



Valle Las Trancas - Chile

*Chil'in*

HOSTAL & RESTAURANT

# Valle Las Trancas Chile



**HOTEL - RESTAURANT - BAR**

Valle Las Trancas - Chile

**ww.chil-in.com**

*Chil'in*

HOSTAL & RESTAURANT

**22-07-22**



Valle Las Trancas - Chile

*Chil'in*

HOSTAL & RESTAURANT



# 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”**



## Saludables

<b>Jugos Naturales de Frutas</b> Frambuesa y otros jugos de frutas naturales.	\$ 3.000
<b>Jugo Natural de Fruta Recién Expresado.</b> Zanahoria y/o naranja.	\$ 3.800
<b>Limonada Clásica</b> Jugo de limón fresco, azúcar flor.	\$ 3.000
<b>Limonada Menta o Jengibre</b> Jugo de limón fresco, azúcar flor con jengibre y/o menta.	\$ 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> Jugo de piña fresca, crema de coco.	\$ 5.500

## Calientes

<b>Infusión de la casa</b> (Rodaja de limón, jengibre y hojas de menta)	\$ 2.500
<b>Té / Infusión</b>	\$ 2.500
<b>Café Espresso o Cortado Simple</b> (Normal o descafeinado)	\$ 2.500
<b>Café Espresso o Cortado Doble</b> (Normal o Descafeinado)	\$ 3.500
<b>Café Capuchino</b>	\$ 3.000
<b>Café Nescafé</b>	\$ 2.500
<b>Chocolate Caliente</b>	\$ 2.500

## Bebestibles

<b>Bebidas</b>	\$ 2.500
----------------	----------

**Pepsi Zero, Coca-Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Sprite Zero / Fanta / Ginger / Tónica / Néctar Durazno / Agua Mineral con o sin Gas**

## Cocktails

### "Los Sours"

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

### "Los Originales"

<b>Mojito Jager</b>	<b>\$ 8.000</b>
Ron blanco Bacardi, jagermeister jugo de limón fresco, hojas de menta, azúcar flor.	
<b>Mojito Espumoso</b>	<b>\$ 6.000</b>
Ron blanco Bacardi, espumante, jugo de limón fresco, hojas de menta, azúcar flor.	
<b>Mojito Frambuesa</b>	<b>\$ 6.000</b>
Ron blanco Bacardi, jugo de limón fresco, menta, azúcar flor, agua con gas, Jugo de frambuesa.	
<b>Mojito Corona</b>	<b>\$ 7.000</b>
Ron blanco Bacardi , Jugo limón fresco, hojas de menta, azúcar flor, corona.	
<b>Ruso Blanco.</b>	<b>\$ 7.000</b>
Vodka, licor de café, crema	
<b>Daiquiri Frambuesa</b>	<b>\$ 6.000</b>
Ron blanco Bacardi azúcar flor y jugo de limón fresco y frambuesa	

### "Los Ricos Clasicos"

<b>Mojito Cubano</b>	<b>\$ 6.000</b>
Ron blanco Bacardi, jugo de limón fresco, hojas de menta, azúcar flor y agua con gas.	
<b>Piña Colada</b>	<b>\$ 7.000</b>
Ron blanco Bacardi, crema de coco, jugo de piña fresca	
<b>Tequila Margarita</b>	<b>\$ 6.000</b>
Tequila, Jugo de limón fresco, Azúcar flor.	
<b>Clavo Oxidado</b>	<b>\$ 8.000</b>
Whisky Ballantines, drambui, clavos de olor.	
<b>Aperol Spritz // Ramazzotti Spritz</b>	<b>\$ 6.000</b>
Aperol o Ramazzotti, espumante, agua con gas, rodaja de naranja.	
<b>Tom Collin</b>	<b>\$ 7.500</b>
Gin, limón fresco, agua mineral azúcar y hielo	

# Cerveza

## Artesanales de la Comuna de Pinto.

(Cerveza local de la mejor calidad)

<b>Cerveza Artesanal "Bio Bier" 500 Cc.</b>	<b>\$ 4.800</b>
Weizen, Pilsener, Stout y Bock	
<b>Cerveza Artesanal "Garganta del Diablo" 500 Cc.</b>	<b>\$ 4.800</b>
Pilsener – Red .	
<b>Cerveza Artesanal "Shangrila" 500 Cc.</b>	<b>\$ 4.800</b>
Bock - Pale Ale	
<b>Cerveza Artesanal "Nevados" 500 Cc. "Calafate"</b>	<b>\$ 4.800</b>

### Nacionales

<b>Austral Lager /Calafate</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Austral Torres Del Paine 500 Cc.</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Royal</b>	<b>\$ 4.300</b>
<b>Kunstmann Torobayo / Miel / Sin Alcohol</b>	<b>\$ 4.300</b>

### Schop

<b>Kunstmann Torobayo 330 Cc.</b>	<b>\$ 3.800</b>
<b>Kunstmann Torobayo 500 Cc.</b>	<b>\$ 4.800</b>

### Importadas

<b>Heineken / Corona</b>	<b>\$ 4.300</b>
<b>Beck's S/Alcohol "Alemana"</b>	<b>\$ 4.300</b>
<b>Extra Michelada o Chelada</b>	<b>\$ 1.000</b>

### Vino a la Copa

<b>Tinto o Blanco de la Casa Reserva</b>	<b>\$ 3.700</b>
<b>Espumante Viñamar Brut</b>	<b>\$ 3.700</b>

### Aperitivo

<b>Chivas Regal</b>	<b>\$ 9.000</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>\$ 7.000</b>
<b>Jagermeister - Drambuie - Araucano</b>	<b>\$ 6.000</b>
<b>Ron Bacardi / Baileys</b>	<b>\$ 7.000</b>
<b>Whisky Ballantines</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Cognac Charles Gabriel VS</b>	<b>\$ 8.000</b>
<b>Vodka / Tequila / Gin / Malibu</b>	<b>\$ 6.000</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>

# Picoteo

**Camarones Ecuatorianos al "Pil Pil" \$ 13.000**

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

**Camarones del Jefe \$ 13.000**

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

**Pollo al "Pil Pil" \$ 12.000**

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**

(Recomendado para niños hasta 05 años)



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



**Chil'in**

HOSTAL & RESTAURANT



## Ensaladas

### **Ensalada César**

**\$ 10.000**

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

### **Ensalada César Camarón**

**\$ 11.000**

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

Valle Las Trancas - Chile

*Chil'in*

### **Crema de Verduras del Día**

**\$ 5.000**

Zapallo camote, zuquini, papas y zanahoria

HOSTAL & RESTAURANT



# Pastas Caseras Frescas

## Con Receta Original

 **Tortellonis Black** **\$ 15.000**

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

**Sorrentinos de Centolla** **\$ 19.000**

Preparado con masa fresca con tinta de calamar, relleno de centolla, cebolla caramelizada, hongo portobello, queso mascarpone y acompañado con una sutil salsa Armoricana con coñac Francés.

**Raviolis de Cola de Buey** **\$ 15.000**

Relleno de tiernas colas de buey estofadas con vino tinto y hongos y morrón acompañado de una sutil salsa rosada, hongos shitaqui y crema


**Lasaña Bolognesa** **\$ 15.000**

Casera, acompañada con una mini ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.

**Tagliatelle Black** **\$ 15.000**

Fresca pasta casera con tinta de calamar acompañado de camarones, champiñones y cremosa salsa Armoricana con un toque de crema y vino

## Fetuccinis Caseros Frescos

 **Vegetariana** **\$ 12.000**

Verduras de la estación salteadas con aceite de oliva y cremosa salsa.

**Bolognesa** **\$ 14.000**

Receta tradicional de carne molida de primera, salsa de tomate, cebolla y orégano.

**Del Mar** **\$ 15.000**

Salmón y camarones salteados con salsa crema, ajo y perejil.

 **Pesto** **\$ 12.000**

Albahaca, ajo, semilla de maravilla, y aceite de oliva.

**Alfredo** **\$ 12.000**

Jamón blanco con salsa crema

..



# Plato Chilín

## “Sabores del Mundo”

**Boeuf Bourguignon** **\$ 15.000**

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.

**Garrón de Cordero** **\$ 21.900**

Garrón de cordero Patagónico, 30 horas de cocción y con salsa de finas hierbas, con reducción de verduras, con agregado a elección incluido..

**Pulpo a la Gallega** **\$ 24.900**

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

**Asado de tira de la Nona** **\$ 17.000**

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

**Costillar de Cerdo Ahumado “Productor de la Zona”** **\$ 16.000**

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

## Sugerencia del Chef

**Sorrentinos de Centolla** **\$ 19.000**

Preparado con masa fresca con tinta de calamar, Relleno de centolla, cebolla caramelizada, hongo portobello, queso mascarpone y acompañado con una sutil salsa Armoricana con coñac Francés.

**Pesca Marina al Grille** **\$ 17.000**

Filete de corvina grillado, bañado con una sutil salsa de alcaparras y acompañado de tagliateli al Nero, decorado con tomate cherri y espárrago.

**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

**Risotto Fruti di Mare.** **\$ 18.000**

Una combinación perfecta de risotto con tinta de calamar, acompañado de trozos de pulpo, camarones y anillos de calamar puede acompañarlo con vino chardonnay.

# 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**



# Plancha

## Carnes

<b>Filete de Vacuno en Medallón “Noble Corral” (250gr.)</b>	<b>\$ 19.000</b>
A la plancha con agregado a elección incluido.	
<b>Pechuga de Pollo</b>	<b>\$ 14.000</b>
A la plancha con agregado a elección incluido.	
<b>Lomo Grille (300gr.)</b>	<b>\$ 20.000</b>
A la plancha con agregado a elección incluido.	
<b>Filete a lo Pobre “Noble Corral” (250gr.)</b>	<b>\$ 21.000</b>
Vacuno en Medallón a la plancha con papas fritas caseras, huevo y cebolla.	
<b>Pechuga de pollo a lo pobre</b>	<b>\$ 15.500</b>
A la plancha con papas fritas caseras, huevo y cebolla.	
<b>Lomo a lo Pobre (300gr.)</b>	<b>\$ 22.000</b>
Vacuno en Medallón a la plancha con papas fritas caseras, huevo y cebolla.	
<b>Salsas Carne</b>	<b>\$ 3.000</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Champiñones</b></li><li>• <b>Roquefort</b></li><li>• <b>Pimienta</b></li></ul>	

## Pescados

<b>Salmón</b>	<b>\$ 15.000</b>
Salmón a la plancha con agregado a elección incluido	
<b>Salsas para Pescado</b>	<b>\$ 3.000</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Meunière</b> Mantequilla y limón</li><li>• <b>Salsa del Jefe.</b> Cebolla en mantequilla, deglace en vino blanco</li></ul>	

## Agregados

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gratín dauphinois</b></li><li>• <b>Risotto al curry</b></li><li>• <b>Verduras salteadas</b></li><li>• <b>Arroz pilaf</b></li><li>• <b>Ensalada mixta</b></li><li>• <b>Papas fritas caseras</b></li><li>• <b>Quinotto</b></li><li>• <b>Agregado Extra</b></li></ul>	<b>\$ 5.000</b>
---	-----------------

## Pizzas a la Piedra

	INDIVIDUALES	FAMILIARES
<b>Española</b> Salsa de tomate, chorizo, carne molida, morrón, queso y orégano.	\$ 10.000	\$ 16.000
<b>Carnívora</b> Salsa de tomate, carne molida, jamón blanco, chorizo, tomate fresco, queso y orégano.	\$ 10.000	\$ 16.000
<b>A Lo Pobre</b> Salsa de tomate, carne molida, huevo, papas fritas, cebolla, queso y orégano.	\$ 10.000	\$ 16.000
<b>Provenzal</b> Salsa de tomate, pesto, tomate fresco, queso, jamón serrano, y orégano.	\$ 10.000	\$ 16.000
<b>Del Mar</b> Salsa Crema, camarones, salmón, champiñones, ajo, perejil, queso y orégano.	\$ 10.000	\$ 16.000
<b>Campesina</b> Salsa de tomate, cebolla, tocino, champiñón, queso de cabra, queso y orégano.	\$ 10.000	\$ 15.500
 <b>4 Quesos</b> Salsa de tomate, queso azul, queso de cabra, mozzarella, queso gouda y orégano.	\$ 9.500	\$ 14.500
<b>Pepperoni</b> Salsa de tomate, tomate fresco, salame, queso 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
<b>Tropical</b> Salsa de tomate, jamón blanco, choclo, piña, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.000
<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>Margarita</b> Salsa de tomate, queso y orégano	\$ 8.000	\$ 13.000

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

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



## Postres Caseros

<b>Cheesecake New York</b>	<b>\$ 5.900</b>
Clásico chessecake preparado con crocante oreo y sutil cremoso de queso mascarpone bañado con frutos rojos y culis de frambuesas.	
<b>Tiramisú Clásico Italiano</b>	<b>\$ 5.900</b>
Clásico tiramisú italiano con mascarpone.	
<b>Creme Brulée</b>	<b>\$ 4.000</b>
Receta Francesa.	
<b>Copa de Helado de la Casa</b>	
• Dos bolas	<b>\$ 2.500</b>
• Tres bolas	<b>\$ 3.000</b>
<b>Brownie de Chocolate</b>	<b>\$ 5.500</b>
Con nueces, acompañado de una bola de helado y salsa de frambuesa.	
<b>Panqueques</b>	
• Celestino: manjar, helado de vainilla y azúcar flor	<b>\$ 4.000</b>
• Celestino Nutella: nutella, helado de vainilla y azúcar flor	<b>\$ 4.500</b>
• Manjar	<b>\$ 3.000</b>
• Nutella	<b>\$ 3.500</b>
<b>Profiteroles</b>	<b>\$ 5.900</b>
3 Repollitos rellenos con helado de vainilla, cubiertos con salsa de chocolate y almendras caramelizadas.	
<b>Delicias del Chil' in</b>	<b>\$ 12.000</b>
Panqueque manjar, Creme Brulée, Brownie de Chocolate	

## 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

### 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
---	----------------------	----	--------

### Chardonay

➤	Misiones de Rengo.	\$	12.000
---	--------------------	----	--------

### Espumantes

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

### CHAMPAGNE

➤	Champagne Pommery Brut Royal	\$	90.000
---	------------------------------	----	--------