoro.</b> Serrano ham, candied tomato, double cream Caquetá D.O. cheese, manchego cheese, arugula, roasted bell pepper, and pomodoro sauce.	<b>50.900</b>

## 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><b>WILLIAM BUTLER</b> *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><b>40.900</b></p>
<p><b>BELFAST</b> *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><b>39.900</b></p>
<p><b>GRILLED CHEESE</b> *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><b>29.900</b></p>



**MICHAEL COLLINS**

<p><b>OSCAR WILDE</b> *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 with baby potatoes, homemade chili sauce, and lemon wedges.</p>	<p><b>65.900</b></p>
<p><b>HUMMUS</b> *RUBIA &amp; 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><b>29.900</b></p>
<p><b>MICHAEL COLLINS</b> *RUBIA &amp; 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><b>46.900</b></p>
<p><b>EMPANADAS HORNEADAS</b> *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><b>31.800</b></p>

**HOT DOG PERRO DEL PUB**

<p><b>CELTIC HOT DOG</b> *APA 🍷🍷</p>	<p>Pan de perro tradicional de 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><b>33.900</b></p>
--	--	----------------------

**TORTA DE ALMOJABANA**



**DESSERTS** POSTRES DEL PUB

**TORTA DE ALMOJABANA** **colo**   \*COFFEE MILK STOUT

**14.900**

# COCTEL DE TEMPORADA



## PENICILIN

JOHNNIE WALKER BLACK CON LIMÓN Y SIROPE DE JENGIBRE

36.900

## COCTELES DEL PUB

### MARGARITA

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

37.900

### MOJITO

CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ  
CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDÍ

JARRA 

119.900

37.900

### GIN & TONIC

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

40.900

### MAI TAI MANDARINA

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

34.900

### DEER AND BEER

SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA  
JÄGERMEISTER SHOT + BEER

20.900

### PIÑA COLADA

PULPA DE PIÑA FRESCA, RON BACARDÍ, FINEST CALL DE PIÑA

31.900

### IRISH MULE

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

38.900

### LULO MULE

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

37.900

### 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 Y HIERBABUENA  
BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR AND PEPPERMINT

39.900

### MOCKTAIL SIN LICOR

VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE

19.900

### DISARONNO FIZZ

DISARONNO, LIMÓN Y TÓNICA. PRUÉBALO TAMBIÉN CON POLA DEL PUB.  
DISARONNO, LEMON AND TONIC. TRY IT WITH BEER.

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 119.900

COPA 31.900

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>23.900</b>	<b>299.900</b>
<b>SINGLE MALT SCOTCH</b>	THE GLENLIVET FOUNDERS	<b>36.900</b>	<b>469.900</b>
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	<b>44.900</b>	<b>539.900</b>
<b>BLENDED 8 YRS SCOTCH</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>	BUCHANAN'S	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>
<b>OTROS</b>	JACK DANIEL'S	<b>25.900</b>	<b>379.900</b>
	BULLEIT BOURBON	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
<b>RONES</b>	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	<b>16.900</b>	<b>189.900</b>
	BACARDÍ BLANCO	<b>15.900</b>	-
<b>VODKA</b>	ABSOLUT	<b>20.900</b>	<b>249.900</b>
<b>GINEBRA</b>	GORDON'S	<b>19.900</b>	<b>269.900</b>
	TANQUERAY	<b>27.900</b>	<b>349.900</b>
	BULLDOG	<b>30.900</b>	<b>379.900</b>
<b>TEQUILA</b>	OLMECA REPOSADO	<b>19.900</b>	<b>249.900</b>
<b>VICHE</b>	MONTE MANGLAR	<b>21.900</b>	<b>279.900</b>
<b>MEZCAL</b>	MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS	<b>44.900</b>	<b>689.900</b>
<b>AGUARDIENTES</b>	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	<b>16.900</b>	<b>179.900</b>
	DESQUITE	<b>17.900</b>	<b>189.900</b>
<b>OTROS</b>	JÄGERMEISTER	<b>22.900</b>	<b>269.900</b>
<b>VINOS</b>	SANTA RITA	<b>28.900</b>	<b>139.900</b>

## 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

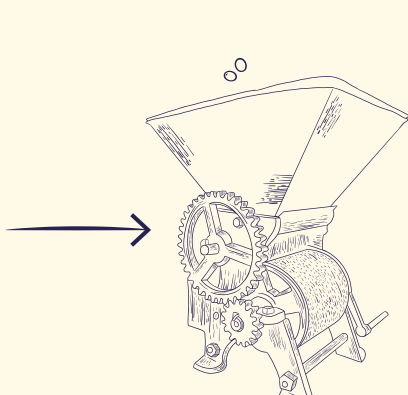
COFFEE ROASTERS

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!**



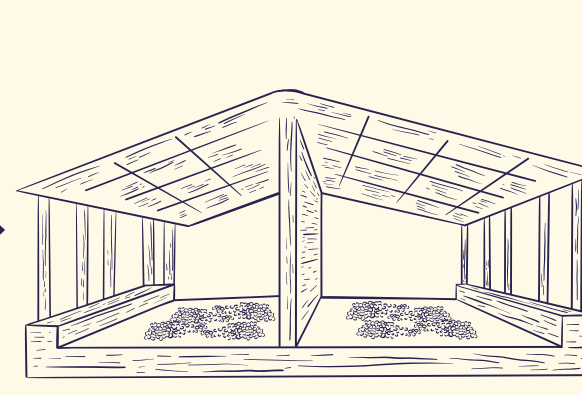
1. Cosecha



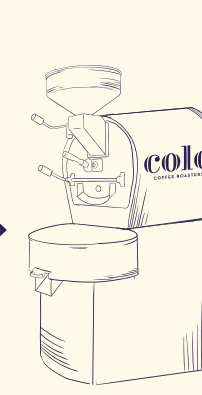
2. Despulpado



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