



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

26-09-22



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

Jugos Naturales de Frutas Frambuesa y otros jugos de frutas naturales.	\$ 3.000
Jugo Natural de Fruta Recién Expresado. Zanahoria y/o naranja.	\$ 3.800
Limonada Clásica Jugo de limón fresco, azúcar flor.	\$ 3.000
Limonada Menta o Jengibre Jugo de limón fresco, azúcar flor con jengibre y/o menta.	\$ 3.500
Mojito sin alcohol Jugo de limón fresco, hojas de menta, azúcar flor, agua con gas.	\$ 4.500
Piña Colada sin alcohol Jugo de piña fresca, crema de coco.	\$ 5.500

Calientes

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

Bebestibles

Bebidas	\$ 2.500
----------------	----------

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

Cocktails

"Los Sours"

Pisco Sour	\$ 4.200
Pisco Mistral 35°, jugo de limón fresco, azúcar flor.	
Pisco Sour Catedral	\$ 9.000
Pisco Mistral 35°, jugo de limón fresco, azúcar flor	
Mango Sour	\$ 4.500
Pisco Mistral 35°, mango fresco, jugo de limón fresco, azúcar flor.	
Chardonnay Sour	\$ 4.200
Chardonnay, jugo de limón fresco, azúcar flor.	
Amaretto Sour	\$ 4.200
Amaretto, jugo de limón fresco, azúcar flor.	
Whisky Sour	\$ 4.700
Whisky Ballantines, jugo de limón fresco, azúcar flor.	

"Los Originales"

Mojito Jager	\$ 8.000
Ron blanco Bacardi, jagermeister jugo de limón fresco, hojas de menta, azúcar flor.	
Mojito Espumoso	\$ 6.000
Ron blanco Bacardi, espumante, jugo de limón fresco, hojas de menta, azúcar flor.	
Mojito Frambuesa	\$ 6.000
Ron blanco Bacardi, jugo de limón fresco, 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.	
Ruso Blanco.	\$ 7.000
Vodka, licor de café, crema	
Daiquiri Frambuesa	\$ 6.000
Ron blanco Bacardi azúcar flor y jugo de limón fresco y frambuesa	

"Los Ricos Clasicos"

Mojito Cubano	\$ 6.000
Ron blanco Bacardi, jugo de limón fresco, hojas de menta, azúcar flor y agua con gas.	
Piña Colada	\$ 7.000
Ron blanco Bacardi, crema de coco, jugo de piña fresca	
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
Aperol o Ramazzotti, espumante, agua con gas, rodaja de naranja.	
Tom Collin	\$ 7.500
Gin, limón fresco, agua mineral azúcar y hielo	

Cerveza

Artesanales de la Comuna de Pinto.

(Cerveza local de la mejor calidad)

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

Nacionales

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

Schop

Kunstmann Torobayo 330 Cc.	\$ 3.800
Kunstmann Torobayo 500 Cc.	\$ 4.800

Importadas

Heineken / Corona	\$ 4.300
Extra Michelada o Chelada	\$ 1.000

Vino a la Copa

Tinto o Blanco de la Casa Reserva	\$ 3.700
Espumante Viñamar Brut	\$ 3.700

Aperitivo

Chivas Regal	\$ 9.000
Jack Daniel's	\$ 7.000
Jagermeister - Drambuie - Araucano	\$ 6.000
Ron Bacardi / Baileys	\$ 7.000
Whisky Ballantines	\$ 5.000
Cognac Charles Gabriel VS	\$ 8.000
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

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 fresca de Quinoas

\$ 9.000

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

Ensalada Normandía

\$ 9.500

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

Ensalada Mixta

\$ 6.000

Palmitos, zanahoria, tomate, servido sobre mix de lechugas

Crema de Verduras del Día

\$ 5.000

Zapallo camote, zuquini, papas y zanahoria



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.
- Cappelletes de Pato** \$ 15.000
Rellenos de pato confitado, champiñones, morrón, Cebolla caramelizada y acompañado de una salsa de zetas, queso con crema y vino.
- 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”

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.

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.

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.

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

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

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

Pescados

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

Agregados

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

Pizzas a la Piedra

	INDIVIDUALES	FAMILIARES
Española Salsa de tomate, chorizo, carne molida, morrón, queso y orégano.	\$ 10.000	\$ 16.000
Carnívora Salsa de tomate, carne molida, jamón blanco, chorizo, tomate fresco, queso y orégano.	\$ 10.000	\$ 16.000
A Lo Pobre Salsa de tomate, carne molida, huevo, papas fritas, cebolla, queso y orégano.	\$ 10.000	\$ 16.000
Provenzal Salsa de tomate, pesto, tomate fresco, queso, jamón serrano, y orégano.	\$ 10.000	\$ 16.000
Del Mar Salsa Crema, camarones, salmón, champiñones, ajo, perejil, queso y orégano.	\$ 10.000	\$ 16.000
Campesina Salsa de tomate, cebolla, tocino, champiñón, queso de cabra, queso y orégano.	\$ 10.000	\$ 15.500
 4 Quesos Salsa de tomate, queso azul, queso de cabra, mozzarella, queso gouda y orégano.	\$ 9.500	\$ 14.500
Pepperoni Salsa de tomate, tomate fresco, salame, queso y orégano	\$ 9.000	\$ 14.500
Del Jefe Salsa Crema, tocino, papas fritas, cebolla, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.500
 Vegetariana Salsa de tomate, champiñones, choclo, palmito, tomate fresco, cebolla, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.500
Arabia Salsa de tomate, carne molida, tomate fresco, cebolla queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.500
Chicken Salsa crema, pollo, choclo, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.500
Tropical Salsa de tomate, jamón blanco, choclo, piña, queso y orégano.	\$ 9.000	\$ 14.000
Siciliana Salsa de tomate, pesto, tomate fresco, queso y orégano	\$ 9.000	\$ 13.500
Napolitana Salsa de tomate, jamón blanco, queso y orégano	\$ 9.000	\$ 13.500
Margarita 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

Cheesecake New York	\$ 5.900
Clásico chessecake preparado con crocante oreo y sutil cremoso de queso mascarpone bañado con frutos rojos y culis de frambuesas.	
Tiramisú Clásico Italiano	\$ 5.900
Clásico tiramisú italiano con mascarpone.	
Creme Brulée	\$ 4.000
Receta Francesa.	
Copa de Helado de la Casa	
• Dos bolas	\$ 2.500
• Tres bolas	\$ 3.000
Brownie de Chocolate	\$ 5.500
Con nueces, acompañado de una bola de helado y salsa de frambuesa.	
Panqueques	
• Celestino: manjar, helado de vainilla y azúcar flor	\$ 4.000
• Celestino Nutella: nutella, helado de vainilla y azúcar flor	\$ 4.500
• Manjar	\$ 3.000
• Nutella	\$ 3.500
Profiteroles	\$ 5.900
3 Repollitos rellenos con helado de vainilla, cubiertos con salsa de chocolate y almendras caramelizadas.	
Delicias del Chil' in	\$ 12.000
Panqueque manjar, Creme Brulée, Brownie de Chocolate	
Café Helado	\$ 4.500
Leche, café, azúcar, helado de vainilla, y crema chantilly.	
Irish Coffee	\$ 5.000
Café, whisky ballantines, crema chantilly.	



Valle Las Trancas - Chile

Chil'in

HOSTAL & RESTAURANT

Carta de Vinos Vino en Copa

➤ Reserva Santa Berta Malbec Reserva - Cinsault/Merlot.	\$	3.800
➤ Reserva Santa Berta Moscatel Reserva	\$	3.800
➤ Misiones de Rengo Sauvignon Blanc. Merlot - Carmenere	\$	3.800
➤ Espumante Viñamar Brut	\$	3.800
➤ Tarapacá Reserva. Cabernet Sauvignon	\$	3.800
➤ Puelche Reserva, Cinsault 2019 Vegano/Organico	\$	3.800

Cabernet Sauvignon

➤ Castillo de Molina Gran Reserva.	\$	18.000
➤ Tarapacá Reserva.	\$	15.000
➤ Tarapacá Gran Reserva.	\$	21.800

Carmenere

➤ Castillo de Molina Gran Reserva.	\$	18.000
➤ Tarapacá Reserva.	\$	15.000
➤ Tarapacá Gran Reserva.	\$	21.800

Merlot

➤ Castillo de Molina Gran Reserva.	\$	18.000
➤ Tarapacá Reserva.	\$	15.000
➤ Tarapacá Gran Reserva.	\$	21.800

Otras Cepas Tto.

➤ La Causa Cinsault Gran Reserva Miguel Torres	\$	27.000
➤ Pinot Noir Santa Berta	\$	16.000
➤ Santa Berta Malbec	\$	14.500
➤ Puelche Cinsault 2019 Vegano/Orgánico	\$	14.900

Ensamblaje

➤ Santa Berta Cinsault/Merlot	\$	14.500
➤ Santa Berta Chardonay /Riesling	\$	14.500

Sauvignon Blanc

➤ Santa Berta Reserva.	\$	14.500
➤ Misiones de Rengo Reserva Sauvignon Blanc	\$	13.500

Moscatel

➤ Santa Berta Reserva.	\$	14.500
------------------------	----	--------

Chardonnay

➤ Misiones de Rengo Reserva.	\$	13.500
------------------------------	----	--------

Espumantes

➤ Mumm Extra Brut 750 cc	\$	18.000
➤ Viñamar Brut 750 cc	\$	13.000

CHAMPAGNE

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