



Valle Las Trancas Chile

**Chil'in**

HOTEL - RESTAURANT - BAR

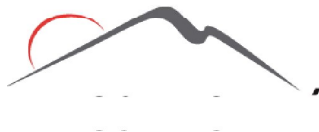
[www.chil-in.com](http://www.chil-in.com)

Hotel & Restaurante

Valle Las Trancas - Chile

[www.chil-in.com](http://www.chil-in.com)

NEVADOS DE CHILLAN



RESORT DE MONTAÑA, SKI & AGUA TERMAL



Valle Las Trancas - Chile

*Chil'in*

HOTEL - RESTAURANT - BAR

[www.chil-in.com](http://www.chil-in.com)

# MENÚ

Chil'in tiene el placer de recibirlo con una nueva variedad de platos elaborados cada día con más productos locales y de calidad, respetando las recetas originales.

Esperamos que disfruten este momento, todos sus comentarios serán bienvenidos.

**"Bon Appetit" Restaurante**

Valle Las Trancas - Chile

[www.chil-in.com](http://www.chil-in.com)



# CERVEZA



## Artesanales

**Bio-Bier 0.50 Lt. (Cerveza local de la mejor calidad)**

<b>Weizen</b>	<b>\$ 3.800</b>
(Dorada) Cerveza original Germana de fermentación alta de trigo malteado 4,9°.	
<b>Pilsener</b>	<b>\$ 3.800</b>
(Rubia) Anaranjada delicada y Fresca con excelente espuma 5,0°.	
<b>Stout</b>	<b>\$ 3.800</b>
(Negra) Receta Stout Irlandesa buscando las calidades de la Guinness 7,0°.	
<b>Bock</b>	<b>\$ 3.800</b>
Bock (Amber) Una morena del tono cobrizo, aromas de la malta, café, moka y toques caramelizados 6,3°.	

## Nacionales

<b>Escudo</b>	<b>\$ 2.200</b>
<b>Austral Lager / Calafate / Royal / Cristal Cero.</b>	<b>\$ 3.100</b>
<b>Kunstmann Torobayo / Miel / Bock / Sin Alcohol.</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>Austral Torres del Paine 0.50 Lt.</b>	<b>\$ 3.800</b>

## Schop

<b>Kunstmann Torobayo 0.33 Lt.</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Kunstmann Torobayo 0.50 Lt.</b>	<b>\$ 3.800</b>
<b>Importadas</b>	
<b>Heineken / Corona</b>	<b>\$ 3.100</b>

## Espumante

<b>Botella de Espumante MUMM extra brut 750 cl.</b>	<b>\$18.000</b>
---	-----------------

## Vino a la Copa

<b>Tinto de la Casa Reserva</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>Blanco de la Casa Reserva</b>	<b>\$ 3.500</b>

## Aperitivo

<b>Chivas Regal</b>	<b>\$ 7.000</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>\$ 7.000</b>
<b>Jagermeister - Drambuie - Araucano</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Cointreau / Ron Havana / Baileys</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Whisky Ballantines</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>Vodka / Tequila / Gin / Malibu</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>Martini Rosso o Bianco / Campari / Aperol</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>Pisco Mistral</b>	<b>\$ 3.000</b>
<b>Licor de Manzanilla, Menta o Amaretto</b>	<b>\$ 3.000</b>



# Saludables

## Fríos

<b>Jugos Naturales de Frutas</b>	<b>\$ 2.500</b>
Frambuesa y otros jugos de frutas naturales.	
<b>Jugo Natural de Fruta Fresca</b>	<b>\$ 3.500</b>
Zanahoria, Betarraga, Naranja, Manzana.	
<b>Limonada Clasica</b>	<b>\$ 2.500</b>
Jugo de limón fresco, azúcar flor.	
<b>Limonada Menta, Albahaca o Jengibre</b>	<b>\$ 3.000</b>
Jugo de limón fresco, azúcar flor con Jengibre, menta o Albahaca.	
<b>Mojito sin alcohol</b>	<b>\$ 3.500</b>
Jugo de limón fresco, Hojas de Menta, Azúcar Flor, Agua con gas.	
<b>Piña Colada sin alcohol</b>	<b>\$ 4.000</b>
Piña Fresca, crema de Coco.	

## Calientes

<b>Infusión de la casa</b>	<b>\$ 2.000</b>
Rodaja de limón, Jengibre, hojas de Menta.	
<b>Té / Infusión</b>	<b>\$ 2.000</b>
<b>Café Expresso</b>	<b>\$ 2.000</b>
<b>Café Largo, Doble y Cortado</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>Café Nescafé</b>	<b>\$ 2.000</b>
<b>Chocolate Caliente</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>Café Cortado Largo</b>	<b>\$ 2.500</b>

## Bebestibles

<b>Bebidas</b>	<b>\$ 2.200</b>
Coca-Cola / Light / Zero Sprite/ Light Fanta Ginger Ale, Agua Tónica Pepsi / Light Bilz Pap Kem Piña Orange Crush /Light Limón Soda Seven Up Canada Dry / Light Néctar Durazno Agua Mneral con o sin Gas	



# Cocktails

## "Los Sours"

<b>Pisco Sour</b>	\$ 3.800
Pisco Mistral 35°, limón de pica, jugo de limón fresco, azúcar flor.	
<b>Doble Pisco Sour</b>	\$ 7.000
<b>Chardonnay Sour</b>	\$ 3.800
Chardonnay, jugo de limón fresco, azúcar flor.	
<b>Amaretto Sour</b>	\$ 3.800
Amaretto, jugo de limón fresco, azúcar flor.	
<b>Whisky Sour</b>	\$ 4.000
Whisky Ballantines, jugo de limón fresco, azúcar flor.	

## "Los Originales"


<b>Mojito Urbano</b>	\$ 5.000
Ron blanco Bacardi, jugo de limón fresco, hojas de Albahaca Azúcar flor y agua con gas.	
<b>Mojito Espumoso</b>	\$ 5.000
Espumante, jugo de limón fresco, hojas de menta, Azúcar flor.	
<b>Mojito Frambuesa</b>	\$ 5.000
Ron blanco Bacardi, jugo de limón, menta, Azúcar flor, Agua con gas, Jugo de Frambuesa.	
<b>Mojito Corona</b>	\$ 7.000
Ron blanco Bacardi, Jugo de limón fresco, hojas de Menta, Azúcar flor, Corona.	
<b>Caipirissima</b>	\$ 4.000
Ron blanco Bacardi, limón de pica, azúcar flor.	
<b>Caipiroska</b>	\$ 4.000
Vodka, limón de pica, azúcar flor.	
<b>Ruso Blanco</b>	\$ 5.000
Vodka, licor de café, crema.	

## "Los Ricos Clasicos"

<b>Mojito Cubano</b>	\$ 5.000
Ron blanco Bacardi, jugo de limón fresco, Hojas de Menta, Azúcar flor y agua con gas.	
<b>Caipirinha</b>	\$ 4.000
Cachaça, Limón de pica, azúcar flor.	
<b>Piña Colada</b>	\$ 6.000
Ron blanco Bacardi, Crema de Coco, Jugo de Piña.	
<b>Tequila Margarita</b>	\$ 5.000
Tequila, Jugo de limón fresco, Azúcar flor.	
<b>Clavo Oxidado</b>	\$ 6.000
Whisky Ballantines, Drambui, Clavos de olor.	
<b>Aperol Spritz</b>	\$ 5.000
Espumante, Aperol, Agua con gas, Rodaja de Naranja.	
<b>Kir Cassis</b>	\$ 3.000
Crema de cassis, Vino Blanco.	
<b>Kir Royal Cassis</b>	\$ 5.000
Crema de cassis, Espumante.	

# Pastas Caseras Frescas

Con Receta Original

 **Tortellonis Black** \$ 11.000  
Tortelloni casero con tinta de calamar relleno de queso ricota, zapallo camote, champiñones y chascú, en salsa Marinara.

**Lasaña Bolognesa** \$ 9.000  
Casera, servida con crutones al ajo.

## Fetuccinis Caseros Frescos

 **Vegetariana** \$ 9.000  
Verduras frescas de la estación salteadas en aceite de oliva, crema.

**Bolognesa** \$ 9.000  
Carne molida de la zona, salsa de tomate, cebolla y orégano.

**Del Mar** \$ 9.000  
Salmón y Camarones salteados con salsa crema, ajo y perejil.

 **Pesto** \$ 8.000  
Albahaca, ajo, semilla de maravilla, y aceite de oliva. - Chile

**Alfredo** \$ 8.000  
Jamón blanco con salsa crema.

Chil'in

Hotel & Restaurante

Valle de los Andes - Chile

[www.chil-in.com](http://www.chil-in.com)

# Pizzas a la Piedra

	INDIVIDUALES	FAMILIARES
 <b>4 Quesos</b>	\$ 7.500	\$ 11.500
Salsa de tomate, queso, queso azul, queso de cabra, mozzarella, orégano.		
<b>Chilena</b>	\$ 7.500	\$ 11.500
Salsa ají / tomate, queso, carne molida, tomate fresco, cebolla, orégano, merquén.		
<b>Española</b>	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa de tomate, queso, chorizo, carne molida, morrón, orégano.		
<b>Carnívora</b>	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa de tomate, queso, carne molida, jamón blanco, chorizo, tomate fresco, orégano.		
<b>Campechina</b>	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa de tomate, queso, queso de cabra, cebolla, tocino, champiñón, orégano.		
<b>A Lo Pobre</b>	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa de tomate, queso, carne molida, huevo, papas fritas, cebolla, orégano.		
 <b>Cabra</b>	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa Crema, queso, queso de cabra, nueces, miel, orégano.		
<b>Provenzal</b>	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa de tomate, pesto, queso, tomate fresco, jamón serrano, orégano.		
<b>Del Mar</b>	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa Crema, queso, camarones, salmón, champiñones, ajo, perejil, orégano.		

**"Agrega un ingrediente extra a tu pizza por sólo \$ 1.000"**

(Champiñones, cebolla, huevo, morrón, tomate, papas fritas, nueces, palmitos, ajo, perejil, choclo, piña)

# Pizzas a la Piedra

	INDIVIDUALES	FAMILIARES
 <b>Margarita</b> Salsa de tomate, queso, orégano.	\$ 6.000	\$ 10.000
 <b>Siciliana</b> Salsa de tomate, queso, pesto, tomate fresco, orégano.	\$ 7.000	\$ 10.500
<b>Napolitana</b> Salsa de tomate, queso, jamón blanco, orégano.	\$ 7.000	\$ 10.500
<b>Tropical</b> Salsa de tomate, queso, jamón blanco, choclo, piña, orégano, palmitos, ajo, perejil, choclo, piña)	\$ 7.000	\$ 11.000
<b>Pepperoni</b> Salsa de tomate, queso, salame, tomate fresco, orégano.	\$ 7.000	\$ 11.500
<b>Del Jefe</b> Salsa Crema, queso, tocino, papas fritas, cebolla, orégano.	\$ 7.000	\$ 11.500
 <b>Vegetariana</b> Salsa de tomate, queso, champiñones, palmito, tomate fresco, cebolla, orégano.	\$ 7.000	\$ 11.500
<b>Arabia</b> Salsa de tomate, queso, carne molida, tomate fresco, cebolla, orégano.	\$ 7.000	\$ 11.500
<b>Chicken</b> Salsa crema, queso, pollo, choclo, orégano.	\$ 7.000	\$ 11.500

**"Agrega un ingrediente extra a tu pizza por sólo \$ 1.000"**

(Champiñones, cebolla, huevo, morrón, tomate, papas fritas, nueces, palmitos, ajo, perejil, choclo, piña)





## Postres Caseros

**Creme Brulée** \$ 3.500

Receta Francesa.

**Copa de Helado de la Casa**

- **Dos bolas** \$ 2.000
- **Tres bolas** \$ 3.000

**Brownie de Chocolate** \$ 4.000

Con nueces, acompañado de una bola de helado y salsa de frambuesa.

**Panqueques**

- **Celestino : manjar, helado de vainilla y azúcar flor** \$ 3.500
- **Chocolate** \$ 3.000
- **Manjar** \$ 3.000
- **Nutella** \$ 3.500

**Profiteroles** \$ 4.500

3 Repollitos rellenos con helado de vainilla, cubiertos con salsa de chocolate y almendras caramelizadas.

**Café Helado** \$ 3.500

Leche, café, azúcar, helado de vainilla, y crema chantilly.

**Irish Coffee** \$ 4.000

Café, whisky ballantines, crema chantilly.

**Delicias del Chil' in (Para 2 personas)** \$ 9.000

Panqueque manjar, Creme Brulée, Brownie de Chocolate