

# Carta

Menu.

---

**NONGRATA**

PRESENTA





# Pola Non Grata

Non Grata beer.



## Ismael

Cream Ale - Vol 6.2% IBU 32

*Nos prohibieron las bebidas ancestrales, demonizando nuestras tradiciones. Nos impusieron una cultura importada, ahogando nuestra identidad. Pero no permitiremos más que nos definan, nos definiremos nosotros. Reivindicaremos nuestras raíces, reconciliándolas con el presente. Y encontraremos que los colombianos somos \_\_\_\_\_ y eso sí nos identifica.*

*They prohibited our ancestral brews, demonizing our traditions. They instilled a foreign culture that drowned our identity. But we will not permit them to define us any longer, we will do it ourselves. We will vindicate our roots by integrating them with the present. And we'll find that Colombians are \_\_\_\_\_ and that does identify us.*

330ml

**Botella**  
Bottle \$11.900

16 botellas / bottles

**Petaca**  
Case \$143.900  
(\$9.000/u)



# Pola Non Grata

*Non Grata beer.*



## Mandaripa *India Pale Ale - Vol 6.5% IBU 70*

Desde el jardín de las delicias, Mandaripa doblega cualquier voluntad. Con apariencia tentadora y perfume seductor, condena a los curiosos a una batalla por su amor. 'Una' es imposible de negar y, tras probarla, 'sólo una' no será suficiente. Quizás con 'una más' podremos hacerle entender a la mente que a Mandaripa no se le puede amarrar. Brindémosle nuestro amor incondicional.

From the garden of earthly delights, Mandaripa weakens the hand. Its tempting presence and seducing fragrance, entralls those who gaze at it to fall under the charm. It is impossible to decline 'one,' and after savoring it... 'just one,' will not be enough. Maybe with just 'one more' our minds will finally understand that Mandaripa is a wild desire. Let us offer it our unconditional love.

**Vaso**  
300ml

Glass \$12.900

**Pinta**  
450ml

Pint \$17.900

**Jarra**  
1.500ml

Pitcher \$36.900



# Pola Non Grata

*Non Grata beer.*



## Jack el Destripador

Wood-Aged Ale - Vol 8.8% IBU 39

Jack el Destripador sigue vigente.

No es más el infame personaje que merodeaba las calles en 1888. Jack es la sombra que nos acecha, la forma oscura de cada uno. Sorbo a sorbo dialogamos con él, y bajo su influencia perdemos el quicio, desatando un carácter oculto. Arriésguese a explorar lo que se esconde en sus entrañas.

Jack the Ripper still lives among us. Though he is no longer the infamous character that lurked the streets in 1888. Jack is the shadow that stalks us, our dark shape. In every gulp we come closer to it, and, under his influence, we lose balance, unleashing a hidden character within us. Dare to explore what is hidden in your gut.

300ml  
**Vaso**

Glass \$15.400

450ml  
**Pinta**

Pint \$19.900

1.000ml  
**Litro**

Liter \$41.900



# Arme la Picada

(o pida por porción individual)  
Order sides for the table to share (or order items individually).

## Pastel de Pollo con Ají de la Casa

*Chicken-filled pie with homemade hot salsa on the side.*

2 uds  
\$2.900

## Pastel de Arracacha con Ají de la Casa

*Arracacha (root vegetable) pie with homemade hot salsa on the side.*

2 uds  
\$4.400

## Empanada de Sobrebarbilla con Ají de la Casa

*Corn flour dough filled with flank stake and homemade hot salsa on the side.*

2 uds  
\$3.400

## Tortillas de Choclo con Queso Fundido

*Sweet corn cakes with melted cheese.*

2 uds  
\$1.900

## Mazorca con Queso Paipa

*Grilled corn on the cob with Paipa cheese.*

2 uds  
\$4.900

## Chorizo con Ají de la Casa

*Chorizo with homemade hot salsa on the side.*

1 ud  
\$6.400

## Morcilla con Ají Dulce

*Black sausage with homemade sweet hot salsa on the side.*

3 croquetas  
\$4.900

## Chicharrón de Costilla

*Pork rind with citrus sauce on the side.*

\$5.400

## Arepas de Chicharrón

*Pork rind corn cake.*

1 ud  
\$4.400

## Arepas de Mote Crocante

*Crunchy yellow corn cake.*

1 ud  
\$2.900

## Yucas con Suero

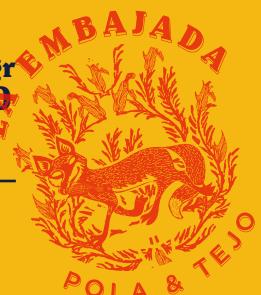
*Fried yuca (cassava root) sticks with sour cream.*

180 gr  
\$2.900

## Papas Criollas con Salsa de la Casa

*Yellow Colombian potatoes with homemade salsa.*

180 gr  
\$2.900



# Entre Panes

Sandwiches.

## Lechona Amanecida con Crocanticos y Vegetales

\$10.900

*Pulled pork, citrus sauce and vegetables.*

## Pernil Casero con Queso Fundido

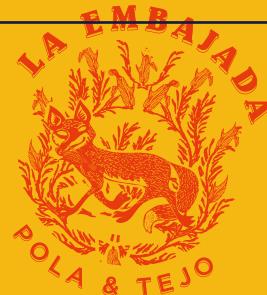
\$13.900

*Homemade pork ham with melted cheese.*

## Hongos a la Plancha con Queso de Almendras (Vegano)

\$16.400

*Grilled mushrooms with herbs and almond cheese (vegan).*



# Especiales

Specialties.

## Paipa Horneado con Miel de Guayaba

250 gr

\$20.900

*Baked Paipa cheese with guava syrup, peppermint and lime.*

## Lechona del Sur con Cuero y Arepitas de Mote

300 gr

\$21.900

*Roasted pig served with pork skin and yellow corn cakes.*

## Sobrebarriga y Yuquitas

300 gr

\$16.900

*Grilled flank steak and fried yuca (cassava root) sticks.*

## Cerdo Agridulce y Arepa de Mote

300 gr

\$18.900

*Bittersweet pork and yellow corn cake.*

# Polas Invitadas

Guest beers.

	300ml <b>Vaso</b> Glass.	450ml <b>Pinta</b> Pint.	1.500ml <b>Jarra</b> Pitcher.
<b>Madriguera</b>	\$12.900	\$17.900	\$36.900
Suricata Rampante <i>New England Hazy IPA</i> Vol 6,0% IBU 25			
<b>Chelarte</b>	\$11.900	\$15.900	\$30.900
Pamela <i>Summer Ale</i> Vol 4,8% IBU 27			
<b>Bror</b>	\$11.900	\$15.900	\$30.900
Witbier <i>Witbier</i> Vol 4,5% IBU 10			



# Licores

Spirits.

## Ron Havana Club 3 Años

Rum

	Shot Shot.	Botella Bottle.	Media Half bottle.
<b>Ron Havana Club 3 Años</b>	<b>\$7.900</b> <i>Doble \$14.900</i>	<b>\$169.900</b>	
<b>Ron Appleton Estate</b>	<b>\$8.900</b> <i>Doble \$16.900</i>	<b>\$189.900</b>	
<b>Ron La Hechicera</b>	<b>\$12.900</b> <i>Doble \$24.900</i>	<b>\$269.900</b>	
<b>Aguardiente Amarillo de Manzanares</b>	<b>\$7.900</b> <i>Doble \$14.900</i>	<b>\$169.900</b>	<b>\$89.900</b>
<b>Aguardiente Mil Demonios</b>	<b>\$12.900</b> <i>Doble \$22.900</i>	<b>\$289.900</b>	
<b>Whiskey Bulleit Rye</b>	<b>\$12.900</b> <i>Doble \$24.900</i>	<b>\$269.900</b>	
<b>Whiskey Jack Daniel's</b>	<b>\$11.900</b> <i>Doble \$22.900</i>	<b>\$259.900</b>	
<b>Whiskey Jameson</b>	<b>\$11.900</b> <i>Doble \$22.900</i>	<b>\$259.900</b>	<b>\$129.900</b>
<b>Whisky Chivas Regal 12</b>	<b>\$12.900</b> <i>Doble \$24.900</i>	<b>\$269.900</b>	<b>\$142.900</b>
<b>Ginebra Beefeater</b>	<b>\$11.900</b> <i>Doble \$22.900</i>	<b>\$259.900</b>	
<b>Ginebra Hendrick's</b>	<b>\$13.900</b> <i>Doble \$26.900</i>	<b>\$309.900</b>	
<b>Mezcal Siete Misterios</b>	<b>\$14.900</b> <i>Doble \$28.900</i>	<b>\$329.900</b>	
<b>Tequila El Jimador</b>	<b>\$9.900</b> <i>Doble \$18.900</i>	<b>\$219.900</b>	
<b>Vodka Absolut</b>	<b>\$9.900</b> <i>Doble \$18.900</i>	<b>\$219.900</b>	
<b>Jägermeister</b>	<b>\$10.900</b> <i>Doble \$20.900</i>	<b>\$239.900</b>	<b>\$119.900</b>

## Ron Appleton Estate

Rum

## Ron La Hechicera

Rum

## Aguardiente Amarillo de Manzanares

Fire Water (Anise-flavored sugar cane spirit)

## Aguardiente Mil Demonios

Fire Water

## Whiskey Bulleit Rye

Rye Whiskey

## Whiskey Jack Daniel's

Tennessee Whiskey

## Whiskey Jameson

Irish Whiskey

## Whisky Chivas Regal 12

Blended Scotch Whisky

## Ginebra Beefeater

Gin

## Ginebra Hendrick's

Gin

## Mezcal Siete Misterios

Young Mezcal

## Tequila El Jimador

Tequila

## Vodka Absolut

Vodka

## Jägermeister

Herbal Liquor



---

*Advertencia propina: se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% (diez porciento) 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 caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá: 6513240, para el resto del país Línea Gratuita Nacional: 018000-91-0165*

---