

# El Irish<sup>®</sup>

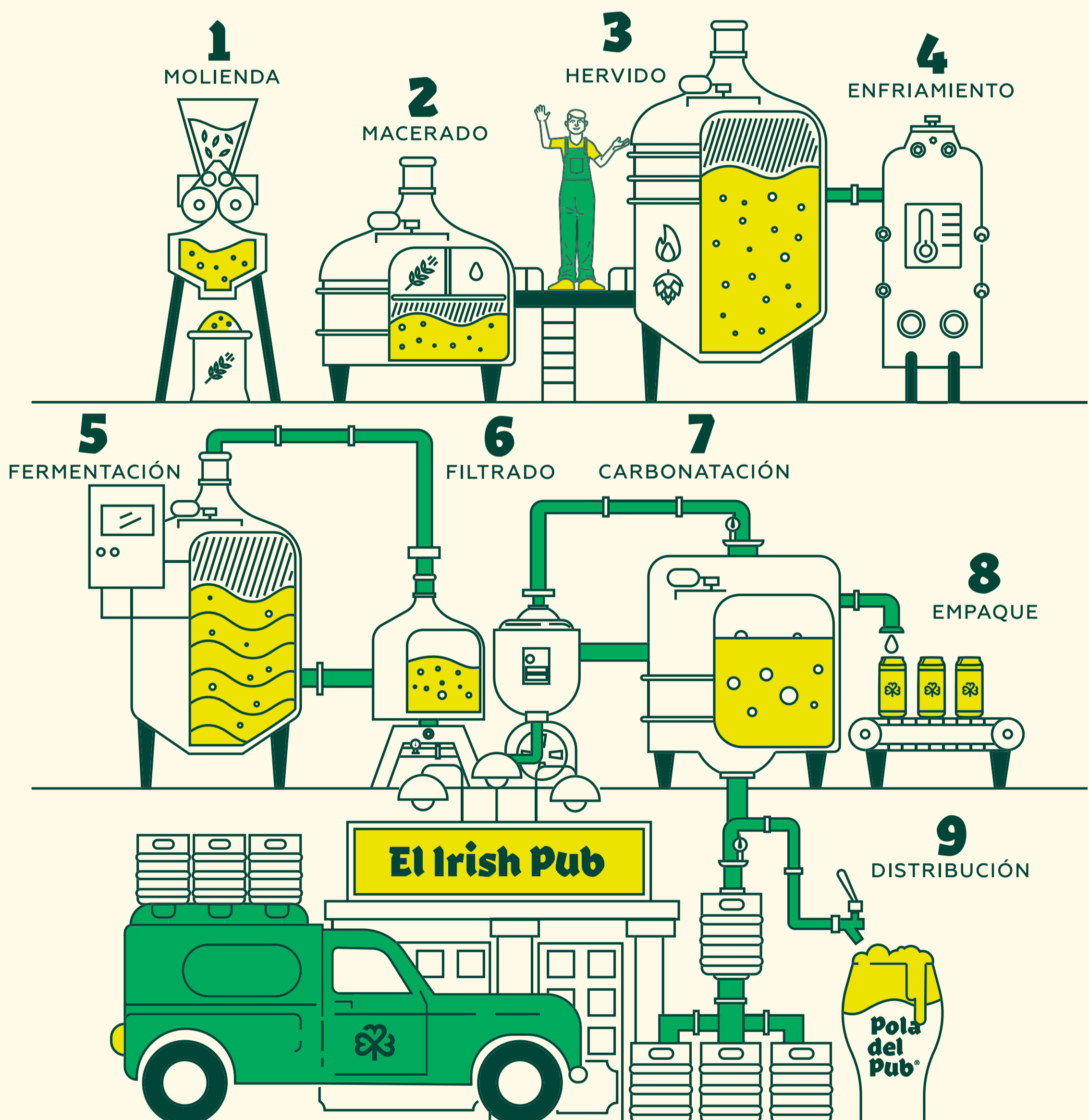
PUB & CERVECERÍA

• 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





# 6

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)

## 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

## INVITADAS NACIONALES

	VASO/COPA 	PINTA 	JARRA 
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 WEISSBIER</b>	32.900
<b>ERDINGER DUNKEL</b>	32.900
<b>ERDINGER PIKANTUS</b>	33.900
<b>ERDINGER SIN ALCOHOL</b>	26.900

## Pub Grub LA COMIDA DEL PUB

### ATENCIÓN

ATTENTION!

Aunque los ingredientes se especifican en cada plato, estos pueden contener trazas durante su preparación en la cocina. Por favor, cuando ordenes, indícanos si tienes alguna alergia. Although the ingredients are specified in each dish, they may contain traces during their preparation in the kitchen. Please let us know if you have any allergies when you order.



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> *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.	<b>40.900</b>
<b>PORCINI &amp; TARTUFO</b> *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.	<b>59.900</b>
<b>GUANCIALE</b> *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.	<b>40.900</b>

## PIZZAS DEL PUB

<b>MARGARITA</b> *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.	<b>32.900</b>
<b>CUATRO QUESOS</b> *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.	<b>42.900</b>
<b>HAWAIANA DEL PUB</b> *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.	<b>32.900</b>
<b>DIAVOLA</b> *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.	<b>34.900</b>
<b>POLLO BBQ</b> *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.	<b>34.900</b>
<b>IBÉRICA</b> *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.	<b>49.900</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.



**PRETZEL  
PUB**

## PUB CLASSICS

### 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**

### CELTIC 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**

### PRETZEL PUB

\*RUBIA

(Disponible solo los viernes.)



Salchichas de ternera y de cerdo acompañada con nuestro pan pretzel, mostaza alemana y chucrut de la casa.

Pork and veal sausage, accompanied by our pretzel bread, german mustard and our house sauerkraut.

**42.900**

### 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**

**TORTA DE ALMOJABANA**



**DESSERTS** POSTRES DEL PUB

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

**12.900**

# 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 	
<b>MOJITO</b> CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDI CLASSIC / LULO / PASSION FRUIT WITH BACARDI	99.900	33.900
<b>GIN &amp; TONIC</b> CON GORDONS, TÓNICA Y FRUTAS LOCALES WITH GORDONS, TONIC AND LOCAL FRUITS		36.900
<b>MARGARITA</b> CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA CLASSIC / PASSION FRUIT WITH TEQUILA OLMECA		33.900
<b>DEER AND BEER</b> SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA JÄGERMEISTER SHOT + BEER		17.900
<b>IRISH COFFEE</b>   Bebida caliente CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY		28.900
<b>LULO MULE</b> VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER ABSOLUT VODKA, LULO, GINGER SYRUP AND GINGER BEER		32.900
<b>DAIQUIRI DE MANGO</b> RON BACARDI, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR AND PEPPERMINT		33.900
<b>MOCKTAIL</b> SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		12.900
<b>IRISH MULE</b> WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE WHISKEY JAMESON, GINGER BEER AND GINGER SYRUP		35.900
<b>MAI TAI MANDARINA</b> BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA BACARDI, PANELA SYRUP, TANGERINE AND SODA		30.900
<b>DISARONNO FIZZ</b> DISARONNO, ZUMO DE LIMÓN Y TÓNICA. PÍDELO TAMBIÉN CON NUESTRA RUBIA ORIGINAL O AMERICAN PALE ALE. DISARONNO, LEMON JUICE AND TONIC. ASK FOR IT ALSO WITH OUR ORIGINAL BLONDE OR AMERICAN PALE ALE.		25.900

## SANGRÍAS DEL PUB

<b>SANGRÍA DE LA CASA</b>		COPA 24.900
SIDRA DE MANZANA, GORDON'S, PIÑA Y ROMERO.		
<b>SANGRÍA TRADICIONAL</b>	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 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>21.900</b>	<b>279.900</b>
<b>SINGLE MALT SCOTCH</b>	THE GLENLIVET FOUNDERS	<b>34.900</b>	<b>439.900</b>
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	<b>44.900</b>	<b>539.900</b>
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	<b>34.900</b>	<b>439.900</b>
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASK	<b>75.900</b>	<b>999.900</b>
<b>BLENDED 8 YRS SCOTCH</b>	SOMETHING SPECIAL	<b>17.900</b>	<b>189.900</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>	CHIVAS REGAL	<b>26.900</b>	<b>369.900</b>
	BUCHANAN'S	<b>26.900</b>	<b>369.900</b>
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	<b>26.900</b>	<b>369.900</b>
	OLD PARR	<b>26.900</b>	<b>369.900</b>
<b>BLENDED 13 YRS+ SCOTCH</b>	CHIVAS EXTRA 13	<b>29.900</b>	<b>419.900</b>
<b>BLENDED 18 YRS SCOTCH</b>	CHIVAS REGAL MIZURANA	<b>46.900</b>	<b>589.900</b>
	CHIVAS 18	<b>55.900</b>	<b>599.900</b>
	BUCHANAN'S	<b>55.900</b>	<b>599.900</b>
<b>OTROS</b>	JACK DANIEL'S	<b>26.900</b>	<b>369.900</b>

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
<b>RONES</b>	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	<b>19.900</b>	<b>259.900</b>
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	<b>21.900</b>	<b>279.900</b>
	LA HECHICERA	<b>39.900</b>	<b>489.900</b>
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	<b>14.900</b>	<b>169.900</b>
	SANTA TERESA 1796	<b>39.900</b>	<b>489.900</b>
	BACARDI BLANCO	<b>15.900</b>	<b>-</b>
	RON MEDELLÍN	<b>10.900</b>	<b>125.900</b>
<b>VODKA</b>	ABSOLUT	<b>18.900</b>	<b>239.900</b>
	SMIRNOFF	<b>18.900</b>	<b>239.900</b>
<b>GINEBRA</b>	BEEFEATER	<b>25.900</b>	<b>359.900</b>
	GORDON'S	<b>18.900</b>	<b>249.000</b>
	TANQUERAY	<b>24.900</b>	<b>339.900</b>
	HENDRICK'S	<b>39.900</b>	<b>489.900</b>
<b>TEQUILA</b>	OLMECA BLANCO	<b>16.900</b>	<b>229.900</b>
	ALTOS REPOSADO	<b>33.900</b>	<b>399.900</b>
	JIMADOR	<b>19.900</b>	<b>259.900</b>
	DON JULIO REPOSADO	<b>39.900</b>	<b>559.900</b>
<b>VICHE</b>	MONTE MANGLAR	<b>19.900</b>	<b>259.900</b>
<b>MEZCAL</b>	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	<b>38.900</b>	<b>549.900</b>
<b>AGUARDIENTES</b>	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	<b>14.900</b>	<b>159.900</b>
	DESQUITE	<b>15.900</b>	<b>169.900</b>
<b>OTROS</b>	BAILEY'S	<b>16.900</b>	<b>169.900</b>
	SMIRNOFF ICE	<b>14.900</b>	<b>-</b>
	JÄGERMEISTER	<b>20.900</b>	<b>259.900</b>
<b>VINO MONTES SANTA RITA</b>		<b>COPA</b>	
		<b>32.900</b>	<b>159.900</b>
		<b>25.900</b>	<b>129.900</b>

## BEBIDAS FRÍAS SIN LICOR

### JUGOS & GASEOSAS

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
GRANIZADO DE CAFÉ	7.900

### 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

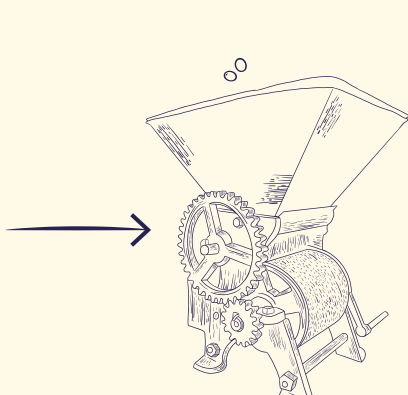
COFFEE ROASTERS

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!**



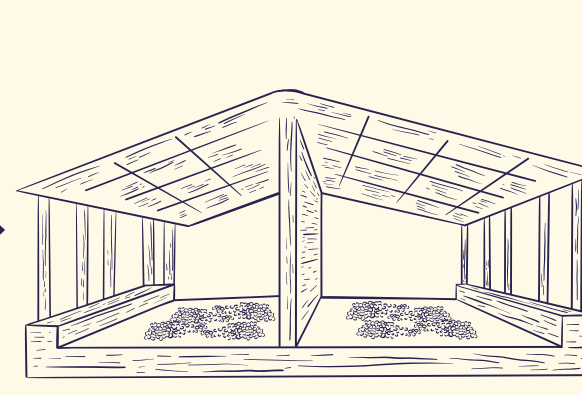
1. Cosecha



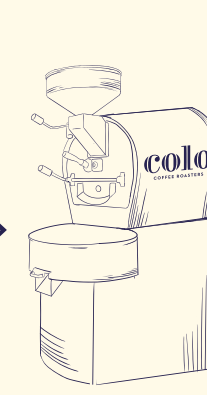
2. Despulpado



3. Lavado



4. Secado



5. Tostión

## BEBIDAS CALIENTES

CAPUCCINO/LATTE .....	5.300
AMERICANO .....	4.200
ESPRESSO / MACCHIATO .....	4.200
AROMÁTICA / TÉ CALIENTE .....	5.300



 [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 VIERNES 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.