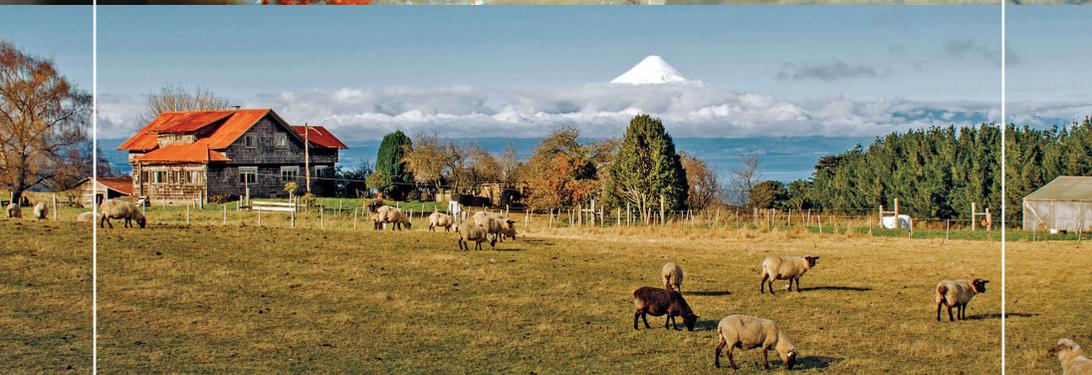




Ruta Gastronómica Lagos & Volcanes



CORFO 
80 años


RUTA ESCÉNICA
LAGOS & VOLCANES
CHILE

SERNATUR
Servicio Nacional de Turismo



al resto del contenido para
luego se deja a fuego lento para que hierva reposadamente
unas dos horas. Una hora antes de servirlo, y para no darle
el tiempo de deshacerse, se les echan el supello trozado y el
arroz lavado. En el fondo de la sopera se le echa el perejil
picado muy fino y se bate ligeramente un huevo para ligar
la sopa con todas sus lechugas que ya estarán a punto. Se
sirve a cada persona en su plato de caldo un trozo de carne,
otro de choclo, una papa y lo que venga a su preferencia.

caído y se hierva todo junto
pan y leche, con que se liga
para que este reposado
huevos escalfados. Al mismo ti
y se le agregaron los
ni el



Ruta Gastronómica
Lagos & Volcanes





Editorial

Estimados amigos amantes de la cultura, la creatividad, la naturaleza y el buen comer, me toca escribir esta introducción en una época difícil para el turismo en el mundo y en nuestro país producto de la pandemia del Covid-19, pero que si lo abordamos de la forma correcta, la amenaza se puede convertir en una oportunidad.

La Ruta Escénica Lagos y Volcanes (RELV), tiene por finalidad ser un producto relevante para la oferta turística de Chile y del sur de nuestro país, aportando tanto desde sus atractivos naturales, como incorporando además el valor de las personas y los productos que en ella se encuentran. La RELV es la primera ruta escénica de Chile y aspira a ser uno de los cuatro destinos turísticos de nivel mundial de nuestro país. En la zona se genera una articulación sinigual en el mundo, que pone en valor la zona lacustre y cordillerana de las regiones de La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos.

La gastronomía es una oferta que va de la mano con los demás servicios asociados (actividades, alojamiento, transporte, etc), y en este caso no está lejos de ser uno de los más atractivos de la RELV, ya que se destaca por combinar las comidas y bebidas criolla, colona y ancestral (mapuche, pehuenche y huilliche), creando una propuesta que en pocos lugares del mundo se da. Cada una de las 21 comunas que componen el territorio posee fiestas costumbristas, donde da a conocer esta cultura creativa y se viste de una oferta gastronómica para todos los gustos y al alcance de todos.

La RELV es una oferta que se compone de una ruta escénica de 721 kilómetros de sur a norte, una red escénica de más de 2 mil kilómetros de caminos, los que recorren volcanes activos, montañas, lagos, parques nacionales, reservas de la biósfera, ríos navegables, geoparque (UNESCO), sitios arqueológicos, flora, fauna, siete pasos fronterizos, parques nacionales, reservas, comunidades de pueblos originarios, con una oferta turística y gastronómica sin parangón.

En esta guía podrán encontrar una pequeña muestra representativa y en detalle de lugares, tipos de comidas e ingredientes que junto a la gente local, los acompañarán cuando recorran esta atractiva propuesta turística que les proponemos. Los invitamos a que visiten la página web www.chilelagosyvolcanes.cl, donde podrán encontrar otras ayudas para disfrutar este territorio que acoge.

Los esperamos.

Eugenio Benavente
Presidente
Ruta Escénica Lagos y Volcanes



GERMEN
DE TRIGO
\$700

Café
CHOCO LATO
6 Tr

[Redacted]

Frutas Secas
Frutas deshidratadas
Frutas de Granja
Frutas de Alto Páramo
Reserva
Café

Tienda de productos locales de Villarrica

Índice



Circuitos Ruta Gastronómica 08

Lagos & Volcanes

Araucanía Andina	10
Araucanía Lacustre	12
Siete Lagos	14
Lago Ranco	16
Norpatagonia	18
Lago Llanquihue	20
Comidas típicas y eventos gastronómicos	22

Productos originarios y endémicos 25

Frutos y vegetales	26
Productos silvestres	28
Hongos comestibles	31
Productos marinos	33
Animales de crianza	34
Productos elaborados	36

100 establecimientos gastronómicos 39

Región de La Araucanía	40
Región de Los Ríos	50
Región de Los Lagos	56

Mapa de circuitos Ruta Gastronómica Lagos & Volcanes 66

Ruta Gastronómica Lagos & Volcanes, es una guía turística de propiedad del programa Ruta Escénica Lagos y Volcanes de CORFO. Publicada en junio de 2020. **Producción editorial:** Vientosur Comunicaciones / **Contenido y edición de textos:** Humberto Merino / **Periodista colaborador:** Sebastián Abeliuk / **Diseño e ilustraciones:** Marisa Polenta / **Diseño de mapas:** María Paz Araya / **Colaboración técnica:** Jorge Ojeda, director carrera Área Turismo, Hotelería y Gastronomía de Inacap Osorno / **Impresión:** Trama Impresores / **Fotografías:** Archivos del Programa Ruta Escénica Lagos y Volcanes, Revista Enfoque, Sernatur La Araucanía, Sernatur Los Ríos y Sernatur Los Lagos / **Fotos restaurantes:** Proporcionadas por Inacap y por los mismos establecimientos desde su sitio web, redes sociales y del portal TripAdvisor. Prohibida su reproducción total o parcial sin permiso de sus propietarios y editores. Circulación gratuita.



Circuitos

Ruta Gastronómica Lagos & Volcanes



Esta guía tiene por objetivo difundir una parte del vasto patrimonio gastronómico y culinario del macrodestino Ruta Escénica Lagos y Volcanes (RELV), territorio que abarca la parte andina y lacustre de las regiones de La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos. Desde Curacautín a Cochamó. O desde la Araucanía Andina hasta la Patagonia Verde, si se prefiere. Un amplio territorio moldeado por la presencia de activos e icónicos volcanes, junto a un sinuoso manto verde de bosques siempreverdes adornados de araucarias, alerces y coihues, bañados por ríos, lagos y lagunas de diversas tonalidades, tamaño y belleza. Más de 2 mil kilómetros de ruta que permite el encuentro de los viajeros con pueblos ancestrales y colonos —chilenos y extranjeros— que le confieren una identidad cultural única a esta red de circuitos turísticos del sur de Chile, que busca posicionarse en su conjunto como un destino de clase mundial.

De norte a sur, la Ruta Escénica Lagos y Volcanes considera los siguientes seis circuitos: **Araucanía Andina**, que se recorre desde la comuna de Victoria hacia la zona cordillerana de Lonquimay, Alto Biobío y Melipeuco, cuyo ícono es el Parque Nacional Conguillío, junto a sus bosques de araucarias; la **Araucanía Lacustre**, circuito que tiene como protagonista a los grandes destinos turísticos de Villarrica y Pucón, junto a una amplia oferta de termas y la omnipresencia del lago y el volcán Villarrica; ya en la Región de Los Ríos le sigue el destino **Siete Lagos**, con la Reserva Biológica Huilo-Huilo y el lago Pirehueico como principales atractivos turísticos, junto a la presencia de pequeños lagos y ríos cordilleranos, un paraíso para pescadores y amantes del turismo aventura y termal; más al sur nos encontramos con el **Lago Ranco**, que contempla la existencia de pequeños pueblos y comunidades rurales alrededor de la cuenca del tercer lago más grande de Chile;

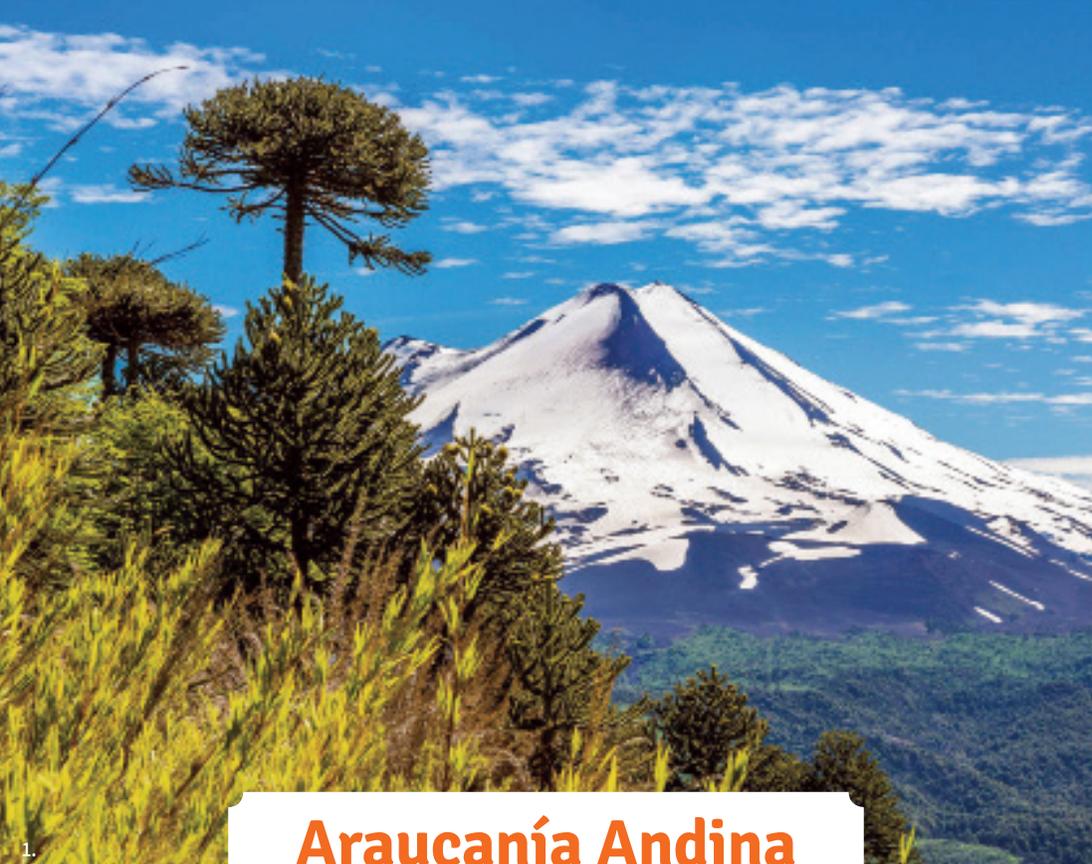


finalmente, en la Región de Los Lagos se ubican el destino **Norpatagonia**, que tiene como principal atractivo al Parque Nacional Puyehue; y el circuito **Lago Llanquihue**, que incluye los polos turísticos de Frutillar, Puerto Varas y Petrohué, los parques nacionales Vicente Pérez Rosales y Alerce Andino, además de los valles de Cochamó y Río Puelo.

El complemento ideal de este entorno natural son las expresiones culturales que se pueden apreciar en su rica y variada gastronomía que permiten a los turistas no solo disfrutar de exquisitos platos y degustaciones culinarias, sino que también establecer una genuina vinculación entre el viaje y las comunidades locales que están abiertas a compartir sus secretos y tradiciones.

* **¿Qué es la Ruta Escénica Lagos y Volcanes?**

La Ruta Escénica Lagos y Volcanes es un producto turístico que trabaja en las regiones de La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos, bajo la activa coordinación de Transforma Turismo, programa financiado por Corfo, que cuenta con la participación de la Subsecretaría de Turismo, Sernatur y representantes del ámbito empresarial. El objetivo de la RELV es asociar e integrar a seis circuitos turísticos en un solo macrodestino a fin de posicionarlo como el cuarto destino de clase mundial de Chile. La base de este programa mesoregional es la Ruta Interlagos, una red de circuitos viales que permite el acceso y desarrollo sustentable de 21 comunas precordilleranas del sur de Chile.



Araucanía Andina

Este circuito ofrece una excelente alternativa de ruteo de dos a tres días desde la ciudad de Victoria hacia las áreas silvestres protegidas de Tolhuaca, Malalcahuello y Conguillío, que en conjunto ofrecen una excelente combinación de naturaleza, geología, encuentros con culturas ancestrales y placeres culinarios.

Mapa del circuito



La puerta de entrada de la Araucanía Andina es la localidad de Inspector Fernández en la comuna de Victoria, ubicada a poco más de 600 km al sur de Santiago. Fundada como fuerte en la ocupación de la Araucanía, Victoria es paso obligado antes de seguir camino a Curacautín, el Parque Nacional Tolhuaca, la Reserva Nacional Malalcahuello-Nalcas, el Centro de Ski Corralco y Lonquimay. Los amantes de los baños termales, el turismo aventura y los deporte de montañas pueden vivir experiencias únicas en estos parajes rodeados de bosques de araucarias con vistas al volcán Lonquimay. En este circuito la



Fotos:

1. Parque Nacional Conguillío, Volcán Llaima
2. Geoparque Kutralkura
3. Corralco, Volcán Lonquimay
4. Comunidad Pehuenche, Icalma

gastronomía ofrece una marcada influencia pehuenche: hongos, digüeñes y piñones se fusionan con carnes de cordero, conejos y liebres adobados con merkén y pimienta de canelo. En Lonquimay, la especialidad de la casa es el chivo. Desde acá se accede a la Reserva Nacional Alto Biobío y al poblado de Icalma, donde nace el emblemático río Biobío, y donde es posible comprar piñones cocidos de la mano de los mismos pehuenches, además de una diversidad de preparaciones como purés, sopaipillas, ceviches, ensaladas, kuchenes y queques.

Desde las alturas de Icalma, hacia los valles del volcán Llaima, donde se emplaza el pueblito de Melipeuco, la ruta recorre una zona de alta cordillera rodeada de abundantes bosques de araucarias que impactan por su belleza escénica. El destino obligado de este tramo es el Parque Nacional Conguillío, cuyo centro es el volcán Llaima, rodeado de araucarias y hermosas lagunas. El parque es uno de los más visitados de Chile gracias a sus variados senderos que permiten hacer trekkings y paseos en bicicleta o vehículo. Uno de los más recomendados es el sendero a la Sierra Nevada que permite acceder a miradores con panorámicas únicas al volcán Llaima y a la laguna Conguillío, el sector más visitado de la reserva, junto a la laguna Arcoiris y el salto Triful-Triful. Toda esta zona es además parte del geoparque Kutralkura, que refuerza el va-



lor científico de este lugar, gracias a sus más de 60 sitios de interés geológico que son posible conocer en muchos casos a simple vista, como el Cañón de Triful-Triful, uno de los imperdibles.

Todo este circuito, incluida las localidades de Vilcún y Cunco, ofrecen una diversidad de alojamientos, campings, restaurantes, paradores, recintos termales, piscinas, spa y servicios turísticos pensado tanto para la familia como para intrépidos aventureros.



Araucanía Lacustre

Con un predominio de paisajes volcánicos y termales, la Araucanía Lacustre comprende las comunas de Villarrica, Pucón y Curarrehue. Sus límites aproximados son los Nevados de Sollipulli y los lagos Colico y Caburgua por el norte, y el lago Calafquén junto al Parque Nacional Villarrica por el sur.

Mapa del circuito



La Araucanía Lacustre comprende las comunas de Villarrica, Pucón y Curarrehue. El epicentro es Pucón y la ciudad más poblada es Villarrica, la puerta de entrada del circuito que ofrece una variada oferta de servicios en torno al lago y volcán del mismo nombre. En toda esta zona la influencia mapuche destaca por la artesanía y la gastronomía, que se fusiona con la sabrosa herencia alemana en masas, dulces, cecinas y quesos. Imperdibles son los piñones al merquén, el catuto (pan mapuche) y las tortillas de rescoldo. Las bebidas tradicionales por excelencia son la chicha de manzana y el mote con huesillos.



Fotos:

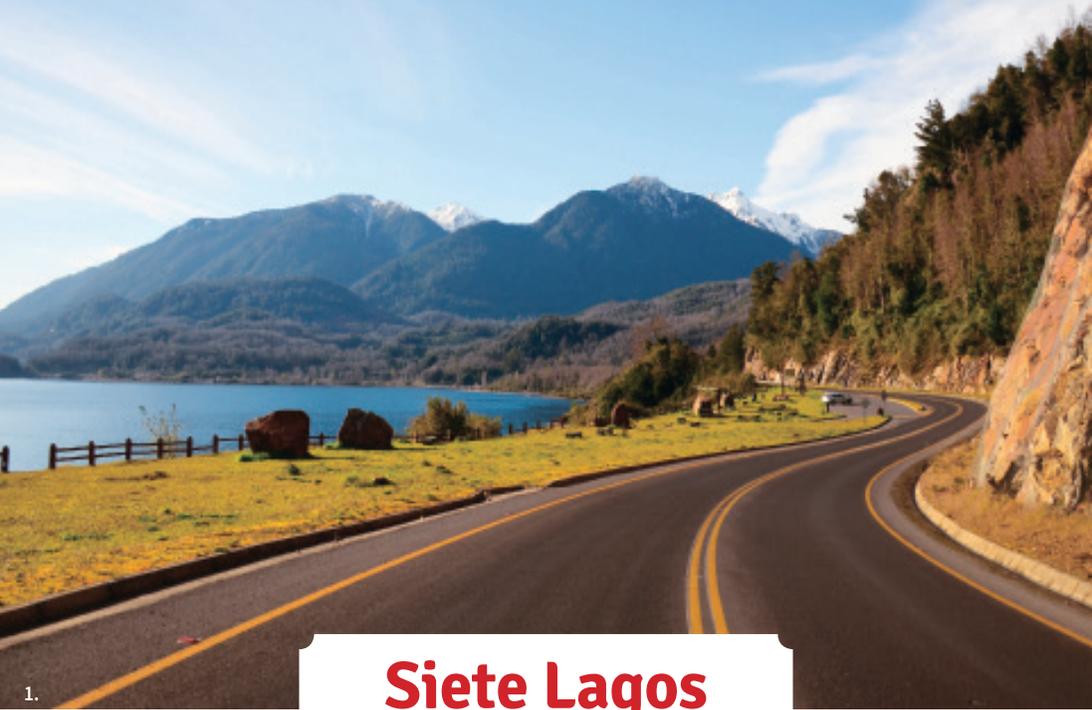
1. Río Trancura, Volcán Villarrica
2. Parque Nacional Huerquehue
3. Termas del Huife
4. Digüeñes, hongos nativos

Desde Villarrica se toma la ruta costera (CH-199) para llegar a Pucón, el principal balneario lacustre y centro de esquí del sur de Chile, que ofrece nieve y termas en invierno; sol y playa en verano; y turismo aventura todo el año. Desde Pucón el circuito continúa en dirección hacia un paraíso termal: una veintena de termas de todos los tamaños, estilos, precios y servicios circundan la Reserva Nacional de Villarrica y el Parque Nacional Huerquehue por el norte, y el Parque Nacional Villarrica por el sur. Las principales termas se encuentran en el corredor Pucón - Huife, bordeando el río Liucura. En muchas de ellas hay servicios de spa, masajes y muy buenos restaurantes.

Hacia el norte, el Parque Nacional Huerquehue —un paraíso escénico en otoño— posee una gran cantidad de lagunas y lagos cordilleranos que pueden ser caminados por senderos repletos de flora y fauna endémica. Caburgua es uno de los balnearios más tranquilos y exclusivos, su principal atractivo son los Ojos del Caburgua, dos pozones naturales circundados por tres caídas de agua a gran altura, que se formaron por el desagüe subterráneo del lago.



En dirección sur, hacia Curarrehue, también hay excelentes termas. Desde este pueblo de esencia mapuche, y siguiendo el río Trancura —un imperdible para hacer rafting— se cruza a Argentina, por el paso Mamuil Malal. En la zona es posible degustar platos y brebajes típicos mapuche como ensaladas y caldos de piñón, cazuelas, catutos, muday, merkén, sopaipillas, tortillas de rescoldo y distintas preparaciones con setas nativas, como digüeñes y changles. Para experimentar la vida de campo un imperdible es el centro Ecuestre San Pedro que realiza cabalgatas familiares, paseos y clases de equitación con increíbles vista a cuatro volcanes.



Siete Lagos



El circuito Siete Lagos abarca principalmente la comuna de Panguipulli y sectores de las comunas de Villarrica y Los Lagos. Sus antiguas tierras forestales han sido reconvertidas al turismo de intereses especiales, gracias a su exuberante naturaleza formada por una bella e intrincada red hidrográfica y recintos termales.

Mapa del circuito



Siete Lagos se denomina el circuito de la Región de Los Ríos que agrupa los lagos Pellaifa, Calafquén, Pullinque, Pirehueico, Neltume, Panguipulli y Riñihue, cuyo eje turístico y comercial es la histórica ciudad de Panguipulli. El lago Calafquén se comparte con la Región de La Araucanía, y en su ribera norte se ubica el popular balneario de Licán Ray, paso obligado para comenzar a recorrer esta espectacular ruta si se entra desde la Araucanía. La oferta gastronómica de la zona contempla una fusión de la cultura alemana, española, mapuche, y por cierto, chilena. En Panguipulli el componente culinario

Fotos:

1. Ruta y miradores bordeando el lago Panguipulli
2. Termas Geométricas, Coñaripe
3. Barcaza en Puerto Fuy, lago Pirehueico
4. Reserva Biológica Huilo Huilo



siempre ha sido importante. Existe una muy buena gastronomía que incluye carne de jabalí, truchas y sabores mapuche como la quinoa, el trigo mote y los piñones. El aporte alemán se aprecia en la repostería, la charcutería, los quesos y las cervezas artesanales.

La estrella es la Reserva Biológica Huilo Huilo, una iniciativa privada de 60 mil hectáreas de bosque valdiviano que goza de impresionantes saltos de agua, termas, lagos y acceso al volcán Mocho Choshuenco. Los visitantes se pueden deleitar con hoteles de lujo, centros de esquí y un sinnúmero de excursiones a pie, en bicicleta o en vehículos 4x4. En toda la zona hay buenos restaurantes especializados en carnes y comida de montaña. En la reserva habitan animales endémicos tales como el huemul, el pudú y el zorro de Darwin. Desde Huilo Huilo se llega al pueblito maderero de Neltume y al lago Pirehuico, que tras una navegación en ferry conecta a Puerto Fuy con San Martín de Los Andes, en Argentina.

Para los que buscan descanso y bienestar el destino es Coñaripe, poblado autóctono mapuche, epicentro termal y antiguo puerto maderero, ubicado en la ribera oriente del lago Calafquén. Hacia



el norte de Coñaripe destacan las termas Geométricas, Vergara y El Rincón. Hacia el sur, los recintos termales más reconocidos son Pellaifa, Coñaripe, Liquiñe, Trafiipán, Manquecura, Rayenco y Punulaf. En total son más de 30 las diferentes opciones termales que ofrece este destino, también reconocido por los amantes de la pesca y el birdwaching.

En el límite sur el circuito contempla una frondosa selva valdiviana conocida como Reserva Nacional Mocho Choshuenco, cada vez más frecuentado por amantes del andinismo y de los deportes de montaña, que llegan hasta un cráter hundido por la última erupción y a diferentes miradores, con vistas a los lagos Panguipulli, Ranco y Riñihue.





Lago Ranco

Una experiencia recomendable de este circuito es circunvalar completamente el Lago Ranco, el tercero más grande de Chile. Los caminos se encuentran todos pavimentados, cuentan con miradores generosos en vistas y sectores poco visitados como el Lago Maihue, el Parque Futangue y el Complejo Volcánico Cordón Caulle.

Mapa del circuito



El eje de este circuito es el lago Ranco, el tercero más grande de Chile con 442 km². Un segundo lago, más pequeño y cordillerano, es el Maihue, reconocido por ser la ruta clandestina de Neruda hacia Argentina. Mucho antes, desde el km 840 de la Ruta 5, el ingreso es por Futrono, pequeña ciudad agrícola y ganadera ubicada a menos de 20 minutos en vehículo de Bahía Coique, centro turístico e inmobiliario que ofrece alojamiento en departamentos, cancha de golf y actividades náuticas. Futrono goza de buena reputación en carnes de vacuno, aunque las truchas y la comida mapuche también son un punto alto.



Fotos:

1. Vista del lago Ranco desde el Parque Futangue
2. Bahía Coique
3. Saltos de Riñinahue
4. Costanera de Lago Ranco
5. Productora local

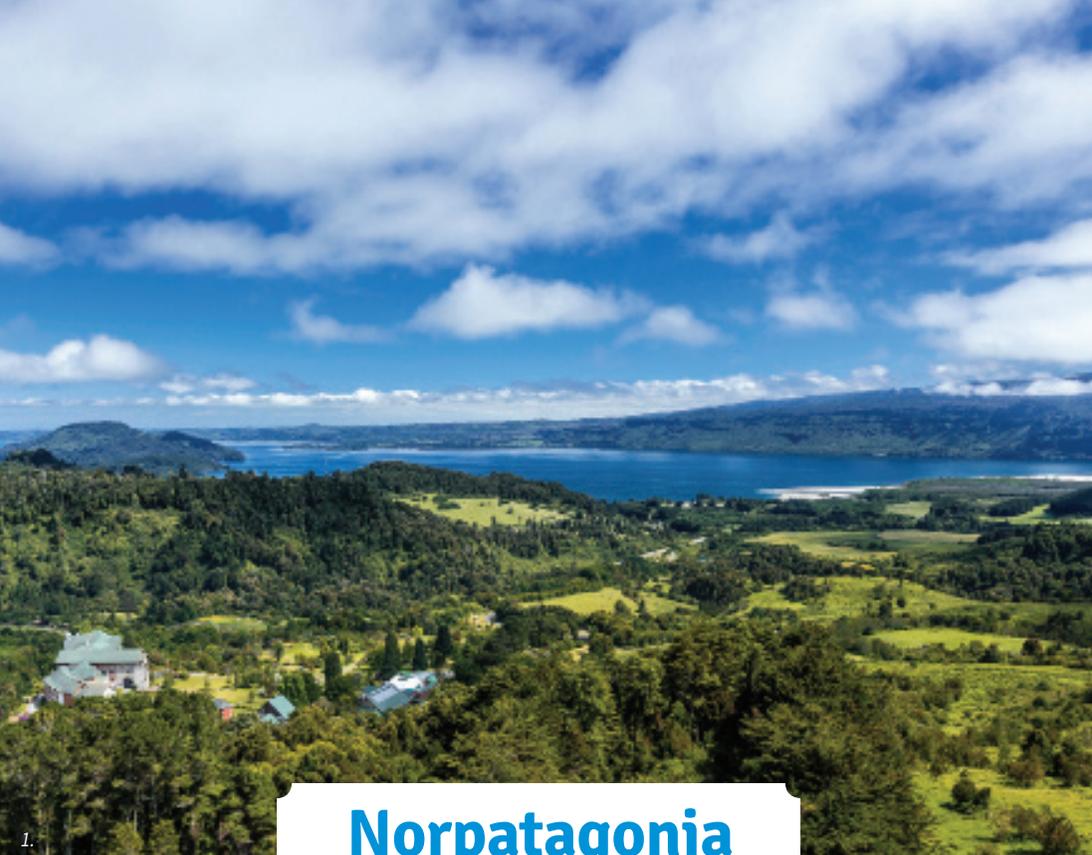
Las cecinas y los quesos son una tradición en estas tierras, tan productivas que desde hace 15 años están siendo utilizadas para la producción de vinos. Toda la cuenca del lago Ranco es un vergel, razón por la cual no es raro encontrar tomates, uvas, copihues e incluso calafate.

Desde Futrono la ruta bordea el lago hasta llegar al poblado de Llifén, en menos de 30 minutos. Con mucho más importancia mapuche esta localidad ofrece interesantes atractivos culturales y naturales. Excelente tejidos, pieles y artesanía en madera, junto a una hermosa playa con navegaciones por el lago Ranco y la isla Huapi, la más grande de las 13 islas que posee el lago, cuyos habitantes, en su mayoría de origen mapuche-huilliche, ofrecen alojamiento, comida mapuche, venta de artesanías y excursiones.

Hacia la cordillera, por el Cajón del río Calcurrupe un buen circuito de turismo rural, es el lago Maihue, que cruza grandes haciendas y el valle de Chollinco. En la desembocadura del río Hueinahue, en Rupameica, hay oferta de alojamiento en casas de los pobladores, cabañas y un camping con una hermosa playa, donde habita una comunidad huilliche. Quizás le evoquen historias de un poeta prófugo.



De regreso a Llifén, el circuito continúa por el lado oriente del lago hasta llegar a los Saltos de Riñinahue, puerta de entrada del parque Futangue, un paraíso natural que cuenta con hotel, restaurante y una serie de senderos de diversa dificultad inmersos en el bosque nativo valdiviano con excelentes panorámicas al lago Ranco y el Cordón Caulle. El circuito que llega a la laguna Pichi es recomendable para todo público, incluido niños. Siguiendo por la ribera sur del lago se llega hasta la localidad de Lago Ranco que destaca su renovada costanera, como lugar preferido para paseos románticos a orillas del Lago. Junto con gastronomía típica y diferentes tipos de alojamiento y servicios turísticos.



Norpatagonia

Con la Ruta Internacional 215 como principal eje terrestre, dos grandes lagos destacan en este circuito: el Puyehue y el Rupanco. Destacan las siluetas de los volcanes Puyehue, Puntiagudo y Osorno e impresionantes saltos y cascadas.

Mapa del circuito



El Circuito Norpatagonia comprende un territorio formado por dos grandes cuencas hidrográficas: en el norte el lago Puyehue; y en el sur el lago Rupanco. El ícono de estos paisajes típicos sureños es el volcán Osorno, que comparte las miradas con el volcán Puntiagudo, uno de los cerros más escarpados de Chile. El centro distribuidor del destino es Osorno, una ciudad eminentemente agrícola que en los últimos años ha tenido un notable desarrollo en lo gastronómico y hotelero. No solo exquisitas carnes de vacuno se pueden disfrutar en toda la provincia, ahora también se producen cervezas artesanales, sidras y un



Fotos:

1. Vista lago Puyehue
2. Centro de esquí Antillanca
3. Salto del Calzoncillo
4. Quesos gourmet

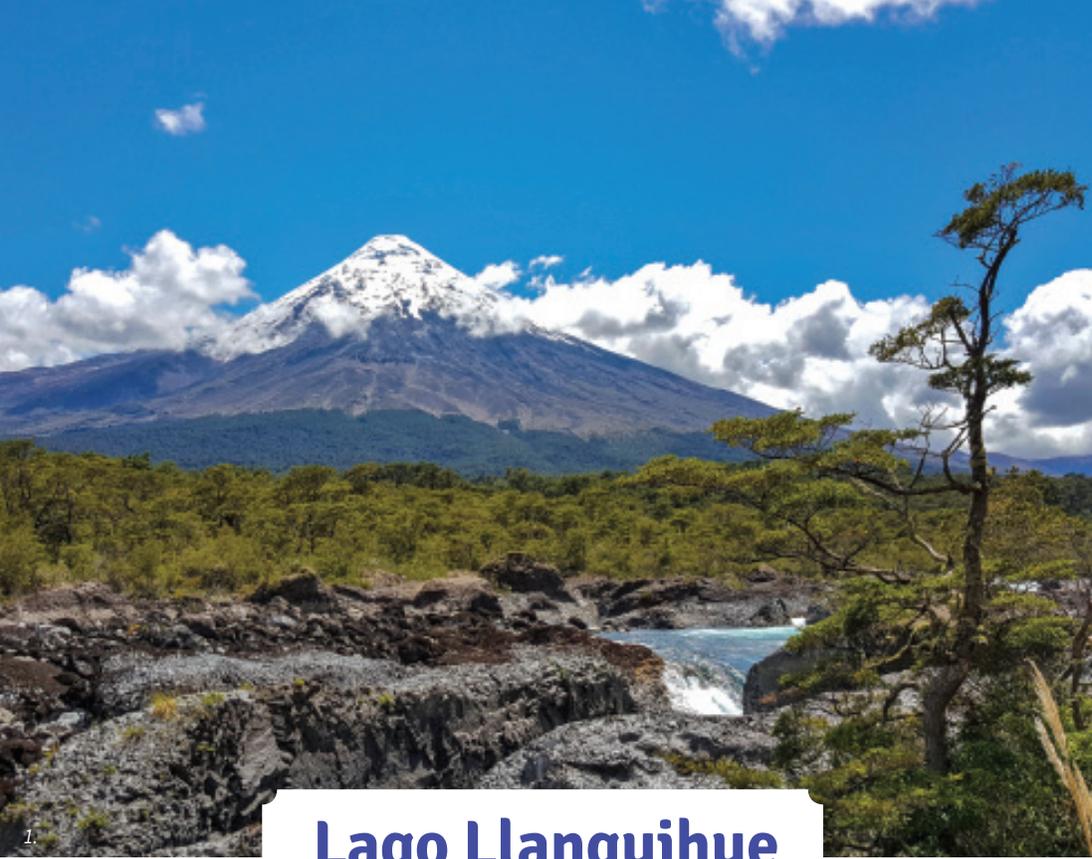
enigmático destilado en base a bayas y frutas nativas. Los mejores quesos mantecosos y de oveja, carnes maduradas y charcutería se fabrican en estos campos. Y si algo faltase, existe una generosa variedad de productos de recolección como berries, hongos silvestres, nalcas, cerezas, murta y grosellas, que se ofrecen a la venta a granel en mercados, ferias y puestos callejeros.

Desde Osorno el camino obligado es la Ruta Internacional 215 que va hacia Bariloche por el Paso Cardenal Samoré. El camino bordea el lago Puyehue, en cuyo entorno se concentra la fuerza de la oferta turística, que incluye complejos termales, cabañas, centros de esquí y lodges. La estrella es el Parque Nacional Puyehue, que se divide en tres sectores: Aguas Calientes y el hotel termas de Puyehue, que cuenta con piscinas, spa, restaurantes y excursiones; Antillanca, dotado de un centro de esquí y excursiones al cráter del volcán Casablanca; y Anticura, zona de senderos con lugares de picnic y camping, y hermosas vistas a saltos y cascadas.

La ruta por el lago Rupanco es marcadamente rural con excelentes vistas al lago y los volcanes. Por la ribera sur, un camino de ripio cruza ríos y lagunas



antes de llegar al desagüe del río Rahue, que ofrece buenas posibilidades de pesca y avistamientos de aves emblemáticas como el pato quetro, taguas y cormoranes. El camino cruza la emblemática Hacienda Rupanco, y el bello sector de la Península cuenta con hostería, restaurante y botadero de lanchas. Desde el sector de Santa Elvira —el costado norte del lago Rupanco— se puede llegar hasta el impresionante Salto del Calzoncillo que cae a 280 metros y es considerado uno de los más altos de Chile. El monumento natural puede avistarse en kayak, bote o lancha desde el lago. En el sector hay pequeños emprendimientos de turismo rural y acceso a la cumbre de la cascada.



Lago Llanquihue

Este circuito ofrece la oportunidad de circunvalar completamente el segundo lago más grande de Chile. Con caminos pavimentados de excelente estándar y la ciclovía más larga del país, recorrerlo puede tomar desde uno a varios días y permite conectarse con el alma patagónica de Cochamó y Río Puelo.

Mapa del circuito



Este circuito está dividido en dos: por el lado norte la cuenca del lago Llanquihue, y por el lado sur los valles de Cochamó y Río Puelo. La postal es el omnipresente volcán Osorno, que se eleva hasta los 2.652 metros sobre el nivel del mar. Cerca de su cumbre, a la que se llega en vehículo, existe un centro de esquí y algunos senderos de trekking a los que se accede en vehículo. Puerto Varas es el polo gastronómico del destino, debido a que cuenta con la mayor variedad de restaurantes, en su mayoría de comida internacional, salones de té y cafeterías con toque sureño e influencia alemana, además de una veintena de



Fotos:

1. Volcán Osorno y Saltos del Petrohué
2. Vista Nocturna Teatro del Lago de Frutillar
3. Repostería alemana en Onces Bellavista, Ensenada
5. Iglesia de Cochamó

hoteles de gran calidad. El sincretismo cultural de la zona está muy vinculado a la gastronomía, que incorpora técnicas y productos mapuche, criollos y alemanes.

El lago Llanquihue se puede bordear desde cualquier punto. Si se ingresa por el norte un buen inicio es Puerto Octay, uno de los pueblos más pintorescos de la ruta, reconocida por la calidad de sus quesos y onces alemanas. Desde Puerto Octay a Frutillar existe una ruta escénica que regala constantes postales en torno a las actividades agrícolas y turísticas. En Frutillar, como en todo este tramo, destaca la arquitectura y las tradiciones alemanas. Es prácticamente una obligación probar kuchen y dulces típicos, además de visitar el Museo Colonial Alemán, que permite conocer la historia de los colonos, y el Teatro del Lago, epicentro cultural y de las Semanas Musicales.

Desde Puerto Varas al lago Todos Los

Santos existe una ciclo vía de 82 km que llega al sector de Cascadas, al que se le une un tramo a Petrohué. Más adelante, el camino se dirige hacia el lago —también conocido como Esmeralda— que forma parte del Cruce Andino con destino a Bariloche. Al adentrarse en el Parque Nacional Vicente Pérez Rosales, se puede visitar los saltos del río Petrohué, en cuyos alrededores existe una variada oferta camping, cabalgatas, trekking y actividades náuticas.

Al sur de Ensenada, bordeando el Estuario de Reloncaví, se encuentra el Valle de Cochamó, famoso por sus paredes de granito que atraen a escaladores de todo el mundo. Se le conoce como el “Yosemite de Sudamérica”, y es una de las puertas de entrada a los fiordos australes. La última escala es Río Puelo, reconocido por sus exclusivos lodges de pesca y las aguas turquesa del lago Tagua Tagua, que se cruza en barcaza hasta llegar a la localidad de Llanada Grande. De allí en adelante, la ruta es interrumpida por pequeños lagos cordilleranos, punto final de 2 mil kilómetros de la primera ruta escénica de Chile.

Comidas típicas y eventos gastronómicos

Circuito Araucanía Andina

En Victoria, Curacautín, Malalcahuello, Lonquimay y Melipeuco hay excelentes restaurantes que combinan la cocina internacional con productos locales y ancestrales. En Icalma los pehuenches ofrecen piñones cocidos y una gran variedad de preparaciones a base de este fruto. En Victoria, Cunco y Curacautín hay buenos quesos artesanales, charcutería, mermeladas y miel de ulmo. En Malalcahuello, Cunco y Lonquimay se fabrican cervezas artesanales, algunas de ellas premiadas a nivel nacional. Fiestas costumbristas y gastronómicas donde predomina el asado de cordero y de chivo, hay en Cherquenco, Lonquimay, Melipeuco, Curacautín, Ranquil y Cunco, esta última considerada como la fiesta con el cocimiento de cordero más grande de Chile.



Circuito Araucanía Lacustre

En Villarrica, Pucón y Caburgua hay excelentes restaurantes de comida internacional que fusionan recetas de origen mapuche con carnes exóticas y de caza. El cordero al palo es un clásico en todo el circuito. Un buen lugar para probar la gastronomía típica mapuche es el Mercado Fritz de Villarrica, donde se puede adquirir infusiones de té orgánico, cerveza artesanal y mermeladas. En Curarrehue un lugar recomendado es la cocina de Anita Epulef que cuenta con reconocimiento internacional. En el sector rural de Quelhue, la feria costumbrista KuiKui ofrece platos típicos y música mapuche.



Circuito Siete Lagos

Panguipulli tiene muy buenos restaurantes de comida internacional, chilena, fusión y propuestas vegetarianas. Un imperdible en febrero es la feria costumbrista de Hua Hum que se celebra en Panguipulli, donde las empanadas y los asados de cordero y jabalí son un clásico. En Calafquén y Panguipulli hay muy buenos quesos, cervezas artesanales, mermeladas y conservas. Un buen lugar para probar la gastronomía típica mapuche es la feria Trafkintuwe donde se puede desayunar y almorzar ricos platos hechos con cereales y vegetales que las cocineras traen desde sus propias huertas. En la zona también se elaboran café de trigo y de avellanas, además de catutos y una sabrosa sopa de caballo.



Circuito Lago Ranco

En Futrono hay una muy buena oferta de restaurantes. En Llifén hay cremosos motes al estilo mapuche. Lo mejor de la gastronomía típica se encuentra todos los años en la feria Sabores y Sensaciones del Ranco, una exposición que cuenta con cocina en vivo y degustación de quesos, vinos, cecinas, cervezas, chocolates y productos gourmet como jabalí, salmón ahumado, mieles, mermeladas, manjar orgánico. Toda la cuenca del lago Ranco es excelente para la pesca de salmones y truchas, por lo que ambas especies se hacen habitual en la mesa. En playa Maqueo del lago Maihue, en el mes de febrero se realiza una muestra costumbrista de comidas típicas y artesanía en telar. En la zona se producen una gran variedad de productos comestibles derivados del maqui.



Circuito Norpatagonia

En Osorno hay buenos restaurantes de carnes y comida internacional, cafeterías y salones de té con onces típicas sureñas, además de una muy buena oferta de productos lácteos, quesos, cecinas, vegetales, berries y hongos. En Puyehue, la gastronomía incluye salmones y truchas junto a una amplia variedad de frutos rojos, mermeladas, mistelas y una excelente repostería de tradición alemana. En la localidad de Entre Lagos, todos los meses de julio se celebra la Puihua Cultural, un evento que combina música, cultura y comidas típicas, como el cazuelazo. La zona también ofrece preparaciones a base de carnes exóticas, como ciervos, jabalí, patos y conejos.



Circuito Lago Llanquihue

En Puerto Octay, Frutillar y Puerto Varas un clásico es la repostería. Kuchenes, tortas, pasteles y exquisitos strudel son parte de las contundentes onces alemanas y sureñas que se sirven con pan amasado, quesos y cecinas de la zona. En Llanquihue están las afamadas Cecinas Llanquihue y muy cerquita, en Braunau, también hay buenos embutidos. Zona ganadera, los restaurantes de Puerto Varas ofrecen los mejores cortes de carnes de vacuno y cordero. En Cochamó la comida es más del tipo patagónica y chilota donde el cordero al palo es la especialidad, junto a preparaciones en base a salmón y merluza. En todo este circuito también aparecen los extraordinarios curantos y pulmay.







Productos originarios y endémicos o con alto valor culinario y gastronómico

La gastronomía de Chile es producto de la mezcla entre la tradición indígena y el aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos culinarios. En el sur de Chile existe una gran variedad de alimentos endémicos y originarios como frutas, verduras, hongos, animales de granja y productos elaborados de un alto valor nutricional y culinario que son un aporte a la gastronomía, el turismo y el patrimonio cultural inmaterial del país.

En consecuencia con lo anterior, esta sección busca poner en valor estos alimentos, pues son parte de nuestra identidad y soberanía alimentaria debido a que estos productos son cultivados y extraídos por nuestros agricultores, recolectores y artesanos que luego son transformados en alimentos y preparaciones culinarias por campesinos, cocineros y chefs. Un círculo virtuoso que se transmite y perdura de generación en generación y nos define culturalmente.

En este contexto, hemos seleccionado una variada despensa endémica y natural localizada en los seis circuitos de la Ruta Escénica Lagos y Volcanes, a fin de dar conocer sus principales características alimenticias, su aporte a la salud y sus variadas formas de integrarlos a la mesa. Complementado con lo anterior, es importante mencionar que estos insumos son parte importante de una de las principales tendencias en la industria de viajes como lo es el turismo gastronómico.

Los sabores siempre estarán en la mente y en la boca de los turistas que viajan deseosos de conocer y experimentar la gastronomía típica de un país o una región, visitando sus restaurantes, mercados, ferias y fiestas costumbristas, algo que en el sur de Chile es un sello distintivo.



Frutos y vegetales

Chalota amarilla

Alargada y pequeña, parecida a una cebolla, la chalota amarilla consiste en dos bulbos de sabores dulce, ácido y picante. La parte que se consume de este alimento es el bulbo, el que crece parcialmente bajo tierra como un tubérculo. Se pueden llevar a la mesa cruda o cocida de forma caramelizada, siendo muy versátil y fácil de integrar a distintos platos, en especial salteados. Es un alimento antibacteriano, antioxidante y ayuda a combatir males como la retención de líquidos, procesos inflamatorios, problemas cardiovasculares y dolores musculares. **Cosecha:** cuando la punta de la planta se marchite.



Ajo chilote y ajo negro

Considerado un súper alimento chileno, el ajo chilote es de un sabor y aroma menos fuerte que el ajo tradicional y rico en prebióticos. También es conocido por ser un vasodilatador y antioxidante, por lo que mejora el sistema inmune. El ajo negro tiene las mismas propiedades, pero al ser sometido a un proceso de fermentación potencia sus beneficios y elimina el característico gusto intenso, otorgándole un sabor dulce con toques acruelado. Se come y comercializa en gajos o en pasta, excelente para adobar, saltear y snacks. **Cosecha:** cuando su tallo se seca tras su cultivo entre marzo y julio. **Dónde:** Región de Los Lagos.



Tomate cereza trepador

El tomate cereza trepador o tomate cherry es del tamaño de una pelota de golf de color rojo. De sabor más dulce que el tomate clásico, está compuesto en un 95% de agua y su cultivo es sencillo, incluso en los hogares. Existen muchas formas de integrarlo a la mesa, siendo la manera más típica de consumirlo fresco, pero también hay quienes optan por procesarlo como salsa o puré. Es antioxidante y posee hasta 16 minerales tales como calcio, potasio y hierro, permitiendo que su consumo aporte a la mejora de la visión y cuidado de la piel. **Cosecha:** tres meses luego de la siembra.



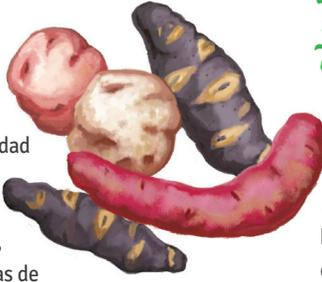
Manzana limona

Introducida en el sur de Chile por colonos europeos, destaca por su color amarillo intenso y su sabor que mezcla lo altamente ácido de su pulpa con un leve toque dulce. Fruto que crece mayoritariamente en los climas templados lluviosos del sur del país, es consumida en diversas formas, pero una de las preparaciones más apetecidas es aquella que se realiza a través de la fermentación del fruto a temperaturas bajas, logrando crear sidras de intenso aroma. También es popular para la elaboración de tartas, jugos, espumantes, chichas y vinagres. **Dónde:** regiones de Los Ríos y Los Lagos. **Cosecha:** marzo.



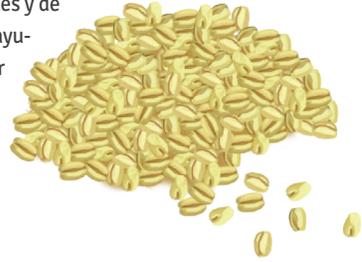
Papas Nativas

La enorme variedad de colores, formas, composición nutricional, tamaños y formas de preparación es lo que caracteriza a la papa nativa chilena que posee 216 variedades. Una de las más emblemáticas es la papa nativa chilota, cuyos rasgos más característicos es que presenta diferentes tonalidades que van desde el blanco y el amarillo, al azul y morado. Baja en calorías y alta en nutrientes que ayudan a reducir patologías cardiovasculares y enfermedades vinculadas al envejecimiento. Las variedades que se encuentran con mayor frecuencia en el mercado son: viscocha, clavela lisa, guadacho, cabra y bruja.



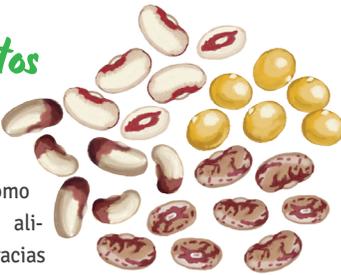
Trigo Mote o Trigo majado

El trigo mote o trigo majado es el nombre genérico que reciben los granos y legumbres cuando son cocidos y adquieren un aspecto a cereal. De sabor y aroma fresco, una de las preparaciones con este alimento es la cazuela de salón con trigo majado, el cual se prepara con carne seca de cabra con hueso y trigo pelado en mortero, que es acompañado de cebolla, ajo, zapallo, tomate y algunos condimentos. También es la base para preparar el rico y dulce mote con huesillos. El germen del trigo, es una fuente de ácidos grasos esenciales y de vitaminas que ayudan a fortalecer los músculos y el sistema circulatorio.



Porotos

Considerados como un súper alimento gracias al aporte de vitaminas, minerales y carbohidratos, los porotos son ideales para quienes siguen una dieta vegetariana o vegana. En el país existe 115 variedades de porotos, entre ellos el “araucano”, “azufrado” y “boca de señorita”, una curiosa legumbre blanca con una mancha roja. La variedad araucana es una delicia para preparar poroto granado. La variedad del tipo azufrado se utiliza principalmente en ensaladas. Todas estas legumbres nativas aportan en fortalecer el sistema digestivo y el sistema inmunológico y presentan múltiples opciones a la gastronomía. **Dónde:** desde Temuco al sur.



Quinua o Quinoa

Con cerca de 250 especies entre silvestres y cultivadas, y considerada como alimento sagrado para los pueblos andinos, la quinua llegó a territorio mapuche hace unos 800 años producto del intercambio que se producía entre los distintos pueblos. Es un super alimento que contiene más proteínas que cualquier otro cereal. Ofrece una variedad de formas para preparar platos salados y postres, siendo la receta base la cocción en agua hirviendo tras un lavado previo a la que se le pueden agregar hojas de laurel, zapallo, cebolla y hongos. **Dónde:** desde la Región de La Araucanía a Los Lagos. **Cosecha:** al final del verano o tiempo de abundancia, o a la entrada del otoño o tiempo de rastrojo. **Se dejan secar las varas colgadas hacia abajo y luego se extraen las semillas.**



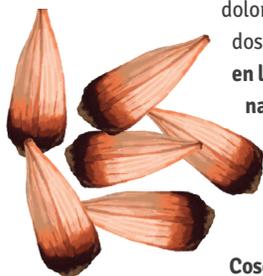


Productos silvestres

Piñones

El piñón araucano o ngüilliu es la semilla de las araucarias que caen de manera natural de las araucarias hembras. De sabor suave y agradable, es un alimento dietético, muy bajo en calorías y que presenta una buena fuente de proteínas, lípidos y ácidos grasos esenciales. Existen muchas formas de cocinarlos y lo más común es comerlos hervidos, en panes o tortillas llamadas catuto y en purés. Mediante su fermentación se obtiene una bebida alcohólica llamada muday. También se come en ensaladas, postres, guisos y chichas.

Alivia dolores de cabeza provocados por jaquecas. **Dónde:** en las zonas precordilleranas y cordilleranas de las regiones del Biobío y La Araucanía (Lonquimay, Alto Biobío Icalma, Melipeuco) Cosecha: febrero a abril.



Rosa Mosqueta

Arbusto silvestre originario famoso por su bella flor color rosa. En Chile crece en las estribaciones de la región sur de la Cordillera de Los Andes. Alta en vitamina C, existen varias formas de consumir la fruta, siendo la más común mediante una infusión que expele un aroma suave y floral y con un leve sabor amargo. Con la rosa mosqueta se preparan mermeladas, vinagres, bebidas e incluso sopas. Su uso alcanza la cosmética, donde se elabora un aceite que ayuda a cicatrizar la piel y a combatir arrugas y estrías, gracias a nutrientes en forma de ácidos grasos esenciales que regeneran tejidos. **Dónde:** desde Colchagua hasta las provincias de Llanquihue. Cosecha: marzo a abril.



Nalca

La nalca o pangue es una planta comestible que crece en las zonas templadas del sur de Chile, principalmente en sitios húmedos. Los pueblos originarios la han utilizado para sanar dolores del período menstrual y disminuir la fiebre a través de la cocción de su hoja, la cual alcanza los dos metros de diámetro. Existen diversas formas para consumir nalca, la más utilizada es cruda o como ensaladas, pero también se consume en mermeladas y jugos, lo que ayuda a sanar infecciones estomacales y sanguíneos. En Chiloé y Cochamó es parte de la preparación del curanto, al separar los ingredientes e impidiendo que escape el calor. **Cosecha: fructifica entre enero y febrero.**



Maqui

El maqui es una planta de carácter medicinal que crece en el sur de Chile, cuyo fruto es usado desde hace cientos de años por el pueblo mapuche para conectarse con el cosmos, la naturaleza y la espiritualidad. Su pulpa es de sabor dulce e intenso color morado. Su consumo tiene notables beneficios para la salud especialmente para prevenir diabetes, enfermedades inflamatorias degenerativas y cardiovasculares. Una de las formas de consumo es como chicha sin alcohol o como mermelada o zumo. También se toma como una infusión para las molestias de la garganta inflamada y síntomas de fiebre. **Dónde:** sur de Chile. Cosecha: enero y febrero.



Chilco

El chilco o fuchsia magallánica es un arbusto nativo del sur de Chile y Argentina, que se reconoce por sus flores de tonalidad rosa en forma de campana y que se cultiva como planta ornamental. Su fruto es comestible y tiene diversos beneficios para la salud, como dolencias menstruales y renales. El pueblo mapuche, por ejemplo, ha usado sus flores en forma de diurético. Alrededor de su tronco se genera un suelo vegetal, rico en materia orgánica gracias a sus hojas y flores marchitas. **Dónde:** entre Valparaíso y Región de Magallanes, con especial abundancia de Llanquihue al sur, al borde de bosques. **Floración:** primavera y verano.



Murta

La murta o murtillo es una planta que generalmente se encuentra en terrenos despejados en forma de matorral. La especie produce un fruto comestible en forma de baya globosa, el cual tiene un sabor y aroma agradable que se consume fresco como ingrediente para la producción de mermeladas, postres y licores. Dentro de sus cualidades, se elabora una crema que combate la celulitis, la acné y verrugas. Los mapuches han usado esta planta con fines gastronómicos y medicinales gracias a sus características antioxidantes y alta presencia de taninos, como cicatrizante, analgésica y antiséptica. **Dónde:** desde Talca hasta el sector del Río Palena, en la precordillera andina y cordillera de la Costa. **Cosecha:** verano.



Chupones



El chupón o quisal es una planta endémica de las zonas templadas del sur de Chile, de color verde intenso, que contiene una baya comestible de forma alargada. Su recolección se suele dar para consumirla fresca o para saborizar el aguardiente, y sus hojas sirven a los artesanos para elaborar una bolsa o cesta de fibra vegetal reutilizable que se conoce como pilwa. El fruto tiene una punta blanca de sabor dulce parecido al néctar, con una textura fibrosa. La extracción de la planta se debe hacer con alicates, uno por uno, debido a que la hoja contiene márgenes espinosos. **Dónde:** Región del Biobío a Región de Los Lagos, en selva valdiviana y en bordes costeros. **Cosecha:** verano.

Frutilla silvestre

La frutilla silvestre es un fruto de intenso color rojo, de sabor dulce y que crece en una planta con aspecto de hierba rastrera en bosques con suelos húmedos, y es muy resistente a las heladas. De aspecto similar a la frutilla, pero de un tamaño más pequeño y con sustancias aromáticas mucho más concentradas. A inicios de verano florecen con llamativos pétalos blancos que coincide con la época de cultivo. Se consume en mermeladas, postres y en su forma natural. La fruta, rica en taninos se utiliza como astringente, y sus hojas combaten afecciones hepáticas. **Dónde:** centro-sur de Chile, a partir de la Región del Maule. **Cosecha:** Comienza en octubre para seguir todo el verano y otoño.





Productos silvestres

Copihue

Declarada flor nacional en 1977, el copihue o kodküllu es originaria del sur de Chile, donde coexiste en bosques junto al coihue, el quillay y el boldo. Predomina la flor de intenso color rojo, aunque cubre una gama de tonalidad oscuras y claras, siendo una planta de gran valor ornamental. Con frutos comestibles de sabor dulce y refrescante, sirve para elaborar alimentos gourmet que se consumen como pasta de pétalos, mermeladas y finas hierbas. En tanto, sus propiedades curativas dicen relación con sus raíces, las cuales combaten el reumatismo y la gota. **Floración: entre febrero y julio.**



Brote de Colihue

El colihue, coligüe o quila es una planta arbustiva, perenne, con cañas sin ramificaciones que miden entre 2 y 8 metros de altura. De sabor fresco, el brote de quila es un producto rico en fibra y bajo en calorías, similar en apariencia y textura al palmito. El comercio mundial de bambú y colihues es significativo, sin embargo en Chile es muy incipiente. Se le considera un producto orgánico y saludable. Se consume como ensalada y sus cañas son utilizadas para la construcción y elaboración de muebles y lámparas. **Dónde: entre Biobío y Aysén. Selva Valdiviana.**



Grosella

De forma redondeada y colores rojo intenso, verde o blanca, la grosella es un fruto de sabor un poco más ácido que la grosella negra, es un alimento bajo en calorías al que se le atribuyen propiedades antioxidantes, laxantes, astringentes, diuréticas y digestivas indicadas en casos de hipertensión. Si bien se puede consumir cruda, también se preparan en mermeladas, batidos y algunos platos cocinados, así como también en sopas, licores y pastelería. El consumo de las hojas de grosella como infusión apoya a combatir los síntomas de la reuma e infecciones bucales. **Dónde: desde la Región de Los Ríos hasta el extremo sur. Cosecha: enero.**

Plantas medicinales

Las hierbas medicinales o Lawén —que significa remedio en mapudungún—, son plantas que pueden usarse enteras o por partes específicas para tratar enfermedades. Combaten úlceras, tienen elementos cicatrizantes, regulan la menstruación, dolores de hígado, al ser principalmente consumidas como infusión en agua caliente a través de cocción larga. Entre las especies más consumidas en el sur de Chile destacan el arrayán, aloe vera, manzanilla, boldo, bailahuén, ulmo y canelo, árbol sagrado de los mapuche.





Hongos silvestres

Considerado un producto gourmet, los hongos o champiñones silvestres son de un sabor anisado y dulce, más agradables al paladar cuando las lamelas son rosadas, además de que poseen una textura blanda, pero firme y consistente. Entre las múltiples formas de preparación, muchos los prefieren cocinados a la parrilla, salteados con verduras, en ensaladas y salsas. Al igual que otras especies de hongos, se reproducen gracias a sus esporas, y también cuentan con variadas propiedades nutricionales, como vitaminas y minerales como sodio, potasio y hierro.

Dónde: desde la zona central al sur austral de Chile. **Recolección:** verano, otoño e invierno.



Changle

Descrito como un delicioso hongo comestible sureño, el changle o pike (en mapudungún) es una especie de hongo silvestre que posee una curiosa forma de coral amarillenta. Variados son sus beneficios para la salud y cualidades nutricionales. Con un alto contenido de fibras y calcio (que ayudan a la regulación del organismo) posee un sabor y aroma agradable y suave. Las preparaciones más recomendables son en tortillas, empanadas y en preparaciones junto a una proteína, salsas, a la crema o como parte de una ensalada. **Dónde:** zonas húmedas de las regiones del Maule a Los Lagos.



Morchella

De aspecto reticulado, color grisáceo y muy apetecido en la gastronomía gourmet, la morcella o colmenilla constituyen un excelente alimento gracias a su delicado sabor terroso y rico aroma a madera, especial para ser usado en salsas o saborizar comidas, aunque si es consumido crudo puede resultar tóxico. Sus usos culinarios son diversos, aunque se prefiere cocinarlos con ajo, tocino y chorizo picado, también es frecuente que se prepare con huevos. Bajo en calorías, grasas e hidratos de carbono.

Dónde: bosques nativos de zonas cordilleranas entre las regiones de Valparaíso y Aysén. **Recolección:** fines de verano y otoño.



Digüeñes

De cuerpo redondo, anaranjado, pegajoso y esponjoso, los digüeñes o pinatras son una especie de hongos parásitos que crecen en árboles tales como coihues o hualles, y cuya extracción se realiza por medio de varillas largas para poder soltarlos de las ramas. Una de las formas preferidas para consumirlos es como ensalada. También se prepara en empanadas, tortillas, con huevo revuelto e incluso se ha fabricado un helado de digüeñe. Entre sus propiedades nutritivas destacan el ácido fólico que acarrea beneficios antioxidantes, vitamina E, la fibra, el calcio, fósforo, potasio y hierro. **Dónde:** zona centro-sur de Chile, en especial en la Región de La Araucanía. **Recolección:** primavera.





Hongos comestibles

Gargal



Habitualmente encontrado en troncos de madera muerta de los bosques del sur de Chile, el *Grifola Gargal* es una especie de hongo blanco de gran valor gastronómico y medicinal que se recomienda recogerlo mientras esté en buenas condiciones, de lo contrario puede causar malestar estomacal. De sabor fuerte, fúngico y dulce al mismo tiempo, los mapuche lo consumen en sopa debido a su textura firme y correosa. También se sirven salteados con verduras y con carnes roja o blanca, y al horno con especias. **Dónde: En Chile entre las regiones del Maule y Araucanía. Recolección: otoño.**

Lengua de vaca

Alimento característico de la dieta mapuche, su curioso nombre se debe a una especie de agujijones que crecen debajo del sombrero, logrando que se asemeje a la textura de la lengua de una vaca o de un gato. Su carne es de color blanquecina y no presenta olor, mientras que su sabor es un tanto amargo y picoso. La especie es considerada como una delicatessen por sus delicados sabores cuando se acompaña con carne a la plancha, salteada o guisada. Se puede preparar también con cebolla caramelizada, aceite y mantequilla. Posee un alto valor vitamínico y mineral. **Dónde: bosques de lengas al sur de la Araucanía. Recolección: fines de verano y otoño.**



Rebollón

Especie de hongo de color café o amarillento en forma de sombrero que crece en los bosques húmedos de pinos del sur de Chile. De sabor delicado y cuyo olor es fúngico y afrutado, al consumirlo entrega un sabor dulce y un tanto picoso. De gran consistencia, esta ceta es utilizada en la cocina junto a salsas, estofados o como acompañamiento de carne. Está compuesto de agua en un 90 %, por lo que es bajo en carbohidrato y grasas, mientras que posee altos niveles de vitaminas y selenio. **Dónde: entre las regiones de Valparaíso y La Araucanía. Recolección: otoño.**

Hongo de pino

Hongo de color amarillento o blanco recolectado de los pinos insignes. Posee un alto valor gastronómico debido a su agradable gusto y abundante carne. Para consumirlo resulta importante retirar la cutícula de su sombrero y cocinarlos en agua hirviendo por 15 minutos. A pesar de que emana poco aroma tiene un sabor medio frutal, por lo que resulta excelente para condimentar guisos, pastas, carnes y alimentos gourmet. **Dónde: zona central y austral de Chile. Recolección: otoño y principios de invierno.**





Trucha



Las truchas son una especie de pez que habita las aguas dulces de ríos y lagos del sur de Chile. De sabor y textura suave y de carne color anaranjado, entre sus variedades más populares existen la trucha marrón, arcoíris y perca, las cuales se extraen en gran medida a través de la pesca con mosca y con cuchara. Se trata de un alimento que forma parte de una dieta hipocalórica, cardiosaludable, nutritiva y baja en grasa. Existen muchas formas de cocinar la trucha, siendo las principales al ajillo, a la plancha y al horno con limón. Es una fuente de ácidos grasos omega 3, que ayudan a fortalecer músculos y huesos. **Dónde: ríos y lagos desde la Región del Biobío al sur.**

Merluza austral

La merluza austral es un pez que habita las aguas frías y australes del océano Pacífico, muy apreciado en la alta cocina. De carne blanca, sabor suave y textura firme, existen diversas formas de preparar la merluza, siendo las más típicas a la plancha y frita con acompañamiento. También se prepara asada, al vapor, a las brasas, al horno e incluso como ceviche. Se considera un alimento bajo en grasas, rico en fosfolípidos y ácidos grasos como el omega 3, y proteínas de alto valor biológico. **Dónde: corrientes australes del mar chileno. Estuario de Reloncaví.**



Piure



El piure es un animal marino muy apetecido en la gastronomía sureña. De color rojo, dentro de su cubierta similar a rocas marinas y de sabor fuerte y ácido, este alimento

se caracteriza por tener un alto contenido de yodo, pero principalmente hierro como aporte nutricional. Existen variadas formas de preparar el piure, siendo el más común crudo con añadido de limón, sal y cilantro, también se puede combinar con salsa verde y cebolla picada. En el sur es común encontrar combinaciones de piure seco y ahumado que cuelgan en los mercados y se usan en sopas y guisos y cazuelas. **Dónde: intermareal bajo hasta una profundidad de 70 metros en el mar chileno.**

Algas marinas

Las algas o plantas marinas son consideradas un “superalimento” en la gastronomía, esencial para mantener una dieta balanceada y saludable. En Chile las variedades más comunes son la lechuga de mar, el cochayuyo, el luche y el ulte. Son alimentos altamente ricos en nutrientes y en minerales, tales como el magnesio, potasio, yodo y calcio. En la cocina las algas se suelen utilizar en poca cantidad, ya que son un alimento concentrado, tanto en nutrientes como en sabor, y se pueden preparar como parte de una ensalada, en ceviches, sopas y guisos. **Dónde: se extraen del mar del centro-sur de Chile.**





Chivo de Lonquimay



El chivo de la localidad cordillerana de Lonquimay (provincia de Malleco), si bien es un caprino híbrido proveniente de cruza con cabras originarias de España y otras partes de Europa, es un animal con características propias debido a las condiciones climáticas, arbustivas, de crianza y rusticidad. La carne de esta raza presenta una buena textura y un alto valor nutritivo y buena digestibilidad. Su preparación más común es asado al palo y a la cruz, a fuego lento. Sin embargo, también se puede preparar al horno y la parte de la paleta y la pierna se pueden mechar y acompañar con tocino, espárragos y pimientos. **Dónde: Lonquimay.**

Cordero de la Patagonia Verde

El cordero de la Patagonia Verde se caracteriza por el modo de producción y por la agroecología de alta cordillera y pampa en que pastorea en el territorio de Futaleufú, Palena Alto y Cochamó. Además existe un modo de producción de borde mar en la costa de Puelo, Hualaihué y Chaitén. Se trata de un producto que aunque no corresponde a una raza específica, su diferenciador de calidad está dado por sus condiciones naturales de producción. Esto hace que su carne sea más saludable, de sabor menos intenso y con una mayor cantidad de ácidos grasos beneficiosos para la salud. **Dónde: Provincia de Palena.**



Gallina araucana

Conocida como la gallina del huevo azul, la gallina mapuche o araucana es una raza de barbilla pequeña, sin cola y de unos 2,2kg de peso, que tiene la curiosa particularidad de poner huevos verdes azules, un hecho que se debe a un retrovirus que afectó a esta raza hace unos 500 años. Un alto nivel de omega 3 y antioxidantes caracterizan este huevo de yema amplia y bajo nivel en colesterol, lo que lo hace muy solicitado en la repostería. Además del aporte alimenticio, los mapuches también la usan como ofrenda de sacrificio en la ceremonia del gillatún. **Dónde: regiones de Los Ríos y Los Lagos.**



Pato criollo

Domesticado en Chile como ave de corral desde la época preincaica, el pato criollo o muscovy es una especie de aspecto robusta de color verde oscuro. Bajo en grasa, en términos gastronómicos existen diversas preparaciones siendo una de ellas el fuagrás, que se elabora a partir del hígado de un pato sobrealimentado, y que tiene un aspecto similar al paté. También existen otras opciones de preparar su carne —en especial la pechuga— como asada y estofada. La carne destaca por su contenido de proteínas de buena calidad y aporte vitamínico.



Conejos y liebres

Declaradas especies dañinas para el ecosistema por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), las liebres y conejos silvestres del sur de Chile son considerados animales de caza. De gran versatilidad culinaria, la carne de conejo se define como alta en proteínas y muy apreciada por sus cualidades organolépticas y nutricionales, de intenso aroma, sabor y textura. Mientras que su carne es magra y alta en ácido úrico y vitaminas del tipo B, baja en grasas y en calorías, la de liebre es más rojiza aromática y rica en hierro. En ambos casos se prefiere su carne asada, al horno, a la plancha, salteado, marinado o estofado, casi siempre acompañado por verduras, hongos, arroz y hierbas aromáticas.



Ganso criollo

De consistencia magra y rica en grasas, la carne de ganso criollo resulta alta en proteínas y de un sabor intenso. La crianza de gansos es común en las zonas rurales del sur de Chile, especialmente en localidades de las regiones de La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos, donde abundan los espacios naturales abiertos, las lluvias y la humedad, debido a la posibilidad para comercializar su carne, hígado graso y plumas. Una de las formas culinarias más apetecidas para la gastronomía es aquella del ganso asado relleno con jamón, zanahoria, nueces, castañas y fuagrás, aunque hay quienes les gusta lacarlo con miel. Sus plumas, en tanto, se utilizan para confeccionar almohadas y plumones, e incluso vestuario.



Aves de caza

Se denomina ave de caza a cualquier ejemplar que sea cazado por razones deportivas o para consumo humano. La temporada de caza se rige según las normas del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) que autoriza la caza de 26 especies. Una de ellas es la codorniz, una especie pequeña de color pardo muy apetecida por sus huevos y por su carne magra y sabrosa que puede ser preparada a las brasas, asada o en guisos. Las tórtolas, en cambio, tienen una carne alta en proteínas y es la primera en llegar a las cocinas cuando el verano aún no llega a su fin. Otra ave que se caza es el caiquén, un tipo de ganso que vive en las llanuras del sur y que se suele preparar al horno con acompañamiento de verduras.



Pavo criollo

Más pequeño que el pavo doméstico o guajolote, el pavo criollo chileno ha jugado un rol importante en la alimentación de los sureños debido a su carne alta en proteínas y baja cantidad de grasas. Una de las preparaciones comúnmente elaboradas con la carne de esta ave de crianza es el pavo criollo relleno de carne de vacuno, cebolla, pimienta y arvejas. También existe una receta típica en Chile: osobuco de pavo al vino tinto, que se puede acompañar de ajo, tomate maduro y otras verduras o papas.





Productos elaborados

Merkén

El merkén es el aliño por excelencia del pueblo mapuche que es preparado en base a ají cacho de cabra seco y ahumado, logrando un condimento en polvo de un sabor picante y ahumado. Para prepararlo, los mapuche lo recolectan cuando los ajíes están verdes, los dejan enrojecer y secar, para posteriormente molerlos sobre una piedra junto a semillas de cilantro tostadas y sal. Entre sus propiedades, este alimento destaca por su alto contenido de ácido ascórbico y vitamina A. Existen muchas formas de utilizar el merkén en la cocina, siendo las más comunes para macerar carnes, mezclarlo con aceite para servir con pan, o incluso darle un toque picante al chocolate caliente.



Tortilla de rescoldo



Preparado en base a harina de trigo —puede ser integral—, mantequilla y sal, la tortilla de rescoldo es un alimento

calórico típico de la gastronomía chilena, en especial de la cocina mapuche. Este alimento, que tiene una forma circular y tamaño de unos 40 cm de diámetro, se cocina entre brasas de color blanco de un fuego que se hace sobre arena, tras lo cual se desentierra y se limpia las cenizas por completo. De consistencia suave y sabor similar al pan tradicional, se le puede agregar algunas especies como el orégano, chicharrones y también aceite de oliva.

Dónde: principalmente en las regiones del Biobío, La Araucanía y Los Ríos.



Sopaipilla de piñón

Una de las recetas tradicionales del pueblo mapuche son las sopaipillas de piñón, un alimento calórico y de sabor dulce y crujiente que se elabora con harina de piñones, un fruto que se extrae de la araucaria y cuya cosecha se da entre febrero y abril de cada año. Para preparar esta variedad de sopaipillas es necesario cocer el piñón por alrededor de una hora y dejarlos secar durante una semana, luego se pela a mano uno por uno y finalmente se muele en piedra o un molino, mezcla que finalmente se fríe en aceite.



Pimienta de canelo

Considerado como un producto gourmet en la cocina chilena, la pimienta de canelo es un alimento cuya semilla es de sabor



fuerte, picante, algo vegetal y muy aromática. Para procesar la pimienta es necesario lavar esta semilla y luego dejarla secar, tras lo cual nace la pimienta, que actúa como un poderoso antioxidante con altos niveles de vitamina C. La pimienta de canelo da un picor, aroma y sabor especial a los platos, especialmente a las carnes y papas, guisos y verduras. **Dónde:** principalmente en las regiones de La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos, en especial Chiloé.

Licores artesanales

El murtado (o murtao) y otras mistelas elaboradas a base de aguardiente y frutos silvestres macerados como el guindao o enguindado (guindas y/o frutos rojos), el apiao (apio) y el avellano (avellanas) son una de las bebidas más tradicionales de la cultura rural de Chile que luego fueron adoptadas en la ciudad. De elaboración muy simple, se trata de macerar el fruto en aguardiente, equilibrado luego con almíbar de azúcar o azúcar acaramelada. En el sur del país estas bebidas artesanales son habitualmente elaboradas de forma casera, para consumo personal, aunque también suele encontrarse disponible en algunas limitadas presentaciones comerciales. Su consumo suele estar reservado a ocasiones especiales como bajativo y/o como un regalo, muy habitual entre familias y amigos.



Sidra de manzana

La sidra de manzana, o simplemente sidra, es una bebida no alcohólica y sin azúcares añadidas que se hace en base a la pulpa del fruto de la manzana. De sabor agridulce, contiene altos niveles de ácido acético, vitaminas C, A y B, y antioxidantes que ayudan a mejorar la circulación sanguínea. Su preparación se realiza extrayendo el jugo de la manzana para luego dejarlo fermentar con levadura. Para preparar una sidra más fuerte y con un leve grado alcohólico, se puede añadir levadura de cerveza y dejarla reposar por 5 a 6 horas. También se puede preparar un vinagre de sidra de manzana, que es un bactericida que ayuda a regular el nivel de azúcar en la sangre y el colesterol.



Muday

Reconocida como el refresco ancestral de los mapuches, el muday o jugo de trigo natural es una bebida alcohólica de baja graduación que se elabora en base a la fermentación de granos de cereales. De sabor dulce parecido a la chicha, y rico en vitamina B y fibra, los ingredientes principales de este alimento son el trigo —que se muele en una tritadora—, el agua y la miel, los que le dan una tonalidad amarilla-blancuzca y un aspecto turbio. Los pueblos originarios han utilizado el muday principalmente como refresco para acompañar celebraciones religiosas, como el ngillatún.

Dónde: centro-sur de Chile.



Chichas sureñas

La chicha es considerada la bebida alcohólica más antigua de Chile. De sabor dulce, contiene principalmente 9 grados alcohólicos. La preparación con uvas es tradicional en la zona central. Pero en el Sur, se elabora con frutas locales, tales como manzana y pera, o también, con frutos nativos como la murta o el maqui. Existen algunas formas tradicionales de consumo, siendo la más reconocida la ingesta junto con harina tostada, con lo cual la bebida adquiere el nombre de chupilca. En todas sus variaciones, es imprescindible mantener la chicha bien refrigerada para evitar que se siga fermentando. **Dónde:** centro-sur de Chile.







100 establecimientos gastronómicos

Esta sección es una referencia a la hora de elegir donde comer a lo largo y ancho del territorio de la Ruta Escénica Lagos y Volcanes, razón por la cual hemos seleccionado 100 restaurantes de diferentes estilos, tamaños y propuestas culinarias, pero que los une el cariño, la dedicación y la sazón que ponen en cada una de sus preparaciones, algunas sencillas y tradicionales y otras más complejas e innovadoras.

La lista está ordenada por regiones para facilitar su búsqueda y entrega una pequeña reseña de las principales características gastronómicas de cada uno de los establecimientos, además de la ubicación e información web. Tanto las reseñas como las calificaciones contaron con la participación de expertos cocineros de las carreras de gastronomía, hotelería y turismo de Inacap de Temuco, Valdivia, Osorno y Puerto Montt, quienes evaluaron in situ la calidad gastronómica y por sobre todo al aporte culinario y vinculación con el patrimonio y el entorno de gran parte de los establecimientos seleccionados.

Esperamos que esta guía sea un aporte en la difusión y puesta en valor de la gastronomía y patrimonio culinario de esta parte del sur de Chile. Estamos consciente que este ranking no es definitivo, y que existen muchos otros establecimientos que tienen los méritos para ser destacados, sin embargo este es un trabajo arduo que se puede complementar en futuras entregas.



Región de La Araucanía



Hostería El Bosque

Ruta 5 Sur, km 610; Victoria
www.elbosqueturismo.cl

Cincuenta años de tradición consecutivos marcan la calidad de esta hostería y restaurante que ofrece una carta de comida típica chilena. Su oferta gastronómica está enfocada en carne de res y costillar de cerdo acompañados con puré rústico, pero también sirven platos más sencillos tales como cazuela y una variedad de sándwiches. El restaurante cuenta, además, con un amplio salón de eventos para celebrar matrimonios o cumpleaños.



Yukatán

Ruta Internacional 181, km 24; Victoria
www.yukatan.cl

Ubicado en la puerta de entrada a la Araucanía Andina, a la salida de Victoria, Yukatán es un restaurante de comida de autor inserto en un complejo turístico que incluye cabañas, piscina, spa y juegos. Su oferta culinaria incluye una amplia carta con insumos locales y toques ancestrales como el risotto araucano. Para compartir hay abundantes tablas con quesos de fundo y char-

cutería de fabricación artesanal. La oferta incluye deliciosos cortes de carnes de res, cerdo, cordero y pescados, además de platos veganos como el hummus de garbanzo con vegetales grillados.



La Esfera

Ruta Internacional 181, km 69,5; Curacautín
www.vorticechile.com/gastronomia.htm

La Esfera es un restaurante gourmet construido en un domo de madera todo vidriado, el cual forma parte de un pequeño complejo turístico que ofrece alojamiento y actividades recreativas al aire libre como escalada, canopy, arborismo, gokart y paintball. Su propuesta es la cocina fusión andino-pehuenche (kinwa, piñones, cuscús, rosa mosqueta), acompañado de originales platos en base a carne de vacuno, pescado, conejo, cerdo y pollo. Especial para ir en familia.



Donde José

Vega Larga, km 67,5; Curacautín
Facebook: [@dondejose.curacautin](https://www.facebook.com/dondejose.curacautin)

Restaurant familiar sencillo, con gastronomía chilena casera, sabroso y abundantes platos. La especialidad son las empanadas fritas, los porotos granados con mazamorra y las cazuelas de campo.



Suizandina

Ruta internacional 181, km 83; Malalcahuello
Facebook: @suizandina.lodge

Suizandina es un restaurante ubicado el interior de un chalet de montaña al estilo suizo, cuya oferta gastronómica apunta a la cocina helvética (destacan los quesos) y alpina. Todas sus comidas son preparadas con ingredientes frescos y hechos en casa, siendo su especialidad los postres caseros. En cuanto a las comidas saladas, los platos principales más populares son el raclette, fondue de queso, rösti (una preparación en base a papas) y knöpfli (pastas suizas). Para quienes prefieran degustar productos locales, Suizandina también sirve platos típicos chilenos. En cuanto a las preferencias dulces, en el restaurante destacan el parfait de almendras y una variedad de kuchenos.



Endemiko

Ruta Internacional 181, km 89,1; Malalcahuello
www.endemiko.com

Endemiko es un restaurante y lodge muy bien ambientado, con una carta reducida especializada en comida de montaña, con sabores locales, nutritivo y contundente. Destacan la plateada al vino, los ñoquis de zapallo, el risotto de mote con plateada o con salmón a la plancha, y las hamburguesas que incluye una opción vegetariana. El local también tiene un pequeño emporio y ofrece excursiones a los atractivos de la zona.



Nalcas

Ruta Internacional 181, km 88; Malalcahuello
www.hotelnalcas.cl

Nalcas es un hotel boutique y restaurante con especialidad en carnes a la parrilla al estilo argentino, pero que mezcla distintos sabores y productos de la zona con comida tradicional chilena, como el curanto araucano y el entrecot con puré de piñones al merquén. También son recomendables las cremas, los pescados, los aperitivos, en especial el pisco sour de murta, y los postres que combinan helados artesanales de la zona.



Nativa Malalcahuello

Ruta Internacional 181, km 87; Malalcahuello
www.nativamalalcahuello.cl

Nativa es un restaurante y pizzería inmersa en un complejo turístico ubicado a un costado del camino en la localidad de Malalcahuello. Dispone de una hostel, zona de picnic, entretenimiento para los niños, senderos y miradores. Ofrece 30 variedades de pizzas hechas con productos regionales como changles, digüñes, morchella y carne de jabalí. También destacan las pastas (fettuccinis, gnocchis y raviolos originarios), los cocktail y postres elaborados con leche de cabra. Atención rápida y muy buen servicio.



Mya

Rinconada 550 A; Malalcahuello
Facebook: @RestobarEntreCerros

Sencillo y prolijo restobar sureño atendido por sus dueños (el nombre es una sigla de sus propietarios). Ofrecen un menú del día con diferentes opcionales de fondo, en donde destacan las preparaciones a base de productos del mar como el salmón a la plancha con risotto de langostino en ajo chilote; el ceviche de salmón y de trucha con quinoa; la reineta rellena de camarón con risotto de quinoa y el chupe de jaiba. Los platos se sirven con tostadas con orégano recién horneado. Buenos postres con helados artesanales.



Corralco

Reserva Nacional Malalcahuello
www.corralco.com

Ubicado en las faldas del volcán Lonquimay, Corralco es uno de los principales resort de montaña del sur de Chile. En un espacio amplio, con vista privilegiada al bosque de araucarias y de ambientación minimalista, su restaurant es un encuentro de texturas y sabores vanguardista con pertenencia en la cultura pehuenche. Prueba de ello son, por ejemplo, la presencia de quinoa, mote, legumbres, frutos silvestres como el piñón, las avellanas, el maqui, la murtilla y las papas miñuches, además de carnes silvestres,

como jabalí, ganso, pato, liebre o ciervo. Ojo, los almuerzos solo tiene tres opciones de menú. También destacan preparaciones con charcutería de la zona, quesos que hacen los mismos vecinos y sopas de setas silvestres. Deje espacio para los postres que se elaboran con berries y frutos silvestres que se recolectan en la zona.



Hostal Nativo

Caupulicán 915, Lonquimay
www.hostalnativo.cl

Ubicado en pleno centro de Lonquimay y en medio de la naturaleza su oferta incluye desayuno, almuerzo y cena en base a carnes y pescados. El restaurante cuenta con un espacio para la realización de eventos y una pequeña hostería.



Donde Juancho

O'Higgins 1130; Lonquimay
www.dondejuancho.cl

Donde Juancho es una hostería y restaurante que cuenta con una larga tradición culinaria en la que destaca la comida casera. Precisamente, es la variedad de carnes a las brasas las especialidades de la casa: costillar a la cerveza, mechada con papas salteadas y plateada con acompañamiento. Todas las preparaciones se pueden maridar con vinos de variadas cepas y cervezas artesanales. Tiene una amplia carta menú, en la cual se puede encontrar variados platos, ensaladas, bebidas, tragos y repostería de alto nivel.



Lonquimay Lodge, Beer & Spa

Camino El Naranjo, Km2; Lonquimay
Facebook: Cerveza-Lonquimay

El restaurante Lonquimay es parte de un lodge y spa temático de alto nivel. Pero lo primero no fue el lodge ni el restaurante sino una fábrica de cerveza que hoy da vida al primer lodge y spa cervecero de Chile. El restaurante, con terraza y vista al pueblo de Lonquimay, ofrece una carta reducida pero de excelencia donde destacan los ravioles de cordero; la pichanga con carne ahumada de cerdo, jamón artesanal, arrollado de huaso y papas fritas caseras con salsa de queso; y la pizza con carne mechada de chivo de Lonquimay. Todos estos platos se pueden maridar con sus tres variedades de cerveza —rubia, ambar y negra— cuya pequeña fábrica se puede visitar y en donde incluso se puede experimentar un baño de cerveza de media hora en una tina de madera.



Los Troncos

Pedro Aguirre Cerda 352; Melipeuco

De sencilla arquitectura en madera, Los Troncos es reconocido por su carta de comida chilena y regional con toques orgánicos y caseros. Todo ello en un cálido ambiente sureño que invita a disfrutar de los alimentos junto a una chimenea.

La cazuela, el pastel de choclo y el jabalí —que se acompañan con pan amasado y cervezas artesanales— son los platos preferidos por sus clientes.



Los Pioneros

Camino Internacional Icalma, km 1; Melipeuco
www.lospioneros.cl

Restaurante ubicado en un complejo turístico en las cercanías de Melipeuco. El servicio incluye desayuno, almuerzo y cena, además de sándwiches y empanadas que se pueden acompañar con una cerveza artesanal local. Los Pioneros también ofrece un menú con aperitivo, buffet de ensaladas, plato de fondo que puede ser bife chorizo o plateada y postre. El recinto también ofrece alojamiento y excursiones al Parque Nacional Conguillío.



Patagonia de Volcanes

Pedro Aguirre Cerda 519; Melipeuco
www.patagoniadevolcanes.com

Restaurante con servicio a la carta que cuenta con una amplia gama de productos y preparaciones locales con un sello de frescura. El interior del local está decorado con algunos animales en las paredes y cuenta con un ambiente climatizado. Su comida es abundante: chorrillanas que rebosan queso, asado de cordero con papas, carne de jabalí y distintos sándwiches acompañados de papas fritas.



Dulce Andino

Ruta Internacional S-61, km 2,5; Cunco
Facebook: @dulceandinohelderiyacafe

Una verdadera explosión de colorido y de sabores dulces es lo que ofrece a sus clientes la heladería Dulce Andino, ubicada en la localidad de Cunco. Sus helados artesanales son perfectamente bañados en salsa de chocolate o frambuesa que caen como una cascada. También existe la Copa Macedonia, que se combina con frutas de estación. Para endulzar la experiencia los chocolates calientes se sirven con malvas. Y si prefiere alimentos salados, la estrella es el sándwich de milanesa con queso derretido.



Bello Horizonte

Faja 2000, Camino Temuco a Cunco; Cunco
Facebook: @hosteria.bellohorizonte

Bello Horizonte es un pequeño restaurante y hostería familiar ubicado en el camino internacional hacia Argentina. De buen nivel son el pollo napolitano, el salmón frito y la plateada al jugo, reconocida a nivel regional. Todo ello se acompaña con pan amasado, pebre y ensalada o consomé. El complejo cuenta además con cabañas, quincho y piscina.



Siete Espigas

Ruta S-31, Camino Cajón, km 12; Vilcún

El Restaurante Siete Espigas es reconocido por su oferta gastronómica familiar y por su gran capacidad para albergar eventos y banquetes. Matrimonios, licenciaturas, cumpleaños, bautizos, aniversarios y reuniones son motivo de celebración y esparcimiento en este entorno natural de Vilcún. El establecimiento cuenta, además, con bar y terraza.



Brazas Villarrica

General Korner 14; Villarrica
Facebook: @BrazasVillarrica

Ubicado frente al embarcadero de Villarrica y con una vista privilegiada al lago, el nombre de este restaurant define su propuesta: carnes a la parrilla. Junto a los clásicos cortes de carnes premium (filete, lomo, entraña y asado de tira), servidos como platos principales o en braseros. La carta también incluye menús vegetarianos, ceviches, tártaros de lomo de res, pastas y pescados a la parrilla. Los fines de semanas el local prende aún más con parrilladas mixtas con pulpo y salmón. En verano es imprescindible reservar con anticipación.



Café Bar 2001

Camilo Henríquez 379; Villarrica
Facebook: @cafebarvillarrica

Café Bar 2001 es toda una institución en Villarrica, al más puro estilo de las clásicas fuentes de soda. Junto a su colección de 4 mil llaveros y posavasos, su cocina es sencilla, directa y abundante. La especialidad son los sándwiches, la pastelería casera y el crudo o tártaro al plato, que combina muy bien con una michelada con cerveza artesanal. Un sándwich muy solicitado es el Pita Serrano Agridulce, que lleva queso crema, jamón serrano y salsa agridulce, pero nada supera sus clásicos completos elaborados con salchichas de Cecinas Llanquihue. Buena atención.



Travesía

Avenida Costanera 1855; Villarrica
Facebook: @restobartravesia

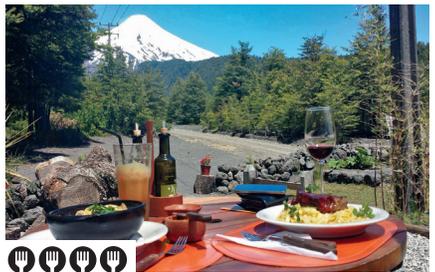
Ubicado en la costanera, este restaurante ofrece una vista excepcional al lago Villarrica. Su panorámica lacustre invita también a ser parte de un menú que destaca por sus pescados y mariscos, con opciones de almuerzos económicos en los que se incluyen deliciosas merluzas fritas, pailas marinas y asado a la olla. Las preparaciones a la carta también van desde el salmón y la trucha, hasta un contundente congrio a lo pobre. Durante las tardes se convierte en un bar, con una carta orientada al público bohemio.



Huincaterra

Km. 12,5 camino Huincacara Sur; Villarrica
www.huincaterra.cl

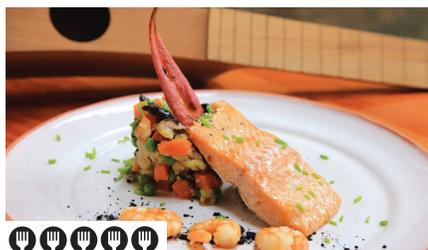
Huincaterra es un hostel y restaurant familiar ubicado en medio de la exuberante naturaleza del Parque Nacional Villarrica. Ideal para disfrutar en familia, su carta está basada en la gastronomía chilena y alemana en donde el lomo kassler y la escalopa de cerdo sacan aplausos. Su cocina ofrece un menú según lo que ofrezca la temporada. El recinto tiene senderos para realizar caminatas en el bosque, tinajas, spa y juegos para niños. Recomendable en verano o invierno.



El Castillo

Camino al volcán Villarrica, km 8; Pucón
Facebook: @elcastillopucon

En un hermoso entorno camino al volcán Villarrica y alejado del ajetreo del centro de Pucón emerge El Castillo, un pequeño restaurante de autor que ofrece una carta con sabor de montaña y esencia araucana. La lista la componen el stroganoff de ciervo con setas silvestres, el conejo silvestre desmenuzado con puerros y gratinados al horno, la trucha arcoiris con quinoa y berenjena, el jabalí con guiso de lentejas y el salmón grillado con hummus y risotto de calabaza. Existen alternativas para niños, pizzas con tres ingredientes para elegir, y por supuesto, muy buenas cervezas artesanales. Buen ambiente y excelente vista al volcán Villarrica.



Luthier Bistró

Fresia 124; Pucón

Facebook: @Cafeluthierbistro

Ubicado en el centro de Pucón a pasos del terminal de buses, el pequeño Café Luthier Bistró goza de muy buena fama por su buen servicio, estilo hogareño y la calidad de su comida, bien presentada y abundante. La carta tiene un marcado sello local con destacados protagonistas como la trucha rellena con changle; el congrio dorado sobre rissoto nero; la sopa de cebolla; el lomo a las tres pimientas; y las pastas frescas de elaboración propia. En sándwiches sobresale el de salmón con vegetales y la hamburguesa italiana. El toque italiano también se manifiesta en las crocantes pizzas a la piedra que se pueden combinar muy bien con una cerveza Pillán. La repostería también es sobresaliente, en especial las tortas de merengue con limón que se degustan perfectos con un buen café de grano.



La Fábrica

Av. Bernardo O'Higgins 615; Pucón

Facebook: @lafabrikapucon

Restaurante de Pucón que invita a disfrutar de variadas preparaciones como pizzas, pastas, ensaladas y una delicada repostería, en un ambiente clásico, con una acogedora arquitectura en madera. En su menú destaca el risotto caprese, el salmón tempura y deliciosos jugos de frutas naturales. Las tortas de la casa, los galletones de avena caseros o el kuchen de nuez toffee, se pueden acompañar de un café de avellana.



Aguas Verdes

Camino Villarrica – Pucón, km 13; Villarrica

www.enjoy.cl/pucon

Aguas Verdes es parte del hotel Villarrica Park Lake que integra la cadena de casinos Enjoy. Grato ambiente, atención profesional y excelente vista al lago y el entorno natural. Su cocina destaca por una carta variada, de estilo mediterráneo, muy bien ajustada a los ingredientes y sabores locales con una buena oferta de vinos. Los puntos altos son el ceviche de salmón, la crema de gallina ahumada, el cangrejo real agnolotti, los sorrentinos en salsa de setas y la plateada con risotto.



Vira Vira

Parcela 22 A Quetroleufu; Pucón

www.relaischateaux.com

Vira Vira es un restaurante contemporáneo de cocina de autor, que es parte del hotel del mismo nombre ubicado en una lujosa hacienda a 20 minutos de Pucón. La propia hacienda es la que provee los productos que el chef cocina con refinamiento, inspirándose en la simpleza de recetas mapuches y en la sofisticación de la cocina francesa: verduras frescas y orgánicas, animales de granjas, junto a refinados quesos se integran al menú, que es fijo y con la alternativa de cambiar el plato principal. Junto al comedor hay un acogedor bar con coctelería de autor. No es necesario tener reserva en el hotel para disfrutar de este exclusivo e innovador restaurante.



D'Toros Patagonia

Av. Bernardo O'Higgins 524; Pucón
Facebook: @DTorosRestaurant

A la salida de la céntrica calle Fresia se encuentra D'Toros, especializado en carnes y pescados asados a la leña, todo servido en platos de piedra de origen volcánico, que permiten que la comida siga en su punto de cocción. Completan el menú una entrada de sopas o ceviches, las ensaladas, las pastas caseras y los productos del mar con acompañamiento (las papas rústicas vienen muy bien junto a una cerveza artesanal). La experiencia se enriquece con la amplia carta de vinos y la variedad de panes caseros que se ofrecen con salsas. La música en vivo —jazz o blues— es un valor agregado que ambienta el lugar.



École

General Urrutia 592; Pucón
www.ecole.cl

Ubicado en una sencilla hostería, el sello de este restaurante es su original propuesta naturista y su culto a la tierra. Especial para veganos, vegetarianos y para quienes sin serlo buscan calmar el estómago de excesos. Para picar hay cuadritos de tofu, pinchos de frutas con mantequilla de maní casera y catutos, tradicional pan mapuche acompañado con humus, tzatziki de yogurt y perejil. Los platos principales mezclan sabores de la India, Italia, y por cierto, de Chile, con toques ancestrales y muchas ensaladas. Tiene comedores al aire libre.



Senzo

Fresia 284; Pucón
Facebook: @Senzorestaurante

Probablemente uno de los restaurantes más populares para degustar pastas caseras de Pucón, y donde se privilegia el uso de productos frescos, orgánicos y de la zona. La especialidad de la casa es el risotto con acompañamiento y las pastas como raviolos, espaguetis y ñoquis con queso mozzarella que se derrite mientras se degusta la comida. De postre se recomienda el tiramisú de raíces italianas. Una opción es degustar un rico happy hour en la terraza con chimenea a leña.



La Forja

Camino al volcán Villarrica, km 4; Pucón
www.laforjarestaurante.cl

Camino al volcán Villarrica en una moderna construcción de madera y piedra volcánica se emplaza La Forja, un restobar que ofrece una carta variada, de autor y a la chilena. Así definen sus propietarios su propuesta culinaria en base a pescados, mariscos, carnes y pastas. Los fondos se dividen en dos cartas: platos chilenos y del mundo. Entre los primeros destacan el charquicán de cordero, los porotos granados y el caldillo de mar; en los internacionales el pulpo grillado, el confit de pato y el faláfel (croquetas) con quinoa. Los tragos y los postres también son recomendables. La amplitud de sus salones le permite funcionar como centro de eventos.



Hestia & Bacco

Fresia 246-A; Pucón
Facebook: @hestiaybaccopucon

Hestia, la diosa de la cocina; y Baco, el dios del vino, son la fuente de inspiración de este restaurante ubicado en el centro de Pucón, con especialidad en cocina mediterránea. Sus platos son abundantes —algunos incluso se pueden compartir—, bien presentados y con especial atención en pescados y mariscos, sin olvidar las carnes y los postres. La atención también es muy profesional y en verano goza de una alta demanda. Mientras espera, disfrute del aperitivo, en especial de la sangría en una pequeña y acogedora terraza.



Cumbres de Caburgua

Camino a Playa Blanca, km 2; Caburgua
www.cumbresdecaburgua.cl

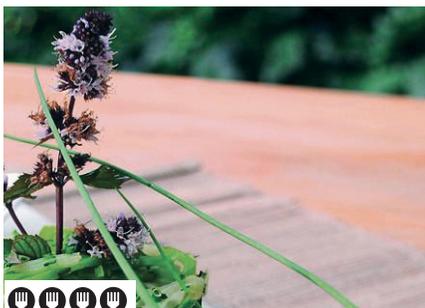
Restaurante familiar ubicado a 200 metros del lago Caburgua. La comida casera bien preparada definen a este restaurante que también funciona como centro de eventos. La carta está limitada a un menú casero y algunos extras, en donde la carne a la cacerola, la crema de zapallo, el pastel de choclo, la carne mechada y la cazuela son buenas opciones. También hay pizzas y repostería de estilo alemán que se pueden degustar junto a un café colombiano en su estupenda terraza con vista al jardín rodeado de bosque nativo.



Ruka Newen Zomo

Quetroleufu, Km 12; Pucón
Facebook: Ruka fogón Newen Zomo

Camino a la hermosa localidad de Caburgua, a 12 km de Pucón, se encuentra Newen Zomo (fuerza de mujer, en mapudungun). En este lugar Micaela Millahual junto a sus hijas, adaptó una ruca con capacidad para 20 personas como restaurante, espacio que abre todo los días en verano y solo por reserva en invierno. Degustar comida típica mapuche y campesina en una ruca es una experiencia única y para muchos sanadora. No hay carta, pero es habitual preparaciones en base a cordero, pastel de choclo y cazuela de vacuno. Además de comida hay venta de artesanía como telares mapuche, lanas y tejidos.



La Fleur de Sel

Camino Pucón-Huife, km 28
www.termaspeumayen.cl

La Fleur de Sel es el representante del sabor francés en la región de la Araucanía, cuya pretensiosa carta está construida en base a vegetales cultivados en su propia huerta. Es una cocina de autor donde destacan los frutos silvestres, las semillas, los hongos, los piñones y la quinoa. Sus platos estrellas son el salmón ahumado con flores de hinojo, la plateada al horno con cebolla caramelizada con toques de alcaparra y las mollejas doradas. El lugar forma parte de Termas de Peumayén Lodge & Spa, por lo que uno puede disfrutar de un baño termal y un menú por un precio especial.



La Cocina de Anita Epulef

Ruta Internacional 199, km 38; Curarrehue
Facebook: @Raykiyen

La cocina mapuche profunda y original tiene pocos cultores. Uno de sus mejores representantes es Anita Epulef, cocinera de origen pehuenche que ha ido creando sus platos a partir de lo que la tierra le da. Piñones, changles, quinoa, mote, chupones, nalcas, brotes de quila y merkén, son algunos de los ingredientes que se pueden degustar en una carta reducida y que cambia según la estación. El menú consta de sopaipillas o catutos con salsas, una sopa de verduras, alternativas de platos de fondo y postre que se acompaña con una taza té o café de trigo tostado. Solo se atiende con reserva previa.



Amaranto

Avda. Bernardo O'Higgins 635; Curarrehue
Facebook: @amarantoelcafedecurarrehue

Atendidos por sus dueños. La carta incluye productos poco considerados como la carne de caballo, que se sirve deshilachada con risotto y piñones; los brotes de coligüe que se preparan en forma de quiche; o la lengua de vacuno, que se sirve en salsa de alcaparras con arroz árabe. En cuestión de pizzas destaca la Patagónica. La originalidad también se aprecia en los postres, como el mousse de harina tostada, la crème brûlée y la clásica lecha asada con manjar y crema. En la carta también hay opciones para veganos y vegetarianos. En Amaranto tienen un slogan: acá cocinamos con amor y con locura.



Mangueln

Cacique Coliñanco 50; Lican Ray
Facebook: @mangueln

La cocina tradicional es la que está presente en restaurante Mangueln, en Lican Ray. Catalogado también como cafetería, una de sus especialidades son las hamburguesas: queso fundido, cebolla caramelizada y lechuga, acompañadas siempre con una porción de papas fritas crujientes. También existen otros sándwiches, como la mechada, el churrasco y el ave mayo. En cuanto a las preparaciones dulces, el lugar ofrece unos deliciosos y blandos muffins de chocolate recién salidos del horno, y también copas de helado que se pueden combinar con una taza de café.



Los Ulmos de Chiñura

General Urrutia 105; Lican Ray
Facebook: Restaurant Los Ulmos De Chiñura

Restaurante de tipo campestre, especializado en carnes y comidas caseras. Uno de los platos más abundantes es el asado de tira con acompañamiento (papas, arroz, ensaladas), y uno de los más sabrosos y solicitados es el pastel de choclo. También hay alternativas más sencillas: sopaipillas caseras con pebre para picar. Si lo que se busca es una receta más sofisticada, Los Ulmos de Chiñura ofrece carne de jabalí al palo. De postre, la opción más recomendable es la lecha asada.



Región de Los Ríos



Chumay

Las Tepas 201; Coñaripe
www.hostalchumay.cl

Restaurante Chumay está ubicado dentro del radio urbano de Coñaripe, cercano al lago Calafquén. Es un buen lugar para desayunar, almorzar o cenar antes o después de hacer actividades al aire libre, ya sea una excursión al Parque Nacional Villarrica Sur, una visita a las playas o las aguas termales. La variedad de platos es amplia: lomo, salmón, asado, jabalí, pollo y cazuela. Chumay también cuenta con servicio de alojamiento.



Gardylafquén

Martínez de Rozas 722; Panguipulli
Facebook: @gardylafquen

Gardylafquén es un restaurante de estilo familiar en pleno centro de Panguipulli que destaca por su gastronomía sencilla, pero sabrosa y abundante. Entre sus preparaciones se ofrecen algunos platos preparados como filete a lo pobre o plateada con pastelera, así como también populares y contundentes sándwiches de lomito, churrasco y hamburguesas, los que se acompañan de papas fritas caseras. Sus sopaipillas también son muy apetecidas.



Tranfkintuwe

Diego Portales; Panguipulli
www.trafkintuwe.cl

Tranfkintuwe (lugar de intercambio en mapudungun) es un espacio cultural organizado por el Parlamento de Koz Koz de Panguipulli, donde se realizan diversas actividades comunitarias. En el lugar se ofrecen menú con tres opciones: cazuela de vacuno, pollo o pavo; chuleta de cerdo con arroz o puré y un plato vegetariano, acompañados de sopaipillas y pebre. También se puede optar por café de trigo o de avellanas y té de maqui junto a una paila de huevos y catutos. Los sábados funciona la Feria Red Huerta Mapuche.



El Mirador

Juan Pablo II 326; Panguipulli
Facebook: @ElMirador

Lo más destacado de este restaurante es la vista al lago Panguipulli desde su amplia y acogedora terraza. Atendido por sus dueños, el lugar invita a disfrutar de una rica comida internacional fusionada con productos típicos de la zona. En su carta llama la atención alimentos como el atún, el salmón teriyaki, el risotto, los ceviches y un exquisito y original pebre de cochayuyo.



People Help People

Martínez de Rosas 772; Panguipulli
www.peoplehelppeople.cl

Restaurante escuela de estudiantes de gastronomía del liceo técnico de Panguipulli. Ubicado en una antigua casona en el centro de Panguipulli, se reconoce por su cocina internacional que además integra menús para vegetarianos. Su platos gourmet y tradicionales incluye productos de los lagos y mares del sur de Chile, con el pescado como protagonista: la trucha con verduras o papas es lo más solicitado. También son recomendables los ceviches y el pastel de jaiba.



Nothofagus

Reserva Biológica Huilo Huilo; Neltume
www.huilohuilo.com

Ubicado en el primer y segundo piso de Nothofagus Hotel & Spa de Huilo-Huilo y con capacidad para 70 personas, Nothofagus ofrece desayuno, almuerzo y cena buffet con texturas y sabores que rescatan las raíces culinarias y la identidad de territorio. La oferta incluye trucha de río asada con hinojos; magret de pato con murra y changle grillado; ciervo bañado en salsa de murta, sobre estofado de habas. La pastelería evoca la tradición alemana de la región y la carta de vinos permite maridar los platos que tienen su propio relato y son el resultado de una propuesta culinaria autosustentable que vincula a productores locales, a través de un programa de integración, apoyado por la Fundación Huilo Huilo.



Refugio del Maderero

Ruta internacional 203, km 109; Neltume
www.refugiomaderero.cl

Su privilegiada ubicación enaltece a este restaurante en medio de la selva valdiviana, cuyo acceso se realiza a través de pasarelas de madera en lo que resulta ser un perfecto paseo entremedio de árboles y el río Fuy. Entre algunos de los abundantes y exquisitos platos regionales que sirven aquí destacan el ciervo medallón, el jabalí, y la trucha margarita, los que pueden maridarse con vinos chilenos y cervezas artesanales de la Región de Los Ríos. También son muy solicitados los consomés y las cremas.



Beer Garden Sayka

Ruta T55, km 4; Los Lagos
www.sayka.cl

Sayka más que un restaurante es una microcervecería ubicada a las afueras de Los Lagos en una parcela que cuenta con un amplio beergarden, ideal para disfrutar en familia o en grupos de amigos. Su oferta gastronómica está enfocada en tablas, pizzas y sándwiches que se sirven en panes o al plato. Por supuesto, el maridaje son sus excelentes cervezas de manufactura propia (blonde ale, ipa, brown ale y porter) que se pueden degustar en diferentes estilos y formatos de vasos cerveceros.



Café Laguino

Quinchilca 540; Los Lagos
Facebook: @cafe.laguino

El Café Laguino está ubicado en una acogedora y sencilla casona de dos pisos con terraza, reconocida en la ciudad de Los Lagos por la calidad de su repostería. El establecimiento además de café y pasteles típicos sureños, ofrece menús caseros (charquicán, cazuela de ave, pollo arvejado, carne al horno, etc). Bien atendido, buena ubicación, ambiente tranquilo, ideal para disfrutar en familia.



De Campo y Río

Panamericana Sur 859; Paillaco
www.decampoyrio.cl

Ecléptico restaurant de Paillaco ubicado junto a un pintoresco servicentro al costado de la Panamericana y con una pequeña granja de animales. Su gastronomía es ostentosa. Todo es gigante: las tablas de campo con longanizas, gordas y prietas acompañadas con papas diablas; los explosivos postres de chocolate rellenos con manjar; los sándwiches que se sirven con una cascada de queso a la vista del comensal; los crudos acompañados con un mix de sopaipillas caseras, y los cortes de filetes, lomo y asado de tira de vacunos de la zona.



Olivo Futrono

Acharán Arce 2000; Futrono
Facebook: @Olivofutrono14

Ubicado al interior de Centro Campestre Caja Los Andes y de una cuidada ambientación en madera, este local administrado por una concesión, luce amplio y luminoso gracias a sus grandes ventanales con vista a los jardines del complejo y al lago Ranco. Creado especialmente para eventos y celebraciones, la oferta culinaria de Olivo es variada —carnes, pescados y pastas—, sencilla y directa. Ofrece menú, pizzas, platos extras y desayuno buffet.



La Guarida

Padre Leodegario 47; Futrono
www.restaurantlaguarida.cl

Tradición en comida casera es la que presenta este restaurante familiar cuyos inicios datan de 1993. La Guarida ofrece cada día 4 opciones de menú, con entrada, plato de fondo y postre. Los sándwiches y las pichangas son su especialidad. En la carta destaca el pollo asado a lo pobre, el pastel de choclo, la guatita a chilena y las cazuelas.



De Pellín y Coigüe

Condominio San Andrés, km 45, Ruta T-55, Futrono

Facebook: @pellinycoigüe

Pellín y Coigüe ya es un clásico en Futrono. Especializado en carnes a la parrilla (asado de tira, abastero al palo, entrañas y lomo vetado) este restaurante tiene una variada carta que incluye pescados, ceviches, locos y una amplia oferta de postres, vinos y cervezas. Muy buena vista al lago Ranco y grato ambiente. Los domingos hay asado de tapabarriga al palo.



Vituperio Coffee & Bar

Balmaceda S/N, acceso a Futrono

Facebook: @Vituperiofutrono

La amplia variedad de hamburguesas definen a este café y bar de Futrono. Los sándwiches destacan por su carne jugosa y un queso que se derrite ante la vista del comensal, mientras que cada plato se sirve acompañado de papas fritas rústicas. El bar tiene una buena variedad de tragos y cervezas artesanales que se pueden acompañar con tablas de quesos en una agradable terraza.

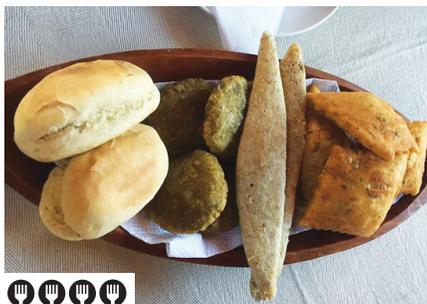


Café ConSentido

O´Higgins 295; Futrono

Facebook: @consentidocafe

La gran variedad de cafés es la nota alta de este pequeño restaurante reconocido por la calidad de sus pizzas con esencia italiana y estilo sureño. Después de lo salado, el dulce es bienvenido: Consentido ofrece una amplia gama de tortas (recomendable es la de ciruela) y pasteles caseiros acompañado de un buen café de grano o chocolate caliente.



Cocinería Kume Yeal

Calle principal de Llifén

Facebook: @kumeyeal.llifén

Pequeño y sencillo restaurante, tipo picada, de comida chilena con toque mapuche. No hay carta, sólo un menú con alternativas de platos principales que prepara su dueña que de tanto en tanto sale de su cocina para conocer la opinión de sus comensales. La espera se disfruta con un mix de panes y catutos que se sirven en un canasto acompañado de pebres, ají y mermeladas. También hay empanadas fritas de changle, milcaos y ensaladas con nalcas. Los platos de fondo son abundantes y en su mayoría se acompañan con papas salteadas. El costillar de jabalí con puré de arvejas y harina tostada y el bistéc de caballo acompañado de guiso de mote y porotos, son la sensación. El postre de huesillo es insuperable. Comida étnica con ética.



Maqueo Sabores Étnicos

Ruta T-559, lago Maihue; sector Maqueo
www.experienciamaqueo.cl

Ubicado frente al lago Maihue, Maqueo (lugar de maqui, en mapudungun) Sabores Étnicos es una microempresa familiar de origen mapuche dedicada a la elaboración y comercialización de alimentos procesados en base a frutos de recolección silvestre en los bosques nativos de Maihue. Sus productos elaborados en base al maqui (café, vinagre, mermelada, néctar, dulce, helados y licor), son ofrecidos en la tiendita de la cafetería y son la materia prima de sus exquisitas preparaciones que cocinan y ofrecen a sus clientes, quienes también pueden hacer un picnic en los alrededores y el camping del lugar.



Parque Ilihue

Camino Riñinahue, km 5,3; Lago Ranco
www.parqueilihue.cl

Restaurante ecosustentable ubicado en un complejo turístico con un entorno campestre. Ofrece servicio de desayuno, cena y almuerzo rural, donde destacan algunas especialidades de la casa que son elaboradas con productos locales como codornices y conejos escabechados, jabalí al horno, carnes a la parrilla y asados al palo, junto a ensaladas de la huerta y pastelería alemana. Tiene servicios de tenedor libre los sábados y domingos. En el lugar se puede disfrutar de actividades de agroturismo, canopy y trekking.



El Mesón del Caulle

Parque Futangue; Lago Ranco
www.parquefutangue.com

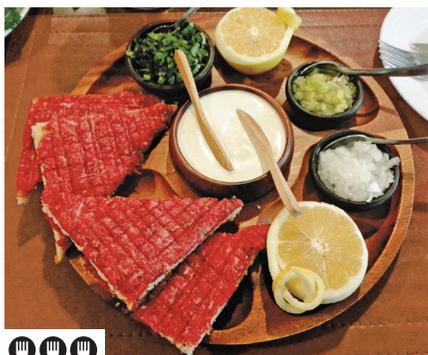
Restaurant ubicado en el acceso al Parque Futangue, entremezclado con un paisaje semi cordillerano y con el Córdón del Caulle a las espaldas. Abierto en 2017, su propuesta fue diseñada por la reconocida chef valdiviana Karime Harcha. En su carta destacan exclusivos platos como tártaro de ciervo, ñoquis caseros en crema de jaibas, trucha al horno con papas nativas confitadas, todo acompañado de pan de masa madre. Los tragos de autor y los postres también son recomendables. Las instalaciones incluyen un pequeño hotel boutique, spa, piscina y excursiones por el parque.



Don Bauche

Avda. Costanera Viña del Mar 481; Lago Ranco
 Facebook: Restorant Don Bauche

Asentado frente a la costanera de la ciudad de Lago Ranco, Don Bauche es un restaurante de estilo rústico con acogedora terraza con vista al lago. Sus platos son abundantes y sabrosos en especial los sándwiches, pichangas y ensaladas. Recomendable es el salmón a la mantequilla. Muy buen servicio y buenos tragos.



Stop

Comercio 410; La Unión

Tradicional restaurante y cafetería del centro de La Unión. Muy buen servicio con una amplia variedad de platos, almuerzos, sándwiches y postres posee menú a buen precio. Posee una decoración tradicional y una atención personalizada.



La Loma

Camino Rapaco km 1,5; La Unión

Facebook: @lalomalaunion

Pequeño restaurante tipo parrilla ubicado en una parcela a las afueras de La Unión. Su carta es acotada, pero los platos son abundantes. La especialidad son preparaciones típicas como la plateada, el asado de tira y el salmón a la mantequilla con salsa de camarones, que se sirven acompañados de sopaipillas y pebre. Las empanadas fritas y de horno son muy bien valoradas por los clientes, al igual que los tragos y las carnes a la parrilla que se preparan con carnes premium de la zona. Se sugiere ir con tiempo.



Laurel

T-75, Km 35; Puerto Nuevo

Facebook: Laurel-Restaurant

Restaurante familiar ubicado en una antigua casona en la localidad rural de Puerto Nuevo. Posee una acogedora decoración franco-italiana que define su concepto gastronómico, donde las pizzas, las pastas y las carnes exóticas (patos, liebres y conejos) son maridadas con una exclusiva carta de vinos de autor. Los postres en base a trufas de la zona y el crème brûlée son altamente recomendables.



La Casa del Abuelo

Pedro Lagos 602; Río Bueno

Facebook: @LaCasaDelAbueloRioBueno

A tan solo metros de la Plaza de Armas de Río Bueno, el restaurante con un estilo entre rústico y moderno, su propuesta gastronómica evoca a las distintas colonias presentes en la zona. Contando con una barra de cervezas locales, regionales e importadas, además de cócteles elaborados con productos locales complementan deliciosos crudos, papas bravas, ceviches y embutidos artesanales. Destacan los fiqois con camarones, el ceviche, el crudo, las tablas, sus cócteles y cervezas artesanales.



Región de Los Lagos



Cantarias

Ruta Internacional 215, km 63,5; Puyehue
www.cantarias.com

Cantarias es un pequeño lodge & spa ubicado a orillas del lago Puyehue, que dispone de un acogedor restaurante, de carta reducida, pero de cuidada elaboración. Aquí la cocina tiene un marcado sello local que se mezcla con texturas y sabores internacionales. Prueba de esto son el pastel de centolla, la soupe de cebolla, el magret de pato con puré de manzana, los tagliatele con ragú de cordero y los sorrentinos rellenos con salmón y salsa de sésamo. Ponga también atención a los postres en especial el cheesecake que se sirve con base crocante de almendras y frutos rojos. El hotel solo tiene seis habitaciones y es el lugar perfecto para amantes de las actividades al aire libre, la pesca y la relajación.



Entrelagos

Pedro de Valdivia 388; Entre Lagos
Facebook: CafeYHostalEntreLagos

De decoración sencilla y de arquitectura de madera típica sureña, Café Entre Lagos ofrece almuerzos y onces sureñas, además de algunas preparaciones chilotas como el milcao y el curanto. También ofrece empanadas fritas, ensaladas frescas, pescados y mariscos con un toque casero.



Los Troncos

Ruta Internacional 215, km 76; Puyehue
www.puyehue.cl

Del huerto a tu mesa es el eslogan de Los Troncos, restaurante buffet de Puyehue Wellness & Spa Resort que permite el ingreso a visitantes que no están alojados en el hotel. En un ambiente andino y boscoso, el lugar tiene impresionantes vistas desde las mesas hacia el lago Puyehue y preparaciones que se pueden degustar desde distintas islas de autoservicio: una para sopas y caldos; otras para platos de fondo, donde destacan los guisos, arroces y carnes al horno y a la plancha (vacuno, pescado, pollo y cordero); y otra de postres, con gran variedad de pasteles, dulces y frutas. Sus tarifas *all inclusive* incluyen bebidas, jugos y cervezas.



Mesón Carpintero

Germán Wulf 695; Puerto Octay
Facebook: Café Mesón Carpintero

Inserto en un pequeño hotel ubicado en el centro de Puerto Octay, esta cafetería destaca por su fina repostería de estilo alemán, además de sándwiches y una interesante variedad de cervezas artesanales. Su cómoda ubicación permite que los visitantes puedan visitar de forma fácil este acogedor café.



El Espantapajaros

Quilanto, km 3; Puerto Octay
www.espantapajaros.cl

El Espantapajaros es un clásico restaurante campestre con una vista privilegiada al volcán Osorno y al lago Llanquihue que trabaja una cocina fusión chilota-alemana. Cuenta con un amplio comedor y áreas verdes con espacios de recreación para niños, mirador y animales. Se ofrece un servicio informal de buffet y tenero libre con una amplia variedad de carnes, ensaladas, acompañamientos y postres. También destaca su pastelería, los sándwiches y las onces. Ideal para grupos o familia. Se recomienda ir con previa reserva.



Delirio de Quilanto

Ruta U-551, km 13,5; Puerto Octay
Facebook: @deliriodequilanto

Pequeño y acogedor salón de té y restaurante ubicado en un lindo entorno al costado de la ruta que une Puerto Octay con Frutillar en el sector de Quilanto. Destacan el kuchen de murta y de cereza, el sándwich de cordero preparado con pan artesanal, la once sureña, las tablas de quesos y las infusiones de té. En coctelería la innovación es el pisco sour con un destilado local llamado Trakal.



Hortensia

Ruta Puerto Octay - Frutillar, km 3; Puerto Octay
Facebook: Hortensia Restaurant

Emplazado en medio de lomas verdes características del sur de Chile, Hortensia Restaurant permite disfrutar de su refinada gastronomía, 100 % casera, además de conectarse con la naturaleza y el entorno. Destacan las carnes que se sirven con salsas, los pescados y mariscos, además de los sándwiches (el de lengua y las hamburguesas son los preferidos) y la pastelería de tradición alemana. Un plato recomendable es “El alemán”, que se sirve con chucrut en repollo morado y lomo Kassler. Tiene estacionamiento y se recomienda reservar con anticipación.



Café Herz

Balmaceda 45, Frutillar
Facebook: Café Herz

La repostería alemana tiene notables exponentes en Frutillar, pero pocos lugares conservan las recetas y el sabor que traspasaron a través del tiempo las abuelas a sus hijas y nietas. Uno de los lugares que ha logrado mantener estas antiguas recetas es el Café Herz, que ofrece kuchen, strudel, tortas, galletas y panecillos que preparan en el mismo local y se sirven en contundentes y exquisitas onces sureñas junto a mermeladas caseras, miel de ulmo, cecinas, quesos y huevos de campo.



Frau Holle

Antonio Varas 54, Frutillar
www.frauholle-frutillar.cl

Ubicado a pasos del Teatro del Lago en Frutillar Bajo, Frau Holle es un tradicional restaurante de estilo sureño/alemán especializado en carnes a la parrilla. La carta —limitada— ofrece algunos platos típicos como costillar de cerdo ahumado, truchas, raviolos rellenos con salmón, postres y helados artesanales. Ambiente acogedor con linda vista al lago y servicio de alojamiento.



Trattoria Guarneri

Av. Phillippi 1000 (Teatro del Lago), Frutillar
Facebook: @trattoriaguarneribyalesandro

Restaurante italiano tipo trattoria de tradición familiar especializado en pizzas y pastas frescas caseras, ubicado en el Teatro del Lago de Frutillar. Destacan las pastas, pero sobre todo las pizzas a la piedra al estilo italiana, donde resaltan la spagnola, de campo alla bolgnese, la carbonara y la capretta, con queso de cabra. De postre, se recomienda el tiramisú. Excelente vista al lago. No funciona en invierno.



Se Cocina

Camino Totoral km2, Ruta V-155; Frutillar
www.secocina.cl

La cocina chilena tradicional y una carta que cambia a diario según la estacionalidad de los productos frescos caracterizan a Se Cocina, innovador restaurante ubicado en las afueras de Frutillar y cuyo objetivo es redescubrir y catalogar sabores olvidados de la cocina chilena. Su menú considera 3 o 4 opciones de entrada, fondos y postres. Entre sus recetas destacan los patés de aves (tórtolas, zorzales, perdices y ganso, entre otras), el pesto de albaca, el coulis de higo, el tártaro de ciervo, el confit de ganso criollo. Solo atiende con reservas.



Heisenburger

Balmaceda 56, Llanquihue
Facebook: Heisenburger-Chile

Una de las hamburgueserías más visitadas de la cuenca del lago Llanquihue es Heisenburger, que se caracteriza por ofrecer sándwiches de estilo gourmet, jugosos y contundentes. Uno de los más solicitados es “Cometocino”, una doble hamburguesa con aros de cebolla, salsa BBQ, pepinillo y queso cheddar. La Martín Pescador, en tanto, rememora a los productos del mar típicos del sur de Chile, con ingredientes como camarones apanados, pimentón asado y rúcula. Imposible salir con hambre.



Café Pucará

Av. Vicente Pérez Rosales 421, Llanquihue

Facebook: Cafetería Pucará

Pucará es el lugar que visitar en la localidad de Llanquihue si se es un amante de los dulces y la tradición alemana presente en la zona. De fachada e interior impecable, uno de los productos más solicitados es el kuchen de nuez, el cual se puede solicitar con despacho a domicilio. La oferta es tan amplia como dulce: muffin de arándano, trufas, alfajores y calugas artesanales Crambussa. Si de pedidos salados se trata, una de las mejores opciones es el sándwich de jamón serrano con tomate y queso crema.



Ibis

Av. Vicente Pérez Rosales 1117; Puerto Varas

www.ibisrest.cl

La especialidad de este reconocido restaurante son las preparaciones de pescados y mariscos que le rinden honor al recetario marino chileno. Con una prodigiosa vista y más 20 años de funcionamiento el Ibis entremezcla sabores mediterráneos y locales, logrando una carta sabrosa que incluye hits como los chupes de mariscos (de locos y de picorocos) y el panqueque Ibis relleno con un surtido de mariscos cubierto con espinacas. Su completa carta también ofrece aperitivos, carnes, ensaladas y cócteles.



La Olla

Ruta 225 s/n, Los Castaños; Puerto Varas

www.laolla.cl

Un clásico de Puerto Varas. De ambiente familiar y alta demanda, La Olla ha ido forjando su fama en base a una carta especializada en pescados y mariscos, preparados de manera sencilla, con sazón y en abundancia. En la carta destacan los chupes (de camarones, jaiba, loco y centolla); las pailas y caldillos, las picadas frías y calientes y los pescados (salmón, congrio, trucha, merluza y reineta) que se preparan a la plancha, al vapor, a la mantequilla o frita. Quienes no quieran pescados o mariscos no hay problemas, también hay opciones de carnes, ensaladas y postres.



Mesa Tropera

Santa Rosa 121, Puerto Varas

www.laindependiente.cl

Ubicado en el antiguo Club de Yates, el Restaurante La Mesa Tropera es un alegre bar/restaurant, de servicio informal. Cuenta con dos largas barras y un gran comedor con vista privilegiada al lago Llanquihue. De su amplia carta, destacan las pizzas, los tártaros —se puede pedir dos mitades diferentes—, las hamburguesas acompañadas de papas fritas artesanales y las cervezas de elaboración propia. Dele una oportunidad a los postres, en especial a los brownies y el strudel de manzana con helado de la zona. Tiene servicio de delivery o retiro en el local.



La Marca

Camino a Ensenada km 1,5; Puerto Varas
www.lamarca.cl

Del campo a la parrilla, así se define este restaurante de Puerto Varas que nació con el propósito de rescatar los secretos de la cocina del campo y se manejan con oficio con la carne y el fuego, sin desmerecer los guisos criollos como la cazuela de gallina, el ajíaco, el pastel de choclo, la plateada a la cacerola, los riñones al jerez, entre muchos otros platos de su variada carta, que también le da espacios a los pescados, ensaladas y postres caseros. El lugar es amplio (tiene dos salones), muy bien decorado y atención profesional.



Bravo Cabrera

Vicente Pérez Rosales 1071; Puerto Varas
www.bravocabrera.cl

Un restaurante cantina. Así definen sus dueños a este restobar ubicado a orillas del lago Llanquihue y cuyo nombre rememora un ícono cuatrero sureño. El local se caracteriza por su típica fachada de madera y por su carta rústica, ideal para ir en parejas o con amigos gracias a su entretenido bar. Su plato estrella es la punta de ganso, que se sirve a la espada con acompañamiento a elección y salsas para sazonar la aromática carne que se cocina a fuego intenso. Su barra, además, cuenta con 50 variedades de cerveza y una carta de vinos con más de 60 etiquetas. Todo acompañado con música en vivo.



Café Ortloff

San José 338; Puerto Varas
Facebook: Pastelería y café Ortloff

La Pastelería y Café Ortloff es un espacio acogedor ubicado en pleno centro de Puerto Varas. Ofrece una variada carta de pastelería casera de alta calidad acompañado del exclusivo café Llanquihue, una selección de cafés importados tostados en Puerto Varas. Para la once se sirven deliciosos sándwiches con pan artesanal. Uno de sus platos dulces más apetecidos es el cheese cake de guinda ácida con base de chocolate y top de frambuesa y arándano.



Cambalache

Vicente Pérez Rosales 1545; Puerto Varas
www.cambalachepuertovaras.cl

En una vieja casona con una arquitectura de madera típica sureña, este restaurante no hace ostentaciones decorativas en sus platos —no las necesita—, su propuesta es directa al sabor, con equilibrio y sin renunciar a la calidad y a la creatividad. Cambalache se define como un restaurante patagónico, pero sin decirlo, los sabores típicos argentinos se manifiestan en platos como el matambrito de cerdo, el bife chorizo, la milanesa de ternera y la clásica provoleta. También hay opciones vegetarianas y buenos postres. Cuenta con Sello Azul de Sustentabilidad, excelente vista al lago Llanquihue y ambiente agradable.



El Humedal

Turismo 145, Puerto Varas
www.humedal.cl

El Humedal Casa-Cocina es un restaurante que se ubica en una casa de estilo alemana emplazado en el histórico barrio Estación de Puerto Varas, con una vista privilegiada a la bahía. La carta es acotada, se renueva semestralmente y varía según los productos de cada temporada. Entre los platos destacan el tártaro de salmón, el congrio gótico thai, el lomo nogado y el papparelle de azafrán. El local es amplio y está lleno de detalles entretenidos que invitan a compartir su excelente coctelería. Buen servicio.



Club Alemán Puerto Varas

San José 415; Puerto Varas
 Facebook: @clubalemanpuertovaras

Sencillo y tradicional, el Club Alemán es toda una institución en Puerto Varas que se ha hecho su nombre por conservar recetas chilenas y alemanas que se ofrecen en abundantes porciones. Ubicado en un segundo piso de un céntrico edificio, que data de 1885, el local ofrece almuerzos ejecutivos (de lunes a viernes), sándwiches, tablas y platos principales. Destacan el lomo kassler, el pernil de cerdo con puré y chucrut, las guatitas, el bratswurst —salchichas y embutidos de origen alemán— y los riñones al jerez.



Quintal

Imperial 650; Puerto Varas
 Facebook: quintalpuertovaras

La vista al lago Llanquihue desde su terraza es uno de los puntos altos de este restobar especializado en tablas y pizzas a la piedra, sin desmerecer los sándwiches y platos para picar como el carpaccio de salmón. En tablas destaca la Tar Tar de res, crudos servidos en panecillos tostados con salsas caseras. En pizzas artesanales, la Bagonal es la favorita. Para quienes prefieren comer sano y liviano hay buenas opciones de ensaladas que se pueden acompañar con jugos naturales. Buena coctelería, postres y cervezas artesanales. Ambiente relajado.



El Castillo

San Francisco 653, Puerto Varas
 Facebook: El-Castillo-Puerto-Varas

Ubicado frente a mall de Puerto Varas, en pleno centro de la ciudad, Restaurante El Castillo tiene una gran variedad de platos criollos, como la paila marina, la cazuela de ave y de vacuno, el chupe de jaiba y algunos pescados como congrio y salmón. Las porciones siempre son abundantes y la comida es casera. Otras opciones presentes en la carta son las empanadas de carne y queso y los anticuchos con carne de res o de cerdo. Los tomates rellenos de carne a la olla con papas duquesa y el pollo arvejado generalmente forman parte del menú diario.



Oxalis Cocina

Vicente Pérez Rosales 1679; Puerto Varas
www.oxalispuertovaras.cl

Premiado en 2019 por el Círculo de Cronistas Gastronómicos como la mejor cocina de la zona sur, Oxalis es una propuesta gastronómica vanguardista y sustentable, al garantizar que todos sus productos utilizados cuentan con certificados de origen y calidad. Con una excelente vista al lago Llanquihue, el local es sencillo y pequeño, pero la carta es sofisticada y llena de detalles y sabores orientales. Destacan el pulpo nikkei, los calamares a la romana, el asado de tira sobre pastelera y el lomo saltado, una adaptación del popular plato peruano. Hay opciones veganas. Deje espacio para los postres y los cocktails.



Santo Fuego

Mirador 23, Puerto Varas
 Facebook: @santofuegopv

Santo Fuego hace honor a su nombre ya que domina como pocos el arte del fuego, con una parrilla siempre encendida lo que permite que en menos de 15 minutos el comensal ya tenga la porción de carne o de pescado en su mesa. Destacan los cortes clásicos de lomo, filete, entraña y asado de tira, además del costillar con salsa BBQ con chimichurri, pero el que saca aplausos es el pulpo a la parrilla. Todos los platos se sirven en sartenes de hierro o loza y se acompañan de vegetales a la parrilla grillado. Buenos postres y ensaladas. La ambientación chilota termina por darle a este restaurante un sello especial.



Casa Valdés

Santa Rosa 040, Puerto Varas
www.restaurantcasavaldes.cl

El sabor del mar en su expresión más intensa es la promesa de este restaurante y marisquería ubicado en el sector norte de la costanera de Puerto Varas, con una vista privilegiada. Su carta destaca preparaciones tradicionales chilenas con influencia vasca como los camarones a la Donostiarra, un buen comienzo para abrir el apetito y pasar al popular caldillo de congrio. Otros de los platos estrellas son las ostras y el pimiento relleno de jaiba, acompañado de arroz y salsa vizcaína. También sacan aplausos el risotto de mariscos y los postres. En el amuerzo o cena el lugar invita a pasear por la Costanera.



Casona del Zorro

Camino a Ensenada, km 42; Ensenada
 Facebook: @casonadelzorro

Restaurante ubicado en una parcela campestre con especialidad en tenedor libre y buffet. Sin ostentaciones decorativas, la cocina de la Casona ofrece una variedad de carnes asadas (de vacunos, cerdo y cordero), aperitivos, ensaladas y postres caseros en un ambiente relajado. Especial para ir en familia o en grupos sin apuros.



Costumbrista

Del Salvador 547, Puerto Varas
Facebook: @costumbrista

Ubicado en una casa de estilo chilote en la céntrica calle Del Salvador, El Costumbrista se especializa en comida chilena, casera y al estilo sureño, sin desmerecer la calidad y el buen servicio. Como tiene pocas mesas se recomienda tomar reserva. Ofrecen menús diarios y en los platos extras destacan las pastas con espinaca y ricota con salsa de queso y la chuleta kassler. En pescado y mariscos, la merluza y el salmón con papas salteadas son los preferidos por los clientes. Los postres, en especial las tortas, valen la pena al igual que el pisco sour.



El Pan de la Pao

Parcela 43, Puerto Rosales. Camino a Ensenada
www.elpandelapao.cl

El Pan de la Pao es una trattoría que se ubica en el sector de La Poza camino a Ensenada, el cual tiene una atención personalizada y un estilo de gastronomía casera. Su menú ofrece platos con tradición culinaria italiana (específicamente de la región de Bérgamo), donde destacan las distintas variedades de lasañas, como la de salmón ahumado con alcachofas y las de tres quesos con champiñón. Su oferta es amplia, pues también incluye ñoquis y raviolos (reellenos de salmón o jaiba), además de tortas, dulces y cocktails. El restaurant cuenta con un amplio patio con juegos de madera para niños y un huerto orgánico.



Selknam Patagonia

Ruta 225 (Camino a Ensenada), km 6,9
Facebook: Selknam Patagonia Restaurant Oficial

Ubicado a 10 minutos de Puerto Varas por la ruta a Ensenada (pasado el puente Minte), Selknam Patagonia es un restaurante cuyo foco está puesto en la cocina patagónica, el uso de productos locales y la atención personalizada. Uno de sus platos principales es el cordero asado (acompañado de papas o arvejas), que se prepara en el momento. Destacan también la hamburguesa de cordero, el pavo asado con guarnición de salsa de cranberry y platos vegetarianos. Recomendable para familias y grupos.



Awa Restaurante

Ruta 225 (Camino a Ensenada), km 27
www.hotelawa.cl

Restaurante ubicado al interior del hotel AWA que se encuentra camino a Ensenada. Ofrece una cocina contemporánea con platos internacionales, mezclada con técnicas e insumos locales que son producidos en su propio huerto o adquiridos a proveedores locales. El desayuno buffet ofrece granola hecha en casa, repostería y pan horneado, mermeladas, quesos frescos y cecinas regionales. Su carta —reducida— ofrece sopas, ensaladas, sándwiches vegetarianos y postres. Destacan algunos platos como el budín trakal, el mosaico de pulpo, la merluza austral, el ceviche de salmón (con murta y piñones) y el garrón de cordero. Bonita vista.



Coigüe Quemado

Llaguepe s/n, km 96; Carretera Austral
www.marycordillera.cl

Ubicado en el sector de Llaguepe del Estuario de Reloncaví (50 km al sur de Cochamó), Coigüe Quemado es un lodge con cabañas rústicas atendido por sus propios dueños que además ofrece servicio gastronómico en un agradable comedor. La oferta es simple: preparaciones clásicas suareñas en porciones abundantes y enjundiosas. Las empanadas en horno de barro y los asados al palo son la especialidad de la casa. Las verduras son de producción propia, al igual que algunas frutas y hierbas. Es destacable su preocupación por el medio ambiente reciclando y reutilizando los desechos. Ideal para el descanso en un lugar tranquilo y rodeado de naturaleza.



Termas del Sol

Los Cipreses 19, Río Puelo
www.termasdelsol.com

Ubicada a 45 minutos de Caleta Puelche en el Estuario del Reloncaví, Termas del Sol es un recinto thermal que cuenta con 10 piscinas termales al aire libre y 300 metros de pasarelas en un entorno único y con vista excepcional. En ese escenario se ubica una pequeña y acogedora cafetería que tiene todo lo necesario para hacer más grata la experiencia, gracias a su oferta especializada en comida ligera como pizzas, sándwiches, empanadas, sopas, postres y cervezas artesanales de la zona. Un paraíso para los amantes de la naturaleza.



La Ollita

Avenida Cochamó 91; Cochamó
Facebook: @ollita1234

La Ollita es una picada rústica localizada en el pueblito de Cochamó, cuyos platos se orientan a los pescados y mariscos frescos extraídos del Estuario de Reloncaví. Sus preparaciones más sabrosas se hacen en base a erizos, locos, jaibas y pescados como trucha, salmón, sierra y robalo. También es muy solicitada la cococha, que es la parte inferior de la barbilla de la merluza (de aspecto más gelatinosa), producto que es muy popular y altamente demandado en la cocina vasca y cantábrica. En la Ollita también pueden degustar carnes, caldillos y shop artesanal.



Puelo Libre

Llanada Grande, Río Puelo
www.puelolibre.cl

Puelo libre es un acogedor lodge emplazado a orillas del río Puelo en las cercanías de la localidad de Llanada Grande con una de las mejores vistas del valle. En verano funciona una pequeña pizzería que sirve de punto de encuentro entre locales y turistas ya que es uno de los pocos restaurantes de la zona. Además de pizzas ofrece un menú del día y ensaladas, cuyos ingredientes van variando ya que se abastecen principalmente de productores locales. Próximamente producirán su propia cerveza con lúpulos plantados en su campo.



Selección y evaluación

Con el aporte de destacados profesores y cocineros de las carreras de Hotelería, Turismo y Gastronomía de las sedes de Temuco, Osorno, Valdivia y Puerto Montt del INACAP, se seleccionaron 100 restaurantes ubicados en algunos de los seis circuitos del macrodestino. El único criterio de selección utilizado fue que en su cocina y propuesta gastronómica se considere el uso de productos locales, endémicos y/o ancestrales. Tampoco hubo discriminación por tamaños, estilos, públicos y ubicación. Algunos restaurantes son parte de un centro turístico, de un hotel o un resort de montaña, otros están ubicados al costado de una ruta o a orillas de un lago. La lista es heterogénea y para todos los gustos y bolsillos. Todos los establecimientos son recomendables y en la mayoría de ellos se hicieron visitas y se evaluaron de sus servicios in situ.

Criterios de evaluación:

Propuesta gastronómica: Carta y utilización de los productos. Calidad en las preparaciones, emplatado, sabor y creatividad. Comentario de los clientes. Relación precio-calidad.

Aseo, higiene y manipulación de alimentos: Estructura del local e instalaciones. Higiene personal, comedores, accesos y baños. Mantenimiento de las instalaciones y equipos de cocina. Temperatura y ventilación. Evaluación de clientes.

Estilo y experiencia: Arquitectura y construcción acorde al tipo de oferta gastronómica ofrecida. Atención al cliente. Ambientación, iluminación y acústica. Personalidad.

Publicidad y Comunicación con el cliente: Indicaciones para llegar al establecimiento. Marketing digital y referencias en Internet (Sitio Web, RRSS, Google Maps, TripAdvisor, Posicionamiento en buscadores). Sistema de reservas.

 WOW!

 Sobresaliente

 Bueno

 Recomendable



Mapa de Circuitos

Ruta Gastronómica

Lagos & Volcanes

PRINCIPALES HITOS EN LOS 2.000 KM DE RUTA:



3 Regiones: La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos.

21 Comunas: Victoria, Curacautín, Lonquimay, Melipeuco, Cunco, Vilcún, Curarrehue, Pucón, Villarrica, Panguipulli, Los Lagos, Futrono, Paillaco, Lago Ranco, Río Bueno, Puyehue, Puerto Octay, Frutillar, Puerto Varas, Llanquihue y Cochamó.

17 Volcanes: Lonquimay, Tolhuaca, Llaima, Sierra Nevada, Nevados de Sollipulli, Villarrica, Quetrupillán, Lanín, Mocho Choshuenco, Carrán-Los Venados, Puyehue-Cordón Caulle, Casablanca, Puntagudo, Osorno, Calbuco, Tronador y Yates.

22 Lagos: Conguillío, Icalma, Tinquilco, Collico, Caburgua-Huelemolle, Huilipilum, Villarrica, Calafquén, Pulinque, Pellaifa, Pirehuico, Neltume, Panguipulli, Riñihue, Ranco, Maihue, Puyehue, Rupanco, Llanquihue, Todos Los Santos, Chapo y Tagua Tagua.

7 Parques Nacionales: Tolhuaca, Conguillío, Huerquehue, Villarrica, Puyehue, Vicente Perez Rosales y Alerce Andino.

6 Reservas Nacionales: Malleco, Las Nalcas, Malalcahuello, Alto Biobío, China Muerta y Mocho Choshuenco.

1 Geoparque: Kutralkura.

2 Monumentos Naturales: Araucaria Araucana y Alerce.

6 Parques Privados: Nasampulli, El Cañi, Huilo Huilo, Futangue, Huishue y Tagua Tagua.

45 Termas: Malleco, Pemehue, Qui-mey-co, Huife, Menetue, Peumayén, San Luis, San Sebastián, Malalcahuello, Manzanar, Monteviso, Río Trancura, Pucón Indómito, Los Pozones, Curarrehue, Palguín, Río Blanco, De la Vaca, Cañón del Blanco, Ancamil, Geométricas, Vergara, El Rincón, Culán, Coñaripe, Pellaifa, Río Liquiñe, Armada Liquiñe, Llifén, Chihuio, Manquecura, Punulaf, Hipólito Muñoz, Río Hueico, Trafipán, Cofre, Rayenco, Angostura, Cerrillos, Aguas Calientes, Lago Rupanco, Ralún, El Callao, Del Sol y Sotomo.

3 Aeropuertos: Araucanía, Temuco; Cañal Bajo, Osorno; El Tepual, Puerto Montt.

7 Centros de esquí y montaña: Volcán Osorno, Volcán Villarrica, Antillanca, Huilo-Huilo, Corralco, Araucarias, Arenales y Lonquimay.

7 Pasos Fronterizos: Pino Hachado, Icalma, Mamuil Malal; Hua Hum, Carirñe; Cardenal Samoré, Peulla.



ARGENTINA

REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

Referencias

	Araucanía Andina		Lago Ranco
	Araucanía Lacustre		Norpatagonia
	Siete Lagos		Lago Llanquihue
	Carretera		Ruta
	Límite Regional		Ciudad
	Volcanes		Capital Regional



ARGENTINA



ARGENTINA



Chile históricamente ha basado su economía en la minería, con un gran aporte al PIB nacional. Sin embargo, somos un país con un gran potencial de ampliar la matriz productiva en otros sectores que presentan ventajas comparativas. Una de estas industrias que forma parte de la economía verde, y que no es finito como la minería extractiva, es el turismo, sector económico que además de ser aporte relevante a la economía, tiene un mínimo impacto ambiental y contribuye al objetivo de llegar a ser un país neutro en emisiones de CO2 al 2050. Con este horizonte, el Gobierno ha creado una serie de programas estratégicos en los sectores económicos que puede ser exitoso. En el caso del turismo, CORFO junto a SERNATUR, desarrollan el programa nacional TRANSFORMA TURISMO, donde se inserta el Programa Estratégico Mesorregional (PEM) “Ruta Escénica Lagos y Volcanes (RELV), la que busca convertirse en la primera ruta escénica de Chile y posicionarse en el mercado nacional e internacional como una experiencia singular y sustentable, que permita el encuentro con las culturas mapuche y criolla en armonía con la naturaleza de las regiones de La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos.

Las acciones de la RELV se concentran en los siguientes ejes estratégicos: 1. Infraestructura; 2. Diversificación; 3. Capital humano; 4. Sustentabilidad; y 5. Promoción. Hoy el sector turístico nacional cuenta con la resolución oficial de la primera ruta escénica de Chile, un hito que conlleva el compromiso del Ministerio de Obras Públicas de construir y avanzar en asfaltado de rutas, tomando en consideración la variable turística y elevando su estándar. Esta denominación, además de abordar el ámbito de infraestructura, es una herramienta que resguarda el territorio como argumento de sustentabilidad, junto con otras denominaciones en las que la RELV ha sido un actor importante, como por ejemplo la declaración oficial a Kutrakura como el primer geoparque mundial de Chile.

La RELV, además, ha impulsado alrededor de 201 proyectos cofinanciados entre los privados y organismos de fomento estatales para abordar aspectos de producción, reactivación, escalamiento y diversificación. Además ha impulsado la capacitación de más de 600 trabajadores y emprendedores en materias de digitalización, idioma, diseño de experiencias y fortalecimiento de competencias en el segmento del turismo de intereses especiales.

Comprendemos que la riqueza cultural, la creatividad y la abundancia de materias primas para una gastronomía de reconocimiento mundial que posee esta macrozona, nos pone el desafío de alinear estas capacidades, de manera de poner en valor nuestra cultura gastronómica, complementando la riqueza natural y turística de la RELV.

Rodrigo Moreno
Gerente Programa Estratégico Mesorregional
Ruta Escénica Lagos y Volcanes



Camino rural y vista Volcán Mocha Choshuenco, Circuito Siete Lagos

Ruta Gastronómica
Lagos & Volcanes

