



# El Irish®

EST 2001

## ESTIMADO CLIENTE:

SI REQUIERE **FACTURA ELECTRÓNICA** POR FAVOR  
**SOLICITARLA ANTES DE PEDIR LA CUENTA**

\*En caso de no ser solicitada, la factura electrónica no podrá ser expedida posteriormente.\*

Contar con los siguientes datos:  
NIT, nombre, correo electrónico, teléfono y dirección.

**Hacemos nuestra propia pola artesanal en nuestra cervecería en Tocancipá**  
We produce our own craft beer in our brewery in Tocancipá



## Brinda este mes con la nueva RUANA LAGER

Una pola refrescante con adición de **ARRACACHA** y sabor malteado.

Ideal para maridar con una ensalada de la casa  
o unas buenas alitas Temple Bar.

**¡IMPERDIBLE PARA PONERNOS EL PUB DE RUANA!**

 COPA

**14.900**

 PINTA

**18.900**

 JARRA

**50.900**

 LATA 473ml  
(PARA LLEVAR)

**14.300**



## VIAJE DE AGUARDIENTE

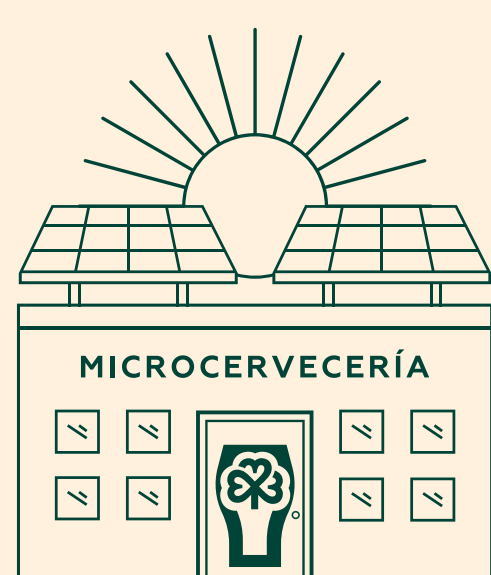
**INCLUYE**

- Aguardiente Antioqueño
- Viche Monte Manglar
- Aguardiente Desquite

**\$32.900**

# Pola del Pub<sup>®</sup>

MICROCERVECERÍA



**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!**



# 6

**CERVEZAS ARTESANALES DE LA CASA FRESCAS SERVIDAS DEL BARRIL.**  
(PREGUNTA POR NUESTRAS 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

### DATOS DEL PUB

#### NUESTRAS POLAS

Nuestra cervecería propia, ubicada en Tocancipá, nos brinda diferentes cervezas para marinar y maridar nuestras preparaciones. Por ejemplo, utilizamos nuestra cerveza Coffee Milk Stout para la preparación de nuestras salsas y postre.

## INVITADAS NACIONALES

VASO/COPA PINTA JARRA

**Germania<sup>®</sup>**

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 WEIBBIER</b>	32.900
<b>ERDINGER DUNKEL</b>	32.900
<b>ERDINGER PIKANTUS</b>	33.900
<b>ERDINGER SIN ALCOHOL</b>	26.900

IDENTIFICA NUESTRAS SUGERENCIAS PARA MARIDAR CON  
POLA DEL PUB TUS PLATOS FAVORITOS ASÍ:

**\*POLA DEL PUB**

# PUB GRUB

(LA COMIDA DEL PUB)

## ATENCIÓN

Aunque los ingredientes se especifican en cada plato, estos pueden contener **trazas durante su preparación en cocina.** Por favor, cuando ordenes, indícanos si tienes alguna **alergia.**

**¡TEN EN CUENTA ESTO ANTES DE ORDENAR!**



VEGETARIANA



TRIGO



VEGANA



SIN GLUTEN



PESCADO



NUECES



SIN LACTOSA



PICANTE

# ¡NUEVO!



### GRILLED CHEESE

**\*RUBIA ORIGINAL**



Pan, queso doble crema, queso Monte Mild, queso parmesano, queso Fontina y mantequilla. Bread, double cream cheese, Monte Mild cheese, Parmesan cheese, Fontina cheese and butter.

**27.900**



PIZZA PANCETA

## PIZZAS DEL PUB

**¡NUEVA!**

### PIZZA PANCETA

\*RUBIA ORIGINAL



Panceta de la casa, salsa pomodoro, queso parmesano, queso doble crema, tomates secos, ralladura y zumo de limón. Bacon, pomodoro sauce, parmesan cheese, double cream cheese, dried tomatoes, lemon zest and lemon juice.

48.900

### ITALIANÍSIMA

\*RUBIA ORIGINAL



Tomate, queso fontina, boconccini, zucchini verde, orégano, albahaca y salsa pomodoro. Tomatoes, fontina cheese, boconccini, green zucchini, oregano, basil and pomodoro sauce.

44.900

### MARGARITA

\*RUBIA



Salsa pomodoro, albahaca, queso parmesano y queso doble crema del Caqueta D.O. Pomodoro sauce, basil, parmesan cheese and fresh cheese from Caqueta D.O.

32.900

### CUATRO QESOS

\*COFFEE MILK STOUT



Queso parmesano, queso azul, queso tipo gouda y queso doble crema del Caqueta D.O. Parmesan cheese, gouda cheese, blue cheese and fresh cheese from Caqueta D.O.

42.900

### HAWAIANA DEL PUB

\*RUBIA & WITBIER



Jamón de cerdo, piña confitada, queso doble crema del Caqueta D.O., rúgula y salsa Stout balsámica. Pork ham, candied pineapple, fresh cheese from Caqueta D.O., arugula and balsamic stout sauce.

32.900

### DIAVOLA

\*IPA & APA



Salsa pomodoro, salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.

34.900

### POLLO BBQ

\*APA



Pollo, champiñones, salsa BBQ y queso doble crema del Caqueta D.O. Chicken with BBQ sauce, mushrooms and fresh cheese from Caqueta D.O.

34.900

### IBÉRICA

\*IPA & APA



Jamón serrano, tomate confitado, queso doble crema Caquetá D.O., queso manchego, rúgula, pimentón asado y salsa pomodoro. Serrano ham, candied tomatoes, fresh cheese from Caqueta D.O., Manchego cheese, rugula, roasted peppers and pomodoro sauce.

49.900

## DATOS DEL PUB

### NUESTROS QESOS

En nuestros productos manejamos Quesos de Caquetá. El ganado de donde provienen estos quesos es criado y alimentado en la Sabana de Caquetá en medio del bosque natural y conviven con ese ecosistema.

### NUESTRAS MASAS

Nuestras pizzas están elaboradas con trigo 100% italiano bajo la asesoría de nuestro Pizzaiolo Italiano Angelo Doganieri.



MICHAEL COLLINS

## PICADAS

### 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, accompanied by pizza bread.

18.900

### 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

### EMPANADAS HORNEADAS

\*RUBIA



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.

29.700



CELTEC HOT DOG

CALLEJERO

MEXICANO

## PERROS

Todos nuestros perros van con pan de perro tradicional con ajonjolí y salchicha de cerdo.

### ELIGE TUS TOPPINGS:

#### CALLEJERO

\*RUBIA & APA



Piña dulce, tocineta crujiente, papitas, salsa BBQ de la casa, salsa de tomate y salsa de miel mostaza. Sweet pineapple, crispy bacon, chips, house BBQ sauce, ketchup and honey mustard sauce.

25.900

#### MEXICANO

\*IPA & APA



Salsa Chipotle, salsa de queso fundido, lechuga, guacamole de la casa, totopos, cebolla encurtida y jalapeños (opción aparte). Chipotle sauce, melted cheese sauce, lettuce, house guacamole, tortilla chips, pickled onion and jalapeños.

25.900

#### CELTEC HOT DOG

\*APA



Salchicha Koller en pan baguette suave con salsa dijon, mermelada de tocineta con cerveza Stout, acompañado con papas chips. Koller sausage on baguette bread with dijon sauce, jam with bacon and Stout beer, with chips.

29.900

# COCTEL DE TEMPORADA



Mestizaje es un homenaje a una historia de fusión de culturas que combina la tradición del mezcal artesanal, un destilado emblemático de México, con la riqueza frutal del sirope de borjój que crece en las tierras del pacífico Colombiano.



## MESTIZAJE

**SIROPE ARTESANAL DE BOROJÓ Y UCHUVA, MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS, RON PEDRO MANDINGA BLEND, ZUMO DE LIMÓN, CHIPOTLE SECO Y SOYA.** HANDCRAFTED BOROJO AND UCHUVA SYRUP, ARTISANAL MONTELOBOS MEZCAL, PEDRO MANDINGA BLEND RUM, LEMON JUICE, DRIED CHIPOTLE, AND SOY. **36.900**

## COCTELES DEL IRISH

JARRA 

<b>MOJITO</b> CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDI CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDI	<b>99.900</b>	<b>33.900</b>
<b>GIN &amp; TONIC</b> CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES WITH GORDONS, TONIC AND LOCAL FRUITS		<b>36.900</b>
<b>MARGARITA</b> CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA CLASSIC / PASSION FRUIT WITH TEQUILA OLMECA		<b>33.900</b>
<b>DEER AND BEER</b> SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA JÄGERMEISTER SHOT + BEER		<b>17.900</b>
<b>IRISH COFFEE</b>   Bebida caliente CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY		<b>28.900</b>
<b>LULO MULE</b> VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER		<b>32.900</b>
<b>MOCKTAIL</b> SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		<b>12.900</b>
<b>IRISH MULE</b> WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE WHISKEY JAMESON, GINGER BEER AND GINGER SYRUP		<b>35.900</b>
<b>MAI TAI MANDARINA</b> BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA BACARDI, PANELA SYRUP, TANGERINE AND SODA		<b>30.900</b>
<b>DISARONNO FIZZ</b> DISARONNO, ZUMO DE LIMÓN Y TÓNICA. PÍDELO TAMBIÉN CON NUESTRA RUBIA ORIGINAL. DISARONNO, LEMON JUICE AND TONIC. ASK FOR IT ALSO WITH OUR ORIGINAL BLONDE.		<b>35.900</b>

## SANGRÍA

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

<b>KITTY KIERNAN</b> LICOR DE MENTA, LICOR DE NARANJA Y BAILEYS	<b>17.900</b>
<b>TIGRE CELTA</b> AMARETO Y WHISKEY JAMESON	<b>17.900</b>
<b>IRISH FLAG</b> WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS	<b>17.900</b>
<b>BABY STOUT</b> LICOR DE CAFE Y BAILEYS	<b>17.900</b>

## HARD SELTZER

AGUA GASIFICADA CON SABORES NATURALES Y 5 GRADOS DE ALCOHOL

<b>LIT MANZANA VERDE- KIWI</b> 355 ML	<b>18.900</b>
<b>LIT FRAMBUESA-LIMÓN</b> 355 ML	<b>18.900</b>
<b>LIT ARÁNDANOS-CEREZA</b> 355 ML	<b>18.900</b>

# LICORES

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
<b>BLENDED 8 YRS SCOTCH</b>	JOHNNIE WALKER RED LABEL	18.900	199.900
	THE FAMOUS GROUSE	17.900	189.900
<b>BLENDED 12 YRS SCOTCH</b>	BUCHANAN'S	26.900	369.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	26.900	369.900
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASH	75.900	999.900
<b>OTROS</b>	JACK DANIEL'S	26.900	369.900
	BULLEIT BOURBON	26.900	369.900
SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
<b>RONES</b>	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	14.900	169.900
	BACARDÍ BLANCO	15.900	
<b>VODKA</b>	ABSOLUT	18.900	239.900
<b>GINEBRA</b>	GORDON'S	18.900	249.900
	TANQUERAY	24.900	339.900
<b>TEQUILA</b>	OLMECA REPOSADO	18.900	239.900
<b>VICHE</b>	MONTE MANGLAR	19.900	259.900
<b>AGUARDIENTES</b>	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	14.900	159.900
	DESQUITE	15.900	169.900
<b>OTROS</b>	JÄGERMEISTER	20.900	259.900
<b>VINO</b>		COPA	
<b>MONTES SANTA RITA</b>		32.900	159.900
		25.900	129.900

# BEBIDAS SIN LICOR


<b>JUGOS &amp; GASEOSAS</b>	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

<b>CAFÉ COLO</b>	CAPUCCINO/LATTE	5.300
	AMERICANO	4.200
	ESPRESSO / MACCHIATO	4.200
	GRANIZADO DE CAFÉ	7.900
	AROMÁTICA / TÉ CALIENTE	5.300

## **COLD BREW NITRO** 8.500

### COLO COFFEE

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.

 [echandopola](#)  [www.poladelpub.com](http://www.poladelpub.com)

### **POLA DEL PUB - CERVECERÍA**

KM. 2 VÍA ZIPAQUIRÁ - BRICEÑO, PARQUE IND. TIBITOC, BOD. 64C, TOCANCIPÁ, CUNDINAMARCA.

### **El Irish - PUBCITOS**

CHAPINERO · SAN FELIPE · PLAZA LAS AMERICAS

### **El Irish - PUB**

CANDELARIA · QUINTA CAMACHO · ZONA T · USAQUEN  
PEPE SIERRA · CEDRITOS · GRAN ESTACIÓN · PARQUE DE LA 93 · AEROPUERTO

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.