

# El Irish<sup>®</sup>

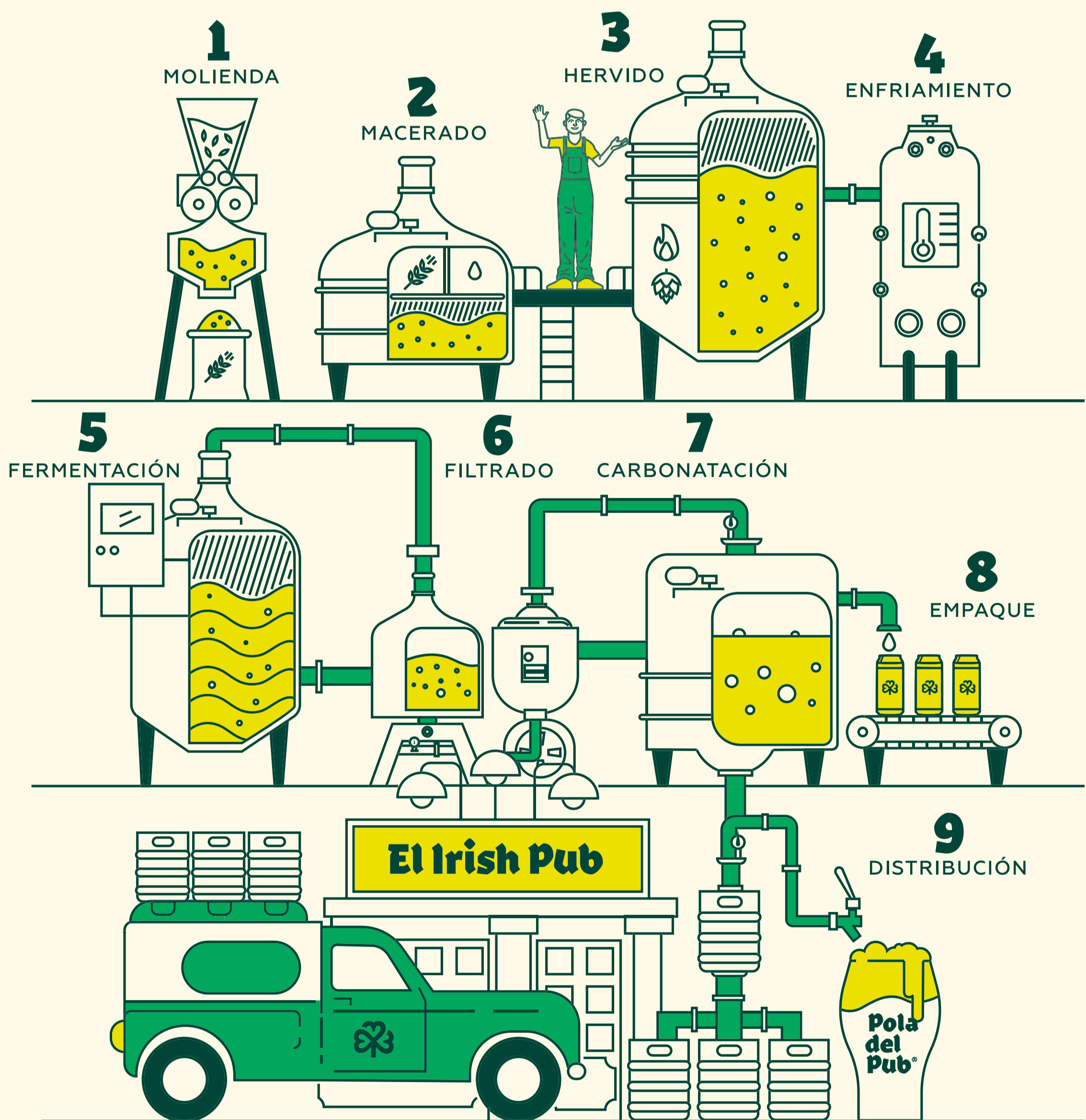
PUB & CERVECERÍA

• BOGOTÁ DC - COLOMBIA •

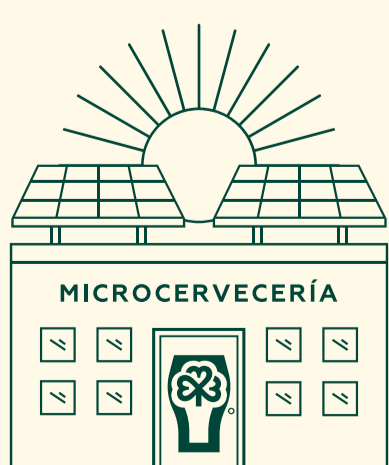
Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

**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

# 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>15.900</b>	<b>19.900</b>	<b>51.900</b>
 <b>AMERICAN PALE ALE (APA)</b> AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	<b>15.900</b>	<b>19.900</b>	<b>51.900</b>
 <b>TRIGO WITBIER</b> BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	<b>15.900</b>	<b>19.900</b>	<b>51.900</b>
 <b>INDIA PALE ALE (IPA)</b> INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72	<b>16.900</b>	<b>20.900</b>	<b>52.900</b>
 <b>COFFEE MILK STOUT</b> STOUT ABV 5.7% - IBU 18	<b>16.900</b>	<b>20.900</b>	<b>52.900</b>
 <b>TEMPORADA</b> SUJETA A DISPONIBILIDAD	<b>17.900</b>	<b>21.900</b>	<b>53.900</b>

### Germania®

VASO/COPA 

PINTA 

JARRA 

HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	<b>15.900</b>	<b>19.900</b>	<b>51.900</b>
--------------------------------	---------------	---------------	---------------

## INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA 

<b>HEINEKEN</b>	<b>16.900</b>
<b>HEINEKEN CERO</b>	<b>15.900</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

 **CANELA**  
CINNAMON

IDENTIFICA NUESTRAS SUGERENCIAS PARA MARIDAR CON:

IDENTIFY OUR PAIRING SUGGESTIONS FOR:

**\*Pola del Pub.**

# 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.

39.900

## 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.

46.900

## 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.

39.900

## VENTRICINA

\*RUBIA ORIGINAL



Salami típico italiano, queso bocconcini, queso doble crema Caqueta D.O., salsa pomodoro, albahaca crocante. Typical Italian salami, bocconcini cheese, double cream Caquetá D.O. cheese, pomodoro sauce, crispy basil.

45.900

## 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.

40.900

## 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.

39.900

## IBÉRICA

\*IPA & APA



Jamón serrano, tomate confitado, queso doble crema Caqueta 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.

52.900

## 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.



MICHAEL COLLINS

## PICADAS

<b>OSCAR WILDE</b> *RUBIA ORIGINAL 🍷	Morcilla y chorizo de cerdo artesanal acompañado de papitas criollas, ají casero y cascós de limón. Artisanal pork blood sausage and chorizo with baby potatoes, homemade chili sauce, and lemon wedges.	<b>59.900</b>
<b>HUMMUS</b> *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.	<b>29.900</b>
<b>DUNDALK</b> (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).	<b>36.900</b>
<b>MICHAEL COLLINS</b> *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.	<b>48.900</b>



WILLIAM BUTLER

## SANDWICHES

<b>GRILLED CHEESE</b> *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.	<b>31.900</b>
<b>BELFAST</b> *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.	<b>40.900</b>
<b>WILLIAM BUTLER</b> *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.	<b>40.900</b>

## HOT DOG PERRO DEL PUB

<b>CELTIC HOT DOG</b> *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.	<b>34.900</b>
--------------------------------------	--	---------------

## PUB FRIES

<b>CHIPS MIX</b> *RUBIA & APA 🍷 🥗 🍺	<b>13.900</b>
---	---------------

# TORTA DE ALMOJABANA



## DESSERTS POSTRES DEL PUB

TORTA DE ALMOJABANA **colo** 🌿 🍷 \*RUBIA

16.900

# COCTEL DE TEMPORADA



TENNESSEE

## TENNESSEE

JACK DANIELS, VERMOUTH ROSSO, ZUMO DE LIMÓN Y SIROPE DE AZÚCAR

39.900

## COCTELES CON CAFÉ

**IRISH COFFEE** | BEBIDA CALIENTE 32.900  
CAFÉ COLO, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON  
COLO COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY

**CARAJILLO** 33.900  
CAFÉ COLO Y LICOR 43  
COLO COFFEE AND LIQUOR 43

**ESPRESSO MARTINI** 35.900  
CAFÉ COLO, ABSOLUT VODKA, LICOR DE CAFÉ Y SIROPE DE AZÚCAR  
COLO COFFEE, ABSOLUT VODKA, COFFEE LIQUOR AND SUGAR SIROUP

## COCTELES DEL PUB

**MARGARITA PATRÓN** 49.900  
TEQUILA PATRÓN SILVER, TRIPLE SEC, LIMÓN, PIÑA, TAJÍN  
PATRÓN SILVER TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME, PINEAPPLE AND TAJÍN

**MEZCAL PALOMA** 47.900  
MEZCAL MONTELOBOS, VERMOUTH ROSSO, TÓNICA DE TORONJA Y LIMÓN  
MONTELOBOS MEZCAL, ROSSO VERMOUTH, GRAPEFRUIT TONIC AND LEMON

**CYPRUS RUM** 45.900  
RON PEDRO MANDINGA SILVER, JEREZ Y SIROPE DE UVA  
PEDRO MANDINGA SILVER RUM, SHERRY AND GRAPE SYRUP

**NEGRONI SBAGLIATO** 39.900  
VINO ESPUMOSO, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO  
SPARKLING WINE, CAMPARI AND ROSSO VERMOUTH

**MOJITO** 38.900  
CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ  
CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDÍ

JARRA  125.900

**MARGARITA** 38.900  
TEQUILA OLMECA, PIÑA, TRIPLE SEC, TAJÍN  
TEQUILA OLMECA, PINEAPPLE, TRIPLE SEC AND TAJÍN

**GIN & TONIC** 42.900  
CON GORDONS, TÓNICA, LIMÓN, ROMERO Y TORONJA  
WITH GORDON'S, TONIC, LEMON, ROSEMARY AND GRAPEFRUIT

**LULO MULE** 38.900  
VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER  
ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER

**DAIQUIRI DE MANGO** 41.900  
RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO  
BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR


**DEER AND BEER** 20.900  
SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA  
JÄGERMEISTER SHOT + BEER

**PENICILIN** 40.900  
JOHNNIE WALKER BLACK CON LIMÓN Y SIROPE DE JENGIBRE  
JOHNNIE WALKER BLACK WITH LEMON AND GINGER SYRUP

**APEROL SPRITZ** 24.900  
APEROL, VINO ESPUMOSO CINZANO, SODA Y NARANJA  
APEROL, CINZANO SPARKLING WINE, SODA AND ORANGE

**MOCKTAIL SIN LICOR** 20.900  
VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE

## SANGRÍA DEL PUB

**SANGRÍA TRADICIONAL**  JARRA 125.900 | COPA 32.900

**DE VINO TINTO** | VINO TINTO, SIROPE DE JAMAICA, MANZANA Y NARANJA  
RED WINE, HIBISCUS SYRUP, APPLE, AND ORANGE

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
<b>IRISH WHISKEY</b>	JAMESON IRISH WHISKEY	<b>25.900</b>	<b>319.900</b>
<b>SINGLE MALT SCOTCH</b>	THE GLENLIVET FOUNDERS	<b>37.900</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>
<b>BLENDED 12 YRS SCOTCH</b>	BUCHANAN'S	<b>29.900</b>	<b>389.900</b>
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	<b>29.900</b>	<b>389.900</b>
<b>OTROS</b>	JACK DANIEL'S	<b>28.900</b>	<b>379.900</b>
	BULLEIT BOURBON	<b>29.900</b>	<b>389.900</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>279.900</b>
	TANQUERAY	<b>28.900</b>	<b>359.900</b>
<b>TEQUILA</b>	OLMECA REPOSADO	<b>19.900</b>	<b>249.900</b>
<b>VICHE</b>	MONTE MANGLAR	<b>23.900</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>189.900</b>
	DESQUITE	<b>17.900</b>	<b>199.900</b>
<b>OTROS</b>	JÄGERMEISTER	<b>22.900</b>	<b>279.900</b>
<b>VINOS</b>		COPA	BOTELLA
	NORTON DOC MALBEC VINO TINTO	<b>37.900</b>	<b>189.900</b>
	NORTON BARREL SELEC CHARDONAY VINO BLANCO	<b>37.900</b>	<b>189.900</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
RED BULL	18.900
GRANIZADO DE CAFÉ	8.900

### COLD BREW NITRO **colo**

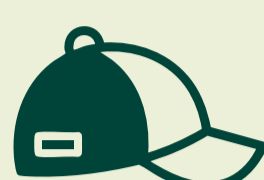
8.500

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.

## MERCH SUJETO A DISPONIBILIDAD



HOODIES



GORRAS



PINES



# colo

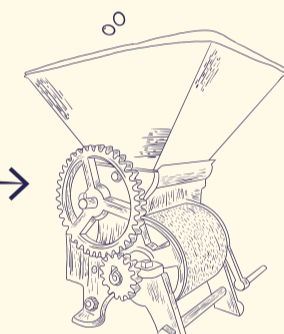
COFFEE ROASTERS

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!**



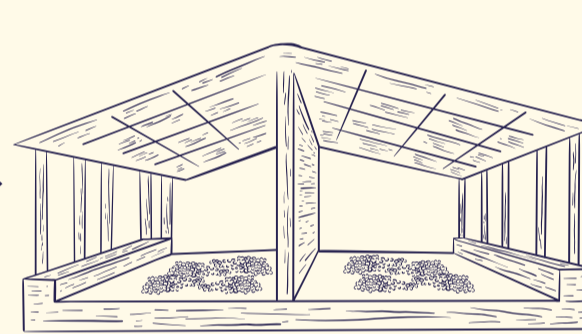
1. Cosecha



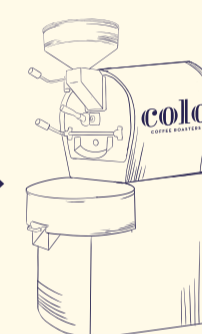
2. Despulpado



3. Lavado



4. Secado



5. Tostión

## BEBIDAS CALIENTES

CAPPUCCINO/LATTE .....	9.500
AMERICANO .....	6.500
ESPRESSO / MACCHIATO .....	6.900
AROMÁTICA / TÉ CALIENTE .....	7.900



[elirishcol](#)

[www.elirish.com](#)

## VISITA NUESTROS PUBS Y CONOCE LA CERVECERÍA DEL PUB

Candelaria · Quinta Camacho · Zona T · Usaqué · 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 tener alguna inconformidad con el cobro de la propina, comuníquese con la cadena 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.