



Valle Las Trancas Chile

Chil'in

HOTEL - RESTAURANT - BAR

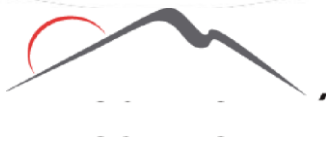
www.chil-in.com

Hotel & Restaurante

Valle Las Trancas - Chile

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

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.

Hotel & Restaurante

Valle Las Trancas - Chile

www.chil-in.com



CERVEZAS



- Artesanales 0.50 Lt. (Cerveza local de la mejor calidad)

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

Cerveza Artesanal "Nevados de Chillan" 0.50 Lt. \$ 3.800
Golden Ale / Scottisch Calafate / Indian Pale ale

Nacionales

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

Schop

Kunstmann Torobayo 0.33 lt.	\$ 2.800
Kunstmann Torobayo 0.50 lt.	\$ 3.800

Importadas

Heineken / Corona	\$ 3.100
EXTRA MICHELADA	\$ 1.000

Espumante

Botella de Espumante MUMM Extra Brut 750 cl.	\$18.000
Botella de Espumante Santa Berta	\$12.000

Vino a la Copa

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

Aperitivo

Chivas Regal	\$ 9.000
Jack Daniel's	\$ 7.000
Jagermeifter - Drambuie - Araucano	\$ 5.000
Cointreau / Ron Havana / Baileys	\$ 5.000
Whisky Ballantines	\$ 5.000
Vodka / Tequila / Gin / Malibu	\$ 5.000
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

Jugos Naturales de Frutas \$ 2.800
Frambuesa y otros jugos de frutas naturales.

Jugo Natural de Fruta Fresca \$ 3.500
Zanahoria o Naranja.

Limonada Clasica \$ 2.500
Jugo de limón fresco, azúcar flor.

Limonada Menta, Albahaca o Jengibre \$ 3.000
Jugo de limón fresco, azúcar flor con Jengibre, menta o Albahaca.

Mojito sin alcohol \$ 3.500
Jugo de limón fresco, Hojas de Menta, Azúcar Flor, Agua con gas.

Piña Colada sin alcohol \$ 4.500
Piña Fresca, crema de Coco.

Calientes

Infusión de la casa \$ 2.500
Rodaja de limón, Jengibre, hojas de Menta.

Té / Infusión \$ 2.500

Café Expresso o Cortado \$ 2.500

Café Expresso Doble o Cortado Grande \$ 3.500

Café Nescafé \$ 2.500

Chocolate Caliente \$ 2.500

Bebestibles

Bebidas \$ 2.500

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"

Pisco Sour	\$ 3.800
Pisco Mistral 35°, limón de pica, jugo de limón fresco, azúcar flor.	
Pisco Sour Catedral	\$ 9.000
Chardonnay Sour	\$ 3.800
Chardonnay, jugo de limón fresco, azúcar flor.	
Amaretto Sour	\$ 3.800
Amaretto, jugo de limón fresco, azúcar flor.	
Whisky Sour	\$ 4.500
Whisky Ballantines, jugo de limón fresco, azúcar flor.	

"Los Originales"

Mojito Urbano	\$ 5.000
Ron blanco Bacardi, jugo de 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 de 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.	

"Los Ricos Clasicos"

Mojito Cubano	\$ 5.000
Ron blanco Bacardi, jugo de limón fresco, Hojas de Menta, Azúcar flor y agua con gas.	
Caipirinha	\$ 5.000
Cachaça, Limón de pica, azúcar flor.	
Piña Colada	\$ 6.000
Ron blanco Bacardi, Crema de Coco, Jugo de Piña.	
Tequila Margarita	\$ 5.000
Tequila, Jugo de limón fresco, Azúcar flor.	
Clavo Oxidado	\$ 8.000
Whisky Ballantines, Drambui, Clavos de olor.	
Aperol Spritz	\$ 5.000
Espumante, Aperol, Agua con gas, Rodaja de Naranja.	
Kir Cassis	\$ 3.000
Crema de cassis, Vino Blanco.	

Entradas

Camarones Ecuatorianos al "Pil Pil"

\$ 10.000

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

Camarones del Jefe

\$ 10.000

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

Pollo al "Pil Pil"

\$ 7.000

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

Plato de Papas Fritas Caseras

\$ 4.500

MENU NIÑO \$ 5.000

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



hile

www.chil-in.com



Ensaladas

 **Ensalada Normandía** **\$ 6.000**

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

Ensalada César **\$ 5.000**

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

Ensalada César del Mar **\$ 6.000**

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

 **Ensalada Mixta** **\$ 4.500**

Palmitos, zanahoria, tomate, Servido sobre mix de lechugas

Chil'in

Hotel & Restaurante

Valle Las Trancas - Chile

www.chil-in.com



Pastas Caseras Frescas

Con Receta Original

 **Tortellonis Black** **\$ 12.000**

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

Lasaña Bolognesa **\$ 10.000**

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

Fetuccinis Caseros Frescos

 **Vegetariana** **\$ 9.000**

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

Bolognesa **\$ 10.000**

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

Del Mar **\$ 11.000**

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

 **Pesto** **\$ 9.000**

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

Alfredo **\$ 9.000**

Jamón blanco con salsa crema.

Chil'in
Hotel & Restaurante
Valle Las Trancas - Chile
www.chil-in.com

Plato Chilín

“El Sabor Francés”

Boeuf Bourguignon \$ 12.000

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 a elección

Rack de cordero “chuleta de cordero” \$ 13.000

la carne más fina del cordero, grillada, en su punto. Un manjar, con agregado a elección

 **Tortellonis Black** \$ 12.000

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

Asado de tira de la Nona \$ 14.000

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

Costillar de Cerdo Ahumado “Productor de la Zona” \$ 13.000

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

Camarones del Jefe \$ 11.000

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

Blanquette \$ 10.000

Truto corto de pollo, salteados con champiñones, zanahorias y cebollas en reducción de verduras y especias de la casa. Con agregado a elección.

Corvina Grille. \$ 13.000

Corvina grillada con salsa de alcaparras. Con agregado a elección.

Pulpo a la Gallega \$ 15.000

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

Agregados

🌿 **Pastel de Papas "Gratin Dauphinois"**

Papas laminadas, cocidas en leche y crema de leche con una pizca de nuez de moscada, crema y ajo, gratinado con queso.

🌿 **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

\$ 4.500

Chil'in

Hotel & Restaurante

Valle Las Trancas - Chile

www.chil-in.com



Carnes

Filete de Vacuno en Medallón “Noble Corral” (250gr.) \$ 15.000
A la plancha con agregado a elección.

Pechuga de Pollo \$ 10.000
A la plancha con agregado a elección.

Filete a lo Pobre “Noble Corral” (250gr.) \$ 16.500
Vacuno en Medallón a la plancha con papas fritas caseras, huevo y cebolla.

Pechuga de pollo a lo pobre \$ 11.500
A la plancha con papas fritas caseras, huevo y cebolla.

Cocción



Inglés



A Punto -



3/4 -



Cocido

Salsas Carne \$ 2.500

- Champiñones
- Roquefort
- Pimienta

Pescados

Salmón \$ 11.500

Salmón a la plancha con agregado a elección.

Pulpo a la Gallega \$ 15.000

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

Corvina Grille. \$ 13.000

Corvina Grille con salsa de alcaparras. Con agregado a elección.

Salsas para Pescado \$ 2.500

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

Agregados

• **Pastel de Papas "Gratín Dauphinois"**

Papas laminadas, cocidas en leche con una pizca de nuez de moscada, crema y ajo, gratinado con queso.

• **Risotto al Curry**

• **Verduras Salteadas**

• **Arroz Pilaf**

• **Ensalada Mixta**

• **Papas Fritas Caseras**

Agregado Extra \$ 4.500



Postres Caseros

Creme Brulée Receta Francesa.	\$ 3.500
Copa de Helado de la Casa <ul style="list-style-type: none">• Dos bolas• Tres bolas	\$ 2.500 \$ 3.000
Brownie de Chocolate Con nueces, acompañado de una bola de helado y salsa de frambuesa.	\$ 4.500
Panqueques <ul style="list-style-type: none">• Celestino : manjar, helado de vainilla y azúcar flor• Chocolate• Manjar• Nutella	\$ 3.500 \$ 3.000 \$ 3.000 \$ 3.500
Profiteroles 3 Repollitos rellenos con helado de vainilla, cubiertos con salsa de chocolate y almendras caramelizadas.	\$ 4.500
Café Helado Leche, café, azúcar, helado de vainilla, y crema chantilly.	\$ 3.500
Irish Coffee Café, whisky ballantines, crema chantilly.	\$ 4.500
Delicias del Chil' in Panqueque manjar, Creme Brulée, Brownie de Chocolate	\$ 9.000

Pizzas a la Piedra

	INDIVIDUALES	FAMILIARES
 4 Quesos	\$ 7.500	\$ 11.500
Salsa de tomate, queso azul, queso de cabra, mozzarella, queso gouda y orégano.		
Chilena	\$ 7.500	\$ 11.500
Salsa ají / tomate, carne molida, tomate fresco, cebolla, queso orégano, merquén.		
Española	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa de tomate, chorizo, carne molida, morrón, queso orégano.		
Carnívora	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa de tomate, carne molida, jamón blanco, chorizo, tomate fresco, queso y orégano.		
Campesina	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa de tomate, cebolla, tocino, champiñón, queso de cabra, queso y orégano.		
A Lo Pobre	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa de tomate, carne molida, huevo, papas fritas, cebolla, queso y orégano.		
 Cabra	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa Crema, nueces, queso, queso cabro, miel, orégano.		
Provenzal	\$ 8.000	\$ 12.500
Salsa de tomate, pesto, tomate fresco, queso, jamón serrano, y orégano.		
Del Mar	\$ 8.000	\$ 12.500
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
 Margarita Salsa de tomate, queso, orégano.	\$ 6.000	\$ 10.000
 Siciliana Salsa de tomate, pesto, tomate fresco, queso y orégano.	\$ 7.000	\$ 10.500
Napolitana Salsa de tomate, jamón blanco, queso y orégano.	\$ 7.000	\$ 10.500
Tropical Salsa de tomate, jamón blanco, choclo, piña, queso y orégano.	\$ 7.000	\$ 11.000
Pepperoni Salsa de tomate, tomate fresco, queso salame y orégano.	\$ 7.000	\$ 11.500
Del Jefe Salsa Crema, tocino, papas fritas, cebolla, queso y orégano.	\$ 7.000	\$ 11.500
 Vegetariana Salsa de tomate, champiñones, choclo, palmito, tomate fresco, cebolla, queso y orégano.	\$ 7.000	\$ 11.500
Arabia Salsa de tomate, carne molida, tomate fresco, cebolla, queso y orégano.	\$ 7.000	\$ 11.500
Chicken Salsa crema, pollo, choclo, queso y orégano.	\$ 7.000	\$ 11.500

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

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