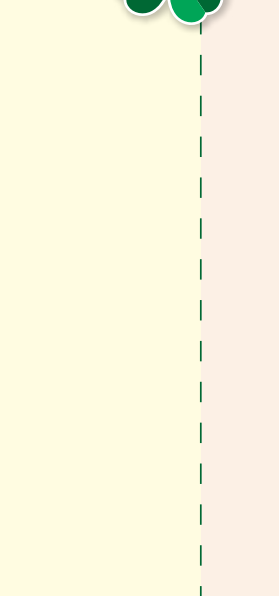


Pola del Pub®

MICROCERVECERÍA

• NUESTRA POLA DE TEMPORADA •



POLA DEL PUB | GENERAL O'LEARY | ABV 5,0% IBU 22

En 1900, Daniel O'Leary, un irlandés originario de Cois, llegó a luchar junto a Bolívar por la independencia de La Gran Colombia. Cientos de años después el Irish sigue con una noble e igual de importante causa: llevar la mejor cerveza a todos los colombianos. Esta Irish Red Ale, hace tributo a Irlanda, en una de las fechas más especiales, St. Patrick's y queremos celebrarlo junto a ti. ¡Brindemos por los Irish, Brindemos por la Independencia (cervecería)!

VASO/COPA	PINTA	JARRA	LATA 330ml (PARA LLEVAR)
13.500	16.500	41.900	12.000

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 estamos 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 que produce pola!

THE GLENLIVET FOUNDERS

Botella 329.900

JAMESON IRISH WHISKEY

Botella 209.900

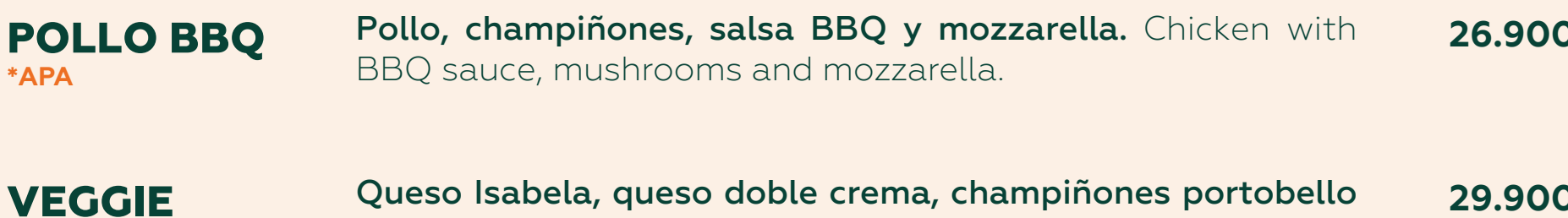
IDENTIFICA NUESTRAS SUGERENCIAS PARA MARIDAR CON POLA DEL PUB TUS PLATOS FAVORITOS ASÍ:

*POLA DEL PUB

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. **26.900**

CUATRO QUESOS Queso parmesano, queso azul, queso gruyère y queso tipo mozzarella. Parmesan, gruyère, mozzarella and blue cheese. **38.900**

DIAVOLA Salami, pepperoni, jalapeños y queso tipo mozzarella. **29.900**

POLLO BBQ Pollo, champiñones, salsa BBQ y mozzarella. Chicken with BBQ sauce, mushrooms and mozzarella. **26.900**

VEGGIE Queso Isabela, queso doble crema, champiñones portobello y rúgula. Isabela cheese, double cream cheese, portobello mushrooms and arugula. **29.900**

PROSCIUTTO & PESTO Pesto, queso Isabela, prosciutto y tomates confitados. Pesto, Isabela cheese, prosciutto and sun-dried tomatoes. **38.900**

DATOS DEL PUB

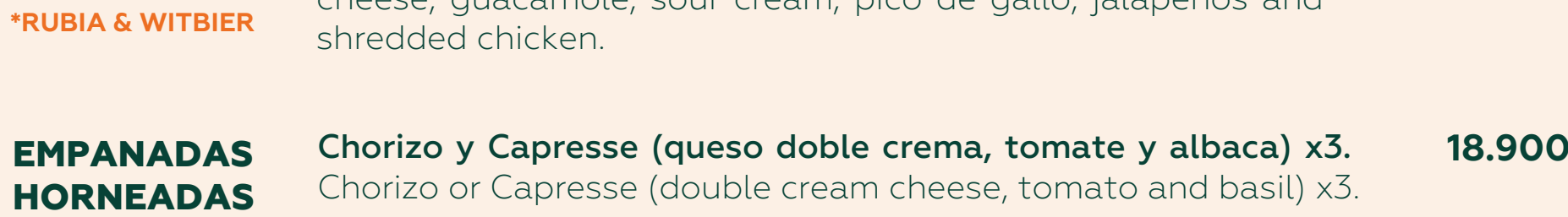
NUESTROS QUESOS

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 con Masa Madre que es un fermento de origen italiano con más de 50 años de tradición en la cocina de panificación. Así mismo; la harina con que trabajamos nuestra pizza es originaria de los molinos ancestrales que campesinos del departamento de Nariño los trabajan y cultivan como parte de su herencia ancestral.

PICADAS



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. **33.900**

EMPANADAS HORNEADAS Chorizo y Capresse (queso doble crema, tomate y albacá) x3. Chorizo or Capresse (double cream cheese, tomato and basil) x3. **18.900**

MEXICANO Salsa Chipotle, salsa de queso fundido, lechuga, guacamole de la casa, totopos, cebolla encurtida y jalapeños. Chipotle sauce, melted cheese sauce, lettuce, house guacamole, tortilla chips, pickled onion and jalapeños. **20.900**

PERRA DÓBERMAN Queso doble crema, tocineta ahumada, salsa chipotle, coleslaw, papitas fósforo y piña confitada. Double cream cheese, smoked bacon, chipotle sauce, coleslaw, match chips and candied pineapple. **25.900**

PERROS & PERRAS

Todos nuestros perros van con pan de perro tradicional con ajonjolí y salchicha Koller.

ELIGE TUS TOPPINGS:

CALLEJERO Piña dulce, tocineta crujiente, papitas, salsa BBQ de la casa, salsa de tomate y chips de miel mustaza. Sweet pineapple, crispy bacon, salsa, house BBQ sauce, ketchup and honey mustard sauce. **20.900**

MEXICANO Salsa Chipotle, salsa de queso fundido, lechuga, guacamole de la casa, totopos, cebolla encurtida y jalapeños. Chipotle sauce, melted cheese sauce, lettuce, house guacamole, tortilla chips, pickled onion and jalapeños. **20.900**

PERRA DÓBERMAN Queso doble crema, tocineta ahumada, salsa chipotle, coleslaw, papitas fósforo y piña confitada. Double cream cheese, smoked bacon, chipotle sauce, coleslaw, match chips and candied pineapple. **25.900**

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 **11.500 14.500 39.900**

AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42 **11.500 14.500 39.900**

TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14 **11.500 14.500 39.900**

INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78 **12.500 15.500 40.900**

COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18 **12.500 15.500 40.900**

TEMPORADA SUJETA A DISPONIBILIDAD **13.500 16.500 41.900**

DATOS DEL PUB

NUESTRAS POLAS

Nuestra cervecería propia, ubicada en Tocancipá, nos brinda diferentes variedades 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 -**

JACK EL DESTRIPIADOR WOOD AGED ALE ABV 8.8% **19.900 28.900 -**

DOS TERCOS WEISSBIER ABV 6.5% **13.500 16.500 -**

COCTELES DEL PUB

MOJITO CLÁSICO / LULO / MARACUYÁ CON BACARDÍ **28.900**

GIN & TONIC CON GORDONS, FEVER TREE Y FRUTAS LOCALES **31.900**

MARGARITA CLÁSICO / MARACUYÁ CON TEQUILA OLMECA **28.900**

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

IRISH COFFEE 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

	TRAGO	BOTELLA
--	-------	---------

IRISH WHISKEY JAMESON IRISH WHISKEY **18.900 239.900**

SINGLE MALT SCOTCH THE GLENLIVET FOUNDERS **25.900 359.900**

BLENDED 8 YRS SCOTCH JOHNNIE WALKER RED LABEL **16.900 195.900**

BLENDED 12 YRS SCOTCH BUCHANAN'S **22.900 297.900**

OTROS JOHNNIE WALKER BLACK LABEL **22.900 297.900**

OTROS JACK DANIEL'S **22.900 297.900**

SPIRITS

	TRAGO	BOTELLA
--	-------	---------

RONES ZACAPA AMBAR **17.900 239.900**

VODKA ABSOLUT **16.900 189.900**

GINEBRA GORDON'S **16.900 -**

TEQUILA TANQUERAY **19.900 269.900**

VICHE OLMECA REPOSADO **16.900 199.900**

OTROS MONTE MANGLAR **19.900 229.900**

OTROS AGUARDIENTE **12.900 135.900**

OTROS JÄGERMEISTER **18.900 229.900**

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS & GASEOSAS LIMONADA / LEMONADE **4.900**

JUGOS & GASEOSAS GASEOSAS / SODAS **4.900**

JUGOS & GASEOSAS JUGOS NATURALES / JUICES **5.900**

JUGOS & GASEOSAS AGUA NATURAL / WATER **4.900**

JUGOS & GASEOSAS RED BULL **13.900**

CAFÉ COLO CAPUCCINO/LATTE **4.900**

CAFÉ COLO AMERICANO **3.900**

CAFÉ COLO ESPRESSO / MACCHIATO **3.900**

CAFÉ COLO GRANIZADO DE CAFÉ **6.900**

CAFÉ COLO AROMÁTICA / TÉ CALIENTE **3.900**

COLD BREW NITRO COFFEE **6.900**

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 - BRICENO, 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

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: 0800-910165, para que radique su queja.