


El Irish[®]

EST 2001

COLO

COFFEE ROASTERS

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
VEGETARIAN



TRIGO
WHEAT



VEGANA
VEGAN



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



PESCADO
FISH



NUECES
NUTS



SIN LACTOSA
LACTOSA FREE



PICANTE
SPICY

¡NUEVO!



GRILLED CHEESE

*RUBIA ORIGINAL



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

27.900



— **CON EL PIE DERECHO** —
GET OFF ON THE RIGHT FOOT

DESAYUNOS / BREAKFAST		HASTA LAS 12PM UNTIL 12PM
EL GRANOLÓN 🍵	Granola Colo, yogurt griego, fresas, kiwi, mango y arándanos. Granola Colo, Greek yogurt, strawberries, kiwi, mango and blueberries.	\$21.900
LOS ENTOMATADOS (EGGS) 🍷 🍷	Huevos en cacerola, con guiso de cebolla y tomate, queso paipa y cilantro, acompañados de arepas Vallenatas. Eggs in a pan, with onion and tomato stew, paipa cheese and cilantro, with arepas Vallenatas.	22.900
MIGAS (EGGS)	Huevos preparados con arepa típica antioqueña de maíz blanco y hogao Eggs prepared with a typical antioquian arepa made with white corn and hogao.	\$15.900
EL SÁNDUCHE DE GUEVO	Sánduche de huevo en pan ciabatta, con champiñones salteados, queso doble crema del Caquetá, tocineta y pesto. Egg sandwich on ciabatta bread, with sautéed mushrooms, Caquetá double cream cheese, bacon and pesto.	\$29.040
CALENTADO DE LA CASA	Arroz integral revuelto con frijol, plátano maduro, carne desmechada y hogao, acompañado con huevo y aguacate. Brown rice mixed with beans, ripe plantain, shredded meat, and tomato and onion sauce, whit egg and avocado.	\$32.670

— **LA TIERRA ES PLANA** —
OUR FLAT EARTH

AREPAS ARTESANALES / ARTISAN AREPAS	
AREPA DE CHOCLO (TENDER YELLOW CORN AREPA)	Con mantequilla y queso campesino. With butter and queso campesino (lit. farmers cheese) \$18.810
AREPA BLANCA (WHITE CORN AREPA)	Con mantequilla y queso campesino, servida con hogao. With butter and queso campesino (lit. farmers cheese). with hogao. \$18.810
AREPA DE HUEVO (EGG AREPA)	De maíz amarillo, frita, con huevo por dentro, servida con suero costeño. Fried yellow corn arepa, stuffed with a fried egg. with suero costeño (whey) \$10.900

— **CON LAS DOS MANOS** —
GRAB WITH BOTH HANDS

EN PAN TOSCANO, ACOMPAÑADOS DE CHIPS DE PAPA Y CHUTNEY DE TOMATE DE ÁRBOL.
ON TUSCAN BREAD, ACCOMPANIED BY POTATO CHIPS AND TAMARILLO CHUTNEY.

SÁNDUCHES / SANDWICHES	
EN CUEROS	Bondiola de cerdo, piña asada, mermelada de tocineta y queso ahumado. Pork bondiola, grilled pineapple, bacon jam and smoked cheese. \$39.900
DE LA UBRE 🍷 🍷	Quesos (Doble crema y Guoda), champiñon, perejil y pesto de tomate. Cheeses (Double cream and Gouda), mushrooms, parsley, and tomato pesto. \$35.900
SÁNDUCHE DE PAVO (TURKEY SANDWICH)	Con queso doble crema, machacado de aguacate, mantequilla, mayonesa de pimiento asado. With double cream cheese, mashed avocado, butter, arugula, and bell pepper mayonnaise. \$39.900
PARA LLEVAR GRAB & GO \$39.900	

NUESTRO PAN CIABATTA
Elaborado artesanalmente con nuestras cervezas artesanales. En su elaboración se utilizan cero conservantes. Artisanally crafted with our craft beers. Zero preservatives are used in its production.

— **JARDINES PRIVADOS** —

JARDIN EN EL SOL 🍵	Ensalada de pavo con mix de lechugas, guatila, tomate cherry, aguacate, apio, marañones, vinagreta de vinagre de vino tinto y aceite de oliva. Turkey salad with mixed lettuce, guatila, cherry tomato, avocado, celery, cashews, red wine vinegar and olive oil vinaigrette. \$36.900
PARA LLEVAR GRAB & GO \$34.900	

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

Pola del Pub®

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

RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	12.900	16.900	48.900
AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	12.900	16.900	48.900
TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	12.900	16.900	48.900
INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	13.900	17.900	49.900
COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	13.900	17.900	49.900
TEMPORADA 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® HELLES LAGER ABV 4.5% - IBU 20	12.900	16.900	47.900
--	--------	--------	--------

GOLDEN LION	16.390	20.790	
TRES CORDILLERAS MULATA	14.190	18.590	52.690

INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA

HEINEKEN	18.590
HEINEKEN CERO	17.490
ERDINGER WEIBBIER	36.190
ERDINGER DUNKEL	36.190
ERDINGER PIKANTUS	37.290
ERDINGER SIN ALCOHOL	29.590



PIZZAS PUB / FLYING SOON

DIAVOLA

*IPA & APA



Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.

35.090

MARGARITA

*RUBIA



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

32.900

CUATRO QUESOS

*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.

46.090

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

DATOS DEL PUB

NUESTROS QUESOS

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

MICHAEL COLLINS

*RUBIA & WITBIER



Nachos con queso cheddar, guacamole, sour cream, pico de gallo, jalapeños y pollo desmechado. Nachos with cheddar cheese, guacamole, sour cream, pico de gallo, jalapeños and shredded chicken.

41.900

THE PUB

(2 personas)

*IPA & APA



Dedos de pollo y pinchos de carne con cebolla y pimentón, triángulos de queso, alitas de pollo bbq y pub fries. Tender chicken, meat skewers with onion and bell pepper, cheese wedges, bbq chicken wings and pub fries.

74.900

TEMPLE BAR

*APA & RUBIA



Alitas de pollo BBQ acompañadas de pub fries. BBQ chicken wings with pub fries.

36.190

PATRICK PEARSE

*APA & RUBIA



Patacones acompañados de hogao y guacamole. Patacones with hogao and guacamole.

27.900

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.

19.690

EMPANADAS HORNEADAS TIPO ARGENTINAS

*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

ENSALADA DE LA CASA

*RUBIA



Mix de lechugas, falafel, maíz, aguacate, tomate, pimentón, salsa tahine y queso Parmesano. Lettuce mix, falafel, corn, avocado, tomato, red pepper, tahini sauce and Parmesan.

25.190

JANE WILDE

*SODA MANGO MARACUYÁ



Pollo apanado con miel mostaza acompañado de pub fries. Breaded chicken with honey mustard sauce and pub fries.

19.900

FRIED CHICKEN SANDWICH



HAMBURGUESAS / BURGERS

PUB CHEESE-BURGER

*APA & RUBIA



200gr de carne de res, queso cheddar americano, cebolla roja, salsa mil islas y gravy de Stout, acompañada de pub fries y salsa de tomate. 200gr of beef, american cheddar cheese, red onion, sauce and Stout gravy, accompanied by pub.

38.390

FRIED CHICKEN SANDWICH

*IPA, APA & WITBIER



Con mango y jalapeños encurtidos, mozzarella, guacamole y salsa de chipotle, acompañado de pub fries. With pickled mango and jalapeños, mozzarella, guacamole, chipotle sauce and pub fries.

36.890

DATOS DEL PUB

NUESTROS QUESOS

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 CARNES

Provenientes de ganados criados en cercanías a Villavicencio. Estos son cuidados y alimentados con pasto, para evitar productos transgénicos.

NUESTROS PANES

Elaborados artesanalmente con nuestras cervezas de la casa. En su elaboración se utilizan cero conservantes.

PUB CLASSICS

FISH & CHIPS

*RUBIA & WITBIER



Lomitos de corvina fresca apanados acompañados de pub fries. Fried bass fillets with pub fries.

34.900

ORIGINAL RASPADURA RUM
PANAMA

PEDRO
MANDINGA
BOGOTÁ

RUM BAR



CÓCTELES

PEDRO MULE

RON PEDRO MANDINGA SILVER, SIROPE DE RASPADURA Y JENGIBRE, GINGER BEER Y ZUMO DE LIMÓN.

36.300

CASCO SPRITZ

RON PEDRO MANDINGA SILVER, APEROL, SIROPE FASSIONOLA DE LA CASA, VINO ESPUMOSO Y GULUPA FRESCA.

36.300

PANAMA VIEJO

RON PEDRO MANDINGA BLEND, RON PLANTATION, PEDRO MANDINGA SILVER, LICOR DE BANANO CON HIELO DE ANGOSTURA.

34.100



JARRA 

MOJITO

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

101.090

33.900

MARGARITA

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

33.900

GIN & TONIC

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

37.290

IRISH COFFEE | Bebida caliente

CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON
COFFEE, MILK CREAM AND JAMESON WHISKEY

29.590

MOCKTAIL SIN LICOR

VIRGIN MOJITO, VIRGIN IRISH ROSE

14.190

DEER AND BEER

SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA
JÄGERMEISTER SHOT + BEER

19.690

DAIQUIRÍ MANGO

RON BACARDÍ, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA
BACARDÍ RUM, MANGO NECTAR AND PEPPERMINT

33.990

KITTY KIERNAN

TIGRE CELTA

IRISH FLAG

BABY STOUT



SHOTS

KITTY KIERNAN LICOR DE MENTA, LICOR DE NARANJA Y BAILEYS	19.690
TIGRE CELTA AMARETO Y WHISKEY JAMESON	19.690
IRISH FLAG WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS	19.690
BABY STOUT LICOR DE CAFE Y BAILEYS	19.690

HARD SELTZER

AGUA GASIFICADA CON SABORES NATURALES Y 5 GRADOS DE ALCOHOL

LIT MANZANA VERDE- KIWI 355 ML	20.790
LIT FRAMBUESA-LIMÓN 355 ML	20.790
LIT ARÁNDANOS-CEREZA 355 ML	20.790

LICORES

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	24.090	296.890
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	37.290	461.890
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	49.390	593.890
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	33.990	439.890
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	49.390	593.890
	MACALLAN SHERRY	83.490	1'099.890
BLENDED 8 YRS SCOTCH	SOMETHING SPECIAL	19.690	208.890
	THE FAMOUS GROUSE	19.690	208.890
BLENDED 12 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL	29.590	384.890
	BUCHANAN'S	29.590	384.890
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	29.590	384.890
	OLD PARR	29.590	384.890
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS 18	55.990	582.890
	BUCHANAN'S MASTER	31.790	439.890
	BUCHANAN'S 18	55.990	582.890
OTROS	JACK DANIEL'S	29.590	384.890
	BULLEIT BOURBON	29.590	384.890
	BULLEIT RYE	29.590	384.890

SPIRITS		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	19.690	263.890
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	21.890	285.890
	SAILOR JERRY	18.590	263.890
	LA HECHICERA	41.690	505.890
	SANTA TERESA 1796	37.290	494.890
	ZACAPA AMBAR	20.790	292.490
	ZACAPA 23	39.490	471.790
	BACARDÍ BLANCO	17.490	-
VODKA	ABSOLUT	20.790	-
	SMIRNOFF	20.790	263.890
	GREY GOSE	33.990	472.890
GINEBRA	GORDON'S	20.790	252.890
	HENDRICKS	38.390	505.890
	BULLDOG	26.290	373.890
	TANQUERAY	25.190	351.890
	BOMBAY	28.490	373.890
	BEEFEATER	25.190	373.890
TEQUILA	JIMADOR	20.790	263.890
	DON JULIO REPOSADO	42.790	582.890
	PATRON REPOSADO	41.690	571.890
	OLMECA BLANCO	18.590	252.890
	OLMECA REPOSADO	20.790	263.890
MEZCAL	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	38.390	571.890
AGUARDIENTES	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	16.390	175.890
	DESQUITE	17.490	186.890
OTROS	BAILEY'S	18.590	186.890
	SMIRNOFF ICE	16.390	-
	JÄGERMEISTER	22.990	274.890
	DISARONNO	22.990	-
VINO BLANCO / TINTO		COPA 	BOTELLA 
	SANTA RITA	31.790	142.890
	MONTES	36.190	175.890

En COLO nos preocupamos por todos los pasos y las personas involucradas en la cadena de suministro del café, desde la semilla hasta la preparación; y buscamos promover el consumo consciente de café especial. Queremos llevar la diversidad de Colombia a cada taza de café.

PIDE TU CAFÉ EN | ORDER YOUR COFFEE
WWW.COLO.COFFEE

  @colocoffee

Servimos la Diversidad de Colombia en una taza de café

 **echandopola**  **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 escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.