El Irish®

EST 2001

Nuestra pola de temporada

POLA DEL PUB | **SAISON CON MIEL**
A/V 4,9% IBU 26

COMBINA TU PLATO FAVORITO CON LA NUEVA SAISON CON MIEL

Una pola ligera, que mezcla sus ésteres frutales y notas especiadas de levadura, con la delicadeza y el dulzor de la miel orgánica.

COPA
13.500

PINTA
16.500

JARRA
42.900

LATA 473ml
(PARA LLEVAR)
16.500

CAMPEONES MUNDIALES
WORLD BEER CUP 2022
GOLD AWARD
SPECIALTY SAISON

En Pola del Pub acabamos de dar un paso enorme al convertirnos en la primera cervecería en la historia de nuestro país, en obtener una medalla dentro de la World Beer Cup (la competencia cervecera más importante del mundo). Logramos obtener la **Medalla de Oro dentro de la categoría Specialty Saison**, con nuestra Saison con Miel.

SAISON .....
CON MIEL ORGÁNICA

PROXIMAMENTE DE NUEVO EN NUESTROS LOCALES

IDENTIFICA NUESTRAS SUGERENCIAS PARA **MARIDAR CON POLA DEL PUB** TUS PLATOS FAVORITOS ASÍ:

*POLA DEL PUB

PUB GRUB

(LA COMIDA DEL PUB)

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 | TRIGO | VEGANA | SIN GLUTEN | PESCADO

PIZZAS DEL PUB

¡NUEVA!

ITALIANÍSIMA *RUBIA ORIGINAL	**Tomate, queso fontina, queso parmesano, boconccini, zucchini verde, orégano y salsa pomodoro.** Tomatoes, fontina cheese, parmesan cheese, boconccini, green zucchini, oregano and pomodoro sauce.	33.900
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.	26.900
CUATRO QUESOS *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.	38.900
VEGGIE *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.	29.900
HAWAIANA DEL PUB *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.	26.900
DIAVOLA *IPA & APA	**Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.**	29.900
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.	26.900
IBÉRICA *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.	38.900

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 bajo la asesoría de nuestro Pizzaiolo Italiano Angelo Doganieri. Así mismo; la harina con la que trabajamos, es originaria de los molinos ancestrales del departamento de Nariño, donde campesinos trabajan y cultivan como parte de su herencia.

PICADAS

DUBLINER *APA & RUBIA	**Triángulos de queso del caquetá tipo mozzarella apanados acompañados de miel mostaza.** Cheese wedges served with honey mustard.	**23.900**
OSCAR WILDE *APA & RUBIA	**Trio de arepas de maíz, queso doble crema, guacamole, cebolla encurtida y cilantro (fríjol, panceta y bondiola).** Trio of corn arepas, double cream cheese, guacamole, pickled onion and cilantro (beans, bacon and bondiola).	**29.900**
TEMPLE BAR *APA & RUBIA	**Alitas de pollo BBQ acompañadas de pub fries.** BBQ chicken wings with pub fries.	**27.900**
PATRICK PEARSE *APA & RUBIA	**Patacones acompañados de hogao y guacamole.** Patacones with hogao and guacamole.	**19.900**
THE PUB *IPA & APA	**Dedos de pollo apanados y pinchos de carne con cebolla y pimentón, triángulos de queso, alitas de pollo bbq y pub fries.** Chicken fingers, meat skewers with onion and bell pepper, cheese wedges, bbq chicken wings and pub fries.	**59.900**
WILLIAM BUTLER *APA	**Colombinas de coliflor tempura con ajonjolí, acompañadas de salsa BBQ.** Tempura cauliflower with sesame, with BBQ sauce.	**25.900**

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. **34.900**

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 cheese. **18.900**

CORK
*IPA & RUBIA

Empanadas bogotanas de carne (x3) y pollo (x3) con ají colombiano. Meat (x3) & chicken (x3) empanadas with colombian aji. **29.900**

BURGERS Y SANDWICHES

VEGGIE BURGER
*RUBIA & STOUT

Hamburguesa de garbanzos con queso madurado y salsa de berenjenas. Chickpea burger with aged cheese and eggplant sauce. **21.900**

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 fries and ketchup. **30.900**

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.

24.900

DATOS DEL PUB

NUESTRAS CARNES

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

NUESTROS PANES

El pan es tipo artesanal, elaborado con granos de pequeños cultivadores del departamento de Nariño y en su elaboración se utilizan cero conservantes.

PUB CLASSICS

FISH & CHIPS

*RUBIA & WITBIER

Lomitos de corvina fresca apanado acompañado de pub fries. Fried bass fillets accompanied by pub fries.

29.900

PUB FRIES

*RUBIA & APA

CLÁSICAS • CLASSIC — **15.900**

CHEDDAR — **17.900**

LA POLA MÁS VERDE • LA POLA MÁS VERDE •

NOS CONVERTIMOS EN LA PRIMERA POLA SOLAR DEL PAÍS

Hemos dado un paso gigante hacia la sostenibilidad, con la instalación de **253 paneles solares**, que producirán toda la energía necesaria para el funcionamiento de todos los procesos involucrados en la elaboración de nuestras polas.

En 20 años estaremos **evitando la emisión de más de 837.00 toneladas de CO_2** y protegeremos más de 11.000 árboles, así que...

¡Brindemos juntos por el único planeta que produce pola!

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

POLA DEL PUB DE BARRIL

	VASO/COPA	PINTA	JARRA
RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 5.4% - IBU 16	11.500	14.500	40.900
AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	11.500	14.500	40.900
TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	11.500	14.500	40.900
INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	12.500	15.500	41.900
COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	12.500	15.500	-
TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	13.500	16.500	42.900

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
GOLDEN LION SIDRA ABV 5%	12.900	16.900	-
MELA'S SESSION IPA ABV 5.5%	13.500	16.500	-
MELA'S PUMPKIN ABV 7%	13.500	16.500	-
MADRIGUERA CITRUZ ZEST IPA ABV 7.8%	13.500	16.500	-
BARBAROS DOBLE IPA ABV 7.5%	13.500	16.500	-
MILAGROSA AMBER ALE ABV 5.6%	13.500	16.500	-
DOS TERCOS WEISSBIER ABV 6.5%	13.500	16.500	-
JACK EL DESTRIPADOR ABV 8.8%	19.900	28.900	-

COCTELES DEL PUB

	JARRA	
MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ	85.900	29.900
GIN & TONIC CON GORDONS, FEVER TREE Y FRUTAS LOCALES		31.900
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 Y GINGER BEER		26.900
DAIQUIRI DE MANGO RON PEDRO MANDINGA, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA		28.900
MOCKTAIL SIN LICOR VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		10.900

LICORES

WHISKEY DE LA NOCHE

THE GLENLIVET FOUNDERS	Botella 339.900	**JAMESON IRISH WHISKEY**	Botella 219.900

WHISKEY

		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	18.900	249.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	27.900	369.900
	THE MACALLAN	40.900	495.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	25.900	359.900
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	40.900	495.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	SOMETHING SPECIAL	14.900	185.900
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	16.900	195.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL	23.900	309.900
	BUCHANAN'S	23.900	309.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	23.900	309.900
	OLD PARR	23.900	309.900
BLENDED 13 YRS+ SCOTCH	CHIVAS EXTRA 13	25.900	349.900
	BUCHANAN'S MASTER	25.900	349.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL MIZURANA	38.900	469.900
	CHIVAS 18	45.900	495.900
	BUCHANAN'S	45.900	495.900
OTROS	JACK DANIEL'S	23.900	309.900

SPIRITS

		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	14.900	199.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	16.900	219.900
	LA HECHICERA	35.900	429.900
	ZACAPA CENTENARIO ÁMBAR	17.900	239.900
	ZACAPA 23	34.900	399.900
	VIEJO DE CALDAS	10.900	125.900
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	12.900	155.900
	PARCE 8 AÑOS	32.900	419.900
	SANTA TERESA 1796	30.900	399.900
	BACARDI BLANCO	13.900	-
	DICTADOR 12 AÑOS	33.900	459.900
VODKA	ABSOLUT	16.900	199.900

	SMIRNOFF	16.900	199.900
	GREY GOOSE	27.900	389.900
GINEBRA	BEEFEATER	20.900	295.900
	GORDON'S	16.900	-
	TANQUERAY	20.900	279.900
	BOMBAY SAPPHIRE	22.900	295.900
	HENDRICK'S	30.900	389.900
TEQUILA	OLMECA BLANCO	14.900	189.900
	OLMECA REPOSADO	16.900	199.900
	ALTOS REPOSADO	29.900	349.900
	JIMADOR	16.900	209.900
	PATRÓN REPOSADO	34.900	469.900
	DON JULIO REPOSADO	33.900	439.900
MEZCAL	MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	31.900	469.900
VICHE	MONTE MANGLAR	19.900	229.900
OTROS	AGUARDIENTE	12.900	135.900
	BAILEY'S	14.900	145.900
	SMIRNOFF ICE	13.900	-
	JÄGERMEISTER	18.900	229.900
VINO BLANCO / TINTO		25.900	125.900

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS	LIMONADA / LEMONADE	5.500
	GASEOSAS / SODAS	5.200
	JUGOS NATURALES / JUICES	6.500
	AGUA NATURA / WATER	4.900
	RED BULL	13.900

POLA DEL PUB - CERVECERÍA

KM. 2 VÍA ZIPAQUIRÁ - BRICEÑO, PARQUE IND. TIBITOC, BOD. 64C, TOCANCIPÁ, CUNDINAMARCA.

POLA DEL PUB - PUBS

CHAPINERO · SAN FELIPE

EL IRISH PUB

CANDELARIA · QUINTA CAMACHO · ZONA T · USAQUEN
PEPE SIERRA · CEDRITOS · GRAN ESTACIÓN

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.