



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