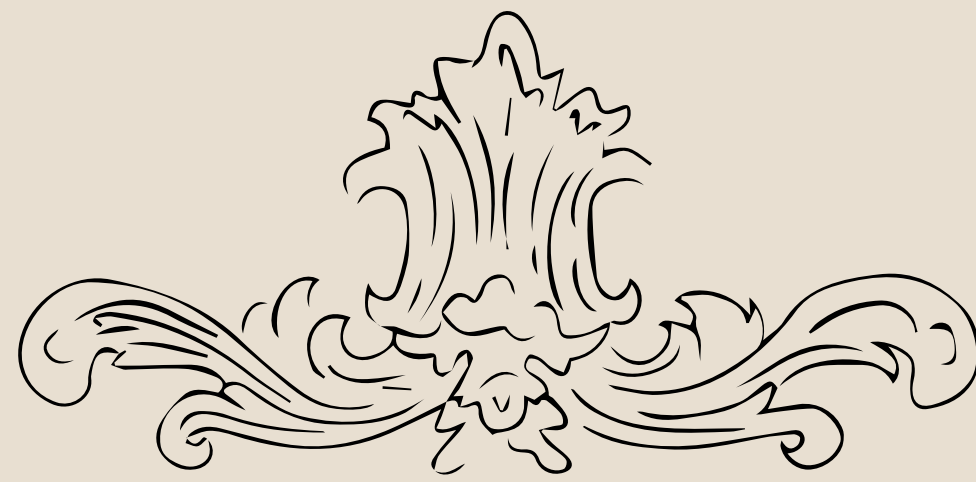




BLACK
RABBIT



HAMBURGUESAS

BLACK RABBIT

10 usd

Hamburguesa de bife de chorizo molido al momento, queso cheddar, tomate deshidratado y pickles a elección.

Papas chauchas fritas con Dijonaise.

Pickles a elección:

Eneldo

Bread and Butter

Spicy

CONEJO NEGRO

10 usd

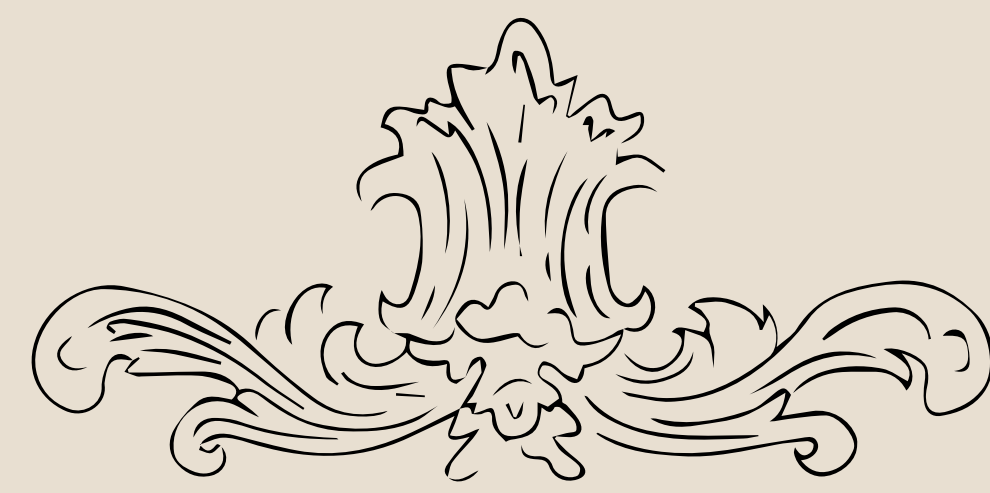
Hamburguesa de bife de chorizo molido al momento, queso suizo, cebollas caramelizadas, rúcula. Papas chauchas fritas con Dijonaise.

HAMBURGUESA DE CHAMPIÑONES

10 usd

Hamburguesa de bife de chorizo molido al momento, lechuga, champiñones salteados y caramelizados, queso cheddar y tocino. Papas chauchas fritas con Dijonaise.





PLATOS FUERTES

BIFE ANCHO URUGUAYO AL GRILL

22 usd

Bife ancho, 100 % Grass Fed, 250 gramos asado al grill con sal del Himalaya. Guarnición de papas chauchas salteadas con receta de la casa.

BIFE ANGOSTO URUGUAYO AL GRILL

22 usd

Bife angosto, Angus Grass Fed y terminado con grano, 250 gramos asado al grill con sal del Himalaya. Guarnición de papas chauchas salteadas con receta de la casa.

TATAKI DE ATÚN

13 usd

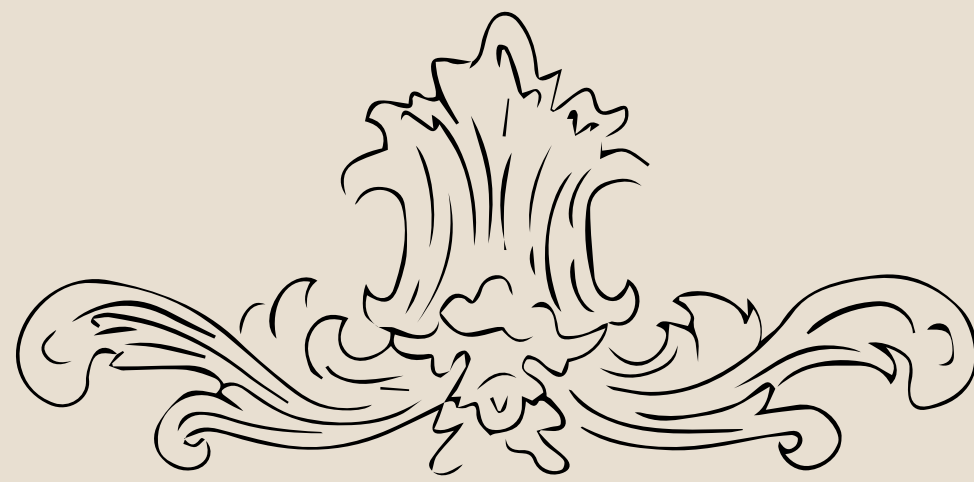
Láminas de lomo de atún sellado con costra de semillas y cardamomo, bañadas en salsa Ponzu.

PATACONES AL ESTILO BLACK RABBIT

8 usd

Crocante de plátano verde, con vaca frita o pollo asado, tzatziki, guacamole, queso de ají.





PLATOS FUERTES

CHORIZO AL GRILL

7 usd

Chorizo artesanal de cerdo asado al grill, papa chaucha crocante con Dijonaise.

BRUSQUETA DE SALMÓN

8 usd

Pan de nueces, queso crema al eneldo, salmón ahumado, aceitunas negras, nueces asadas y rúcula.

BRUSQUETA VEGETARIANA

8 usd

Pan de nueces, hummus, aguacate, semilla de girasol, tomate deshidratado, queso Provolone.

ENSALADA DE LA CASA

8 usd

Variedad de lechugas, rúcula, tomate deshidratado, aceitunas marinadas, croutones, almendras de al casa.





PICADAS

PARA COMPARTIR

TABLA BLACK RABBIT

15 usd

Queso Dambo y Queso de Ají, chorizo de cerdo, chistorra, aceitunas al ajillo y al pimentón con laurel, variedad de pickles, almendras tibias, nueces asadas y pan tostado

ACEITUNAS Y PICKLES

4.5 usd

Aceitunas al ajillo y al pimentón con laurel, pickles al eneldo y pickles Bread and Butter.

FRUTOS SECOS

4.5 usd

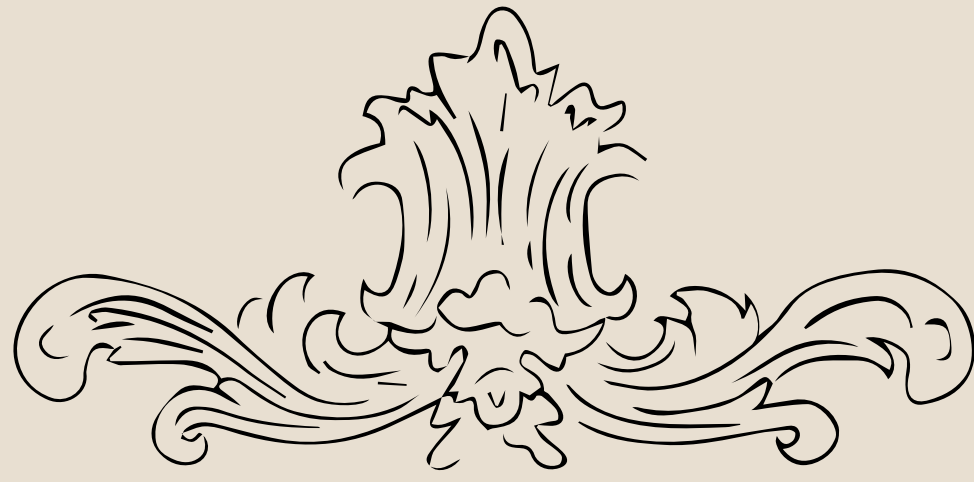
Almendras tibias, nueces asadas, garbanzo frito y maní tibio.

DIP DE GUACAMOLE

6 usd

Aguacates del huerto, cebolla de verdeo, cilantro, aceite de oliva extra y totopos





DULCES

BLACK BUNNY

Brownie clasico con helado de paila.

4 usd

WHITE BUNNY

*Torta de almendras con limón
acompañado de nuestro sirup especial y
helado de vainilla.*

4 usd



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO







BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

CAFÉ

<i>Espresso</i>	<i>2.50 usd</i>
<i>Espresso doble</i>	<i>3.00 usd</i>
<i>Americano</i>	<i>3.00 usd</i>
<i>Capuccino.</i>	<i>3.00 usd</i>
<i>Latte</i>	<i>3.00 usd</i>

TÉ

<i>Té negro</i>	<i>3.50 usd</i>
<i>Té verde</i>	<i>3.00 usd</i>
<i>Té frutal</i>	<i>3.50 usd</i>

SOFT

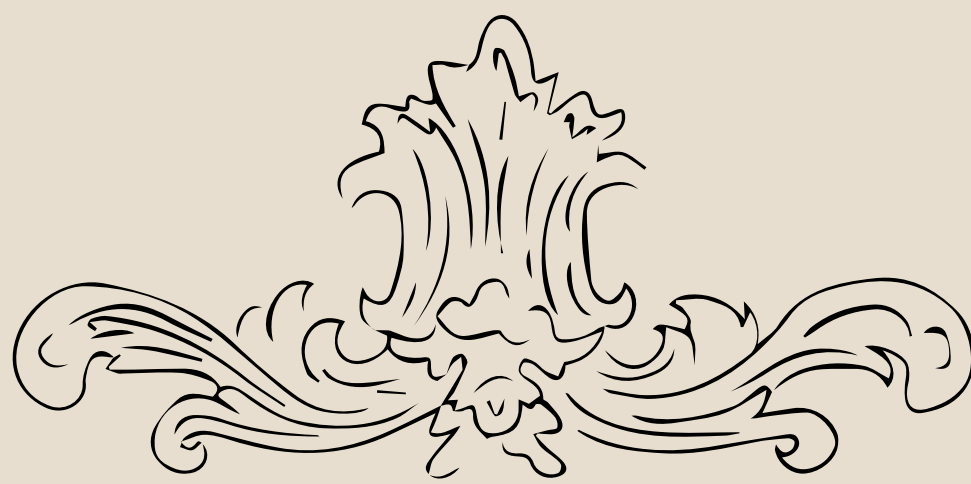
<i>Kombucha Los 3 Monjes</i>	<i>6.00 usd</i>
<i>Agua Mineral</i>	<i>3.00 usd</i>
<i>Agua Natutal</i>	<i>3.00 usd</i>
<i>Gaseosa</i>	<i>3.00 usd</i>

Red Bull®

Red Bull



5.00 usd



CERVEZAS

CERVEZA EN TAP

MEDIA PINTA

<i>Los 3 Monjes Ambar Dubbel</i>	4.50	<i>usd</i>
<i>Los 3 Monjes Monja Loca</i>	5.50	<i>usd</i>

PINTA

<i>Los 3 Monjes Monja Loca</i>	8.50	<i>usd</i>
<i>Los 3 Monjes Ambar Dubbel</i>	7.50	<i>usd</i>

BOTELLA

<i>Club Premium</i>	4.00	<i>usd</i>
<i>Corona.</i>	6.00	<i>usd</i>
<i>Erdinger Weisbbier</i>	8.00	<i>usd</i>
<i>Erdinger Dunkel</i>	8.00	<i>usd</i>

CERVEZA ARTESANAL (BOTELLA)

<i>LOS 3 MONJES</i>	6.00	<i>usd</i>
<i>IPA LOOP</i>	6.00	<i>usd</i>






VINOS Y ESPUMANTES

POR COPA

<i>Prosecco, Italia</i>	8.00 usd
<i>Banfi Placido Pinot</i>	7.00 usd
<i>E.G. Escorihuela Gascón</i>	8.00 usd
<i>Pazo Pondal Albariño, Rias Baixas, España</i>	9.50 usd

BOTELLAS

ESPUMANTE



<i>Prosecco, Italia</i>	45.00 usd
-------------------------	------------------

BLANCOS

<i>Banfi Placido Pinot Grigio, Italia.</i>	35.00 usd
<i>Pazo Pondal Albariño, Rias Baixas, España</i>	60.00 usd

TINTOS

<i>Escorihuela Gascón, Malbec</i>	38.00 usd
-----------------------------------	------------------





ESPIRITUS Y LICORES

WHISKY

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	8.50 usd
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	11.00 usd
<i>Old Parr 12 años</i>	12.00 usd
<i>Chivas Regal 12 años</i>	12.00 usd
<i>Johnnie Walker Gold Label</i>	15.00 usd
<i>Chivas Regal 18 años</i>	20.00 usd

SINGLE MALT



<i>Glenlivet Founders Reserve</i>	11.00 usd
<i>Glenmorangie Original</i>	12.00 usd
<i>Glenmorangie LaSanta</i>	15.00 usd
<i>Glenlivet 15 años</i>	15.00 usd
<i>Glenlivet 18 años</i>	19.00 usd

IRISH

<i>Jameson</i>	12.00 usd
----------------	------------------

TENNESSEE

<i>Jack Daniels</i>	12.50 usd
---------------------	------------------





ESPIRITUS Y LICORES

RON

<i>Ron Diplomático Mantuano Añejo</i>	<i>9.00 usd</i>
<i>Flor de Caña 12 años</i>	<i>10.00 usd</i>
<i>Ron Diplomático Reserva Exclusiva</i>	<i>10.00 usd</i>
<i>Flor de Caña 18 años</i>	<i>16.00 usd</i>

VODKA

<i>Absolut</i>	<i>9.00 usd</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>11.00 usd</i>



GIN

<i>Beefeater</i>	<i>9.00 usd</i>
<i>Cruz Loma</i>	<i>9.00 usd</i>
<i>Tanqueray</i>	<i>10.00 usd</i>
<i>Tanqueray Ten</i>	<i>10.00 usd</i>
<i>Bombay Sapphire</i>	<i>13.00 usd</i>
<i>Citadelle</i>	<i>13.00 usd</i>
<i>Hendrix</i>	<i>13.00 usd</i>
<i>Beefeater 24</i>	<i>15.00 usd</i>

TEQUILA

<i>Tequila Tradicional</i>	
<i>José Cuervo Reposado</i>	<i>12.00 usd</i>
<i>Tequila Patrón Reposado</i>	<i>15.00 usd</i>

LICORES

<i>Baileys</i>	<i>8.00 usd</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>8.00 usd</i>
<i>Fernet</i>	<i>10.00 usd</i>
<i>Campari</i>	<i>10.00 usd</i>





CÓCTELES SIN ALCOHOL

MULA VIRGEN

Aromático y citrico
Limón Meyer
Jarabe de Hierba Luisa
Mosto de Jengibre
Güitig

6 usd



PINK VELVET

Aromático, Cremoso, Delicadamente
Ácido, Refrescante
Zumo de Sandía
Zumo de Maracuyá
Zumo de Uvilla
Crema de Coco
Hoja de Arrayán
Flores orgánicas comestible

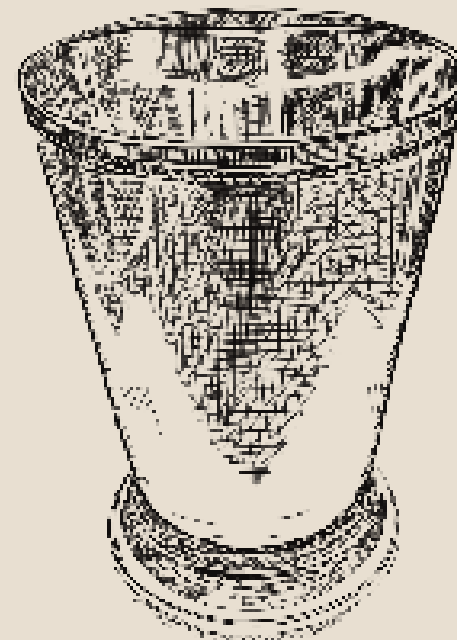
7 usd



SPOOKY FOREST

Delicadamente Dulce, Burbujeante
Reducción de frutos rojos.
Zumo de limón meyer
Jugo de Naranja
Cedrón
Güitig
Lavanda

6 usd



CÓCTELERIA CLÁSICA

APEROL SRPITZ

*Amargo, Refrescante, Seco,
Burbujeante*

Aperol

Prosecco

Güitig

Bitter Aromático

11 usd



MOJITO

Dulce, Aromático, Refrescante

Ron Blanco Añejo

Ron Flor de Caña 12 años

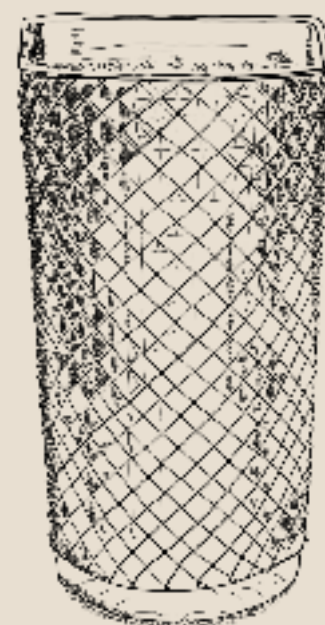
Güitig

Syrup Simple

Azúcar

Jugo de limón Meyer

13 usd



ANDEAN MULE

Aromático, Citrico,

Refrescante, Sin Gasificación

Caña Edición Especial

Mosto de jengibre,

Jugo de limón Meyer

8 usd



CÓCTELERIA CLÁSICA

MOSCOW MULE

*Cítrico, Refrescante, Sin
gasificación
Smirnoff N21
Mosto de jengibre
Jugo limón Meyer*

11 usd



WHITE LADY

Lorem ipsum

*Advertencia: Huevos Crudos
Pasteurizados
Fizz, Cítrico
Beefeater Gin
Jugo Limón Meyer
Cointreau
Clara huevo
Bitter Romero*

13 usd

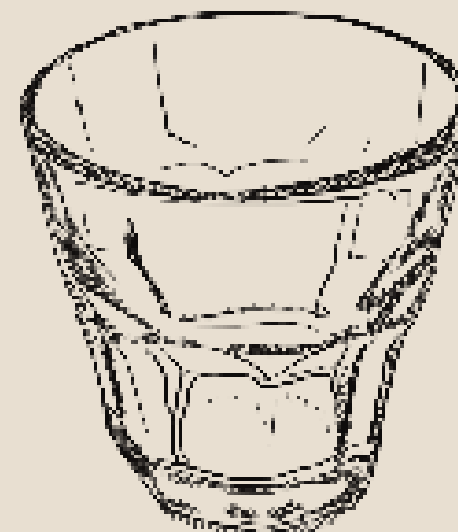


PISCO SOUR

*Advertencia: Huevos Crudos
Pasteurizados*

*Sour, Frutal, Aromático
Pisco Ocucaje Quebranta
Jugo Limón sutil
Syrup Normal
Clara huevo
Angostura
Bitter de Arrayan*

11 usd

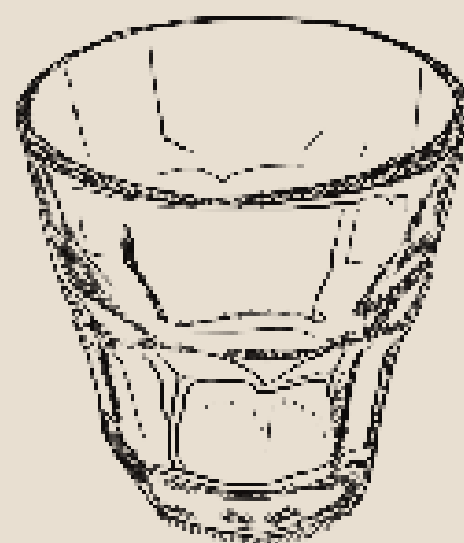


CÓCTELERIA CLÁSICA

OLD FASHIONED

*Fuerte, Aromático,
Ligeramente Dulce
Bourbon o Tennessee
Whiskey
Cubo azúcar de la casa
Angostura*

15 usd



SHORT RIB

*Especiado, Ligeramente
Picante, Aromático, Frutal
Tequila José Cuervo Silver
infusionado con Jalapeño
Jugo de limón
Syrup Normal
Reducción de granada*

15 usd



BLOOD AND SAND

*Amaderado, Tonos ahumados,
Cítrico
Johnnie Walker Black Label
Antica Fórmula Vermouth
Zumo de naranja
De Kuyper Cherry Liqueur
Bitter Cítrico*

15 usd



CÓCTELERIA CLÁSICA

MANHATTAN

*Acaramelado, Ligeramente Picante,
Especiado*

Bourbón o Tennessee Whiskey

Vermouth Rojo

infusionado con ají Rocoto

Vermouth Martini Rosso

Bitter Cítrico

Angostura



15 usd



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO







MARTINI

SECO, DELICADO, BALANCEADO, AROMÁTICOS

TANQUERAY GIN

*Martini Extra Dry
Bitter Arrayan*

15 usd

BEEFEATER GIN

*Cinzano Extra Dry
Bitter Pepinillo*

13 usd

CRUZ LOMA GIN

*Cinzano Extra Dry
Bitter Romero*

13 usd

ESPRESSO MARTINI

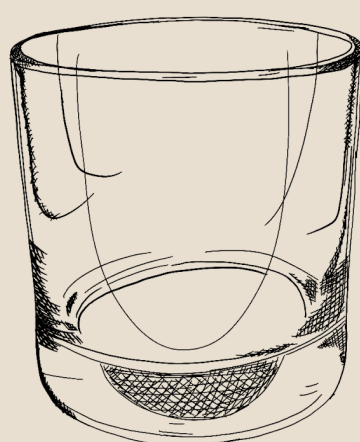
*Grey Goose
Licor de Café
Café Espresso
Syrup Simple*

14 usd





VARIACIONES DE NEGRONIS



NEGRONI CLÁSICO

*seco, Amargo, Notas
Cítricas
Campari
Martini Rosso Vermouth
Beefeater
Bitter Cítrico*

12 usd

NEGRONI BLACK RABBIT

*Séco, amargo, especiado,
delicado
Campari
Antica Formula Vermouth
Bombay Sapphire
Bitter de Mandarina*

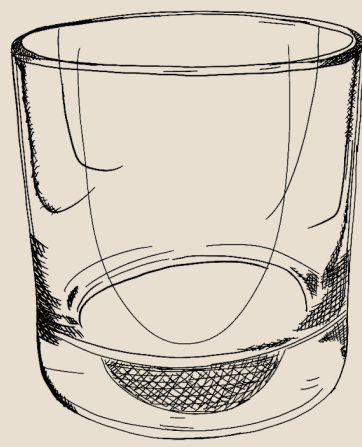
15 usd

NEGRONI FLOR DE SEVILLA

*Séco, Amargo, Cítrico,
Floral
Campari
Martini Rosso Vermouth
Tanqueray Flor de
Sevilla
Bitter Blood Orange*

13 usd

VARIACIONES DE NEGRONIS



NEGRONI SBAGLIATO

*Séco, Amargo,
Refrescante
Campari
Martini Rosso Vermouth
Prosecco
Bitter Granada*

15 usd

BOULEVARDIER

*Amargo, acaramelado,
ligeramente especiado
Campari
Martini Rosso Vermouth
Antica Fórmula Vermouth
Whisky de Centeno
Bitter Mandarina*

15 usd

DARK NEGRONI

*Seco, Amargo,
Amaderado,
Achocolatado
Campari
Martini Rosso Vermouth
Vermouth infusionado con
cacao
Ron 12 años
Bitter de Cardamomo
Bitter de Mandarina*

16 usd

@BLACKRABBITCUMBAYA

BLACK RABBIT

FRANCISCO DE ORELLANA 4-17 Y PADRE LUIS GARZON

*NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO

