



THE WHITE RABBIT
restaurant & bar

HOUSE COCKTAILS

Humble

tanqueray gin, st. germain, arándano y goma neutra.

\$ 5.500

Bitter Bliss

tanqueray gin, campari, jugo de pomelo y goma de chicha morada.

\$ 5.500

Drunken Koala

absolut vodka macerado con eucalipto, jugo del limón, goma neutra y tónica.

\$5.500

Rabbit Food

absolut vodka macerado con zanahoria, albahaca y apio, gin tanqueray y jugo de naranja.

\$5.500

Alhambrita

tequila margarita, goma neutra y cerveza alhambra.

\$8.000

macerados de la casa - \$2.500/\$3.500



THE WHITE RABBIT
restaurant & bar

HOUSE COCKTAILS

Wild Rabbit

bulleit bourbon macerado con manzana verde, jengibre y pepino, jugos de manzana y limón.

\$ 5.500

New Kicks

ballantine's whisky, fernet branca, tær bitter.

\$ 5.500

Pisco Basil Blur

mistral pisco, albahaca machacada y jugo de naranja.

\$5.500

Sea Water

mistral pisco macerado con huesillo, bulleit bourbon, goma de cochayuyo y tær bitter.

\$5.500

Drunk at Tiffany's

havana ron, menta, jugo de limón y espumoso.

\$5.500

macerados de la casa - \$2.500/\$3.500



THE WHITE RABBIT
restaurant & bar

SEASONAL COCKTAILS

The Big Jelly

*havana ron macerado con maracuyá,
manzana, naranja, goma de cardamomo
y jalea de naranja con blue moon.*

\$ 5.500

The Kraken

*absolut vodka macerado con kiwi y uva
verde, manzana, limón, salsa de la casa
y tør bitter.*

\$ 5.500

Indian Summer

*mistral pisco, mermelada piña
caramelizada, naranja, goma de especias
y tør bitter.*

\$5.500

Coriander Beach

*havana ron macerado con piña y
plátano, cilantro, goma de lemongrass y
naranja.*

\$5.500

Enter the Rabbit

*bulleit bourbon, té pu-erh, mermelada
berries y chicha morada.*

\$5.500

macerados de la casa - \$2.500/\$3.500



THE WHITE RABBIT
restaurant & bar

ALCOHOL FREE COCKTAILS

The Winter is Here

*mermelada piña caramelizada, naranja,
especias y ginger ale.*

\$ 3.500

Larry, Curly & Moe

*mate con amapola, naranja, limón, goma
neutra y mermelada berries.*

\$ 3.500

No-Jacket Summer

*agua cardamomo con semillas de
cilantro, pepino, kiwi, manzana y limón.*

\$3.500

Kombu Breaker

*chicha morada, kombucha, goma neutra,
semillas de granada y albahaca.*

\$3.500

TWR Lemonade

*limonada con ingredientes frescos y de
temporada.*

\$2.500

BEER - DRAFT/SCHOP

Heineken 350ml	\$2.500
Heineken 500ml	\$3.500

BEER - BOTTLE/BOTELLA

Kunstmann S/Alcohol	\$3.000
Alhambra Strong Lager	\$3.500
Blue Moon Wheat Ale	\$3.500
Coronado Islander IPA	\$4.000
Delirium Tremens Pale Ale	\$4.000
Granizo IRA	\$4.000
Rekorderlig Passionfruit Cider	\$4.000
Heineken	\$3.000
Hoegaarden Wheat Ale	\$3.500
Kunstmann Gran Torobayo	\$4.500
Lefte Blonde	\$3.500
Maui Brewing Co. Pineapple Wheat	\$4.000
Scrimshaw Pilsner	\$4.000
Slavia Bohemian Lager	\$3.500
Sol	\$3.500



THE WHITE RABBIT
restaurant & bar

WINE - HOUSE/DE LA CASA

Espumoso	\$3.500	\$12.500
Blanco	\$3.500	\$12.500
Rose	\$3.500	\$12.500
Tinto	\$3.500	\$12.500

WINE - BOTTLE/BOTELLA

Moet & Chandon Champagne	\$60.000
Leyda "Single Vineyard" Sauvignon Gris	\$14.000
Laberinto Sauvignon Blanc	\$16.000
Louis Latour Macon Lugny Chardonnay	\$22.000
Miguel Torres Uva País	\$15.000
Bustamante La Orilla Ensamblaje CS/Ca/Me	\$16.000
Acróbata CS/Ca/Me	\$19.000
Erasmus CS/CF/PV/Me	\$20.000



THE WHITE RABBIT
restaurant & bar