

# El Irish®

EST 2001

## ESTIMADO CLIENTE:

SI REQUIERE FACTURA ELECTRÓNICA POR FAVOR  
SOLICITARLA ANTES DE PEDIR LA CUENTA

\*En caso de no ser solicitada, la factura electrónica no podrá ser expedida posteriormente.\*

Contar con los siguientes datos:  
NIT, nombre, correo electrónico, teléfono y dirección.

Hacemos nuestra propia pola artesanal en nuestra cervecería en Tocancipá  
We produce our own craft beer in our brewery in Tocancipá



## ¡ESTE MES BRINDEMOS CON O'LEARY!

Una pola de estilo tradicional irlandés  
de cuerpo medio  
con notas a caramelo.

¡IMPERDIBLE PARA CELEBRAR ST. PATRICK'S!

Disponible ahora por tiempo limitado\*\*

COPA

14.900

PINTA

18.900

JARRA

50.900

LATA 473ml

(PARA LLEVAR)

14.300

## VIAJE DE AGUARDIENTE

INCLUYE

- Aguardiente Antioqueño
- Viche Monte Manglar
- Aguardiente Desquite

\$32.900



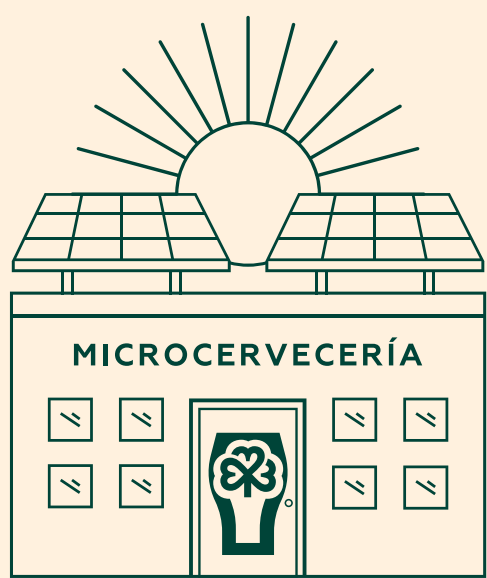


# PLATOS IRLANDESES

<p><b>SHEPHERD'S PIE</b> *APA &amp; RUBIA</p>	<p>Carne molida de cerdo y de res, vegetales, pure de papa criolla con salsa de queso cheddar y queso parmesano. Grounded pork and beef, vegetables, mashed creole potato with cheddar cheese sauce and parmesan cheese.</p>	<p><b>22.900</b></p>
<p><b>ESTOFADO IRLANDÉS</b> *APA &amp; RUBIA</p>	<p>Trozos de carne de res marinados con nuestra cerveza artesanal Coffee Milk Stout, zanahoria, cebolla y papa. Acompañado con pan de Centeno. Beef marinated with our craft beer Coffee Milk Stout, carrot, onion, and potato, served with rye bread.</p>	<p><b>41.900</b></p>
<p><b>CALENTADO IRLANDÉS</b> *IPA &amp; APA</p>	<p>El típico desayuno irlandés colombianizado con arroz, frijol blanco, salchicha tipo longaniza, morcilla y huevo; sobre un boxty de papa con queso. The typical Irish breakfast in our own style, with rice, white beans, longaniza-style sausage, morcilla, and egg; served on a potato boxty with cheese.</p>	<p><b>30.900</b></p>
<p><b>BOXTY DE PAPA</b> *APA</p>	<p>Torta crujiente de papa con queso, salchicha tipo longaniza y mermelada de cebolla. Crispy potato cake with cheese, longaniza-style sausage, and onion marmalade</p>	<p><b>19.900</b></p>
<p><b>DINGLE</b> *RUBIA &amp; WITBIER</p>	<p>Cascaras de papa frita rellena con salsa de queso cheddar y tocineta; acompañada de sour cream. Fried potato skins stuffed with cheddar cheese sauce and bacon, served with sour cream.</p>	<p><b>22.900</b></p>

# 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

<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

### 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	48.900
--------------------------------	--------	--------	--------

<b>JACK EL DESTRIPIADOR</b>	21.900	31.900	-
-----------------------------	--------	--------	---

## INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA

<b>HEINEKEN</b>	16.900
<b>HEINEKEN CERO</b>	15.900
<b>ERDINGER WEIBBIER</b>	32.900
<b>ERDINGER DUNKEL</b>	32.900
<b>ERDINGER PIKANTUS</b>	33.900
<b>ERDINGER SIN ALCOHOL</b>	26.900

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



NUECES



SIN LACTOSA



PICANTE

# ¡NUEVO!



### GRILLED CHEESE

**\*RUBIA ORIGINAL**



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

**27.900**



**NEW CASTLE**

**NEW CASTLE**

(Tequeños)

\*APA & RUBIA



**PESTO:** relleno con el clásico pesto Italiano salsa a base de albahaca, aceite y ajo. (3 unidades) **TXISTORRA:** queso blanco y Txistorra (*embutido curado estilo longaniza de origen Vasco*) (3 unidades). PESTO: filled with the classic Italian pesto sauce based on basil, oil and garlic (3 units). Txistorra: white cheese and Txistorra (cured sausage-style sausage of Basque origin) (3 units).

**29.900**



PIZZA PANCETA

## PIZZAS DEL PUB

**¡NUEVA!**

### PIZZA PANCETA

\*RUBIA ORIGINAL



Panceta de la casa, salsa pomodoro, queso parmesano, queso doble crema, tomates secos, ralladura y zumo de limón. Bacon, pomodoro sauce, parmesan cheese, double cream cheese, dried tomatoes, lemon zest and lemon juice.

48.900

### ITALIANÍSIMA

\*RUBIA ORIGINAL



Tomate, queso fontina, boconccini, zucchini verde, orégano, albahaca y salsa pomodoro. Tomatoes, fontina cheese, boconccini, green zucchini, oregano, basil and pomodoro sauce.

44.900

### MARGARITA

\*RUBIA



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

32.900

### CUATRO QESOS

\*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.

42.900

### 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.

32.900

### DIAVOLA

\*IPA & APA



Salsa pomodoro, salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.

34.900

### 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.

34.900

### IBÉRICA

\*IPA & APA



Jamón serrano, tomate confitado, queso doble crema Caquetá D.O., queso manchego, rúgula, pimentón asado y salsa pomodoro. Serrano ham, candied tomatoes, fresh cheese from Caqueta D.O., Manchego cheese, rugula, roasted peppers and pomodoro sauce.

49.900

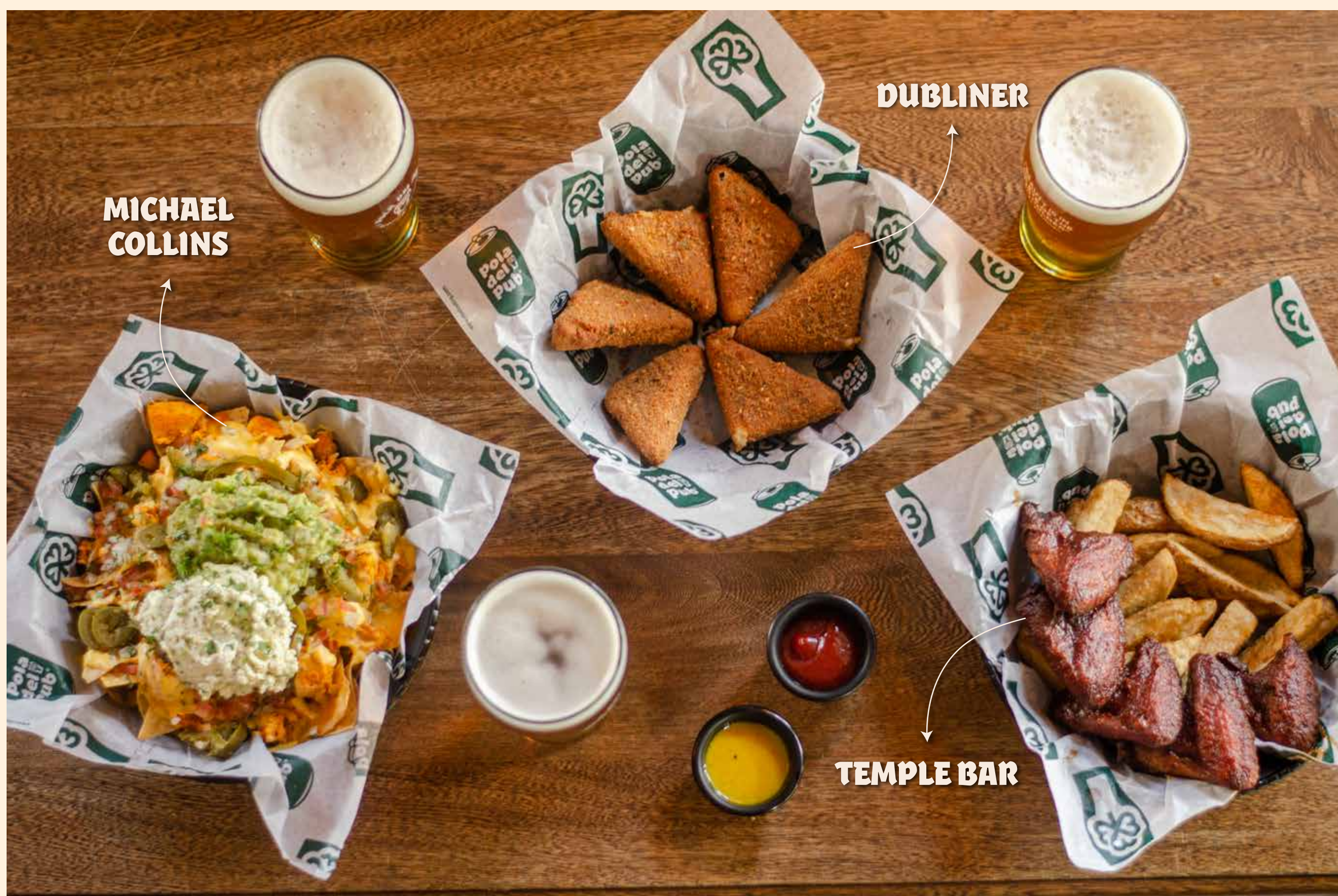
## DATOS DEL PUB

### NUESTROS QESOS

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.



# PICADAS

## DUBLINER

\*APA & RUBIA



Triángulos de queso del Caquetá tipo mozzarella apanados acompañados de miel mostaza. Cheese wedges served with honey mustard.

28.900

## TEMPLE BAR

\*APA & RUBIA



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

32.900

## PATRICK PEARSE

\*APA & RUBIA



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

27.900

## THE PUB

(2 personas)

\*IPA & APA



Dedos de pollo apanados, 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.

74.900

## WILLIAM BUTLER

\*APA



Colombinas de coliflor tempura con ajonjolí y cilantro, acompañadas de salsa BBQ. Tempura cauliflower with sesame, coriander and BBQ sauce.

29.900

## 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

## 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.

24.900

## CORK

\*IPA & RUBIA



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

35.900



# BURGERS Y SANDWICHES

## VEGGIE BURGER

\*RUBIA & STOUT



Hamburguesa de garbanzos con queso tipo gouda y salsa de berenjenas. Chickpea burger with gouda cheese and eggplant sauce.

25.900

## 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, with pub fries and ketchup.

35.900

## FRIED CHICKEN SANDWICH

\*IPA, APA & WITBIER



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

31.900

## 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 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 nuestra cerveza de la casa COFFEE MILK STOUT. En su elaboración se utilizan cero conservantes.

# PUB CLASSICS

---

## FISH & CHIPS

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

34.900

\*RUBIA & WITBIER



# PUB FRIES

---

## CLÁSICAS • CLASSIC

\*RUBIA & APA



17.900

## CHEDDAR

19.900

# DESSERT

---

**CHOCOLATE STOUT CAKE**

**13.900**

\*COFFEE MILK STOUT



# COCTELES DEL IRISH

JARRA 

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

## SANGRÍA

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

<p><b>KITTY KIERNAN</b> LICOR DE MENTA, LICOR DE NARANJA Y BAILEYS</p>	<b>17.900</b>
<p><b>TIGRE CELTA</b> AMARETO Y WHISKEY JAMESON</p>	<b>17.900</b>
<p><b>IRISH FLAG</b> WHISKEY JAMESON, LICOR DE MENTA Y BAILEYS</p>	<b>17.900</b>
<p><b>BABY STOUT</b> LICOR DE CAFE Y BAILEYS</p>	<b>17.900</b>

## HARD SELTZER

AGUA GASIFICADA CON SABORES NATURALES Y 5 GRADOS DE ALCOHOL

<p><b>LIT MANZANA VERDE- KIWI</b> 355 ML</p>	<b>18.900</b>
<p><b>LIT FRAMBUESA-LIMÓN</b> 355 ML</p>	<b>18.900</b>
<p><b>LIT ARÁNDANOS-CEREZA</b> 355 ML</p>	<b>18.900</b>

# LICORES

## WHISKEY

TRAGO

BOTELLA

### IRISH WHISKEY

JAMESON IRISH WHISKEY

21.900

279.900

### SINGLE MALT SCOTCH

THE GLENLIVET FOUNDERS  
THE GLENLIVET 12 AÑOS  
GLENFIDDICH 12 AÑOS  
GLENFIDDICH 15 AÑOS

34.900  
44.900  
34.900  
46.900

439.900  
539.900  
399.900  
589.900

### BLENDED 8 YRS SCOTCH

SOMETHING SPECIAL  
JOHNNIE WALKER RED LABEL  
THE FAMOUS GROUSE

17.900  
18.900  
17.900

189.900  
199.900  
189.900

### BLENDED 12 YRS SCOTCH

CHIVAS REGAL  
BUCHANAN'S  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL  
OLD PARR  
DEWARS  
THE MACALLAN SHERRY OAK CASH

26.900  
26.900  
26.900  
26.900  
26.900  
75.900

369.900  
369.900  
369.900  
369.900  
369.900  
999.900

### BLENDED 13 YRS+ SCOTCH

CHIVAS EXTRA 13  
BUCHANAN'S MASTER

29.900  
29.900

419.900  
419.900

### BLENDED 18 YRS SCOTCH

CHIVAS REGAL MIZURANA  
CHIVAS 18  
BUCHANAN'S  
BUCHANAN'S TWO SOULS

46.900  
55.900  
55.900  
36.900

589.900  
599.900  
599.900  
499.900

### OTROS

JACK DANIEL'S

26.900

369.900

## SPIRITS

TRAGO

BOTELLA

### RONES

PEDRO MANDINGA SILVER  
(RON ARTESANAL)

19.900

259.900

PEDRO MANDINGA BLEND  
(RON ARTESANAL)

21.900

279.900

LA HECHICERA

39.900

489.900

HAVANA CLUB  
AÑEJO ESPECIAL

14.900

169.900

PARCE 8 AÑOS

34.900

449.900

SANTA TERESA 1796

39.900

489.900

BACARDI BLANCO

15.900

DICTADOR 12 AÑOS

33.900

459.900

ZACAPA 23

39.900

489.900

ZACAPA AMBAR

21.900

279.900

### VODKA

ABSOLUT

18.900

239.900

SMIRNOFF

18.900

239.900

GREY GOOSE

33.900

459.900

### GINEBRA

GORDON'S

18.900

249.900

TANQUERAY

24.900

339.900

BOMBAY SAPPHIRE

25.900

349.900

HENDRICK'S

39.900

489.900

### TEQUILA

OLMECA BLANCO

16.900

229.900

OLMECA REPOSADO

18.900

239.900

ALTOS REPOSADO

33.900

399.900

JIMADOR

19.900

259.900

DON JULIO REPOSADO

39.900

559.900

DON JULIO 70

72.900

890.900

PATRON REPOSADO

42.900

589.900

### VICHE

MONTE MANGLAR

19.900

259.900

### MEZCAL

MEZCAL DEL MAGUEY VIDA

38.900

549.900

### AGUARDIENTES

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

14.900

159.900

DESQUITE

15.900

169.900

### OTROS

BAILEY'S

16.900

169.900

SMIRNOFF ICE

14.900

JÄGERMEISTER

20.900

259.900

### VINO

COPA

### MONTES SANTA RITA

32.900  
25.900

159.900  
129.900

# BEBIDAS 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

## COLD BREW NITRO

8.500

### 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](http://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 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.