

The White Rabbit

beer treat

Our Draft

Heineken 350ml

\$2.500

Heineken 500ml

\$3.500

Lager

Cerveza ligera, refrescante y fácil de tomar.

SOL

Mexico 4,5% Alc.
\$3.500

HEINEKEN

Hollanda 5,0% Alc.
\$3.500

ALHAMBRA RESERVA

España 6,4% Alc.
\$3.500

Ale

Cerveza con mas caracter y con cuerpo mas robusto.

KUNSTMANN TOROBAYO

Chile 5,0% Alc.
\$3.500

JESTER APA

Chile 5,2% Alc.
\$3.500

CUELLO NEGRO

Chile 5,8% Alc.
\$3.800

Wheat

Cerveza de trigo con sabor cítrico y color turbio.

BLUE MOON

EEUU 5,4% Alc.
\$3.800

HOEGAARDEN

Belgica 4,9% Alc.
\$3.500

LEOPOLDINA

Brasil 5,0% Alc.
\$4.200

Belgium Style

Sabor perfecto para acompañar cualquier comida.

DELIRIUM TREMENS

Belgica 8,5% Alc.
\$4.000

LEFFE

Belgica 6,6% Alc.
\$3.500

CAROLOUS TRIPLE

Belgica 9,0% Alc.
\$3.800

IPA

Los de moda! Alto en lúpulo y alcohol.

ANCHOR BREWING

EEUU 6,7% Alc.
\$4.200

KARL STRAUSS

EEUU 7,0% Alc.
\$4.200

BALLAST POINT

EEUU 7,0% Alc.
\$4.500

...medal winners

PRIMATOR EXCLUSIV

Rep. Checa 7,5% Alc.
\$4.500

GRANIZO IRA

Chile 7,0% Alc.
\$4.200

CUELLO NEGRO STOUT

Chile 8,0% Alc.
\$3.800

The White Rabbit

to start...

Soft Drinks

Porvenir (s/g)	\$1.500
Perrier (c/g)	\$2.000
Jugo Natural	\$2.500
TWR Limonada	\$2.500
Bebida	\$1.500

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
Miguel Tores País		\$15.000
Bustamante La Orilla CS/Ca/Me		\$16.000
Las Veletas PV/CF		\$18.000
Puralma Carmenere		\$18.000
Acróbata CS/Ca/Me		\$19.000
Erasmus CS/CF/PV/Me		\$22.000

TWR Flatbread

Vegan	\$5.500
<i>masa casera con aceite de ajo, salsa de verduras, rúcula y reducción de aceto balsamico</i>	
Prosciutto	\$6.900
<i>masa casera con aceite de ajo, salsa de verduras, prosciutto, rúcula, parmesano y reducción de aceto balsamico</i>	
Shrimp	\$6.900
<i>masa casera con aceite de ajo, salsa de verduras, camarones, rúcula, parmesano y reducción de aceto balsamico</i>	

Appetizers

Grilled Artichoke	\$6.000
<i>alcachofa grillada con cilantro servida con limoneta, salsa animal y cascara de limón</i>	
Fried Cauliflower	\$6.000
<i>coliflor apanado, frito con salsa de queso y verduras</i>	
Prosciutto & Fruits	\$7.900
<i>prosciutto, piña y pera apanada en azúcar y canela, fruta fresca de temporada, frutos secos y miel</i>	
Steak Tartare	\$7.900
<i>tartaro de 150 grs de lomo liso, mix escabechado, tocino crispy, cebolla morada, cilantro y salsa soya</i>	
Salmon Poke	\$7.500
<i>salmón fresco marinado en aceite de sésamo, salsa de soya, puré de palta, cebollín, arroz inflado, sésamo y coco tostado</i>	
Meatballs	\$9.500
<i>albóndigas de carne de wagyú sobre focaccia con salsa de tomate, cilantro, parmesano y aceite de trufa</i>	
Mac-n-Cheese	\$6.500
<i>pasta macarrone con salsa de queso y verduras, tocino y aceite de trufa</i>	
Chicken Wings	\$7.900
<i>400 grs de alitas de pollo salteados con salsa animal y soya, pebre y cebollín</i>	
Oyster Mushroom, Avocado & Raddish Focaccia	\$6.900
<i>focaccia con guacamole, rabbanito fresco, espárrago y champiñón ostra grillado</i>	
Animal Fries	\$7.000
<i>papas fritas con queso mantecoso gratinado, ají amarillo, cebollín, tocino y salsa animal</i>	
TWR Nachos	\$7.500
<i>chips de tortillas de maíz caseros servidos con lomo liso, salsa de verduras, queso mantecoso, guacamole, cebollín, ají amarillo y pebre</i>	



@twrstgo



RABBIT
Rabbit0118

The White Rabbit

Sandwiches

Shrimp Bacon Sandwich \$7.500
camarones salteados con tocino crispy, alioli, cebollín, lechuga y tomate en pan pita

Salmon Bagel \$7.500
bagel con salmón ahumado, queso crema, cebolla morada, mix de hojas y alcaparras

TWR Wagyu Burger \$7.900
180 grs de carne de wagyú, lechuga, tomate, tocino, mermelada de cebolla, pepinillos, queso mantecoso, ketchup y ali-oli de ajo en pan brioche.

Basic Burger \$7.000
180 grs de carne de wagyú, queso mantecoso y salsa animal, servida en pan brioche
**agregar tocino, palta y/o huevo frito por 700clp c/u*

Fish Burger \$7.500
hamburguesa de merluza austral servida con salsa tártara, mix escabechado, pebre y lechuga

Vegan Sandwich \$7.000
pan pita relleno con guacamole, guiso de espinaca y garbanzo, espárragos, lactonesa de pimentón y mix de hojas

Salads

TWR House Salad \$5.900
mix de hojas verdes, rabanito fresco, espárragos, cebolla morada aderezado con limoneta
**agregar camarones salteado o prosciutto o champiñón ostra por \$2.000clp*

Mains

Vegan Tacos \$8.900
tres tacos de champiñón ostra y espárragos grillados, guacamole, ají amarillo y cebollín

Shrimp Tacos \$9.900
tres tacos con camarones salteados en especias con guacamole, pebre de porotos negros y piña, salsa animal y cebollín

Beef Tacos \$9.900
tres tacos de lomo liso, salsa de verduras, guacamole, pebre de porotos negros y piña

Shrimp Rockefeller \$9.900
camarones salteados con tocino, salsa de queso y espinaca con papas fritas

Pan Fried Hake \$9.900
merluza austral al sartén servida con puré de coliflor y mix de hojas

Fish & Chips \$9.900
merluza austral frito en batido de tempura, papas fritas, acompañado con ketchup, ali-oli y mix escabechado

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

Skirt Steak \$12.900
250 grs de entraña a la parrilla servida con champiñones confitados, pimentón asado y rúcula

Dessert

White Chocolate Muse
cremoso de chocolate blanco con pesto dulce de menta, espuma cítrica y helado
\$4.900

Sticky Toffee Pudding
budin de datiles, salsa de toffee y helado de vainilla
\$4.900

Baked Alaska
brownie de chocolate con helado de vainilla y merengue flambeado
\$4.900



@twrstgo



RABBIT
Rabbit0118