W SANTIAGO

# NOSO & W LOUNGE

## Menú

Isidora Goyenechea 3000, piso 4

# EVERYTHING YOU WANT TO EAT & DRINK

# TO CONNECT

**OSTRAS CHILOTAS 23.400**
10pz de ostra borde negro Chilota con notas de ponzu y limón sutil fresco.
*10pz borde negro Chilean oysters with ponzu suace and fresh lemon.*

**TABLA SUREÑA 29.900**
Pastrami, serrano, queso manchego, queso brie, salsa de pimentones asado, frutos secos y crocante de maíz.
*Pastrami, serrano ham, manchego cheese, brie cheese, roasted red pepper sauce, nuts and corn crackers.*

**MALAYA & FLAT IRON DEL MAULE 49.900**
Selección de 2 cortes "de libre pastoreo", Flat iron, malaya de cerdo a la parrilla, acompañados de chimichurri criollo de pimiento rojo asado y papines nativos a la provenzal.
*Selection of two cuts "free-range": flat iron steak and grilled pork belly, served with roasted red pepper chimichurri and fries.*

**EMPANADITAS MIXTAS 18.900**
Selección de 10 mini empanaditas y pebre de la casa.
*Selection of 10 mini empanadas with homemade pebre sauce.*

**EMPANADITAS VEGGIE 12.900**
3 mini empanaditas rellenas de berenjena ahumada: Con notas de sumac y salsa labhne.
*3 mini empanadas filled with smoked eggplant, with notes of sumac and labneh sauce.*

**GUACAMOLE DE OVALLE 17.900**
Palta, tomate, cilantro, tabasco, limón, aceite de oliva de Ovalle acompañado de chips de tortilla de maíz.
*Avocado, tomato, coriander, tabasco, lemon, olive oil from Ovalle with tortilla chips.*

**PAPAS FRITAS Y AROS DE CEBOLLA 17.900**
Acompañado de salsas del día.
*FRENCH FRIES AND ONION RINGS*
*Served with sauces of the day.*

# ESSENTIALS

**ENSALADA CESAR POLLO 20.900**
Corazones frescos de costina, láminas de pechuga de pollo al ciboullette, croutones perfumados al olivo, lascas de parmeggiano y dressing César.
*CAESAR CHICKEN SALAD*
*Romaine lettuce, cubes of chicken breast with ciboullete, olive-scented croutons, parmesan cheese flakes, Caesar dressing.*

**HAMBURGUESA SIGNATURE 21.400**
Hamburguesa casera, pan de papa, aros de cebolla morada, tomate, lechuga, doble queso cheddar, tocino americano ahumado, pepinillo y salsa BBQ.
*HOMEMADE BURGER*
*Hawaiian bread, cheddar, bacon, red onion rings, tomato, lettuce, pickles and BBQ sauce.*

**HAMBURGUESA VEGANA 19.900**
Hamburguesa vegana, pan de papa, cebolla morada, tomate, lechuga, palta, pepinillo, mayonesa vegana
*VEGAN BURGER*
*Hawaiian bread, red onion, tomato, lettuce, pickles and vegan mayonnaise.*

**CLUB SANDWICH 22.400**
Tres capas pan de papa, tomate, lechuga, tocino, jamón pierna, huevo de "gallina feliz", pollo a la plancha, mayonesa de mostaza.
*Three layers of Hawaiian bread, tomato, lettuce, bacon, ham, grilled chicken and free-range eggs with mustard mayonnaise*.

# PIZZAS

Receta Italiana, masa artesanal de fermentación lenta.
*Italian Recipe, slow-fermenting artisan dough.*

**MARGARITA 20.900**
Extra mozzarella, tomate cherry y albahaca.
*Extra mozzarella, cherry tomato and basil.*

**PEPPERONI 22.900**
Extra mozzarella, pepperoni americano ahumado.
*Extra mozzarella, smoked American pepperoni.*

**CAPRESSE 20.900**
Extra mozzarella, mozzarella fior di latte, Tomate cherry, tomate perita, albahaca y salsa pesto.
*Extra mozzarella, mozzarella Fior di Latte, cherry tomato, perita tomato, basil and pesto sauce.*

# PASTAS

Recetas de la casa elaboradas con harinas italianas, manteniendo la tradición y el sabor.
*House recipes made with Italian flours, preserving tradition and flavor.*

**PASTA FRESCA ARTESANAL**
Con salsa a elección:

Pomodoro 17.900
Bolognaise 19.900
Champiñones 19.900

*ARTISANAL FRESH PASTA*
With a sauce of your choice:

*Pomodoro 17.900*
*Bolognaise 19.900*
*Mushrooms 19.900*

# BISTRONOMIE

**CEVICHE CHILENO 21.900**
Pesca del día macerada en limón de pica, cebolla, pimentón rojo, cilantro, terminado con sal de piure y tuille de piure.
*CHILEAN CEVICHE*
*Catch of the day marinated in pica lime, green chili, onion, red bell pepper, cilantro, finished with piure salt and piure tuille.*

**CAMARONES SALTEADOS 19.900**
10 camarones salteados al pil-pil en su salsa picante y hierbas frescas.
*SAUTÉED SHRIMP*
*10 sautéed shrimp "al pil-pil" in a spicy sauce with fresh herbs.*

**LOCOS DE IQUIQUE 19.900**
Laminados y ahumados en maderas nobles, acompañado de salsa acevichada, salsa verde y emulsión de palta.
*CHILEAN ABALONE FROM IQUIQUE*
*Thinly sliced and smoked in noble woods, served with acevichada sauce and green sauce with avocado.*

**SALMÓN DEL PACÍFICO ASADO 26.900**
Vegetales salteados y papines nativos con miso, soja y aceite de sésamo.
*ROASTED PACIFIC SALMON*
*Sauteed vegetables with miso, soy sauce and sesame oil, toasted sesame sedes, citric butter.*

**MERLUZA AUSTRAL & CHUPE DE CENTOLLA 31.900**
Merluza austral cocida al vapor, sobre chupe cremoso de Centolla Magallánica sellado a la plancha y salsa velouté.
*SOUTHERN HAKE & KING CRAB CHUPE*
*Served over a creamy seared Magellanic king crab chupe, finished with veloute sauce.*

**LOMO VETADO 31.900**
Mousseline de papas, cebolla grillada, aceite de hiebas y demi glace de calafate.
*RIB EYE*
*Potato mousseline, grilled onion, herb oil, and calafate demi-glace.*

# POSTRES / DESSERTS

**NEW YORK CHEESECAKE 11.900**
Clásico cheesecake estilo neoyorquino, de textura cremosa y suave, sobre una base crocante de galletas, acompañado de compota de berries.
*Classic New York–style cheesecake, with a creamy and smooth texture, set on a crunchy biscuit base, served with berry compote.*

**COULANT DE CHOCOLATE 62% 12.900**
Bizcocho tibio de chocolate con centro fundente intenso y sedoso, helado de vainilla, salsa chocolate.
*Warm chocolate sponge cake with a rich, molten center, served with vanilla ice cream and chocolate sauce.*

**CREME BRULÉ 11.900**
Suave crema de vainilla, con una capa fina de azúcar caramelizado, helado de caramelo salado y berries de decoración
*Smooth vanilla custard topped with a thin layer of caramelized sugar, served with salted caramel ice cream and berries for garnish.*

**FRUTAS DE LA TEMPORADA 10.900**
Selección de frutas frescas de la estación, cuidadosamente elegidas por su dulzura y madurez.
*Selection of fresh seasonal fruits, carefully chosen for their sweetness and ripeness.*

# SIGNATURE COCKTAILS

## GOLDEN HOUR 12.900
**Pisco El Gobernador infusionado con papaya, cordial de citricos a la canela, St Germain y jugo de pomelo.**

## ECLIPSE 12.900
**Ron Flor de Caña de chocolate 70%, syrup de mango y jugo de limón.**

## MILANES 12.900
**Vino blanco Casa Silva, Campari, Vermut Rosso, jugo de pomelo, naranja, syrup simple, albumina y tónica.**

## PICHON CHILENO 12.900
**Pisco Gobernador, cordial de paloma, jugo de limón y albúmina.**

## IBISCO Y ROSAS 12.900
**Gin chileno Proa, licor de ruibarbo, jugo de limón, syrup de maracuya e ibisco y tónica.**

## WSUNSET 12.900
**Vodka infusionado con naranja y canela, te helado, jarabe de higo, jugo de manzana y limón.**

## WELCOME MATE 12.900
**Whisky Johnnie Walker Black macerado en mate, jugo de limón, syrup de calafate y albúmina.**

## TROPICAL TOFFEE 12.900
**Whisky Johnnie Walker Black infusionado con almendra y avellanas, syrup de mango-maracuya, jugo de limón y albúmina.**

## WSOUR 12.990
**Pisco Gobernador, jugo de limón, albahaca, pepino y syrup W.**

## PATAGONIAN TONIC 12.900
**Gin Patagon maquis, Chambord, syrup de frutilla, naranja y tónica.**

# MOCKTAILS

**BLACKBERRY LEMONADE 7.900**
Syrup de mora, jugo de limón y syrup simple.

**NOT SPRITZ 7.900**
Aperol o Ramazzoti sin alcohol, syrup y tónica.

**MOJITO 7.900**
Limón, syrup simple y sprite.

**PIÑA COLADA 7.900**
Crema de coco, jugo de piña y limón.

# SPIRITS

## PISCO

El Gobernador 40° 7.900
El Gobernador 35° 7.900
Republicano Triple destilado 35° 8.200
Republicano Envejecido 40° 8.900
Lapostolle Jean Baptiste 8.900
Lapostolle XO 9.900
Tololo 9.900
Mistral Gran Nobel 8.900
KAPPA 9.900
Waqar 9.900

## GIN

Quintal Andes 9.900
Quintal Franklin 9.900
Gin Carpintero Negro 10.200
Mixticius 9.900
Patagon Original 10.500
Patagon Maqui 10.500
Hendrick´s 11.300
Bombay Sapphire 9.900
Citadelle 10.500
Bulldog 9.900
La Republica Andes 9.900
La Republica Amazonica 9.500
Bloom 10.500
Ophir 10.500
Tanqueray 9.900
Tanqueray Ten 9.900
Beefeater 8.900
GoodWinds 13.900
Mare 14.000
The Botanist 12.500

*Añadir Tónica Fentimans o red Bull de tu preferencia 2.500

## VODKA

Belvedere 11.900
Belvedere Citrus 11.900
Elit Luxury 9.000
Stolichnaya 9.900
Grey Goose 10.500
Grey Goose La Poire 10.500
Añadir Tónica Fentimans o red Bull de tu preferencia 2.500

## WHISKY SINGLE MALT

Glenmorangie 10 13.900
Glenfiddich 12 11.900
Glenfiddich 15 21.900
Macallan 12 Double Cask 22.000
Macallan 12 Sherry Oak 21.900
Macallan 15 Double Cask 48.000
Macallan 18 Double Cask 69.000
Glen Ord 12.400
The Glenlivet 15 16.500

## BLENDED SCOTCH WHISKY

Jhonny Walker Red 8.900
Jhonny Walker Black 9.500
Jhonny Walker Gold 16.900
Jhonny Walker Blue 58.900
Ballantine´s finest 8.900
Ballantine´s 12 10.900
Chivas Regal 12 9.500
Chivas Regal 18 20.900

## BOURBON & TENNESSEE WHISKEY

Evan Williams Single Barrel 14.900
Evan Williams 1783 9.900
Wild Turkey 8.900
Wild Turkey Honey 8.500
Jack Daniels 8.900
Jack Daniels Honey 9.900
Jack Daniels Single Barrel 20.900
Gentleman Jack 12.500
Bulleit 41.900

## TEQUILA

Jose Cuervo Silver - reposado 9.900
Jose Cuervo Gold 6.000
El Jimador Reposado 8.900
Patrón silver 9.900
Don Julio Silver 11.900
Don julio Reposado 13.500

## RON

Zacapa XO 17.900
Zacapa 23 18.900
Baccardi Reserva 8 años 7.900
Baccardi Reserva 10 años 10.900

## CAFETERIA

Espresso 3.900
Espresso doble 4.500
Cortado 3.900
Cortado doble 4.500
Cappuchino 4.500
Latte 4.500
Americano 3.900
Te o infusiones 3.900
Disponibilidad de Leche entera – descremada – sin lactosa – de almendras – Not Milk

# W CLASSIC DRINKS

**PISCO SOUR CHILENO 8.900**
Pisco El Gobernador, limón, almíbar simple y albúmina.

**PERUVIAN SOUR 9.300**
Destilado de uva Cuatro Gallos, limón, almíbar simple y albúmina.

**NEGRONI 10.500**
Gin Bombay Sapphire, Martini y Campari.

**MANHATTAN 10.900**
Jack Daniel´s Old No7, Cinzano Rosso, Amargo de Angostura y cereza marrasquino.

**PIÑA COLADA 11.900**
Ron Baccardi Reserva 8 años, jugo de piña y crema de coco.

**DRY MARTINI 8.800**
Gin Bombay Sapphire, Martini Extra Dry y aceituna.

**MOSCOW MULE 9.900**
Vodka Stoli, menta, limón y ginger beer.

**DIZARONNO FIZZ 9.900**
Disaronno, limón y tónica.

**REDBULL TROPICAL GIN 11.900**
Gin Bombay Sapphire, jugo de limón, syrup de frutilla, albahaca y Red Bull Yellow.

## SPRITZ

**RAMAZZOTTI 10.200**
Ramazzotti, espumante y agua con gas.

**APEROL 10.200**
Aperol, espumante y agua con gas.

**ST GERMAIN 10.200**
St Germain, espumante y agua con gas.

# VINOS/WINES

## PINOT NOIR

Cool Coast Casa Silva (Valle de Colchagua) 31.500
Montes Alpha (Valle de Leyda) 29.500
Casa Marin Lo Abarca (Valle de San Antonio) 49.800
Miguel Torres Cordillera (Valle del Limarí) 26.500
Tabali Vetas Blancas (Valle de Limari) 34.900
Errazuriz Las Pizarras (Valle de Leyda) 130.900
Calyptra Gran Reserva (Valle de Cachapoal) 39.900
Terranoble Gran Reserva (Valle de Cachapoal) 35.900
Tabali Talinay (valle de Limari) 44.900
Max Reserva (valle de Casablanca) 35.900
Veramonte Ritual (valle de Casablanca) 31.900
Undurraga TH (valle de Limarí)) 31.900
Montes Outer Limits (Valle de Aconcagua) 35.900
Leyda Lot 21 (Valle de Leyda) 35.900
Laberinto Cenizas de barlovento (Lago Colbun) 34.900

## CARMENERE

Arboleda (Valle de Aconcagua) 33.500
Chaman Gran Reserva (Valle de Colchagua) 21.900
Antu niquen (Valle de Peumo) 29.900
Montes Alpha (Valle de Colchagua) 29.900
Aliwen Gran Reserva (Valle de Colchagua) 28.900
Caliterra Tributo (Valle de Colchagua) 24.500
Casa Silva Gran Terroir (Valle de Colchagua) 28.900
Viu Manent Gran Reserva (Valle de Colchagua) 28.900
Escudo Rojo (Valle del Maipo) 24.900
Veramonte Gran Reserva (Valle de Colchagua) 25.900
Bouchon block series (valle de Maule) 24.900
Casa Silva S7 (valle de Colchagua) 39.900
Las Veletas Cuartel (Valle del Maule) 29.900
Miguel Torres Cordillera (Valle de Cachapoal) 29.900
Errázuriz Max Reserva (Valle de Aconcagua) 31.500
Terranoble Gran Reserva (Valle del Maule) 26.900
Maquis Gran Reserva (Valle de Colchagua) 29.900
Undurraga TH (Valle de Peumo) 26.500
Viu Manent Secreto (Valle del Colchagua) 33.500
Errázuriz Aconcagua (Valle de Aconcagua) 26.900
Aresti Trisquel (Valle de Cachapoal) 26.900
Tabali Micas (Valle del Maule) 36.500
Massal Clos de Luz (Valle de Colchagua) 39.900
De Martino Alto las Piedras (Valle de Cachapoal) 49.900

## CABERNET SAUVIGNON

Undurraga T.H. (Valle del Maipo) 32.900
Arboleda (Valle del Aconcagua) 35.500
Errázuriz Max Reserva (Valle de Aconcagua) 31.500
Aliwen Gran Reserva (Valle del Maule) 28.900
Cordillera Miguel Torres (Valle del Maipo) 24.900
Mont Grass Intriga (Valle del Maipo) 42.900
Viña Maipo Protegido (Valle del Maipo) 55.900
Caliterra Tributo (Valle de Colchagua) 23.500
Casa Silva Gran Terroir (Valle de Colchagua) 28.900
Haras de Pirque Hussonet (Valle de Colchagua) 29.500
Montes Alpha (Valle de Colchagua) 31.500
Antu niquen (Valle de Colchagua) 32.500
Casa Silva S38 (Valle Colchagua) 39.900
Zardoz (Valle de Maipo) 29.900
Casas del Bosque gran reserva (Valle del Maipo) 28.900
Koyle Royale (Valle de Colchagua) 33.900
Aquitania DO Paul Bruno (Valle Colchagua) 39.900
Andes Plateau cota 500 (Valle del Maipo) 33.500
Siciliano (Valle de Colchagua) 28.900
Guillmore Hacedor de Mundos (Valle Colchagua) 32.500
Maquis Gran Reserva (Valle del Maipo) 29.900
Terranoble Gran Reserva (Valle de Colchagua) 31.500

## SYRAH

Haras de Pirque Character (Valle del Maipo) 36.500
Casa Marín Miramar (Valle de San Antonio) 65.900
Lagar de Bezana L.E (Valle de Cachapoal) 34.900
Perez Cruz Limited Edition (Valle de Maipo) 37.900
Niquen Antu (Valle de Colchagua) 42.900
Casa Silva Cool Coast (Valle de Colchagua) 28.900
Cordillera (Valle del Maule) 29.900
De Martino Legado (Valle de Choapa) 31.500
Leyda Lot 8 (Valle de Leyda) 39.900

## CARIGNAN

Undurraga T.H. (Valle del Maule) 35.900
Cordillera (Valle del Maule) 31.500
PS Garcia Vigno (Valle del Maule) 39.900
Terranoble Gran Reserva (Valle del Maule) 29.900
De Martino Vigno (Valle del Maule) 33.500
Santa Ema Amplus (Valle del Maule) 39.000

## MERLOT

Santa Ema Gran Reserva (Valle de Maipo) 32.500
Aresti Trisquel (Valle de Curico) 33.500
Casa Montero (Valle de Colchagua) 22.500
Montes Alpha (Valle de Colchagua) 33.500

## OTROS TINTOS

Las Veletas País (Valle del Maule) 29.900
Hacedor de Mundos Cab. Franc (Valle del Maipo) 31.500
Maquis Gran Reserva Cab. Franc (Valle de Colchagua) 29.900
Odfjell Orzada Cab Franc (Valle del Maipo) 31.500
Loma Larga Cab Franc (Valle del cachapoal) 31.500
Las Veletas Cab Franc (Valle del Maule) 31.500
Valdivieso Single Vineyard (Valle de Curicó) 32.500
Maquis Gran Reserva Malbec (Valle de Maipo) 31.500
Vibo Malbec (valle de Colchagua) 49.900
El Enemigo Malbec (Mendoza, Argentina) 59.900
Chaski Petit Verdot (Valle de Maipo) 45.900

## ENSAMBLAJES TINTOS

Epu (Valle de Puente Alto) 119.000
Mongras Antu (Valle del Maipo) 28.500
Escudo Rojo (Valle del Maipo) 32.900
Emiliana Coyam (Valle de Colchagua) 57.000
Haras de Pirque Character (Valle del Maipo) 38.500
Aluvión (Valle de Cachapoal) 24.900
Lagar de Bezana GSM (Valle de Cachapoal) 28.900
Sideral de Altair (Valle de Cachapoal) 51.500
Caliterra Edición Limitada (Valle de Colchagua) 45.500
Casa Silva 5 Generación (Valle de Colchagua) 49.900
House Of Morande (Valle de Casablanca) 115.000
VIK Milla Cala (Valle de Colchagua) 69.000
Duette CS/CA (Valle Maipo) 29.900
Lomas del Valle Quinteto (Valle de Casablanca) 29.900
Calyptra Gran Reserva (Valle de Cachapoal) 37.900
Las Veletas (CF/CS) (Valle del Maule) 29.900
Re Syragnan (Valle de Casablanca) 38.500

PS Garcia Facundo (Valle del Maule) 29.900
Re Pinotel (Valle del Maule) 25.900
Undurraga TH GSM (Valle del Maule) 32.500
Caballo Loco Gran Cru Apalta (Valle de Colchagua) 74.900
Caballo Loco Gran Cru Limari (Valle de Limari) 74.900
Caballo Loco Gran Cru Sagrada Familia(Valle de Curico) 74.900
Caballo Loco Gran Cru Maipo (Valle de Maipo) 74.900
Mediterraneo Blend (Valle del Maule) 39.900
Aterciopelado Pais/Malbec (Valle del Maule) 27.500
Creole Cinsault/Pais (Valle del Itata) 29.900
Tocao Blend (Valle del Maule) 69.500
Antiyal ensamblaje Pura Fe (Valle de Maipo) 59.900
Garnacha/syrah
Primus the blend (Valle de Colchagua) 33.900
Von Siebenthal parcela 7 (Valle de Aconcagua) 39.900
Flaherty Reserva Aconcagua (Valle de Aconcagua) 35.900

## GRANDES VINOS

Almaviva (Valle de Puente Alto) 349.000
Altair (Valle de Cachapoal) 195.000
Altura (Valle de Colchagua) 129.000
Antiyal Biodinamico (Valle del Maipo) 109.900
Borobo (Valle de Cachapoal) 195.000
VIK La Piu Belle (Valle de Colchagua) 135.000
Caliterra Cenit (Valle de Colchagua) 99.000
Carmen Gold Reserva (Valle del Maipo) 99.000
Carmin de Peumo (Valle del Maipo) 195.000
Conde de Superunda (Valle Central) 150.000
Don Maximiano Errazuriz (Valle del Aconcagua) 145.000
Ge Biodinamico (Valle de Colchagua) 160.000
Gravas (Valle del Maipo) 155.000
Kai Errazurriz (Valle del Aconcagua) 199.000
Le Dix (Valle de Colchagua) 145.000
Manso Velasco (Valle de Curicó) 99.000
Montes M (Valle de Colchagua) 195.000
Neyen Espiritu de Apalta Neyen (Valle de Colchagua) 99.000
Payen (Valle de Limarí) 140.000

Perez Cruz Liguai (Valle del Maipo) 78.000
Purple Ángel (Valle de Colchagua) 199.000
Undurraga Altazor (Valle del Maipo) 99.000
Viñedo Chadwick (Valle del Maipo) 599.000
Viu 1 (Valle de Colchagua) 190.000
Caballo Loco N°19 (valle Central) 119.000
Seña (Valle de Aconcagua) 335.000
VIK (Valle de Colchagua) 215.000
Montes Folly (Valle de Colchagua) 210.000
Don Melchor (Valle del Maipo) 420.000
El Incidente (Valle de Colchagua) 155.000
La Cumbre Errazuriz (Valle de Aconcagua) 110.000
Salmo (Valle del Priorat, España) 65.000
Loma larga SAGA (Valle de Casa Blanca) 89.000
Taita (Valle de Colchagua) 365.000
Mongras Intriga Maxima (Valle de Maipo) 109.000
Valle Secreto Profundo (Valle de Cachapoal) 95.000

# SIGNATURE MENU
# TASTE OF NOSO

Disponible en piso 4
Lunes a viernes desde las 12:30pm hasta las 3:30pm
Exceptuando feriados y fines de semana

## ENTRADA / STARTER

- Tataki de atún, salsa ponzu y aceite de sésamo, acompañado de mix de hojas verdes y cebollín crispado.
- *Tuna tataki with ponzu sauce and sesame oil, served with a mix of green leaves and crispy scallions.*

## PRINCIPALES / MAINS

- Merluza Austral a la plancha acompañada de cremoso de quinoa y betarraga.
- *Grilled Patagonian hake served with creamy quinoa and beetroot.*

- Cazuela de pollo estilo W; untuoso caldo de ave con zapallo asado y papas nativas.
- *W-style chicken cazuela; a rich, velvety poultry broth with roasted pumpkin and native potatoes.*

*El menú incluye agua o gaseosa
**Menu includes water or soft drink.*

Disponible en 4to piso
Lunes a sábado desde las 12:30PM hasta las 10:30PM
Domingo desde las 16:00PM hasta las 10PM