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 **13.900**

PINTA **16.900**

JARRA **43.900**

LATA 473ml (PARA LLEVAR) **12.600**

VIAJE DE **AGUARDIENTE**
$29.900

INCLUYE:

Aguardiente Antioqueño
+ Viche Monte manglar
+ Aguardiente Desquite

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 ..... **PROXIMAMENTE DE NUEVO EN NUESTROS LOCALES**
CON MIEL ORGÁNICA

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!

4 ESTACIONES
*RUBIA ORIGINAL

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: Sauteed Onions, olives; Spring: Artichoke and roasted pepper.

40.900

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.

35.900

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.	**27.900**
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.	**40.900**

DATOS DEL PUB

NUESTROS QUESOS

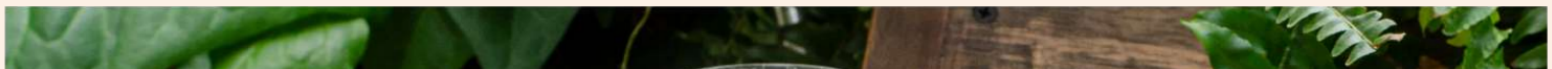
En nuestros productos manejamos Quesos de Caquetá. El ganado de donde provienen estos quesos es criado y alimentado en la Sabana de Caquetá en medio del bosque natural y conviven con ese ecosistema.

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, pico de gallo, guacamole, Piña, y cilantro (pollo apanado, panceta y bondiola).** Trio of corn arepas, pico de gallo, guacamole, pineapple and cilantro (breaded chicken, bacon and bondiola).	**29.900**
TEMPLE BAR *APA & RUBIA	**Alitas de pollo BBQ acompañadas de pub fries.** BBQ chicken wings with pub fries.	**28.900**
PATRICK PEARSE *APA & RUBIA	**Patacones acompañados de hogao y guacamole.** Patacones with hogao and guacamole.	**20.900**
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.	**60.900**
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.	**31.900**
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.	**25.900**

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 — **29.900**

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

*RUBIA & WITBIER

PUB FRIES

*RUBIA & APA

CLÁSICAS • CLASSIC — **15.900**

CHEDDAR — **17.900**

DESSERT

CHOCOLATE STOUT CAKE — **12.900**

*COFFEE MILK STOUT

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	11.900	14.900	41.900
AMERICAN PALE ALE (APA) 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 (IPA) 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

DATOS DEL PUB

NUESTRAS POLAS

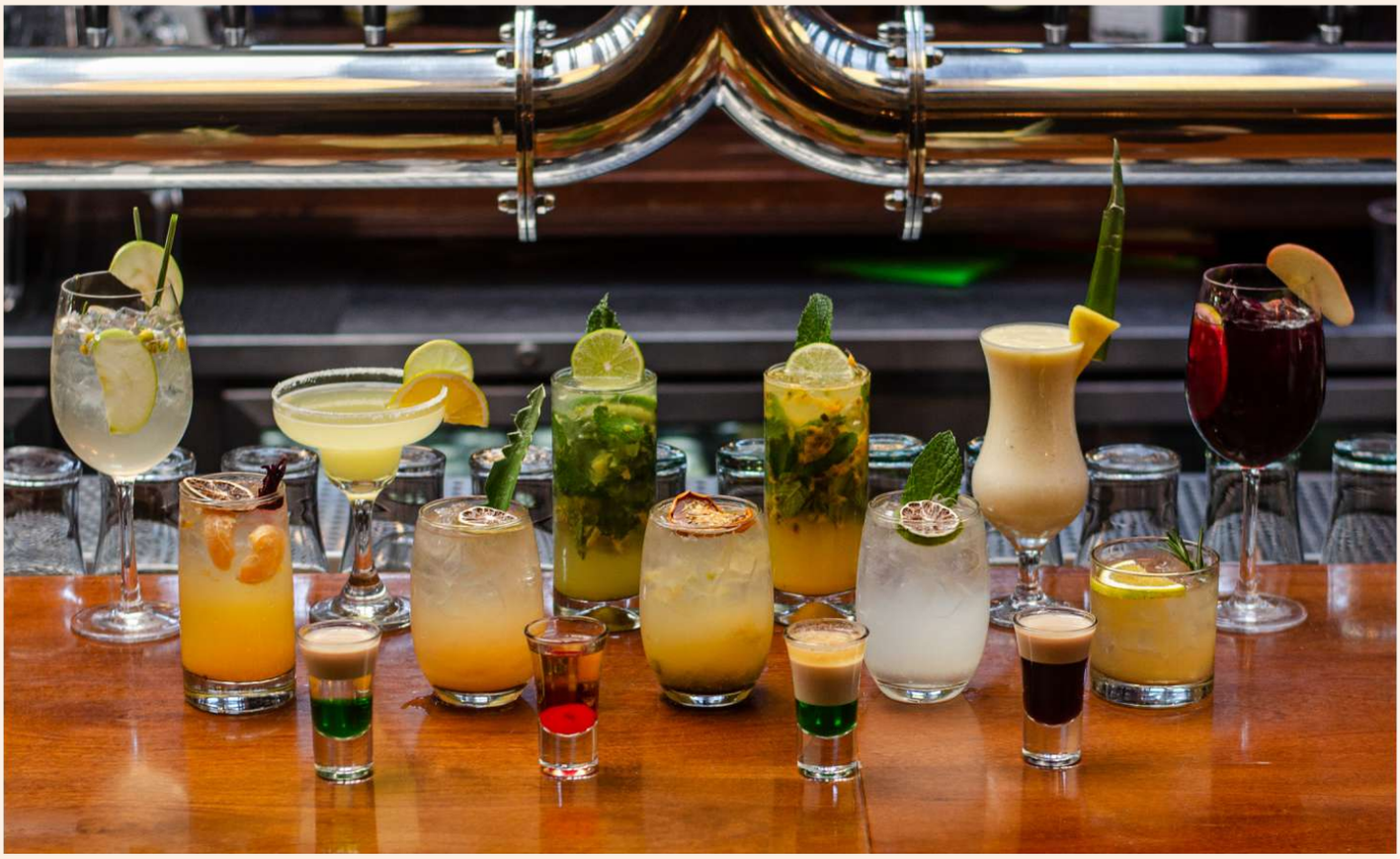
Nuestra cervecería propia, ubicada en Tocancipá, nos brinda diferentes cervezas para marinar y maridar nuestras preparaciones. Por ejemplo, utilizamos nuestra cerveza Coffee Milk Stout para la preparación de nuestras salsas y postre.

INVITADAS NACIONALES

	VASO/COPA	PINTA	JARRA
GOLDEN LION SIDRA ABV 5%	12.900	16.900	-

INVITADAS INTERNACIONALES

	BOTELLA
HEINEKEN CERO	13.900



COCTELES DEL PUB

	JARRA	
MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ	**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 PIÑA, VIRGIN LULO MULE, VIRGIN IRISH ROSE		**11.900**
PIÑA COLADA BACARDI Y HELADO DE VAINILLA		**24.900**
IRISH MULE WHISKEY JAMESON, GINGER BEER Y SIROPE DE JENGIBRE		**31.900**
MAI TAI MANDARINA BACARDI, SIROPE DE PANELA, MANDARINA Y SODA		**27.900**

	JARRA	COPA
SANGRÍAS	**85.900**	**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

SHOTS

IRISH FLAG — **17.900**
WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS

BABY STAUT — **17.900**
LICOR DE CAFE Y BAILEYS

TIGRE CELTA — **17.900**
AMARETO Y WHISKEY JAMESON

KITTY KIERNAN — **17.900**
LICOR DE MENTA, LICOR DE NARANJA Y BAILEYS

LICORES

WHISKEY DE LA NOCHE

THE GLENLIVET FOUNDERS ..... Botella **389.900**

JAMESON IRISH WHISKEY ..... Botella **219.900**

WHISKEY

		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	**18.900**	**249.900**
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	**29.900**	**389.900**
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	**40.900**	**499.900**
	THE MACALLAN	**40.900**	**495.900**
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	**26.900**	**369.900**
	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**	**319.900**
	BUCHANAN'S	**23.900**	**319.900**
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	**23.900**	**319.900**
	OLD PARR	**23.900**	**319.900**
BLENDED	CHIVAS EXTRA 13	**25.900**	**359.900**

13 YRS+ SCOTCH	BUCHANAN'S MASTER	**25.900**	**349.900**
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL MIZURANA	**38.900**	**479.900**
	CHIVAS 18	**45.900**	**499.900**
	BUCHANAN'S	**45.900**	**499.900**
OTROS	JACK DANIEL'S	**23.900**	**319.900**

SPIRITS

		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	**15.900**	**209.900**
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	**17.900**	**229.900**
	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**	**209.900**
	SMIRNOFF	**16.900**	**209.900**
	GREY GOOSE	**27.900**	**389.900**
GINEBRA	BEEFEATER	**20.900**	**295.900**
	GORDON'S	**16.900**	**-**
	TANQUERAY	**20.900**	**289.900**
	BOMBAY SAPPHIRE	**22.900**	**299.900**
	HENDRICK'S	**30.900**	**399.900**
TEQUILA	OLMECA BLANCO	**14.900**	**199.900**
	OLMECA REPOSADO	**16.900**	**209.900**
	ALTOS REPOSADO	**29.900**	**359.900**
	JIMADOR	**16.900**	**219.900**
	PATRÓN REPOSADO	**34.900**	**469.900**
	DON JULIO REPOSADO	**33.900**	**459.900**
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**
	DESQUITE	**12.900**	**135.900**
VINO BLANCO / TINTO		**25.900**	**125.900**

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS	LIMONADA / LEMONADE	**5.900**
	GASEOSAS / SODAS	**5.500**
	JUGOS NATURALES / JUICES	**6.900**
	AGUA NATURA / WATER	**4.900**
	RED BULL	**13.900**
CAFÉ colo	CAPUCCINO/LATTE	**4.900**
	AMERICANO	**3.900**
	ESPRESSO / MACCHIATO	**3.900**
	GRANIZADO DE CAFÉ	**6.900**
	AROMÁTICA / TÉ CALIENTE	**3.900**

COLD BREW NITRO — 9.900

BY COLO COFFEE

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**

POLA DEL PUB - CERVECERÍA

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

POLA DEL PUB - PUBS

CHAPINERO · SAN FELIPE · PLAZA LAS AMERICAS

EL IRISH PUB

CANDELARIA · QUINTA CAMACHO · ZONA T · USAQUEN
PEPE SIERRA · CEDRITOS · GRAN ESTACIÓN · PARQUE DE LA 93

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.