# 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**<br>*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**<br>*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**<br>*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**<br>*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**<br>*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**<br>*IPA & APA | **Salami, pepperoni, jalapeños y queso doble crema del Caqueta D.O.** | 29.900 |
| **POLLO BBQ**<br>*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**<br>*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**<br>*APA & RUBIA | **Triángulos de queso del caquetá tipo mozzarella apanados acompañados de miel mostaza.** Cheese wedges served with honey mustard. | **23.900** |
| **OSCAR WILDE**<br>*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**<br>*APA & RUBIA | **Alitas de pollo BBQ acompañadas de pub fries.** BBQ chicken wings with pub fries. | **27.900** |
| **PATRICK PEARSE**<br>*APA & RUBIA | **Patacones acompañados de hogao y guacamole.** Patacones with hogao and guacamole. | **19.900** |
| **THE PUB**<br>*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**<br>*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

**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**<br>GOLDEN ALE ABV 5.4% - IBU 16 | 11.500 | 14.500 | 40.900 |
| **AMERICAN PALE ALE** (APA)<br>AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42 | 11.500 | 14.500 | 40.900 |
| **TRIGO WITBIER**<br>BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14 | 11.500 | 14.500 | 40.900 |
| **INDIA PALE ALE** (IPA)<br>INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78 | 12.500 | 15.500 | 41.900 |
| **COFFEE MILK STOUT**<br>STOUT ABV 5.7% - IBU 18 | 12.500 | 15.500 | - |
| **TEMPORADA**<br>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**<br>SIDRA ABV 5% | 12.900 | 16.900 | - |
| **MELA'S SESSION IPA**<br>ABV 5.5% | 13.500 | 16.500 | - |
| **MELA'S PUMPKIN**<br>ABV 7% | 13.500 | 16.500 | - |
| **MADRIGUERA CITRUZ ZEST IPA**<br>ABV 7.8% | 13.500 | 16.500 | - |
| **BARBAROS DOBLE IPA**<br>ABV 7.5% | 13.500 | 16.500 | - |
| **MILAGROSA AMBER ALE**<br>ABV 5.6% | 13.500 | 16.500 | - |
| **DOS TERCOS WEISSBIER**<br>ABV 6.5% | 13.500 | 16.500 | - |
| **JACK EL DESTRIPADOR**<br>ABV 8.8% | 19.900 | 28.900 | - |

# COCTELES DEL PUB

| | JARRA | |
|---|---|---|
| **MOJITO**<br>CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ | 85.900 | 29.900 |
| **GIN & TONIC**<br>CON GORDONS, FEVER TREE Y FRUTAS LOCALES | | 31.900 |
| **MARGARITA**<br>CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA | | 29.900 |
| **DEER AND BEER**<br>SHOT DE JÄGERMEISTER + COPA DE CERVEZA | | 16.900 |
| **IRISH COFFEE** \| **Bebida caliente**<br>CAFÉ, CREMA DE LECHE Y WHISKEY JAMESON | | 24.900 |
| **LULO MULE**<br>VODKA ABSOLUT, LULO Y GINGER BEER | | 26.900 |
| **DAIQUIRI DE MANGO**<br>RON PEDRO MANDINGA, NECTAR DE MANGO Y HIERBABUENA | | 28.900 |
| **MOCKTAIL** SIN LICOR<br>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.