

# Pola del Pub®

## MICROCERVECERÍA

### BEERS ON TAP | 13 CERVEZAS ARTESANALES FRESCAS SERVIDAS DEL BARRIL. FRESH CRAFT BEERS SERVED DIRECTLY FROM THE KEG.

#### ¿UNA DE TEMPORADA PARA EMPEZAR?

##### PROST

ABV 6,0% - IBU 22

Una festbier ligera y malteada, perfecta para brindar al mejor estilo alemán mientras disfrutas la fiesta cervecera más importante del mundo.

No olvides disfrutarla con Pretzels y salchichas alemanas.

LATA  
(PARA LLEVAR)

12.600

#### POLA DE LA CASA



VASO/COPA



PINTA



JARRA

##### RUBIA ORIGINAL

GOLDEN ALE ABV 5.4% - IBU 16

11.900

14.900

41.900

##### AMERICAN PALE ALE

AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42

11.900

14.900

41.900

##### TRIGO WITBIER

BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14

11.900

14.900

41.900

##### INDIA PALE ALE

INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78

12.900

15.900

42.900

##### COFFEE MILK STOUT

STOUT ABV 5.7% - IBU 18

12.900

15.900

42.900

##### TEMPORADA

SUJETA A DISPONIBILIDAD

13.900

16.900

43.900

#### COCTELES

##### MOJITO

CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ

JARRA

85.900 29.900

##### GIN & TONIC

CON GORDONS, FEVER TREE Y FRUTAS LOCALES

32.900

##### MARGARITA

CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA

29.900

##### DEER AND BEER

SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA

16.900

##### IRISH COFFEE | Bebida caliente

CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON

24.900

##### LULO MULE

VODKA ABSOLUT, LULO, SIROPE DE JENGIBRE Y GINGER BEER

26.900

##### DAIQUIRI DE MANGO

RON PEDRO MANDINGA, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA

28.900

##### MOCKTAIL SIN LICOR

VIRGIN MOJITO, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE

11.900

##### IRISH MULE

WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE

31.900

##### MAI TAI MANDARINA

BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA

27.900

#### SHOTS

##### IRISH FLAG

WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS

17.900

##### BABY STAUT

LICOR DE CAFE Y BAILEYS

17.900

##### TIGRE CELTA

AMARETO Y WHISKEY JAMESON

17.900

##### KITTY KIERNAN

LICOR DE MENTA, LICOR DE NARANJA Y BAILEYS

17.900

#### SANGRÍAS

JARRA  
85.900

COPA  
27.900

##### DE VINO TINTO

INFUSIÓN DE MANZANA ROJA, FLOR DE JAMAICA, NARANJA Y LIMÓN

##### DE VINO BLANCO

INFUSIÓN DE LIMÓN, MANZANA VERDE, MANZANILLA Y LIMONARIA



echandopola



www.poladelpub.com

# PIZZAS DEL PUB



<b>4 ESTACIONES</b> *RUBIA 🍷	Verano: Salsa pomodoro y albahaca; Otoño: Champiñones y finas tajadas de jamón curado de cerdo; Invierno: Cebolla salteada y aceitunas; Primavera: Alcachofa y pimentón asado. Summer: Pomodoro sauce, basil; autumn: Mushrooms, thin slices of cured pork ham; winter: Sautéed Onions, olives; spring: Artichoke and roasted pepper.	<b>40.900</b>
<b>ITALIANÍSIMA</b> *RUBIA 🍷🍷	Tomate, queso fontina, queso parmesano, boconccini, zucchini verde y orégano. Tomatoes, fontina chees, parmesan, boconccini, green zucchini and oregano.	<b>35.900</b>
<b>MARGARITA</b> *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.	<b>26.900</b>
<b>CUATRO QUESOS</b> *COFFEE MILK STOUT 🍷🍷	Queso parmesano, queso azul, queso Isabella y queso doble crema del Caqueta D.O. Parmesan cheese, Isabella cheese, blue cheese and fresh cheese from Caqueta D.O.	<b>38.900</b>
<b>VEGGIE</b> *RUBIA 🍷🍷	Queso Isabella, queso doble crema del Caqueta D.O., champiñones, cebolla roja, tomates confitados y espinaca. Isabella cheese, fresh cheese from Caqueta D.O., mushrooms, red onion, candied tomatoes and spinach.	<b>29.900</b>
<b>HAWAIANA DEL PUB</b> *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.	<b>26.900</b>
<b>DIAVOLA</b> *IPA & APA 🍷	Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.	<b>29.900</b>
<b>POLLO BBQ</b> *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.	<b>27.900</b>
<b>IBÉRICA</b> *IPA & APA 🍷	Jamón serrano, tomate confitado, queso Isabella, queso doble crema Caquetá D.O., salsa pomodoro y aceitunas negras. Serrano ham, candied tomatoes, Isabella cheese, fresh cheese from Caqueta D.O., pomodoro sauce and black olives.	<b>40.900</b>

## PUB GRUB - PICADAS

<b>HUMMUS</b> *APA & RUBIA	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.	<b>14.900</b>
<b>MICHAEL COLLINS</b> *APA & RUBIA 🍷	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.	<b>34.900</b>
<b>EMPANADAS HORNEADAS</b> *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.	<b>18.900</b>

## PERROS CALIENTES

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

<b>CALLEJERO</b> *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.	<b>21.900</b>
<b>MEXICANO</b> *IPA & APA	Salsa Chipotle, salsa de queso fundido, lechuga, guacamole de la casa, totopos, cebolla encurtida y jalapeños. Chipotle sauce, melted cheese sauce, lettuce, house guacamole, tortilla chips, pickled onion and jalapeños.	<b>21.900</b>
<b>PERRA DÓBERMAN</b> *RUBIA & APA	Queso doble crema, tocineta ahumada, salsa chipotle, coleslaw, papitas fósforo y piña confitada. Double cream cheese, smoked bacon, chipotle sauce, coleslaw, match chips and candied pineapple.	<b>26.900</b>