

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



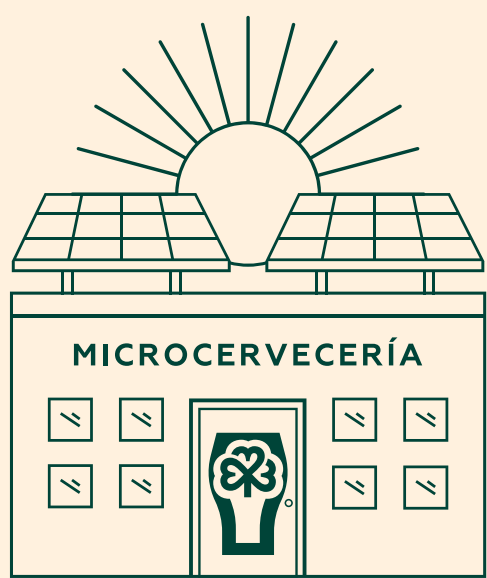


PLATOS IRLANDESES

<p>SHEPHERD'S PIE *APA & 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>22.900</p>
<p>ESTOFADO IRLANDÉS *APA & 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>41.900</p>
<p>CALENTADO IRLANDÉS *IPA & 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>30.900</p>
<p>BOXTY DE PAPA *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>19.900</p>
<p>DINGLE *RUBIA & 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>22.900</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

RUBIA ORIGINAL GOLDEN ALE ABV 4.5% - IBU 16	12.900	16.900	48.900
AMERICAN PALE ALE (APA) AMERICAN PALE ALE ABV 4.9% - IBU 42	12.900	16.900	48.900
TRIGO WITBIER BELGIAN WITBIER ABV 4.5% - IBU 14	12.900	16.900	48.900
INDIA PALE ALE (IPA) INDIA PALE ALE ABV 6.3% - IBU 78	13.900	17.900	49.900
COFFEE MILK STOUT STOUT ABV 5.7% - IBU 18	13.900	17.900	49.900
TEMPORADA 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
--------------------------------	--------	--------	--------

JACK EL DESTRIPIADOR	21.900	31.900	-
-----------------------------	--------	--------	---

INVITADAS INTERNACIONALES

BOTELLA

HEINEKEN	16.900
HEINEKEN CERO	15.900
ERDINGER WEIBBIER	32.900
ERDINGER DUNKEL	32.900
ERDINGER PIKANTUS	33.900
ERDINGER SIN ALCOHOL	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

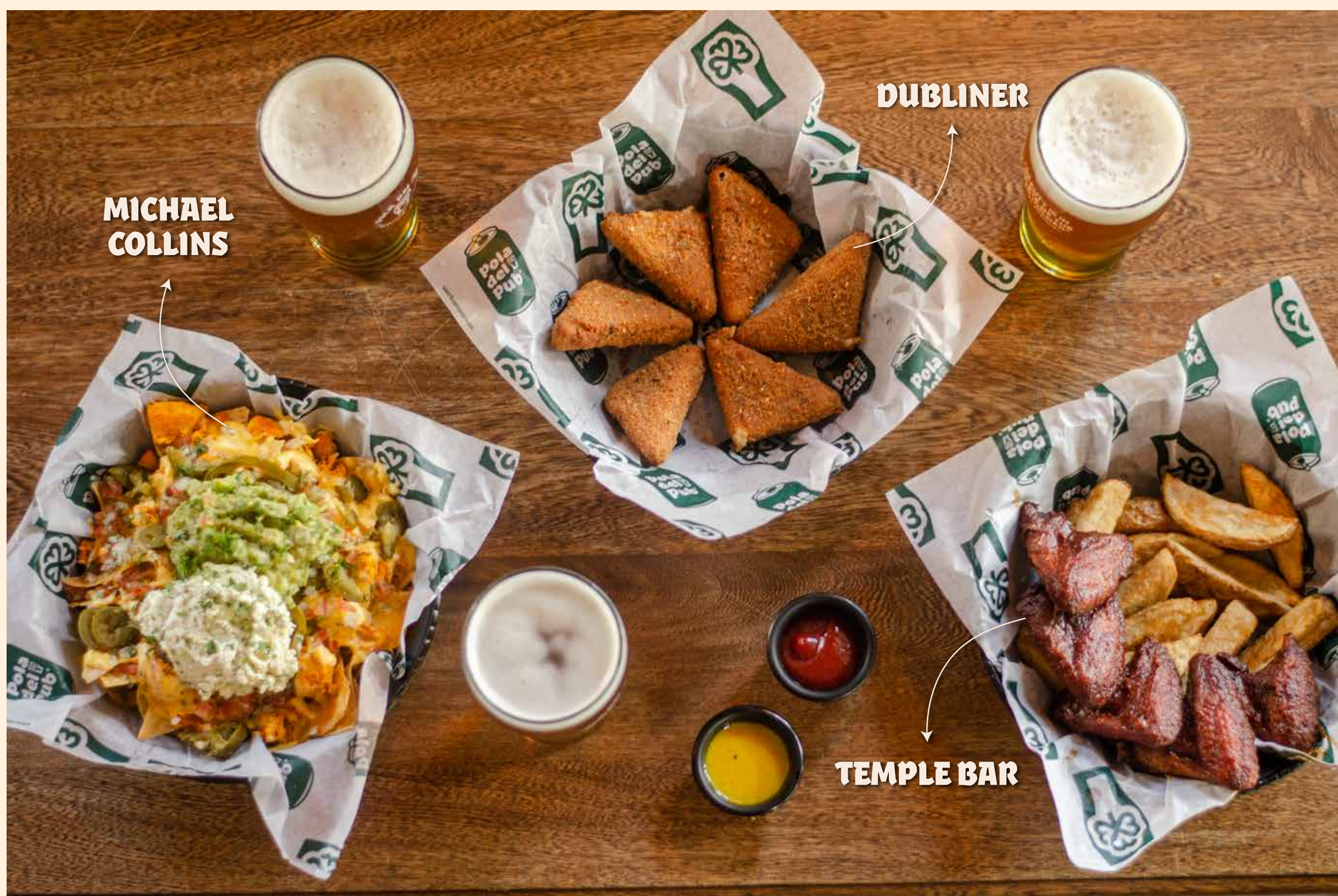
(Tequeños)

*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



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 

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

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

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

HARD SELTZER

AGUA GASIFICADA CON SABORES NATURALES Y 5 GRADOS DE ALCOHOL

LIT MANZANA VERDE- KIWI 355 ML	18.900
LIT FRAMBUESA-LIMÓN 355 ML	18.900
LIT ARÁNDANOS-CEREZA 355 ML	18.900

LICORES

WHISKEY		TRAGO	BOTELLA
IRISH WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	21.900	279.900
SINGLE MALT SCOTCH	THE GLENLIVET FOUNDERS	34.900	439.900
	THE GLENLIVET 12 AÑOS	44.900	539.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS	34.900	439.900
BLENDED 8 YRS SCOTCH	SOMETHING SPECIAL	17.900	189.900
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	18.900	199.900
	THE FAMOUS GROUSE	17.900	189.900
BLENDED 12 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL	26.900	369.900
	BUCHANAN'S	26.900	369.900
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	26.900	369.900
	OLD PARR	26.900	369.900
	DEWARS	26.900	369.900
	THE MACALLAN SHERRY OAK CASH	75.900	999.900
BLENDED 13 YRS+ SCOTCH	CHIVAS EXTRA 13	29.900	419.900
	BUCHANAN'S MASTER	29.900	419.900
BLENDED 18 YRS SCOTCH	CHIVAS REGAL MIZURANA	46.900	589.900
	CHIVAS 18	55.900	599.900
	BUCHANAN'S 18	55.900	599.900
	BUCHANAN'S TWO SOULS	36.900	499.900
OTROS	JACK DANIEL'S	26.900	369.900
	BULLEIT BOURBON	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
	SANTA TERESA 1796	39.900	489.900
	ZACAPA 23	39.900	489.900
	ZACAPA AMBAR	21.900	279.900
	BACARDÍ BLANCO	15.900	
VODKA	ABSOLUT	18.900	239.900
	SMIRNOFF	18.900	239.900
GINEBRA	BEEFEATER	25.900	359.900
	GORDON'S	18.900	249.900
	TANQUERAY	24.900	339.900
	HENDRICKS	39.900	489.900
	BOMBAY SAPPHIRE	25.900	349.900
TEQUILA	OLMECA BLANCO	16.900	229.900
	OLMECA REPOSADO	18.900	239.900
	ALTOS REPOSADO	33.900	399.900
	DON JULIO REPOSADO	39.900	559.900
	JIMADOR	19.900	259.900
	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	159.900
		25.900	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

CAFÉ COLO

CAPUCCINO/LATTE	5.300
AMERICANO	4.200
ESPRESSO / MACCHIATO	4.200
GRANIZADO DE CAFÉ	7.900
AROMÁTICA / TÉ CALIENTE	5.300

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

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.