El Irish®

EST 2001

• NUESTRA POLA DE TEMPORADA •

BROWN ALE

POLA DEL PUB | **BROWN ALE** | ABV 5% IBU 24

Una pola de estilo inglés y cuerpo medio, hecha a base de maltas caramelo ligeramente tostadas, que se funden y complementan con Cacao **DISIDENTE** de la más alta calidad (originario del departamento de Córdoba) el cuál le va a aportar notas a chocolate y panela.

VASO/COPA | LATA (PARA LLEVAR) | PINTA | JARRA

12.900 | 11.000 | 15.900 | 39.900

PUB GRUB
(LA COMIDA DEL PUB)

PIZZAS DEL PUB

MARGARITA	**Salsa pomodoro y albahaca con queso del caquetá tipo mozzarella y parmesano.** Pomodoro sauce and basil with mozzarella and parmesan cheese.	**24.900**
CUATRO QUESOS	**Queso parmesano, queso azul, queso gruyère y queso tipo mozzarella.** Parmesan, gruyère, mozzarella and blue cheese.	**36.900**

DIAVOLA	**Salami, pepperoni, jalapeños y queso tipo mozzarella.**	**28.900**
POLLO BBQ	**Pollo, champiñones, salsa BBQ y mozzarella.** Chicken with BBQ sauce, mushrooms and mozzarella.	**24.900**
VEGGIE	**Queso Isabela, queso doble crema, champiñones portobello y rúgula.** Isabela cheese, double cream cheese, portobello mushrooms and arugula.	**28.900**
PROSCIUTTO & PESTO	**Pesto, queso ahumado, prosciutto y tomates confitados.** Pesto, smoked cheese, prosciutto and sun-dried tomatoes.	**37.900**

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

Para la elaboración de nuestras pizzas utilizamos Masa Madre de origen y estilo Italiano, lo que hace que nuestra masa tenga mejor fermentación y se resalten los sabores.

PICADAS

DUBLINER	**Triángulos de queso del caquetá tipo mozzarella apanados acompañados de miel mostaza.** Cheese wedges served with honey mustard.	**22.900**
TEMPLE BAR	**Alitas de pollo BBQ acompañadas de pub fries.** BBQ chicken wings with pub fries.	**26.900**
THE PUB	**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.	**55.900**
PATRICK PEARSE	**Patacones acompañados de carne desmechada, hogao y guacamole.** Patacones with shredded meat, hogao and guacamole.	**18.900**
MICHAEL COLLINS	**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.	**29.900**
BELFAST	**Dedos de pollo apanado, pinchos de carne con cebolla y pimentón, acompañados de pub fries y salsa miel mostaza.** Chicken fingers, meat skewers with onion and bell pepper, pub fries and honey mustard.	**36.900**
CORK	**Empanadas bogotanas de carne con ají colombiano.** Meat empanadas with colombian aji.	**24.900**
JAMES JOYCE	**Calamares apanados con papas de la casa y salsa cóctel.** Squid with potatoes and cocktail sauce.	**45.900**

BURGERS Y SANDWICHES

PUB CHEESE-BURGER	**180 gr de carne de res, queso americano fundido, lechuga romana, tomate y mermelada de tocineta acompañada de pub fries y salsa de tomate.** 180gr of beef with american cheese, romaine lettuce, tomatoes and bacon porter jam, pub fries and ketchup.	**28.900**
VEGGIE BURGER	**Hamburguesa de garbanzos con queso madurado y salsa de berenjenas.** Chickpea burger with aged cheese and eggplant sauce.	**21.900**
FRIED CHICKEN SANDWICH	**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.	**23.900**

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 FRIES

CLÁSICAS • CLASSIC	**14.900**
CHEDDAR	**15.900**

PUB CLASSICS

FISH & CHIPS	**Lomitos de corvina fresca apanado acompañado de pub fries.** Fried bass fillets accompanied by pub fries.	**27.900**

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	10.900	13.900	37.900
AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	10.900	13.900	37.900
TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	10.900	13.900	37.900
INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	11.900	14.900	38.900
COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	11.900	14.900	38.900
TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD	12.900	15.900	39.900

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
3 CORDILLERAS MESTIZA AMERICAN PALE ALE ABV 4.8% - IBU 29	11.900	14.900	41.900
3 CORDILLERAS MONA BLONDE ALE ABV 3.9% - IBU 20	11.900	14.900	41.900
TIERRA SANTA BLANCHE BLANCHE ABV 5% - IBU 17	9.900	12.900	36.900
TIERRA SANTA IPA SESSION IPA ABV 4% - IBU 32	11.900	14.900	38.900
GOLDEN LION BLANCHE ABV 5%	12.900	16.900	-
JACK EL DESTRIPADOR WOOD AGED ALE ABV 8.8% - IBU 39	15.900	22.900	-

COCTELES DEL PUB

MOJITO — 27.900
CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ

GIN & TONIC — 30.900
CON GORDONS, FEVER TREE Y FRUTAS LOCALES

MARGARITA — 28.900
CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA

DEER AND BEER — 16.900
SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA

IRISH COFFEE — 24.900
CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON

LULO MULE — 26.900
VODKA SMIRNOFF, LULO Y GINGER BEER

NUESTROS MOCKTAILS — 10.900
MOJITO, PIÑA COLADA, LULO MULE, IRISH ROSE

LICORES

WHISKEY

		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	18.900	239.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET	27.900	359.900
	THE MACALLAN	36.900	459.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	25.900	329.900
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	33.900	479.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	JOHNNIE WALKER RED LABEL	16.900	195.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	BUCHANAN'S	22.900	297.900
	BUCHANAN'S MASTER	23.900	305.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	22.900	297.900
	CHIVAS REGAL	22.900	297.900
	OLD PARR	22.900	297.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	BUCHANAN'S	40.900	479.900
OTROS	JACK DANIEL'S	20.900	295.900

SPIRITS

		TRAGO	BOTELLA
RONES	PEDRO MANDINGA SILVER (RON ARTESANAL)	13.900	179.900
	PEDRO MANDINGA BLEND (RON ARTESANAL)	14.900	199.900
	ZAPACA CENTENARIO ÁMBAR	14.900	219.900
	ZACAPA 23	29.900	329.900
	VIEJO DE CALDAS	10.900	125.900
	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	12.900	155.900
	SAILOR JERRY	14.900	209.900
	PARCE 8 AÑOS	32.900	419.900
	LA HECHICERA	32.900	419.900
	SANTA TERESA 1796	30.900	399.900
	BACARDI BLANCO	13.900	-
	DICTADOR 12 AÑOS	33.900	459.900
VODKA	SMIRNOFF	16.900	179.900

	ABSOLUT	16.900	189.900
	GREY GOOSE	27.900	389.900
GINEBRA	GORDON'S	16.900	199.900
	TANQUERAY	19.900	259.900
	BOMBAY SAPPHIRE	22.900	295.900
	HENDRICK'S	28.900	379.900
TEQUILA	JIMADOR	16.900	209.900
	PATRÓN REPOSADO	30.900	429.900
	OLMECA BLANCO	14.900	179.900
	OLMECA REPOSADO	16.900	199.900
	DON JULIO REPOSADO	29.900	389.900
OTROS	AGUARDIENTE	11.900	125.900
	BAILEY'S	14.900	145.900
	SMIRNOFF ICE	13.900	-
	JÄGERMEISTER	18.900	219.900
VINO BLANCO / TINTO		25.900	125.900

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS	LIMONADA / LEMONADE	4.900
	GASEOSAS / SODAS	4.900
	JUGOS NATURALES / JUICES	5.900
	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

elirishcol **www.poladelpub.com**

CANDELARIA · QUINTA CAMACHO · ZONA T · USAQUEN · CEDRITOS

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.