

# The White Rabbit

## Brunch Sabado & Domingo

### Soft Drinks

Aqua Panna (s/gas)	\$2.500
San Pellegrino (c/gas)	\$2.500
Jugo Natural	\$2.500
Limonada	\$2.500
Bebida	\$1.500

### Beer/Cerveza

Heineken 350ml Schop	\$2.500
Heineken 500ml Schop	\$3.500
Beck's Alcohol Free	\$2.500
Alhambra Strong Lager	\$3.500
Blue Moon Wheat Ale	\$3.500
Ballast Point Big Eye IPA	\$4.200
Goose Island IPA	\$4.000
Delirium Tremens Strong Ale	\$4.200
Granizo IRA	\$4.200
Heineken	\$3.500
Hoegaarden Wheat Ale	\$3.500
Jester American Pale Ale	\$3.500
Primator Stout	\$4.500
Primator Exkluziv (Special Ale)	\$4.500
Kunstmann Torobayo	\$3.500
Lefte Blonde	\$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
Laberinto Sauvignon Blanc		\$16.000
Villard Pinot Noir		\$16.000
Miguel Tores País		\$15.000
Bustamante La Orilla CS/Ca/Me		\$16.000
Puralma Carmenere		\$18.000
Acróbata CS/Ca/Me		\$19.000
Erasmus CS/CF/PV/Me		\$22.000

### Appetizers

<b>Fried Cauliflower</b>	\$6.000
<i>coliflor apanado y frito con salsa de queso y verduras</i>	
<b>Brussels Sprouts</b>	\$6.000
<i>coles de bruselas salteada con vinaigre de manzana, tocino y uvas rojas</i>	
<b>Grilled Sausages</b>	\$9.000
<i>longanizas artesanales cocidos a la parrilla servidas con un coleslaw de repollo morado, tocino, mostaza de miel y papas hilo.</i>	
<b>Salmon Poke</b>	\$7.500
<i>salmón fresco marinado en aceite de sésamo, salsa de soya, palta, cebollín, sésamo tostado y arroz inflado</i>	
<b>Meatballs</b>	\$9.500
<i>albóndigas de carne de wagyú en guiso de champiñones con un huevo pochado y papas hilo</i>	
<b>Fish Cakes</b>	\$6.500
<i>pasteles de merluza austral con especias, servido con salsa tártara y hojas verdes</i>	
<b>Mac-n-Cheese</b>	\$6.500
<i>pasta macarrone con salsa de queso con verduras, tocino y aceite de trufa</i>	
<b>Grilled Vegetable Focaccia</b>	\$6.000
<i>pan de focaccia con cebollas, sal de mar servido con un guiso de verduras asadas.</i>	
<b>Papas Cochinas</b>	
<b>Animal Fries</b>	\$7.000
<i>papas fritas con queso mantecoso gratinado, jalapeños, cebollin, tocino y salsa animal.</i>	
<b>Shrimp Rockefeller Fries</b>	\$9.500
<i>papas fritas con salsa de queso, espinaca, camarones salteados y tocino crispy.</i>	
<b>Classic Nachos</b>	\$7.500
<i>chips de tortilla de maiz hecho en casa, salsa de verduras, queso mantecoso, guacamole, cebollin, jalapeños, pebre y lomo liso.</i>	

# The White Rabbit

## Brunch Sabado & Domingo

### Sandwiches

<b>Roast Beef Sandwich</b>	\$7.900
<i>roast beef de lomo liso, salsa ali oli y tartara, berros, rábano picante y pepino ensalada servido en pan de focaccia</i>	
<b>Salmon Bagel</b>	\$7.000
<i>bagel con salmón ahumado, queso crema, cebolla morada y alcaparras</i>	
<b>Fish Sandwich</b>	\$7.500
<i>hamburguesa de merluza austral servida con salsa tártara, coleslaw, pebre y lechuga</i>	
<b>Vegetarian Sandwich</b>	\$7.000
<i>zapallo butternut asado, guacamole, frutilla, mix de hojas aderezado en limoneta, servida en tortilla de arepa</i>	
<b>Basic Burger</b>	\$7.000
<i>200grs de carne de wagyú, queso mantecoso y salsa animal, servida en pan brioche</i>	
<i>*agregar tocino, palta y/o huevo frito por 700clp c/u</i>	
<b>TWR Wagyu Burger</b>	\$7.900
<i>200grs de carne de wagyú, lechuga, tomate, tocino, mermelada de cebolla, pepinillos, queso mozzarella, ketchup y mayonesa de mostaza en pan brioche.</i>	

### Mains

<b>Steak &amp; Eggs</b>	\$9.900
<i>180 grs de lomo liso a la parrilla, dos huevos fritos, servido con papas fritas salteadas con ajo confitado, queso parmesano y perejil</i>	
<b>Fish &amp; Chips</b>	\$9.000
<i>merluza austral frito en batido de cerveza, papas fritas, acompañado con alioli y coleslaw</i>	
<b>TWR Waffle Full</b>	\$8.500
<i>waffle casero con syrup, mantequilla, tocino y huevos fritos</i>	
<b>Tacos</b>	\$9.900
<i>tres tacos con camarones salteados en especias o lomo liso a la parrilla con guacamole, pebre de porotos negros y piña y salsa animal.</i>	
<b>Escalopa con Queso</b>	\$9.500
<i>escalopa de lomo liso y queso mantecoso apanado y frito con papas azules salteados</i>	
<b>Sauteed Shrimp and Parmesean Salad</b>	\$7.900
<i>mix de hojas verdes, palta, tomate camarones salteados y queso parmesano</i>	

### Dessert

<b>Mixed Berry Waffle</b>	\$6.000	<b>Sticky Toffee Pudding</b>	\$4.900	<b>Donut Holes</b>	\$4.900
<i>waffle con syrup, helado de vainilla, berries y salsa de berries</i>		<i>budin de datiles, salsa de toffee y helado de vainilla</i>		<i>donuts chicos con canela y azucar servido con salsa de chocolate y helado de vainilla</i>	

