



Valle Las Trancas Chile



HOTEL - RESTAURANT - BAR

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

Valle Las Trancas - Chile

*Chil'in*

HOSTAL & RESTAURANT

**22-04-22**





# 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”



# CERVEZAS



## Artesanales 500 cc. (Cerveza local de la mejor calidad)

**Weizen** \$ 4.500

(Dorada) Cerveza original Germana de fermentación alta de trigo malteado 4,9°.

**Pilsener** \$ 4.500

(Rubia) Anaranjada delicada y Fresca con excelente espuma 5,0°.

**Stout** \$ 4.500

(Negra) Receta Stout Irlandesa buscando las calidades de la Guinness 7,0°.

**Bock** \$ 4.500

Bock (Amber) Una morena del tono cobrizo, aromas de la malta, café, moka y toques caramelizados 6,3°.

**Cerveza Artesanal "Garganta del Diablo" 0.50 Lt.** \$ 4.500

Pilsener.

**Cerveza Artesanal "Garganta del Diablo" 0.50 Lt.** \$ 4.500

Red Ale.

**Cerveza Artesanal "Nevados de Chillan" 0.50 Lt.** \$ 4.500

Calafate

**Cerveza Artesanal "Wandersleben" 0.50 Lt.** \$ 4.500

Rotbier- Chillan Pils.

## Nacionales

**Austral Lager /Calafate** \$ 4.200

**Cristal 0 / Royal** \$ 4.000

**Kunstmann Torobayo / Miel / Sin Alcohol** \$ 4.000

## Schop

**Kunstmann Torobayo 0.33 lt.** \$ 3.500

**Kunstmann Torobayo 0.50 lt.** \$ 4.500

## Importadas



**CUSQUEÑA Golden Lager** \$ 4.000

**Heineken / Corona** \$ 4.000

**BECK'S S/ALCOHOL "ALEMANA"** \$ 4.000

**EXTRA MICHELADA** \$ 1.000

## Vino a la Copa

**Tinto o Blanco de la Casa Reserva** \$ 3.500

**Espumante Viñamar Brut** \$ 3.500

## Aperitivo

**Chivas Regal** \$ 9.000

**Jack Daniel's** \$ 7.000

**Jagermeister - Drambuie - Araucano** \$ 6.000

**Ron Bacardi / Baileys** \$ 7.000

**Whisky Ballantines** \$ 5.000

**Vodka / Tequila / Gin / Malibu** \$ 6.000

**Martini Rosso o Bianco / Campari / Aperol** \$ 4.000

**Pisco Mistral** \$ 3.000

**Licor de Manzanilla, Menta o Amaretto** \$ 3.000

**Bebida Combinado** \$ 1.500



# Saludables

## Fríos

<b>Jugos Naturales de Frutas</b> Frambuesa y otros jugos de frutas naturales.	\$ 3.000
<b>Jugo Natural de Fruta Recién Exprimido.</b> Zanahoria o Naranja.	\$ 3.800
<b>Limonada Clasica</b> Jugo de limón fresco, azúcar flor.	\$ 3.000
<b>Limonada Menta, Albahaca o Jengibre</b> Jugo de limón fresco, azúcar flor con Jengibre, menta o Albahaca.	\$ 3.500
<b>Mojito sin alcohol</b> Jugo de limón fresco, Hojas de Menta, Azúcar Flor, Agua con gas.	\$ 4.500
<b>Piña Colada sin alcohol</b> Piña Fresca, crema de Coco.	\$ 5.500

## Calientes

<b>Infusión de la casa</b> Rodaja de limón, Jengibre, hojas de Menta.	\$ 2.500
<b>Té / Infusión</b>	\$ 2.500
<b>Café Espresso o Cortado</b> (Normal o Descafeinado)	\$ 2.500
<b>Café Espresso o Cortado doble</b> (Normal o Descafeinado)	\$ 3.500
<b>Café Nescafé</b>	\$ 2.500
<b>Chocolate Caliente</b>	\$ 2.500

## Bebestibles

<b>Bebidas</b>	\$ 2.500
<b>Pepsi Zero, Coca-Cola / Light / Zero Sprite/ Light Fanta Ginger Ale,</b> Agua Tónica Néctar Durazno Agua Mineral con o sin Gas	

# Cocktails

## “Los Sours”

<b>Pisco Sour</b> Pisco Mistral 35°, limón de pica, jugo de limón fresco, azúcar flor.	\$ 4.200
<b>Pisco Sour Catedral</b> Pisco Mistral 35°, limón de pica, jugo de limón fresco, azúcar flor	\$ 9.000
<b>Mango Sour</b> Pisco Mistral 35°, Mango fresco, jugo de limón fresco, azúcar flor.	\$ 4.200
<b>Chardonnay Sour</b> Chardonnay, jugo de limón fresco, azúcar flor.	\$ 4.200
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, jugo de limón fresco, azúcar flor.	\$ 4.200
<b>Whisky Sour</b> Whisky Ballantines, jugo de limón fresco, azúcar flor.	\$ 4.700



## "Los Originales"

**Mojito Urbano** \$ 5.000

Ron blanco Bacardi, limón fresco, hojas de Albahaca Azúcar flor y agua con gas.

**Mojito Espumoso** \$ 6.000

Espumante, jugo de limón fresco, hojas de menta, Azúcar flor.

**Mojito Frambuesa** \$ 6.000

Ron blanco Bacardi, jugo de limón, menta, Azúcar flor, Agua con gas, Jugo de Frambuesa.

**Mojito Corona** \$ 7.000

Ron blanco Bacardi , Jugo limón fresco, hojas de Menta, Azúcar flor, Corona.

**Caipirissima** \$ 5.000

Ron blanco Bacardi, limón de pica, azúcar flor.

**Caipiroska** \$ 5.000

Vodka, limón de pica, azúcar flor.

**Ruso Blanco.** \$ 7.000

Vodka, licor de café, crema

**Daiquiri Frambuesa** \$ 6.000

Frambuesa, ron blanco, azúcar flor y jugo limón

## "Los Ricos Clasicos"

**Mojito Cubano** \$ 6.000

Ron blanco Bacardi, jugo de limón fresco, Hojas de Menta, Azúcar flor y agua con gas.

**Caipirinha** \$ 6.000

Cachaça, Limón de pica, azúcar flor.

**Piña Colada** \$ 7.000

Ron blanco Bacardi, Crema de Coco, Jugo de Piña.

**Tequila Margarita** \$ 6.000

Tequila, Jugo de limón fresco, Azúcar flor.

**Clavo Oxidado** \$ 8.000

Whisky Ballantines, Drambui, Clavos de olor.

**Aperol Spritz // Ramazzotti Spritz** \$ 6.000

Espumante, Aperol o Ramazzotti, Agua con gas, Rodaja de Naranja.

**Tom Collin** \$ 7.500

Gin, Limón Fresco, Agua Mineral Azúcar y Hielo



# Picoteo

## **Camarones Ecuatorianos al "Pil Pil"**

**\$ 12.000**

Camarones ecuatorianos salteados con merquén, ajo y aceite de oliva, acompañados de papas fritas caseras.

## **Camarones del Jefe**

**\$ 12.000**

Camarones salteados con condimentos del jefe, acompañados de papas fritas caseras.

## **Pollo al "Pil Pil"**

**\$ 9.000**

Trozos de pollo salteados con merquén, ajo y aceite de oliva acompañados de papas fritas caseras.

## **Plato de Papas Fritas Caseras**

**\$ 5.000**

Valle Las Trancas - Chile

## **MENU NIÑO \$ 5.000**



- **Fetuccinis Caseros con salsa Alfredo o Bolognesa**
- **Arroz con huevo.**
- **Pizza Bambino**  
Salsa de tomate, Queso y Jamón Blanco

HOSTAL & RESTAURANT





## Ensaladas

**ENSALADA VEGANA. \$ 9.000**

Creacion Novandina. Tricolor de quinoas, verduritas crocantes, Almendras, pasas de uva, lechugas orgánicas y tofu.

**ENSALADA ORIENTAL. "Vegana" \$ 9.000**

Buquet de lechugas orgánicas berenjena confitada, morrón asado, Pepino, Tomate cherris, zanahoria, repollo morado, pistacho y tofu, decorado lluvia de sésamo y acompañado con vinagreta thai.

**Ensalada Normandía \$ 9.500**

Queso azul, nueces, manzana fresca, con salsa vinagreta casera, Servido sobre mix. de lechugas.

**Ensalada César \$ 8.500**

Trozos de pollo salteados, queso rallado, crutones, salsa César casera, Servido sobre mix de lechugas.

**Ensalada César Camarón \$ 9.000**

Camarones salteados, queso rallado, crutones, salsa César casera. Servido sobre mix de Lechugas.

**Ensalada Mixta \$ 6.000**

Palmitos, zanahoria, tomate, Servido sobre mix de lechugas


**Crema de Verduras del Día \$ 4.500**

Zapallo camote, zuquini, papas, zanahoria y un toque de mantequilla



# Pastas Caseras Frescas

## Con Receta Original

 **Tortellonis Black** **\$ 13.000**  
Tortellini caseros de tinta de calamar relleno de queso ricota, zapallo loche, champiñones, chascú, servido con salsa Marinara.

**Lasaña Bolognesa** **\$ 14.000**  
Casera, acompañada con una mini ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.

**Tagliatelle** **\$ 14.000**  
Fresca pasta casera con tinta de calamar acompañado de Camarones, Champiñones y cremosa salsa Armoricana con un toque de crema y vino


Valle Las Trancas - Chile

## Fetuccinis Caseros Frescos

 **Vegetariana** **\$ 11.000**  
Verduras de la estación salteadas con aceite de oliva y cremosa salsa.

**Bolognesa** **\$ 12.000**  
Receta tradicional de carne molida de primera, salsa de tomate, cebolla y orégano.

**Del Mar** **\$ 12.000**  
Salmón y Camarones salteados con salsa crema, ajo y perejil.

 **Pesto** **\$ 11.000**  
Albahaca, ajo, semilla de maravilla, y aceite de oliva.

**Alfredo** **\$ 11.000**  
Jamón blanco con salsa crema. .



# Plato Chilín

## “El Sabor Francés”

**Boeuf Bourguignon** \$ 14.000

corte especial de res marinada con especias, finas hierbas y macerado con vino cabernet sauvignon por 24 horas. Cocinado a fuego lento con tocino, champiñones, zanahoria, con agregado incluido.

**Rack de cordero “Chuleta de Cordero”** \$ 18.500

Tiernas Chuletitas de Cordero, marinado a las finas hierbas y Grilladas lentamente, con agregado a elección



**Tortellonis Black** \$ 13.000

Tortellini caseros de tinta de calamar relleno de queso ricota, zapallo, champiñones, chascú, servido con salsa Marinara.

**Asado de tira de la Nona** \$ 16.000

Clásica receta de la abuela, en 30 horas de cocción a punto de mantequilla, con tocino y champiñones. Le aconsejamos con risotto al curry con agregado a elección incluido.

**Costillar de Cerdo Ahumado “Productor de la Zona”** \$ 15.000

Marinado con finas hierbas y cocinado por 12 horas con salsa de cerveza y crema con agregado a elección incluido.

**Camarones del Jefe** \$ 12.000

Camarones salteados con condimentos del jefe, con agregado a elección incluido.

**Pulpo a la Gallega** \$ 18.000

Pulpo crocante a la parrilla con condimentos, crema de morrón y finas hierbas. Con agregado a elección incluido.

## SUGERENCIA DEL CHEF

**ATÚN SELLADO**



\$ 16.000

Una combinación perfecta de atún con marinado de especias y acompañado de un risotto cremoso de champiñones y espárrago. Pídalo sellado?

**LOMO SALTADO**


\$ 19.500

Plato típico peruano, trozos de Filete de Vacuno salteados con Salsa de Soya, Cebolla, Tomate y Cilantro, Viene acompañado de Arroz y Papas Fritas

# Agregados

 **Gratín Dauphinois**

Mil hojas papas, cocidas al horno con crema y leche, con una pizca de nuez moscada y ajo. Gratinadas en queso parmesano

 **Quinotto**

Fusión novandina de quinoa de colores con espárragos, champiñones, vino, y crema con toque de queso parmesano

 **Risotto al Curry**

 **Verduras Salteadas**

De la estación salteadas en aceite de oliva.

 **Arroz Pilaf “Productor de la Zona”**

 **Ensalada Mixta**

 **Papas Fritas Caseras**

**Agregado Extra**

**\$ 5.000**





## Carnes

**Filete de Vacuno en Medallón "Noble Corral" (250gr.)** \$ 18.000

A la plancha con agregado a elección incluido.

**Pechuga de Pollo** \$ 12.000

A la plancha con agregado a elección incluido.

**Filete a lo Pobre "Noble Corral" (250gr.)** \$ 19.500

Vacuno en Medallón a la plancha con papas fritas caseras, huevo y cebolla.

**Pechuga de pollo a lo pobre** \$ 13.500

A la plancha con papas fritas caseras, huevo y cebolla.

Valle Las Trancas - Chile

### Cocción



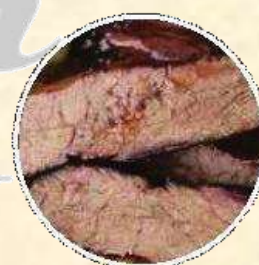
Inglés



A Punto -



3/4 -



Cocido

**Salsas Carne** \$ 2.500

- Champiñones
- Roquefort
- Pimienta

## Pescados

**Salmón** **\$ 13.000**

Salmón a la plancha con agregado a elección incluido.

**Pulpo a la Gallega** **\$ 18.000**

Pulpo crocante a la parrilla con condimentos, crema de morrón y finas hierbas. Con agregado a elección incluido.

**Salsas para Pescado** **\$ 2.500**

- **Meunière** Mantequilla y limón
- **Salsa del Jefe.**  
Cebolla en mantequilla, deglace en vino blanco

## Agregados

- **Gratin Dauphinois**  
Mil hojas papas, cocidas al horno con crema y leche, con una pizca de nuez moscada y ajo. Gratinadas en queso parmesano



### **Quinotto**

Fusion novandina de quinoa de colores con espárragos, champiñones, vino, y crema con toque de queso parmesano

- **Risotto al Curry**
- **Verduras Salteadas**
- **Arroz Pilaf**
- **Ensalada Mixta**
- **Papas Fritas Caseras**

**Agregado Extra** **\$ 5.000**



## Postres Caseros

### **Cheesecake New York**

**\$ 5.900**

Clásico chesecake preparado con crocante oreo y sutil cremoso de queso mascarpone bañado con frutos rojos y culis de frambuesas.

### **Creme Brulée**

**\$ 3.800**

Receta Francesa. (Huevos orgánicos)

### **Copa de Helado de la Casa**

- **Dos bolas**

**\$ 2.500**

- **Tres bolas**

**\$ 3.000**

### **Brownie de Chocolate**

**\$ 4.500**

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

### **Café Helado**

**\$ 4.500**

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

### **Irish Coffee**

**\$ 5.000**

Café, whisky ballantines, crema chantilly.

### **Panqueques**

- **Celestino : manjar, helado de vainilla y azúcar flor**

**\$ 3.500**

- **Chocolate**

**\$ 3.000**

- **Manjar**

**\$ 3.000**

- **Nutella**

**\$ 3.500**

### **Profiteroles**

**\$ 5.000**

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

### **Delicias del Chil' in**

**\$ 10.000**

Panqueque manjar, Creme Brulée, Brownie de Chocolate

## Pizzas a la Piedra

	INDIVIDUALES	FAMILIARES
 <b>4 Quesos</b>	<b>\$ 9.500</b>	<b>\$ 14.500</b>
Salsa de tomate, queso azul, queso de cabra, mozzarella, queso gouda y orégano.		
<b>Chilena</b>	<b>\$ 9.500</b>	<b>\$ 14.500</b>
Salsa ají / tomate, carne molida, tomate fresco, cebolla, queso orégano, merquén.		
<b>Española</b>	<b>\$ 10.000</b>	<b>\$ 15.500</b>
Salsa de tomate, chorizo, carne molida, morrón, queso orégano.		
<b>Carnívora</b>	<b>\$ 10.000</b>	<b>\$ 15.500</b>
Salsa de tomate, carne molida, jamón blanco, chorizo, tomate fresco, queso y orégano.		
<b>Campesina</b>	<b>\$ 10.000</b>	<b>\$ 15.500</b>
Salsa de tomate, cebolla, tocino, champiñón, queso de cabra, queso y orégano.		
<b>A Lo Pobre</b>	<b>\$ 10.000</b>	<b>\$ 15.500</b>
Salsa de tomate, carne molida, huevo, papas fritas, cebolla, queso y orégano.		
 <b>Cabra</b>	<b>\$ 10.000</b>	<b>\$ 15.500</b>
Salsa Crema, nueces, queso, queso cabro, miel, orégano.		
<b>Provenzal</b>	<b>\$ 10.000</b>	<b>\$ 15.500</b>
Salsa de tomate, pesto, tomate fresco, queso, jamón serrano, y orégano.		
<b>Del Mar</b>	<b>\$ 10.000</b>	<b>\$ 15.500</b>
Salsa Crema, camarones, salmón, champiñones, ajo, perejil, queso y orégano.		

**"Agrega un ingrediente extra a tu pizza por sólo \$ 1.500"**

(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.	\$ 8.000	\$ 13.000
 <b>Siciliana</b> Salsa de tomate, pesto, tomate fresco, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 13.500
<b>Napolitana</b> Salsa de tomate, jamón blanco, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 13.500
<b>Tropical</b> Salsa de tomate, jamón blanco, choclo, piña, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.000
<b>Pepperoni</b> Salsa de tomate, tomate fresco, queso salame y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.500
<b>Del Jefe</b> Salsa Crema, tocino, papas fritas, cebolla, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.500
 <b>Vegetariana</b> Salsa de tomate, champiñones, choclo, palmito, tomate fresco, cebolla, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.500
<b>Arabia</b> Salsa de tomate, carne molida, tomate fresco, cebolla, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.500
<b>Chicken</b> Salsa crema, pollo, choclo, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.500

**"Agrega un ingrediente extra a tu pizza por sólo \$ 1.500"**

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

## Carta de Vinos

### Vino en Copa

- Reserva Santa Berta Malbec Reserva - Cisault/Merlot. \$ 3.500
- Reserva Santa Berta Moscatel Reserva \$ 3.500
- Misiones de Rengo Sauvignon Blanc. Merlot - Carmenere \$ 3.500
- Espumante Viñamar Brut \$ 3.500
- Tarapacá Reserva. Cabernet Sauvignon \$ 3.500

### Cabernet Sauvignon

- Castillo de Molina Gran Reserva. \$ 16.000
- Misiones de Rengo Cuvee. \$ 15.000
- Tarapacá Gran Reserva. \$ 19.000

### Carmenere

- Castillo de Molina Gran Reserva. \$ 16.000
- Misiones de Rengo Cuvee. \$ 15.000
- Tarapacá Reserva \$ 11.000

### Merlot

- Castillo de Molina Gran Reserva. \$ 16.000
- Tarapacá Gran Reserva. \$ 19.000
- Tarapacá Reserva. \$ 11.000

Valle Las Trancas - Chile

### Cinsault

- La Causa Gran Reserva Miguel Torres \$ 19.000

### Ensamblaje

- Santa Berta Cinsault/Merlot \$ 12.000
- Santa Berta Chardonay /Riesling \$ 12.000

### Sauvignon Blanc

- Santa Berta Reserva. \$ 12.000
- Misiones de Rengo Reserva Sauvignon Blanc \$ 11.000

### Moscatel

- Santa Berta Reserva. \$ 12.000

### Chardonnay

- Misiones de Rengo. \$ 8.000

### Espumantes

- Mumm Extra Brut. 750 cc \$ 18.000
- Viñamar Brut. 750 cc \$ 12.000

### CHAMPAGNE



- CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL \$ 90.000

