



THE WHITE RABBIT
restaurant & bar

The White Rabbit

Brunch **7** Days a Week

Soft Drinks

Acqua Panna	\$2.500
San Pellegrino	\$2.500
Fresh Juice	\$2.500
Lemonade	\$2.500
Soda/Bebida	\$1.500

Beer/Cerveza

Heineken 350ml Schop	\$2.500
Heineken 500ml Schop	\$3.500
Clausthaler Alcohol Free	\$3.000
Alhambra Strong Lager	\$3.500
Blue Moon Wheat Ale	\$3.500
Coronado Islander IPA	\$4.000
Delirium Tremens Strong Ale	\$4.000
Granizo IRA	\$4.000
Rekorderlig Passionfruit Cider	\$4.000
Heineken	\$3.000
Hoegaarden Wheat Ale	\$3.500
Jester American Pale Ale	\$4.000
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
Slavia Dark Lager	\$3.500
Sol	\$3.500

Wine/Vino

	Copa	Botella
Sangría	\$4.000	\$15.000
TWR Sparkling	\$3.500	\$12.500
TWR White	\$3.500	\$12.500
TWR Rosé	\$3.500	\$12.500
TWR Red	\$3.500	\$12.500
Villard Sauvignon Blanc		\$15.000
Laberinto Sauvignon Blanc		\$16.000
Villard Pinot Noir		\$16.000
Miguel Tores País		\$15.000
Bustamante La Orilla CS/Ca/Me		\$16.000
Acróbata CS/Ca/Me		\$19.000
Erasmus CS/CF/PV/Me		\$22.000

Appetizers

Grilled Artichoke	\$6.000
<i>alcachofa parrillada con alioli y limoneta</i>	
Prosciutto & Fruits	\$6.500
<i>tabla de frutas servidas con láminas de prosciutto, miel y mix de frutos secos</i>	
Mozzarella, Tomato & Basil	\$7.000
<i>mozzarella artesanal, servida con tomates laminados, berros, aceite oliva y aceto</i>	
Blue Cheese Tator-Tots	\$6.500
<i>croquetas de queso azul servidas con compota de manzana</i>	
Animal Fries	\$6.500
<i>papas fritas, queso mantecoso fundido, tocino, cebollín y salsa animal</i>	
Salmon Poke	\$7.000
<i>salmón fresco marinado en aceite de sésamo, salsa de soya, palta, cebollín, sésamo tostado y arroz inflado</i>	
Avocado Toast	\$6.500
<i>tostada de pan de campo con palta, hojas verdes, rábano baby y camarones salteados</i>	
Smoked Salmon	\$8.000
<i>lascas de salmón ahumado en casa con mostaza de miel más manzana, queso de cabra, granola, frutilla y menta</i>	
Meatballs	\$7.000
<i>albóndigas de carne de wagyú rellenas con queso de cabra, en salsa de queso con tocino y perejil</i>	
Watermelon Carpaccio	\$6.500
<i>carpaccio de sandía, queso de cabra, cebolla morada, aceitunas negras y mix de hojas en limoneta</i>	
Fish Cakes	\$7.000
<i>pasteles de pescado con especias, servido con salsa tártara y hojas verdes</i>	
Shrimp Tacos	\$9.000
<i>tres tacos con camarones salteados en especias jamaicanas, guacamole, pebre de porotos negros y mango más salsa animal</i>	

The White Rabbit

Brunch **7** Days a Week

Salads

Sauteed Shrimp & Barley \$6.900

mote mezclado con aceite de jengibre, leche de coco, tomate, palta y pimentón servido con camarones salteados

The Wedge \$6.000

corazón de lechuga escarola con aderezo de queso azul, tocino "crispy" y brunoise de tomate

Ruby Red \$7.500

mix de hojas, frutillas frescas, nueces caramelizadas, queso azul con dressing de frutos del bosque y yogur

Beet & Goat's Cheese \$7.500

mix de hojas, beterraga morada y dorada, zanahoria y rabanito baby, queso de cabra más nueces caramelizadas con vinagreta de aceto balsámico



THE WHITE RABBIT

restaurant & bar

Sandwiches

TODOS LOS SANDWICHES TIENEN OPCIÓN DE PAPAS FRITAS O ENSALADA

Steak Sandwich \$7.900

150g de lomo liso, queso azul, pimentones asados, cebollas caramelizadas y mix de hojas en pan baguette

Salmon Bagel \$7.000

bagel con salmón ahumado, queso crema, cebolla morada, alcaparras y mix de hojas

Fish Sandwich \$7.500

hamburguesa de merluza austral servida con salsa tártara, coleslaw y lechuga

Bacon, Egg & Cheese \$6.500

tocino, huevo y queso mantecoso servido en pan bagel, levemente tostado más queso crema

Basic Burger \$6.500

200grs de carne de wagyú, queso mantecoso y salsa animal, servida en pan brioche

**agregar tocino, palta y/o huevo frito por 700clp c/u*

TWR Wagyu Burger \$7.900

200grs de carne de wagyú, lechuga, tomate, tocino, mermelada de cebolla, queso mozzarella, ketchup y mayonesa de mostaza en pan brioche.

Vegan Sandwich \$6.900

zapallo butternut asado, guacamole, frutilla y mix de hojas aderezado en limoneta, servida en arepa



@twrstgo

RABBIT
7625932460



The White Rabbit

Brunch **7** Days a Week

Mains

Cioppino \$7.900
choritos, almejas y camarones en guiso de tomate con vino tinto, aceitunas negras y alcaparras

Fish & Chips \$8.500
lomo de merluza austral frito en batido de cerveza más papas fritas, acompañado con alioli y coleslaw

TWR Waffle Full \$7.000
waffle casero con syrup, mantequilla, tocino y huevos fritos

Steak & Eggs \$9.900
200 grs de lomo liso a la parrilla más dos huevos fritos, servido con papas fritas salteadas con ajo confitado, queso parmesano y perejil

Dessert

Mixed Berry Waffle \$6.000
waffle con syrup, crema batida, berries y salsa de berries

Sticky Toffee Pudding \$4.500
muffin de dátiles bañado en salsa de toffee con helado de vainilla

Chocolate Tart \$5.000
tartaleta de chocolate orgánica con berries de la temporada y helado de vainilla

HORARIOS

LUNES - DOMINGO

12:00 - 16:00

LUNES - SÁBADO

19:00 - 00:00



@twrstgo

RABBIT
7625932460

