

El Irish[®]

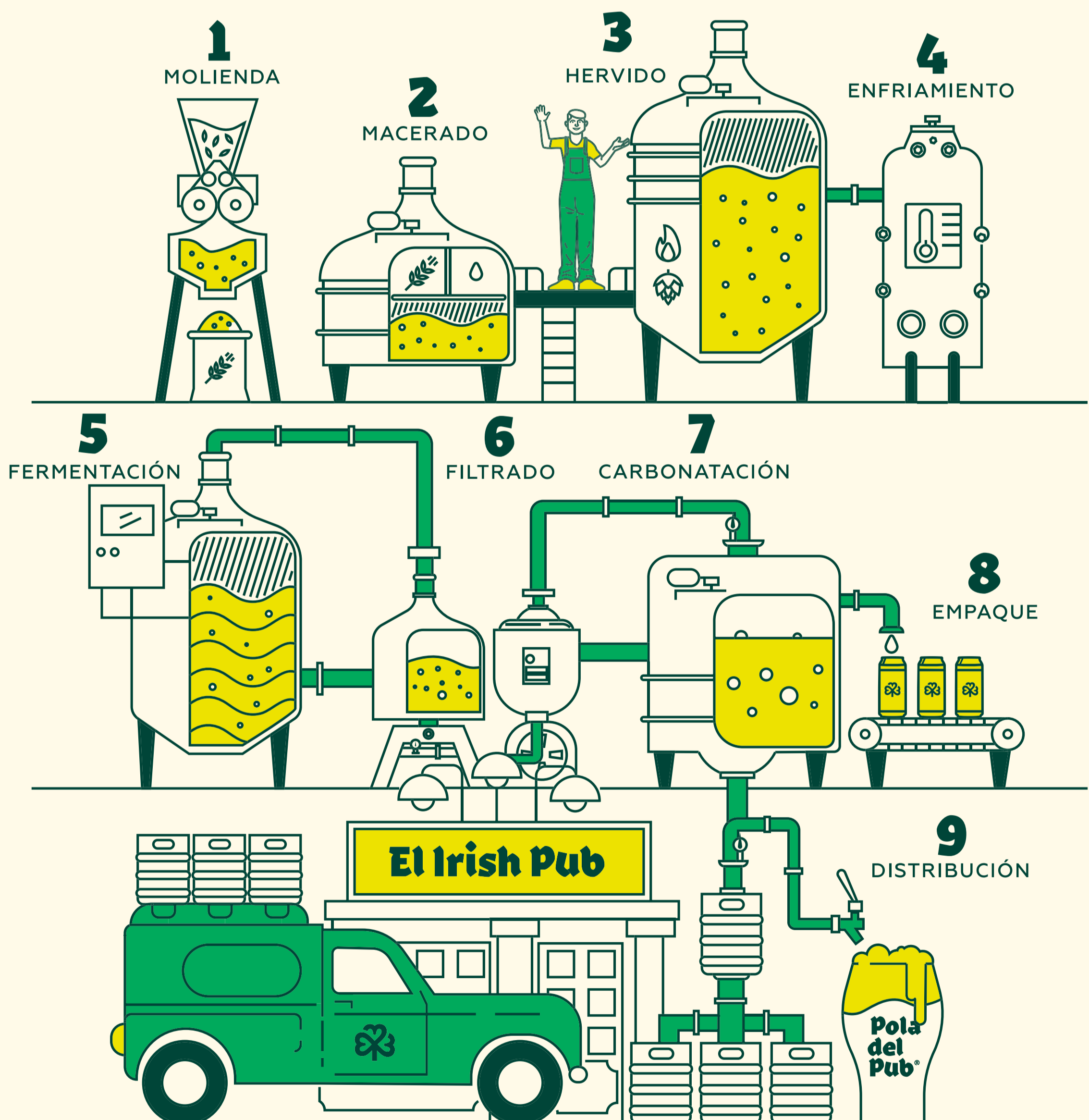
PUB & CERVECERÍA

• BOGOTÁ DC - COLOMBIA •

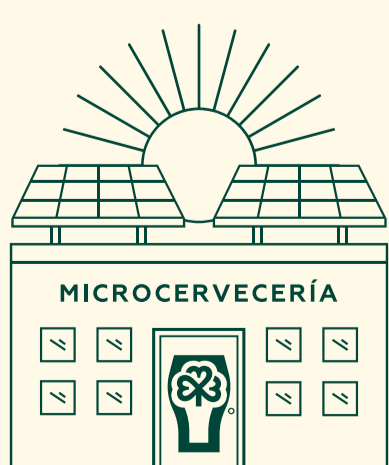
Somos una familia de pubs colombianos con inspiración irlandesa. Elaboramos nuestras propias cervezas, **Pola del Pub**, en nuestra cervecería ubicada en la Sabana de Bogotá.

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	13.900	17.900	49.900
 AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	13.900	17.900	49.900
 TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	13.900	17.900	49.900
 INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.2% - IBU 72	14.900	18.900	50.900
 COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	14.900	18.900	50.900
 TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	15.900	19.900	51.900

Germania®

VASO/COPA 

PINTA 

JARRA 

HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	13.900	17.900	49.900
--------------------------------	---------------	---------------	---------------

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, 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.	42.900
PORCINI & 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.	59.900
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.	42.900

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.	34.900
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.	42.900
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 balsami Stout sauce.	34.900
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.	35.900
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.	35.900
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.	49.900

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.



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).

31.900

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.

29.900

THE PUB

(2-3 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.

76.900

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.

43.900

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.

26.900

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



**WILLIAM
BUTLER**

¡NUEVO!

**WILLIAM
BUTLER**

*WITBIER



Sandwich de trucha ahumada cultivada en Guasca, Cundinamarca. En pan focaccia con mezcla de vegetales encurtidos y mayonesa, acompañado de papas de la casa y salsa de tomate. Smoked trout sandwich, farmed in Guasca, Cundinamarca. Served on focaccia bread with a mix of pickled vegetables and mayonnaise, with pub fries and ketchup.

39.900

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 agri dulce. 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.

28.900

**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.

27.900

**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.

36.900

**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 chicken leg, double cream cheese, and Caquetá D.O. butter, house chipotle sauce, jalapeños, and guacamole, with pub fries.

32.900

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, poolish 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, poolish, 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.

36.900

PUB FRIES

CLÁSICAS • CLASSIC

*RUBIA & APA



18.900

CHEDDAR

*RUBIA & APA



20.900

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 BACARDÍ CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDÍ	102.900	34.900
GIN & TONIC CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES WITH GORDONS, TONIC AND LOCAL FRUITS		37.900
MARGARITA CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA CLASSIC / PASSION FRUIT WITH TEQUILA OLMECA		34.900
DEER AND BEER SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA JÄGERMEISTER SHOT + BEER		19.900
IRISH COFFEE Bebida caliente CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY		29.900
LULO MULE VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER		33.900
DAIQUIRI DE MANGO RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR AND PEPPERMINT		34.900
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		12.900
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		37.900
MAI TAI MANDARINA BACARDÍ, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA BACARDÍ, PANELA SYRUP, TANGERINE AND SODA		31.900
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	JARRA 102.900	COPA 24.900
SIDRA DE MANZANA, GORDON'S, PIÑA Y ROMERO.		
SANGRÍA TRADICIONAL	JARRA 102.900	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	22.900	289.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	34.900	449.900
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	44.900	539.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	34.900	449.900
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	46.900	599.900
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASK	69.900	699.900
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	27.900	369.900
	BUCHANAN'S	27.900	369.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	27.900	369.900
	OLD PARR	27.900	369.900
	DEWARS	27.900	369.900
	GRANT'S 12 AÑOS	27.900	369.900
BLENDED 13 YRS+ SCOTCH	CHIVAS EXTRA 13	30.900	419.900
	BUCHANAN'S MASTER	30.900	419.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS 18	57.900	599.900
	BUCHANAN'S	57.900	599.900
	CHIVAS REGAL MIZURANA	47.900	589.900
	BUCHANAN'S TWO SOULS	36.900	499.900
OTROS	JACK DANIEL'S	25.900	369.900

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	21.900	289.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	23.900	299.900
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	15.900	169.900
	ZACAPA 23	45.900	559.900
	LA HECHICERA	44.900	519.900
	ZACAPA AMBAR	23.900	319.900
	RON FLOR DE CAÑA (12 AÑOS)	28.900	399.900
	SANTA TERESA 1796	39.900	489.900
	DICTADOR 12 AÑOS	33.900	459.900
	BACARDI BLANCO	15.900	-
	PARCE 8 AÑOS	35.900	469.900
VODKA	ABSOLUT	19.900	239.900
	SMIRNOFF	19.900	239.900
	GREY GOOSE	33.900	459.900
GINEBRA	GORDON'S	18.900	249.900
	TANQUERAY	26.900	339.900
	BOMBAY SAPPHIRE	25.900	349.900
	HENDRICK'S	39.900	489.900
	BULLDOG	28.900	369.900
TEQUILA	OLMECA BLANCO	17.900	229.900
	DON JULIO REPOSADO	42.900	568.900
	OLMECA REPOSADO	18.900	239.900
	DON JULIO 70	72.900	890.900
	ALTOS REPOSADO	34.900	399.900
	JIMADOR	19.900	259.900
	PATRON REPOSADO	42.900	589.900
	TEQUILA PATRON CRISTALINO	59.900	889.900
VICHE	MONTE MANGLAR	19.900	259.900
MEZCAL	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	38.900	549.900
	MEZCAL ARTESANAL MONTELOBOS	44.900	689.900
AGUARDIENTES	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	15.900	169.900
	DESQUITE	15.900	169.900
OTROS	BAILEY'S	16.900	169.900
	SMIRNOFF ICE	17.900	-
	JÄGERMEISTER	21.900	259.900
VINOS		COPA	
	MONTES	33.900	159.900
	SANTA RITA	25.900	129.900

BEBIDAS FRÍAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS

LIMONADA / LEMONADE	6.900
GASEOSAS / SODAS	7.200
JUGOS NATURALES / JUICES	7.300
AGUA NATURA / WATER	4.900
AGUA SIEMBRA / WATER	7.200
RED BULL	16.900
LA SODERÍA	8.000

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.

 [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.