



RUTA ESCÉNICA Y
GASTRONÓMICA
**LAGOS &
VOLCANES**



Chile 


RUTA
LAGOS
&
VOLCANES



Platos típicos chilenos. Foto Revista Enfoque



RUTA ESCÉNICA Y
GASTRONÓMICA
**LAGOS &
VOLCANES**



Chile 



RUTA
**LAGOS &
VOLCANES**

An aerial photograph of a two-lane asphalt road that curves through a lush green landscape. The road is bordered by dense trees on one side and open green fields on the other. In the distance, a large body of water, likely a lake, is visible under a cloudy sky. A small red car is driving on the road. The overall scene is peaceful and scenic.

EDITORIAL

Estimados amigos amantes de la cultura, la creatividad, la naturaleza y el buen comer, me toca escribir esta introducción en una época llena de esperanza, recuperación económica, donde el sector gastronómico tiene mucho que aportar, exponiendo la riqueza cultural y resiliencia de las comunidades de nuestro territorio de lagos y volcanes en la puerta de la Patagonia.

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 en su tipo y aspira a ser uno de los cuatro destinos turísticos de nivel mundial de nuestro país. En la zona se genera una articulación sinigual, 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, huilliche y lafquenche), 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 727 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, un geoparque (UNESCO), sitios arqueológicos, flora, fauna, siete pasos fronterizos, reservas, comunidades de pueblos originarios y asentamientos colonos centenarios con una oferta turística y gastronómica sin parangón.

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

Los esperamos.

Eugenio Benavente

Presidente

Ruta Escénica Lagos y Volcanes



INDICE

CIRCUITOS RUTA GASTRONÓMICA 08

Araucanía Andina	10
Araucanía Lacustre	16
Siete Lagos	22
Lago Ranco	28
Norpatagonia	34
Lago Llanquihue	40

PRODUCTOS LOCALES, ORIGINARIOS Y ENDÉMICOS 46

Destacados por circuitos	48
Frutos y vegetales	54
Hongos comestibles	62
Productos marinos	66
Animales de crianza	68
Animales de caza	70
Productos macerados y condimentos	72

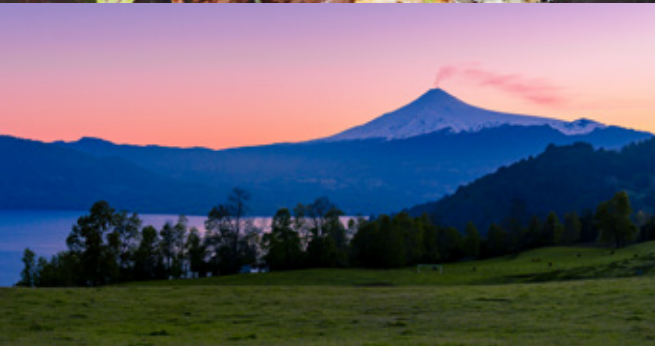
120 EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS 74

Araucanía Andina	76
Araucanía Lacustre	82
Siete Lagos	89
Lago Ranco	92
Norpatagonia (Puyehue)	96
Lago Llanquihue - Cochamó	97
Experiencias	105



RUTAS

6 CIRCUITOS 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 comienza a 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.



ARAUCANIA ANDINA



Los frondosos bosques de araucarias no solo asombran por su belleza sino también por ser un importante sustento alimenticio para los habitantes de estas hermosas tierras de la Araucanía Andina. Su fruto semilla, conocido como piñón o nguilliu, es utilizado por cocineros y cocineras mapuches y no mapuches quienes preparan una gran variedad de alimentos y brebajes, que se pueden degustar en lujosos restaurantes o en sencillas cocinerías y ferias costumbristas.



Volcan Llaima desde Nevados de Sollipulli

ARAUCANIA ANDINA

La puerta de entrada de la Araucanía Andina es la localidad de Inspector Fernández ubicada en la comuna de Victoria, a una distancia de poco más de 600 kilómetros al sur de Santiago. Fundada como fuerte en la ocupación de la Araucanía por el Ejército chileno, la ciudad de Victoria es paso obligado antes de seguir camino hacia Curacautín, el Parque Nacional Tolhuaca, la Reserva Nacional Malalcahuello-Nalcas, el poblado de Malalcahuello, Corralco y luego hacia Alto Bío-Bío y Lonquimay.

Los amantes de los baños termales, el turismo aventura, los deportes de montañas y la vida outdoor pueden vivir experiencias únicas en estos parajes rodeados de bosques de araucarias y vistas impresionantes a los volcanes Tolhuaca, Lonquimay y Llaima, estos dos últimos históricamente entre los más activos de Sudamérica.

CURACAUTÍN - LONQUIMAY

En este circuito la gastronomía ofrece una marcada influencia pehuenche y campesina: hongos, digüeños y piñones se fusionan con carnes de cordero, de chivo, conejos y liebres, adobados con merkén y pimienta de canelo, los que son ofrecidos en restaurantes de alta gama ubicados principalmente en la localidad de Malalcahuello, y en pequeños y sencillos emprendimientos y negocios gastronómicos. El pan amasado, las tortillas de rescoldo, las sopaipillas, el multrung (catutos) y una gran variedad de panes y masas dulces elaboradas a base de trigo cocido y piñones son ofrecidas incluso en casas particulares o como comida al paso en puestos a orillas del camino.

En Lonquimay, la especialidad es el chivo, cuya forma de cocinar más destacada y popular es asado al palo, preparado por eximios asadores en la Fiesta de Asado del Chivo que se celebra todos los años a mediados de febrero en el



Restaurant Yukatán, Victoria



Corralco, Volcán Lonquimay. F. Corralco Hotel y Spa

Parque Avutardas de Lonquimay, considerada como la fiesta costumbrista más grande del sur de Chile.

ICALMA - MELIPEUCO

En el poblado de Icalma, donde nace el emblemático río Bío Bío, es posible comprar piñones cocidos de la mano de los mismos pehuenches, además de una diversidad de preparaciones como empanadas, sopaipillas, ceviches, ensaladas, kuchenos, queques y pies.

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 y majestuosidad. El destino obligado de este tramo es el Parque Nacional Con-



Mirador Sierra Nevada PN Conguillío. F. Sernatur



En este circuito la gastronomía está marcada por su raíz pehuenche y preparaciones típicas del campo chileno, como las cazuelas, los asados al palo de cordero y de chivo y refrescantes brebajes como el muday y el mote con huesillos.

guillío, donde se ubica 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 Truful-Truful. Toda esta zona es además parte del geoparque Kutralkura, que refuerza el valor científico de este lugar, gracias a sus más de 60 sitios de interés geológi-



Izda. Gastronomía Pehuenche Comunidad Quinquén
Dcha.: Vista de Melipeuco

co que son posible conocer en muchos casos a simple vista, como el Cañón de Truful-Truful, uno de sus imperdibles.

En las cercanías de Melipeuco, las opciones gastronómicas van desde el clásico asado de cordero al palo, a las peculiares empanadas de quinua con verduras y el jugo de Lleuke (fruto árbol endémico cordillerano), que se preparan en el restorán con identidad mapuche, Folil Koyam.

VILCÚN - CUNCO

Desde Melipeuco hacia el oriente, ya sea para regresar a la Ruta 5 o para continuar el viaje hacia la Araucanía Lacustre por el lago Colico, las localidades de Cherquenco, Vilcún y Cunco ofrecen una incipiente oferta turística pensada tanto para la familia como para los más aventureros. En esta zona los visitantes pueden disfrutar de excelentes quesos, cervezas artesanales, miel de ulmo, mer-

meladas y dulces caseros, además de preparaciones típicas del campo chileno como el asado de cordero, empanadas de hornos, las infaltables cazuelas de vacuno o de pava con chuchoca y refrescantes brebajes como el tradicional

mote con huesillo y la chicha de manzana, que se pueden degustar en sencillos restaurantes o en masivos eventos costumbristas que se organizan en las localidades de Cherquenco, Vilcún, Melipeuco y Cunco.



FIERAS Y EVENTOS GASTRONÓMICOS

FEB FIESTA DEL ASADO DE CHIVO Y LAS TRADICIONES DE LONQUIMAY

El asado de chivo es el rey de esta tradicional fiesta que convoca a más de 30 mil personas, quienes acuden a disfrutar de un exquisito trozo de carne de chivo acompañado de papas, ensaladas y refrescantes cervezas artesanales, que en Lonquimay y sus alrededores tiene a connotados cultores. El evento cuenta con la participación de reconocidos artistas nacionales y locales y es organizado por el municipio local en conjunto con agrupaciones pehuenches y productores locales. La actividad también es una oportunidad para admirar y comprar artesanía en madera, en cuero y lana, licores y cervezas artesanales, además de mermeladas y productos gourmet. La fiesta se realiza al aire libre durante la segunda semana de febrero de cada año y tiene una duración de tres días.

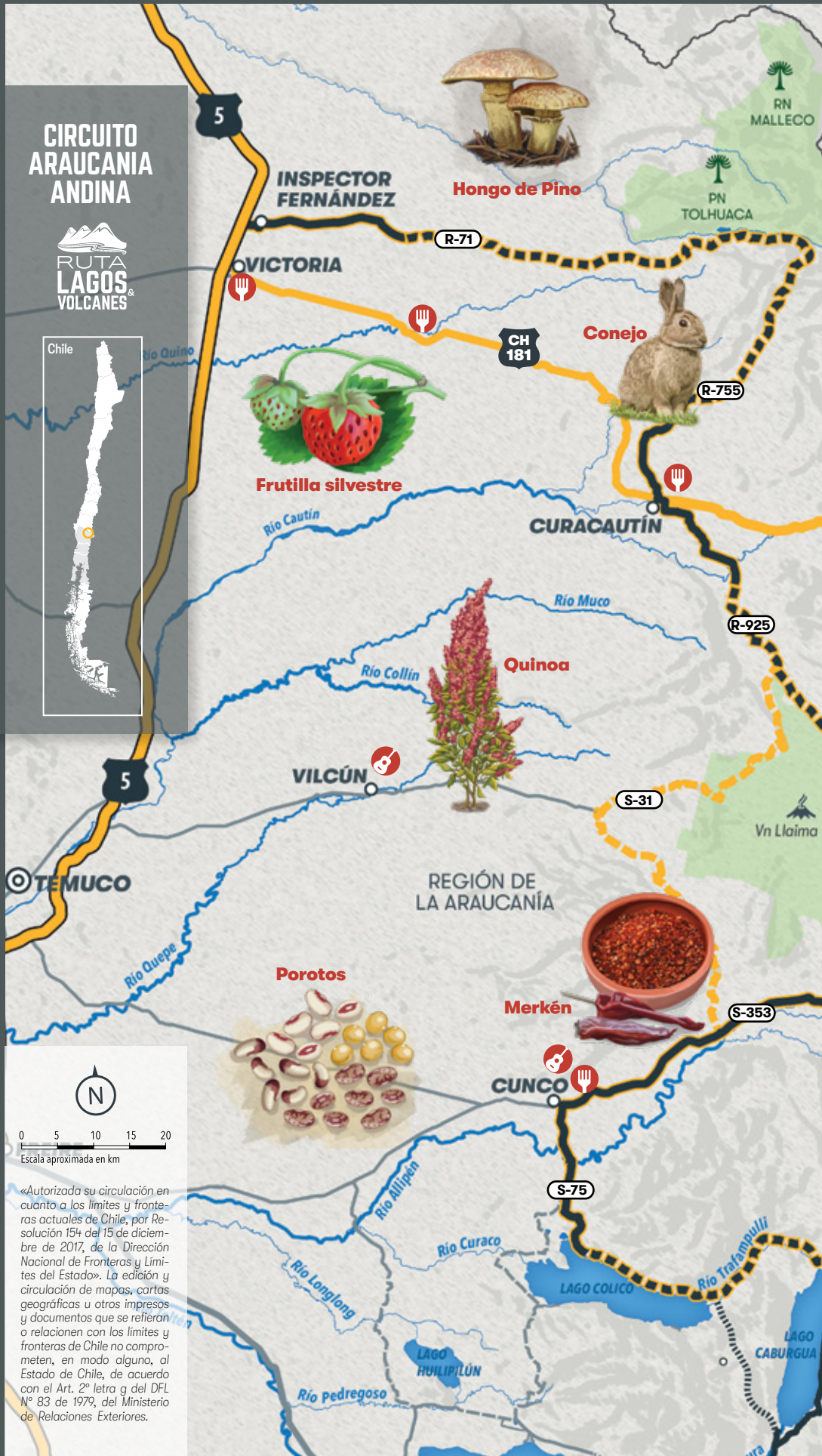
FEB FERIA DEL CORDERO DE CUNCO

En una olla gigante de 3.000 litros de capacidad se prepara el que es considerado el cocimiento de cordero más grande de Chile. Los visitantes pueden degustar este típico plato, entre otras preparaciones, en amplios mesones mientras en el escenario principal diferentes agrupaciones artísticas y folclóricas animan la fiesta que dura el día completo. El evento se realiza en el Estadio Municipal de Cunco, la primera semana de febrero.

ENE FRUTOS DEL LLAIMA

Gastronomía típica, asados, artesanía, cervezas artesanales y productos frescos son parte de la oferta culinaria de esta fiesta que se celebra la última semana de enero en la cancha de Vilcún, distante a 200 metros del camino Vilcún-San Patricio.

CIRCUITO ARAUCANIA ANDINA



0 5 10 15 20
Escala aproximada en km

«Autorizada su circulación en cuanto a los límites y fronteras actuales de Chile, por Resolución 154 del 15 de diciembre de 2017, de la Dirección Nacional de Fronteras y Límites del Estado». La edición y circulación de mapas, cartas geográficas u otros impresos y documentos que se refieran o relacionen con los límites y fronteras de Chile no comprometen, en modo alguno, al Estado de Chile, de acuerdo con el Art. 2° letra g del DFL N° 83 de 1979, del Ministerio de Relaciones Exteriores.



SIMBOLOGÍA

- Troncal [pavimento]
- Troncal [ripio]
- Troncal [proyectada]
- Ruta internacional
- Autopista
- Pavimento
- Ripio
- Limite regional
- Limite internacional
- Ruta nacional / internac.
- Ruta regional
- Restaurant y/o cafetería
- Restaurant de hotel
- Fiesta costunbrista
- Comunidad indigena
- Parque Nacional
- Volcán



ARAUCANIA LACUSTRE



Con un predominio de paisajes volcánicos y termales, la Araucanía Lacustre comprende las comunas de Villarrica, Pucón y Curarrehue, considerada como la Meca de la gastronomía ancestral mapuche. Debido al auge turístico en todo este circuito la oferta culinaria es tan amplia como multicultural, mixtura que le otorga un sello inconfundible y muchas veces vanguardista, logrando deleitar a los paladares más exigentes.



Lago Villarrica. Pucón

ARAUCANIA LACUSTRE

La Araucanía Lacustre comprende las comunas de Villarrica, Pucón y Curarrehue, esta última considerada como la Meca de la gastronomía ancestral mapuche, debido a sus afamadas culturas como Anita Epulef, Elisa Cea Epuin, Sonia Aliante, Juana Calfueque y el restorán Amaranto.

VILLARRICA - PUCÓN

La puerta de entrada de este maravilloso circuito es la ciudad de Villarrica que ofrece una variada oferta de servicios turísticos en torno al lago y el volcán homónimo. La comuna destaca por su artesanía en madera nativa pero también por su gastronomía de origen mapuche, chilena y alemana, particularmente en postres, dulces, mermeladas, cecinas y quesos, productos elaborados que se pueden adquirir junto a artesanía, infusiones de té orgánico, cerveza artesanal y souvenirs en el Mercado Fritz de Villarrica, donde además funciona un restorán mapuche en forma de ruca.

Desde Villarrica a Pucón existe una amplia oferta de oferta turística, hoteles, restaurantes y cafeterías de todos los estilos que ofrecen una tentadora variedad de opciones gastronómicas, entre las que destaca el restorán Aguas Verdes del hotel Enjoy Park Lake, cuyos cocineros rescatan la sabiduría y el talento de generaciones en el arte de la cocina.

Ya en Pucón, el principal balneario lacustre y centro de esquí del sur de Chile, la oferta culinaria es tan amplia como multicultural. Las opciones gastronómicas van desde restaurantes que preparan comida de diferentes lugares del mundo (peruana, japonesa, francesa, mexicana, argentina, thai) hasta platos típicos del pueblo mapuche. Entre las propuestas que incluyen productos orgánicos y materias primas locales destacan los restaurantes Trawen, Luthier Bistró, École, DToros, Senzo y and Beyond Vira Vira.



Parque Nacional Huerquehue



Playa de Pucón



Mermeladas en Mercado de Curarrehue

CABURGUA - PN HUERQUEHUE

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. Los principales complejos se encuentran bordeando el río Liucura y en muchos de ellos hay servicios gastronómicos y existe la posibilidad de desayunar pan amasado, huevos de campo, mermeladas caseras, almorzar una sabrosa



En todo este circuito se pueden encontrar cocinerías, restaurantes y puestos donde se ofrecen platos tradicionales sureños, sabores ancestrales mapuche y una buena oferta de pastelería de influencia alemana.

Izda.: Termas Peumayén, Dcha: Gastronomía tradicional

trucha o degustar algún plato gourmet preparado con piñones y condimentado con merkén.

Hacia el norte, el Parque Nacional Huerquehue 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. La pequeña ciudad ofrece una gastronomía orientada principalmente a las comidas del campo y productos típicos de la zona precordillerana.

CURARREHUE

En dirección sur, hacia Curarrehue, también hay excelentes termas. Desde este pueblo de esencia pehuenche, y si-

guiendo el río Trancura —un imperdible para hacer rafting— se cruza a Argentina, por el paso Mamuil Malal. Debido a la presencia de bosques de araucarias toda esta zona cordillerana tiene una relación ancestral con el piñón y es reconocida como un baluarte de la cocina mapuche. En el restorán de Anita Epuelf, una de las más renombradas cultoras de la gastronomía ancestral mapuche, los turistas —particularmente los amantes de la comida vegetariana y vegana— pueden disfrutar de sabrosas sopas de verduras como la de cilantro silvestre con apio y suaves pasteles como el de camote con digueñes. Los platos generalmente se acompañan con sopaipillas con pebre y merkén, catutos y jugos naturales como el de nalca con menta.

El piñón también tiene espacio en la preparación de dulces, tortas y pasteles. A un costado de la plaza de Curarrehue, Elisa Cea Epuin ofrece su especialidad: la torta Curarrehue, que lleva piñones, moras, murta y quinoa. Para experimen-

tar la vida de campo un imperdible es el Centro Ecuestre San Pedro, ubicado camino a Panguí, hermoso paseo que incluye una oferta de lodges de montaña y las termas de Panguí, centro termal de agua curativas a cielo abierto.

LICANRAY

Un último destino es Licanray, poblado ubicado en la ribera norte del lago Calafquén, cuyas aguas cristali-

nas —predilectas para la práctica de deportes náuticos— son compartidas con la comuna de Panguipulli, con quienes también comparten un rico mestizaje culinario. En esta zona abundan las arvejas, materia prima para la elaboración de sopas, guisados y harina tostada. Otras preparaciones destacadas son las cazuelas de campo, los estofados de cerdo y el pastel de choclo, tradicional plato chileno que se puede degustar en el restorán Los Ulmos de Chifñura.



Feria Walüñg de Curarrehue

FERIAS Y EVENTOS GASTRONOMICOS

JUL FESTIVAL DEL CHOCOLATE DE PUCÓN

Más de 30 expositores, entre chocolateros, artesanos y productores gourmet, dan vida a este original evento dirigido a los amantes de los chocolates quienes además de comprar y degustar estos deliciosos manjares pueden participar en concursos, sorteos y cocina en vivo. El evento se realiza a mediados de julio en el Gimnasio Municipal de Pucón.

un evento que combina música, cultura, paseos y gastronomía. La feria se instala en el sector de Pichi Curarrehue, durante los meses de enero y febrero, tiempo en el cual los expositores además de gastronomía y venta de productos de la huerta, ofrecen paseos en kayak y a caballo, arborismo, talleres y actividades de rescate cultural.

ENE FERIA WALÜNG DE CURARREHUE

Con el sonido del río Trancura y entre conversatorios sobre saberes ancestrales en torno al fuego de una ruca, diferentes organizaciones y productores mapuche invitan a vivir la experiencia del Walüñg,

















ENE FERIA COSTUMBRISTA KUIKUI

Artesanía, juegos ancestrales y gastronomía típica chilena, campesina y mapuche, son parte de la oferta de esta emblemática feria que se desarrolla en el sector de Quelhue, en la comuna de Pucón, la primera semana de enero. Dentro de la oferta gastronómica destacan los asados de cordero.

CIRCUITO ARAUCANIA LACUSTRE



SIMBOLOGÍA

-  Troncal [pavimento]
-  Troncal [ripio]
-  Troncal [proyectada]
-  Ruta internacional
-  Autopista
-  Pavimento
-  Ripio
-  Límite regional
-  Límite internacional
-  Ruta nacional / internac.
-  Ruta regional
-  Restaurant y/o cafetería
-  Restaurant de hotel
-  Fiesta costumbrista
-  Comunidad indígena
-  Parque Nacional
- Volcán





S-61

MELIPEUCO

Rio Allipán

Rosa Mosqueta

Nevados de Sollipulli

RN VILLARRICA

Gallina Araucana

S-75

LAGO CABURGUA

RN VILLARRICA Sector Quilembre

PN HUERQUEHUE

Piñones

RN VILLARRICA Sector Hualafalquén

S-975

RN VILLARRICA Sector Quelhue

Digüenes

SANTUARIO EL CAÑI

Lengua de vaca

S-965

Rio Liacura

S-905

Rio Pucón

CH 199

CURARREHUE



0 5 10 15 20
Escala aproximada en km

«Autorizada su circulación en cuanto a los límites y fronteras actuales de Chile, por Resolución 154 del 15 de diciembre de 2017, de la Dirección Nacional de Fronteras y Límites del Estado». La edición y circulación de mapas, cortas geográficas u otros impresos y documentos que se refieran o relacionen con los límites y fronteras de Chile no comprometen, en modo alguno, al Estado de Chile, de acuerdo con el Art. 2° letra g) del DFL N° 83 de 1979, del Ministerio de Relaciones Exteriores.

T-941-S



Muday

Vn Quetrupillán

PN VILLARRICA

REGIÓN DE LOS RÍOS

PN VILLARRICA

CH 199

PUESTO

Rio Trancura

CH 199

LAGUNA QUILLEHUE

Paso Mamuil Malal 1.210 msnm

ARGENTINA



SIETE LAGOS



Marcada por su historia maderera e influencia mapuche el circuito Siete Lagos abarca principalmente la provincia de Panguipulli y la comuna de Los Lagos. Un recorrido por estas tierras termales es una invitación a descubrir una gastronomía marcada por su naturaleza y cultura ancestral que en las últimas décadas ha sabido incorporar nuevos saberes y sabores, permitiendo la existencia de una gran diversidad de preparaciones culinarias.



Salto de Huilo Huilo

Pellaifa, Calafquén, Pullinque, Piri-hueico, Neltume, Panguipulli y Riñihue, son los siete lagos que dan vida y nombre a este maravilloso destino turístico ubicado en la provincia de Panguipulli, al noro-riente de la Región de Los Ríos.

PANGUIPULLI

El eje turístico y comercial de este circuito es la histórica Panguipulli, ciudad que en los últimos años ha tenido un salto cualitativo importante en materia gastronómica. En efecto, la materia prima de calidad sumada al trabajo mancomunado del sector público y el mundo privado han permitido el desarrollo de una interesante oferta culinaria que incluye comida típica y tradicional chilena, de influencia alemana y por cierto mapuche. Toda esta mixtura de sabores —y saberes— se pueden encontrar en sus restaurantes, cafeterías, cocinerías y puestos de comida al paso, en su mayoría ubicados en el centro de la ciudad, que tiene a la iglesia parroquial de San Sebastián, construida en 1947 por el sacerdote capuchino Bernabé de Lucerna, como su principal ícono urbano. Uno de los atractivos cercanos a Panguipulli es la playa de Chauquén que queda a 7 kilómetros de la plaza principal y que cuenta con un mirador justo frente a las islas de Chauquén y lugares para almorzar platos tradicionales chilenos como empanadas, pastel de choclo, humitas y cazuelas.

HUILO HUILO - NELTUME

Desde Panguipulli se puede bordear el lago homónimo para visitar Huilo Huilo, el poblado de Neltume y Puerto Fuy donde zarpan las barcazas que navegan el lago Piri-hueico con la posibilidad de cruzar hacia Argentina por el Paso Hua Hum y visitar la hermosa ciudad de San Martín de Los Andes. Para los



Camino a Choshuenco



Cervezas de Huilo Huilo

amantes de la nieve y los deportes de montaña este recorrido debería incluir la Reserva Nacional Mocho Choshuenco, un lugar cada vez más frecuentado por quienes buscan nuevas rutas de trekking como el sendero que lleva a un cráter hundido por la última erupción y a miradores con vistas a los lagos Panguipulli, Ranco y Riñihue.

La estrella más reconocida de todo este circuito 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 la reserva habitan fauna endémica tales como el huemul, el pudú y el zorro de Darwin. La oferta gastronómica de Huilo Huilo es variada y en los últimos años ha incorporado en sus tres restaurantes —Nawelpi, Nothofagus y Montaña Mágica— técnicas ancestrales y

SIETE LAGOS



Camino de Panguipulli a Coñaripe, Lago Calafquén

patagónicas. El hotel también tiene una micro cervecería que elabora 5 variedades de cervezas artesanales. Debido a la existencia de una gran variedad de frutos silvestres en todo este circuito es común la elaboración de licores de frutas, destacando el murtado, enguindado, licor de chupón, chicha de manzana, sidra, entre otros brebajes.

RUTA DE LA SALUD - COÑARIPE

Otra opción, tomando a Panguipulli como centro base, es dirigirse hacia Coñaripe, pequeño poblado autóctono mapuche, epicentro termal y antiguo puerto maderero, ubicado en la ribera suroriente del hermoso lago Calafquén. En Coñaripe lo más recomendable es realizar la Ruta de la Salud, un tramo de aproximadamente 45 kilómetros en medio de una exuberante vegetación nativa, en el cual se concentran alrededor de 30 fuentes termales muy variadas en cuanto a infraestructura y servicios al turista. Hacia el norte de Coñaripe, por el camino Los Cajones, destacan las termas Geométricas, Vergara y El Rincón, esta última con una espectacular caída de agua de 90 metros. Hacia el sur, los recintos termales más reconocidos son Pellaífa, Coñaripe, Liquiñe, Trafipán, Manquecura, Rayenco



Termas El Rincón, Coñaripe Alto



En toda la zona cordillerana de la provincia de Panguipulli es común ver platos con diferentes tipos de hongos y frutos del bosque, los que de manera armónica se mezclan con truchas y pescados de aguas dulces, chivos, corderos, ciervos y jabalí.

y Punulaf. Este tramo también permite conectarse con el Paso Internacional Carirriñe y cruzar hacia Argentina.

Lo interesante de ambos circuitos es que tienen conexión entre sí permitiendo unir Liquiñe con Neltume a través de una antigua ruta maderera de 25 kilómetros que bordea el borde oriental del lago Neltume.

En lo culinario, la cocina de Coñaripe y alrededores es rica y abundante en platos preparados con productos de la huerta y silvestres como changle, digueñes, murta o piñón, y en preparaciones donde destaca el uso de diversas aves y animales de corral como ganso, pavos, liebres, corderos, chivos y gallinas, lo que permite la elaboración de contundentes cazuelas y guisados campesinos.

Más al sur, el poblado de Liquiñe y todo el valle cordillerano formado por

el río Liqueñe es altamente influenciada por la cultura mapuche. Productos como el maíz, diversos tipos de hierbas, frutos silvestres y hongos son la base de sus preparaciones —dulces y saladas— que se pueden degustar en el restorán y hostería Lof Koyam, donde son infaltables los piñones, las empanadas de digueñes y el cordero con papas michuñes, changles y piñones.

En toda la zona cordillerana es común ver platos con diferentes tipos de hongos y frutos del bosque, los que de manera armónica se mezclan con truchas

y pescados de aguas dulces, chivos, corderos, ciervos y jabalí, carnes exóticas que permiten la elaboración de tentadores productos como paté, jamón, longaniza, salame, pastrami, y por cierto, deliciosos cortes de carne muy cotizados por ser bajos en colesterol y muy magros.

En el pequeño lodge y restorán Rucapillán de Choshuenco, el plato de jabalí se sirve con salsas dulces y saladas. Además de restaurantes es factible encontrar cotos de caza en Calafquén, Tralcapulli, Toledo, Malalhue y Liqueñe.



FERIAS Y EVENTOS GASTRONOMICOS

FEB FERIA COSTUMBRISTA DE HUA-HUM

Un imperdible en febrero es la feria costumbrista de Hua-Hum que se celebra en el Recinto Ferial del exCasino Municipal de Panguipulli, donde las empanadas y los asados de cordero y de jabalí constituyen todo un clásico. Además de comida típica hay puestos de artesanía, manualidades, productos envasados, cervezas y licores artesanales, junto a talleres y teatro.

FEB FERIA CAMPESINA DE ÑANCUL

Pequeña feria campesina organizada por los productores de la zona de Riñihue y de la Asociación Newen Mapu de Ñancul, quienes exponen los mejor de sus productos y tradiciones durante toda la primera semana del mes de febrero.

DIC FERIA COSTUMBRISTA DE CHOSHUENCO

FEB

Esta feria tiene la particularidad que se realiza en la playa donde descansa el mítico buque a vapor Enco, embarcación que navegaba el lago Panguipulli transportando lanchones madereros, producidos en los fundos de la precordillera entre los años 50 y 80.

Además de gastronomía típica, durante los días que se realiza el evento se organizan paseos náuticos por el lago y shows musicales en la playa. Entre las ofertas culinarias destacan los asados y anticuchos de jabalí, las empanadas de hornos y fritas, las cazuelas y los pescados de agua dulce.

La feria funciona desde la segunda semana de diciembre hasta la última semana de febrero y es una buena oportunidad para visitar los atractivos de la zona.

CIRCUITO SIETE LAGOS



REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

Gallina Araucana

S-95-T

LICANRAY

T-243-S

LAGO CALAFQUÉN

LAGO PULLINQUE

CH 201

Papas nativas

T-785-S

CH 203

S-225

PANGUIPULLI

CH 203

Pavo criollo

LAGO PANGUIPULLI

Plantas Medicinales

T-39

Río San Pedro

RIÑIHUE

T-45

T-45

LAGO RIÑIHUE

CHOSHUENCO

T-45

Río Erco

Río Blanco

Trucha

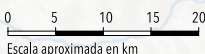
T-45

ENCO

Murta

SIMBOLOGÍA

- Troncal [pavimentado]
- Troncal [ripio]
- Troncal [proyectada]
- Ruta internacional
- Autopista
- Pavimento
- Ripio
- Límite regional
- Límite internacional
- Ruta nacional / internac.
- Ruta regional
- Restaurant y/o cafetería
- Restaurant de hotel
- Fiesta costumbrista
- Comunidad indígena
- Parque Nacional
- Volcán



«Autorizada su circulación en cuanto a los límites y fronteras actuales de Chile, por Resolución 154 del 15 de diciembre de 2017, de la Dirección Nacional de Fronteras y Límites del Estado». La edición y circulación de mapas, cartas geográficas y otros impresos y documentos que se refieran o relacionen con los límites y fronteras de Chile no comprometen, en modo alguno, al Estado de Chile, de acuerdo con el Art. 2º letra g del DFL N° 83 de 1979, del Ministerio de Relaciones Exteriores.





LAGO RANCO



Considerado como un paraíso para los amantes de la pesca deportiva, las comunas y territorios que componen la Cuenca del Lago Ranco deslumbran por sus imponentes paisajes y su renovada oferta gastronómica en la cual los visitantes pueden encontrar platos chilenos, mapuche, cocinerías rurales, repostería, quesos y productos comestibles recolectados de bosques y praderas.



Vista Lago Ranco desde Parque Futangué

El eje de este circuito es el lago Ranco, el tercero más grande de Chile. Un segundo lago más pequeño y cordillerano es el Maihue, reconocido por ser la ruta clandestina de Neruda hacia Argentina en 1940.

A sus extraordinarios paisajes se suma una creciente oferta gastronómica cuyo origen es la agricultura, la ganadería y los recursos recolectados de los bosques y praderas, destacando la comida tradicional mapuche junto al valioso aporte de la gastronomía alemana, principalmente en mermeladas, embutidos, conservas y repostería. Toda la cuenca del lago Ranco y sus afamados ríos —Nilahue, Caunahue y Calcurrupe— son excelentes para la pesca de salmones y truchas, por lo que ambas especies se hacen habitual en las cartas de restaurantes y lodges.

FUTRONO - LLIFÉN

El kilómetro 840 de la Panamericana Sur es la ruta de ingreso a Futrono, antiguo puerto maderero y en la actualidad un pujante centro agrícola y ganadero. Muy cerca, a menos de 10 kilómetros, se ubica Bahía Coique, un exclusivo centro turístico que ofrece alojamiento, cancha de golf, actividades náuticas y servicio de comida en su restorán con privilegiada vista al lago.

Futrono es el principal centro gastronómico del destino, con diversidad de restaurantes, cafeterías y producción de cecinas y quesos, toda una tradición en estas tierras, tan productivas que desde hace dos décadas están siendo utilizadas para la producción de vinos de la mano de la viña Casa Silva, aún cuando toda la cuenca del lago Ranco es considerada un vergel, razón por la cual no es



Salto de Riñinahue



Picnic en Lago Ranco



Evento gastronómico Sabores del Ranco

raro encontrar tomates, uvas, copihues, arándanos y calafates.

Desde Futrono la ruta bordea el lago hasta llegar a Llifén. Con mucho más impronta mapuche esta localidad ofrece interesantes atractivos culturales y naturales, excelentes tejidos y artesanía en madera, junto a una hermosa playa donde se ofrecen navegaciones a la isla Huapi, la más poblada y más grande de las 13 islas que posee el lago. En Huapi sus habitantes, en su mayoría de origen mapuce-huilliche, ofrecen alojamiento, venta de artesanías, excursiones y comidas típicas como catutos, muday, sopa de trigo, además de cazuelas, asa-

LAGO RANCO



Camino a Llifén

En el lago Maihue se ofrecen variados platos de gastronomía propia del sur de Chile y productos elaborados en base al maqui y frutos silvestres, como los que producen en Maqueo Sabores Étnicos.



Experiencia gastronómica Maqueo

LAGO MAIHUE

Hacia la cordillera, por el Cajón del río Calcurrupe un buen plan es recorrer el lago Maihue por un hermoso camino que cruza el valle de Chollinco, donde se pueden contemplar algunos de los campos más lindos y mejor trabajados de Chile. En la zona hay una exclusiva oferta de lodges de pesca y de turismo rural.

En Curriñe, Maihue, Chihuío, Maqueo y Chabranco se ofrecen variados platos de gastronomía propia del sur de Chile, como lo son la cazuela de ave, el pastel de choclo y el asado de cordero, que se pueden degustar en muestras costumbristas como las ferias La Chascona de Chabranco, Keñi Wen de Curriñe y Maihue de la localidad del mismo nombre. En todas ellas los expositores ofrecen comidas típicas, artesanía y productos elaborados como los que producen en Maqueo Sabores Étnicos, una microempresa familiar de origen mapuche dedicada a la elaboración y comercialización de productos comestibles derivados del maqui, como licores, néctares, infusiones, cafés y mermeladas.

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 y hay un embarcadero donde salen pequeñas embarcaciones que recorren el lago Maihue.



Picnic en Lago Ranco

dos al palo y empanadas que se pueden degustar en la feria Piuke Lafquen, que se celebra la primera semana de enero.

En Llifén, la buena comida mapuche se puede disfrutar en Kúme Yeal (buena comida en mapudungún), un fogón cuya dueña y afamada cocinera, Margarita Leiva, elabora menús caseros y productos naturales propios de la recolección de insumos silvestres como cereales, vegetales y hongos, además de mermeladas y conservas caseras.

RIÑINAHUE- FUTANGUE

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, restorán y una serie de senderos de diversas dificultades inmersos en un bosque nativo valdiviano con excelentes panorámicas al lago Ranco y el Cordón Caulle. El circuito a la laguna Pichi es recomendable para todo público.

LAGO RANCO

Siguiendo por la ribera sur del lago se llega hasta la localidad de Lago Ranco que destaca por su renovada costanera, lugar ideal para caminar y disfrutar de las propuestas gastronómicas de la ciudad como Laurel y La Finca del Ranco. Continuando el recorrido hacia el nacimiento del río Bueno y Puerto Nuevo, un imperdible es el pequeño y frondoso bosque de Quillín, que cuenta con senderos peatonales, miradores y ciclovia.



FERIAS Y
EVENTOS
GASTRO-
NOMICOS

OCT MUESTRAS COSTUMBRISTA DE MAIHUE

DIC El lago Maihue es zona de festividades con identidad local, entre las que destaca la Feria Costumbrista de Maihue que organiza tres muestras temáticas que se realizan entre los meses de octubre a diciembre en la localidad de Maihue, y la Feria Keñi Wen que se celebra en el sector de Curriñe. Todos estos eventos son ideales para quienes buscan gastronomía con pertinencia cultural.

FEB TRILLA DE ILLAHUAPI

La primera semana de febrero se celebra en la localidad de Illahuapi (Lago Ranco) la Trilla a Caballo Suelto, una tradicional y esperada muestra cultural que incluye folclor tradicional y mapuche, exposiciones de artesanía y muestras de gastronomía local e indígena.

FEB DELICIAS DE CAUNAHUE

A orilla de la carretera antes de llegar a Llifén se realiza esta feria cuya oferta gastronómica está caracterizada por creativas preparaciones culinarias elaboradas principalmente con papa, como el milcao, papas fritas deshidratadas y una gran variedad de postres y repostería. El evento se realiza a mediados del mes de febrero.

NOV SABORES Y SENSACIONES DEL RANCO

Tradicional evento en el cual se reúnen destacados expositores, productores, cocineros y restaurantes de todas las comunas que conforman la Cuenca del Lago Ranco. Después de 2 años de inactividad por la pandemia, en 2022 la actividad regresó en gloria y majestad el mes de abril en el complejo turístico de Bahía Coique.

CIRCUITO LAGO RANCO



Chile



T-551



Tortillas de rescoldo

Brotos de colihues



Copihue

COIQUE

FUTRONO

QUIMÁN

LAGO RANCO

T-759

ISLA HUAPI

ISLA PEÑIQUE

Río Bueno

PUERTO NUEVO

T-759

T-85

LAGO RANCO

Gancho Crilollo



Chalotas

TRAPI

T-85

REGIÓN DE LOS RÍOS

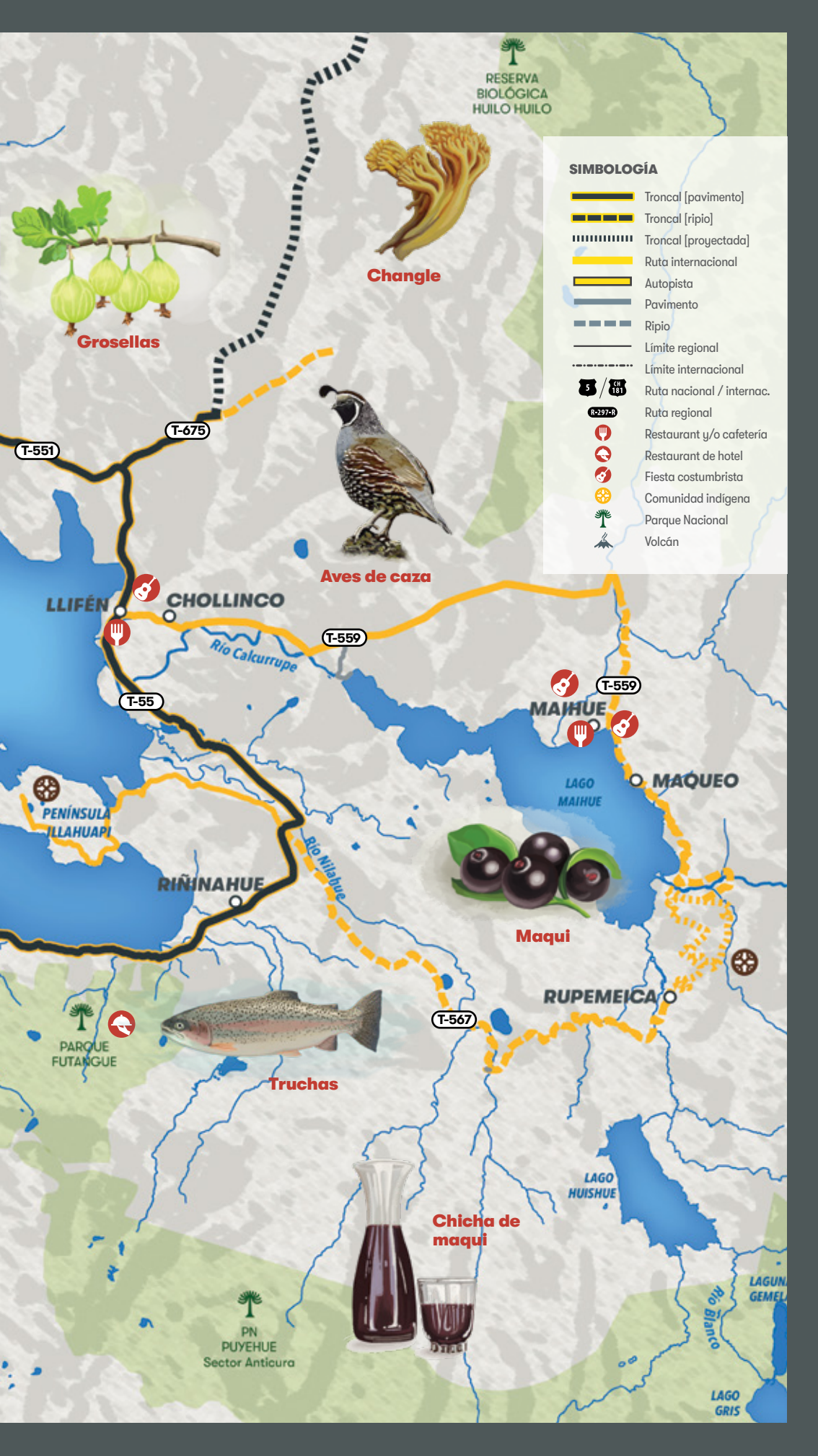
Tomate Cereza



0 5 10 15 20
Escala aproximada en km



«Autorizada su circulación en cuanto a los límites y fronteras actuales de Chile, por Resolución 154 del 15 de diciembre de 2017, de la Dirección Nacional de Fronteras y Límites del Estado». La edición y circulación de mapas, cartas geográficas u otros impresos y documentos que se refieran o relacionen con los límites y fronteras de Chile no comprometen, en modo alguno, al Estado de Chile, de acuerdo con el Art. 2º letra g del DFL N° 83 de 1979, del Ministerio de Relaciones Exteriores.



RESERVA BIOLÓGICA HUILO HUILO



Grosellas



Changle



Aves de caza



Maqui



Truchas



Chicha de maqui

SIMBOLOGÍA

- Troncal [pavimento]
- Troncal [ripio]
- Troncal [proyectada]
- Ruta internacional
- Autopista
- Pavimento
- Ripio
- Limite regional
- Limite internacional
- Ruta nacional / internac.
- Ruta regional
- Restaurant y/o cafeteria
- Restaurant de hotel
- Fiesta costumbrista
- Comunidad indigena
- Parque Nacional
- Volcán

T-551

T-675

T-55

T-559

T-559

T-567

LLIFÉN

CHOLLINCO

MAÑHUE

MAÑUEO

RIÑINAHUE

RUPEMEICA

PARQUE FUTANGUE

PN PUYEHUE Sector Anticura

LAGO HUIHSHUE

LAGUN GEMEL

LAGO GRIS

Río Calcurrupe

Río Niabue

Río Blanco

LAGO MAIHUE



NORPA- TAGONIA



Las comunas de Río Bueno en la Región de Los Ríos y Puyehue, en la Región de Los Lagos componen este circuito birregional que tiene a los lagos Puyehue y Rupanco y los volcanes del Cordón Caulle y el cerro Puntiaagudo como sus principales atractivos turísticos. Los sibaritas se pueden deleitar de las mejores carnes de vacuno y quesos de Chile junto a una generosa variedad de productos de recolección y del huerto.



Campos de Rupanco, volcán Puntiaagudo

El circuito Norpatagonia comprende un territorio formado por dos grandes cuencas lacustres: el lago Puyehue y el lago Rupanco, los que son flanqueados por el Complejo Volcánico Puyehue - Cordón Caulle y el volcán Puntiatgudo, uno de los cerros más escarpados de Chile.

OSORNO

El centro distribuidor de este destino es Osorno, una ciudad eminentemente agrícola y ganadera que en los últimos años ha tenido un importante 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 destilados en base a frutos nativos. Los mejores quesos mantecosos y de oveja, carnes maduradas y charcutería se producen 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.

LAGO PUYEHUE - ENTRE LAGOS

Desde Osorno el camino obligado es la Ruta Internacional CH-215 que va hacia San Carlos de 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 volcán Casablanca; y Anticura, zona de senderos a saltos, valles y cascadas, con lugares de picnic y camping.



Campos de Osorno a Entrelagos



Variedad de quesos



Desagüe Lago Rupanco, nacimiento del río Rahue

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, consistente en diferentes versiones en torno a este tradicional plato chileno.

RIO BUENO - CUENCA LAGO PUYEHUE

La Cuenca del Lago Puyehue es un territorio compartido entre las comunas de Río Bueno (Región de Los Ríos) y Puyehue (Región de Los Lagos), cuyo denomi-



Campos cercanías de lago Rupanco



Kayak en lago Puyehue



Los mejores cortes de carnes de vacuno y de corde-ro, quesos mantecosos y charcutería se producen en estas tierras. Y si algo faltase, existe una generosa variedad de productos de recolección como berries, hongos, nalcas, cerezas y murtas que se ofrecen a granel en mercados, ferias y puestos callejeros.

nador común es su extraordinario potencial turístico. Debido a estos factores los atractivos turísticos y naturales de ambas comunas fueron declarados recientemente como el primer ZOIT (Zona de Interés Turístico) birregional del país. De esta manera Río Bueno, el Parque Nacional Puyehue, el Paso Cardenal Samoré, el Complejo Volcánico Puyehue-Cordón Caulle, las localidades de Crucero, Chirre, Entre Lagos y Mantilhue, los sectores de Boquial, Anticura y Pampa Frutilla, junto a los ríos Pilmaiquén, Gol Gol y Pajaritos y el lago Constanca son parte integral de este circuito.

Una basta zona que en términos culinarios ofrece preparaciones a base de carne ovina y bovina; carnes exóticas y de caza, como ciervos y jabalí; de aves de corral como gallinas, patos, gansos y conejos; de peces de agua dulce, principalmente truchas, salmones y róbalo, los que se acompañan principalmente de papas nativas, frutos del bosque, hongos silvestres y verduras del huerto. Preparaciones que se pueden degustar en restaurantes sencillos así como en importantes centros vacacionales como Antillanca y el hotel Termas de Puyehue, cuyos restaurantes conectan con los sabores y aromas del Parque Nacional Puyehue.

LAGO RUPANCO

La ruta por el lago Rupanco es marcadamente rural con excelentes vistas a los volcanes Osorno y Puntagudo. Des-

de el sector de Santa Elvira —el costado norte del lago Rupanco— se puede llegar hasta el impresionante Salto del Calzoncillo, uno de los más altos de Chile. En el sector hay pequeños emprendimientos de turismo rural que ofrecen preparaciones típicas chilena y de influencia mapuche.

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 de salmonidos y avistamientos de aves. El sector

de La Península cuenta con una incipiente oferta turística y en Las Gaviotas, ubicado en el extremo oriental del lago, varias familias se unieron formando una asociación de turismo rural, ofreciendo alojamiento, excursiones, cabalgatas y caminatas.

En toda esta zona la oferta gastronómica incluye asados de cordero, comida típica chilena, salmones, truchas y una amplia variedad de frutos rojos, mermeladas, mistelas, miel de ulmo y repostería de tradición alemana.



FERIAS Y EVENTOS GASTRONOMICOS

JUL

PUIHUA CULTURAL DE ENTRE LAGOS

En la localidad de Entre Lagos, todos los meses de julio se celebra la Puihua Cultural, un evento que combina música, cultura, coloridos desfiles, eventos deportivos, bailes y por cierto gastronomía típica, destacando diferentes preparaciones y versiones en torno a la cazuela chilena, llamadas cazuelazo. El evento dura una semana.

ENE

MUESTRA COSTUMBRISTA RIO BUENO

Encuentro costumbrista que reúne a productores, cocineros y artesanos de Río Bueno y alrededores, quienes ofrecen sus productos y preparaciones junto a espec-

táculos folclóricos. La actividad se realiza la tercera semana de enero en el Paperchase Club Río Bueno.

OCT

OSORNO A FUEGO LENTO

Considerado como el encuentro gastronómico más importante del sur de Chile, este evento organizado por Inacap, reúne a destacados chefs y expertos comprometidos con la gastronomía local. Durante el encuentro de 3 días se pone en valor el patrimonio culinario de la provincia de Osorno y sus alrededores, a través de sus alimentos, la historia de la cocina y las técnicas locales que se comparten con destacados invitados. La actividad se realiza normalmente en octubre de cada año en el Instituto Inacap de Osorno.

TRAPI

CRUCERO

CIRCUITO NORPATAGONIA

RUTA LAGOS & VOLCANES



Rebollón

REGIÓN DE LOS RÍOS



Tomate
Cereza



Queso

PARQUE PEUMAYÉN

Ciervo



ENTRELAGOS



PUERTO CHALUPA



Manzana Limona

ÑILQUE

U-475

EL ENCANTO

LAGO RUPANCO

Península del Islote

U-667

U-755



Cordero



Gancho

REGIÓN DE LOS LAGOS

Río Chirre

Río Mantilhue

Río Pimayén

Río Pescadero

Río Rahue

Río Negro

Río Coihueco

Río Bonito

U-9

T-981-U

T-29

MANTILHUE

LAGO PUYEHUE



Chupones



Rosa Mosqueta



Trucha



Jabali



Nalca



Gargal



SIMBOLOGÍA

- Troncal [pavimento]
- Troncal [ripio]
- Troncal [proyectada]
- Ruta internacional
- Autopista
- Pavimento
- Ripio
- Límite regional
- Límite internacional
- Ruta nacional / internac.
- Ruta regional
- Restaurant y/o cafetería
- Restaurant de hotel
- Fiesta costumbrista
- Comunidad indígena
- Parque Nacional
- Volcán



0 5 10 15 20
Escala aproximada en km

«Autorizada su circulación en cuanto a los límites y fronteras actuales de Chile, por Resolución 154 del 15 de diciembre de 2017, de la Dirección Nacional de Fronteras y Límites del Estado». La edición y circulación de mapas, cartas geográficas u otros impresos y documentos que se refieran o relacionen con los límites y fronteras de Chile no comprometen, en modo alguno, al Estado de Chile, de acuerdo con el Art. 2° letra g del DFL N° 83 de 1979, del Ministerio de Relaciones Exteriores.

Vn Puntigudo

PN VICENTE PEREZ ROSALES



LAGO LLAN- QUIHUE



Conocida como la “Suiza de Sudamérica”, por sus lagos y cumbres nevadas, la cuenca del Lago Llanquihue fue uno de los primeros destinos turísticos que emergieron en Chile. Su impronta germánica se une al alma patagónica y chilota de Cochamó y Río Puelo, en un recorrido flanqueado por volcanes, lagos, ríos, estuarios y pintorescos pueblos que le otorgan a este destino un sello único y distintivo.



Lago Llanquihue y volcán Osorno

LAGO LLANQUIHUE

Este circuito ofrece paisajes incommensurables formados por imponentes volcanes, montañas nevadas, lagos, ríos y estuarios de aguas cristalinas, grandiosas cascadas y encantadores pueblos y ciudades que surgieron producto de la colonización alemana, cuyo legado está presente en la arquitectura, la gastronomía y en el desarrollo de actividades agrícolas, las que se funden con el alma mapuche, chilota y patagónica, generando un sincretismo cultural que le otorgan a este destino un sello único y distintivo.

PUERTO OCTAY A LLANQUIHUE

De intenso color azul y de forma triangular, el lago Llanquihue se puede bordear íntegramente desde cualquier punto y en el lugar donde se esté el volcán Osorno será un eterno acompañante, las más de las veces junto al volcán Calbuco, de personalidad un poco explosiva, y del cerro Puntiagudo, cuya cumbre en forma de flecha parece apuntar hacia al cielo. Los de vista aguda también pueden presenciar las cumbres del cerro Tronador, muy reconocidas por montañistas, escaladores y amantes del trekking de alta exigencia.

Si se ingresa por el norte un buen lugar para iniciar el recorrido es Puerto Octay, uno de los pueblos más pintorescos de la ruta, ampliamente reconocido por la calidad de sus quesos, kuchen y repostería de tradición alemana. Desde Puerto Octay a Frutillar el camino bordea el lago por bucólicos campos agrícolas que rodean el lago Llanquihue y en donde los sibaritas pueden deleitarse con excelentes propuestas gastronómicas de cocina fusión como El Mesón Carpintero, Hortensia o Espantapájaros.

En Frutillar, como casi en todo este tramo, sobresale la arquitectura y las tradiciones alemanas. En lo gastronómico es prácticamente una obligación probar kuchen, tortas y dulces típicos en



Camino a Las Cascadas, lago Llanquihue



Repostería alemana



Casa Richter, Frutillar

sus salones de té, cafeterías y pequeños hoteles, donde las onces alemanas son un clásico. En lo cultural los imperdibles son el Museo Colonial Alemán, que permite conocer la historia de los colonos alemanes, y el Teatro del Lago, epicentro cultural y de las afamadas Semanas Musicales.

Más al sur, en Llanquihue el reconocimiento culinario lo otorgan las Cechinas Llanquihue que aún mantiene en pie la antigua carnicería que le dio vida. Hacia el interior, en el pueblito de Nue-

LAGO LLANQUIHUE



Ferry en lago Tagua Tagua



Iglesia de Cochamó



Gastronomía en Cochamó



Puerto Varas

Puerto Varas es la capital del turismo de la Región de Los Lagos. Sus calles, tiendas y cafeterías invitan al paseo a pie o en bicicleta. Sus restaurantes, pubs ofrecen una variada carta donde los cortes de carnes a la parrilla son compartido con exquisitos postres de influencia alemana.

va Braunau, otra fábrica de embutidos que destaca por su calidad es Cecinas Braunau.

PUERTO VARAS A ENSENADA

Puerto Varas es la capital del turismo de la Región de Los Lagos. Sus calles, tiendas y cafeterías invitan al paseo a pie o en bicicleta. Por ser una zona ganadera y un polo gastronómico, sus restaurantes, pubs y cafeterías ofrecen una variada carta donde los cortes de carnes a la parrilla son compartidos con exquisitos postres.

A través de la avenida Costanera se inicia un recorrido hacia las localidades de Ensenada, Petrohué y el lago Todos los Santos, tramo en el que se pueden encontrar una amplia oferta de restaurantes, cabañas, hoteles y camping, como Playa Hermosa y Nitklistcheck.

Desde Puerto Varas al lago Todos Los Santos existe una ciclovía que llega hasta el sector de Las Cascadas, localidad ubicada en las faldas del volcán Osorno, en cuya cumbre hay un centro de esquí y de montaña. Hacia el surponiente, el camino se dirige hacia el lago Todos Los Santos que forma parte del Cruce Andino con destino a Bariloche. Al adentrarse en el Parque Nacional Vicente Pérez Rosales, se puede visitar los saltos y el río Petrohué, donde existe una variada oferta turística, entre las que destacan el rafting y la pesca deportiva.

COCHAMO Y RÍO PUELO

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 turquesas del lago Tagua Tagua, que se cruza en barcaza para llegar a la localidad de Llanada Grande. De allí en adelante, la ruta es interrumpida por pequeños y hermosos lagos cordilleranos hasta el Paso el El León, el único paso fluvial entre Chile y Argentina.



Bierfest Llanquihue

ENE

BIERFEST LLANQUIHUE

Fiestas de las cervezas del tipo oktoberfest hay muchas, pero la más importante y lónga fiesta de la cerveza de Chile es la que se realiza en Llanquihue desde hace 37 años. Una celebración que honra y mantiene vivas las tradiciones, cultura y costumbres culinarias de los colonos alemanes, como el clásico pernil o chuleta kassler con chucrut. El evento se realiza a fines de enero en el Club Gimnástico Alemán de Llanquihue y el programa de 2 días contempla juegos y música tradicional alemana, venta de artesanías y juegos infantiles.

SEP

FERIA KUTRAL DE PUERTO VARAS

A fines de septiembre se desarrolla esta fiesta gastronómica en torno a los manjares de la Región de Los Lagos que incluye

la participación de destacados cocineros, chefs y emprendedores locales que comercializan desde productos frescos del huerto como si se fuera a una feria libre, productos envasados del tipo gourmet, sabores del mar y bebestibles donde destacan las cervezas y licores artesanales. La entrada es gratuita e incluye clases de cocina y talleres para niños.

FEB

LA MINGA POR MAR Y TIERRA DE COCHAMÓ

Fiesta costumbrista en donde los visitantes tienen la posibilidad de participar en la tiradura de la casa de un vecino del sector y disfrutar de la gastronomía típica del sur, junto a la compañía de grupos folclóricos. La actividad finaliza con una gran fiesta en la noche en el gimnasio de Cochamó. La festividad se realiza la primera semana de febrero.

CIRCUITO LAGO LANQUIHUE



Chile



0 5 10 15 20

Escala aproximada en km

«Autorizada su circulación en cuanto a los límites y fronteras actuales de Chile, por Resolución 154 del 15 de diciembre de 2017, de la Dirección Nacional de Fronteras y Límites del Estado». La edición y circulación de mapas, cartas geográficas u otros impresos y documentos que se refieran o relacionen con los límites y fronteras de Chile no comprometen, en modo alguno, al Estado de Chile, de acuerdo con el Art. 2° letra g del DFL N° 83 de 1979, del Ministerio de Relaciones Exteriores.





Codorniz

Trucha

PN
VICENTE PEREZ
ROSALES

LAGO TODOS
LOS SANTOS

Isla
Margarita

Rio Peulla
CH
225

Vn Osorno

PETROHUÉ

Murta

PN
VICENTE PEREZ
ROSALES

Nalca

CH
225

ENSENADA

Rio Petrohué

V-69

REGIÓN DE
LOS LAGOS

Murtado

RN
LLANQUIHUE

RALÚN

V-69

LAGO CHAPO

COCHAMÓ

Cordero

PN
VICENTE PEREZ
ALERCE ANDINO

**choro o
mejillón
chileno**

ESTUARIO RELONCAVÍ

Rio Puelo
V-721

Jabalí

LAGO
TAGUA-TAGUA

PUELO

V-69

SIMBOLOGÍA

- Troncal [pavimento]
- Troncal [ripio]
- Troncal [proyectada]
- Ruta internacional
- Autopista
- Pavimento
- Ripio
- Limite regional
- Limite internacional
- Ruta nacional / internac.
- Ruta regional
- Restaurant y/o cafetería
- Restaurant de hotel
- Fiesta costumbriista
- Comunidad indígena
- Parque Nacional
- Volcán



FRUTOS
DEL CAMPO
MAR Y RIOS

Productos locales, Feria INIA



Productos originarios y endémicos o con alto valor culinario y gastronómico

Las raíces culinarias del sur de Chile se funden de la mezcla entre la tradición indígena mapuche, una marcada influencia colonial española y aportes de inmigrantes europeos, principalmente provenientes de Alemania y en menor medida de Francia e Italia.

En los seis circuitos que componen la Ruta Escénica Lagos & Volcanes existe una gran variedad de alimentos endémicos y originarios como frutas, verduras, hongos silvestres, 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 la Ruta Escénica Lagos y Volcanes, a fin de dar a 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.

Chivo de Lonquimay



El chivo de la localidad cordillerana de Lonquimay (provincia de Malleco), si bien es un caprino híbrido proveniente de cruces 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 caprina presenta una buena textura, un alto valor nutritivo y buena digestibilidad. Su preparación más común es asado al palo y a la cruz, a fue-



go 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.

Su producción ha estado, mayoritariamente, en manos de pequeños agricultores, destinada esencialmente al autoconsumo familiar o al comercio local en ciudades cercanas a Lonquimay. Sin embargo, en los últimos años el sector público ha estado impulsando su comercialización a nivel nacional debido a su alto potencial productivo.

Para degustar su exquisita carne uno de los lugares más recomendados es visitar la Fiesta del Asado de Chivo de Lonquimay que se realiza todos los años durante la segunda semana de febrero.

ASADO DE CHIVO

La preparación más común del chivo es asado al palo o a la cruz, a fuego lento. También se puede preparar al horno y la parte de la paleta y la pierna se pueden mechar.



Piñón



El piñón araucano o ngüilliu es la semilla de las araucarias que caen de manera natural de las araucarias hembras y es considerado un fruto sagrado por el pueblo mapuche.

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. Aporta grandes cantidades de fibra, por lo que es un alimento ideal para personas con estreñimiento. También es recomendable para personas que buscan bajar de peso debido a que tiene un poder saciante. Otra de sus cualidades es que alivia dolores de cabeza y jaquecas.

Existen muchas formas de cocinarlos y lo

más común es comerlos hervidos, en panes o tortillas llamadas catuto. También se come en ensaladas, postres, ceviches y guisos. Mediante su fermentación se obtiene una bebida de baja graduación alcohólica llamada muday.

En Chile la araucaria se encuentra en dos áreas discontinuas: En la cordillera de Los Andes, desde Ñuble (volcán Antuco) hasta el lado sur del volcán Villarrica a una altura superior a los 1700 msnm. En la Cordillera de Nahuelbuta, en un área cercana a los 800 y 900 msnm.

Su alta demanda está provocando un mal manejo y riesgo de sobreexplotación debido a que el lento crecimiento del piñón lo hace muy difícil de cultivar.

SOPAIPILLAS 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.



Gallina Araucana



Conocida como la gallina del huevo azul, la gallina mapuche o araucana es una raza de barbilla pequeña, sin cola, de cuello alargado y pico corto, pequeña cuyo peso apenas supera los 2 kg. Los gallos, en cambio son de tamaño mediano y su peso es de 2.5 kg.

Su plumaje es variado y suelto, en ocasiones con mezcla de colores negro y blanco, y otras completamente negras. También hay una alta cantidad de gallinas con plumaje tirando a azul pizarra y blanco.

Es una raza muy reconocida porque tiene

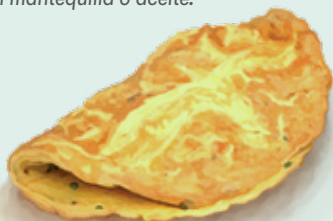
la curiosa particularidad de poner huevos verdes azulados, un hecho que según los entendidos se debe a un retrovirus que afectó a esta raza hace unos 500 años.

Un alto nivel de omega 3 y antioxidantes caracterizan estos huevos de yema viva, de mayor tamaño y cáscara resistente, lo que permite una conservación más duradera, convirtiéndolo en un producto muy demandado en la repostería.

Además del aporte alimenticio, los mapuches también usan esta ave como ofrenda de sacrificio en la ceremonia del ngillatún.

OMELETES DE HUEVOS AZULES

Una preparación tradicional, fácil y saludable gracias a las cualidades de este huevo. Con dos o tres huevos batidos, sal, pimienta, una pisco de merkén y cilantro picado, se cocina rápidamente en sartén con mantequilla o aceite.



Maqui



El maqui es una planta que crece en el sur de Chile y Argentina, particularmente en áreas geográficas de condiciones climáticas extremas.

Ampliamente utilizada por el pueblo mapuche para uso medicinal, comestible y como colorante natural para tejidos.

El concentrado de sus bayas se utiliza para desinflamar y cicatrizar, como diaforético (para provocar la sudoración) y como digestivo, diurético y expectorante. En el caso de sus hojas, una infusión de hojas sirve para tumores, heridas,

garganta inflamada, fiebre, diarrea, o como analgésico. Estudios afirman que las antocianinas y polifenoles que se encuentran en el maqui ayudan a combatir el cáncer.

Como alimento, se suele consumir crudo o en forma de zumo y batidos. También se puede utilizar en la repostería para preparar pasteles y es muy común encontrarlo en yogures y helados.

Cada vez es más frecuente hallar el maqui en polvo, un extracto que se utiliza como suplemento alimenticio.

LICOR DE MAQUI



El licor de maqui es un bajativo elaborado con frutos de maqui macerados en aguardiente y almibar de azúcar por un período de un año. Tiene un refrescante sabor dulce muy similar al arándano.



Quínoa o kinwa



Con cerca de 250 especies entre silvestres y cultivadas, y considerada como alimento sagrado para los pueblos andinos, la quinua, quinoa o kinwa llegó a territorio mapuche hace unos 800 años producto del intercambio que se producía entre los distintos pueblos originarios.

La quinua es considerada un super alimento debido a 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.

La demanda nacional e internacional por este cultivo, ha experimentado un acelerado crecimiento en los últimos años, principalmente en productos gourmet.

Su cultivo se realiza en primavera o tiempo de brotes, y se cosecha al final del verano o tiempo de abundancia, o a la entrada del otoño o tiempo de rastrojo, se deja secar las varas colgadas hacia abajo, y luego se extrae las semillas.

ALBONDIGAS DE QUINOA

Una forma fácil de disfrutar de todos los beneficios de la quínoa son preparar unas albondiguitas de quinua con espinaca y especias, como merkén, las que se frien en aceite de oliva bien caliente.



Chorito o Mejillón Chileno



El chorito o mejillón chileno es un producto endémico del sur de nuestro país, alto en proteínas, bajo en calorías y que contiene propiedades nutritivas múltiples.

Es destacable el alto aporte de vitamina B12 un importante protector de la salud cardiovascular, pues protege a los vasos sanguíneos. Una porción puede aportar hasta seis veces el requerimiento diario de esta vitamina, lo que hace muy importante su consumo en personas mayores.

En la cocina es un producto de alta versatilidad y fácil de preparar. Se puede consumir crudo, cocido o al vapor, en platos fríos como calientes, como aperitivo, como



acompañamiento o como plato principal. Es un marisco de carne limpia, sabrosa y tierna, muy recomendado para quienes quieren comer rico y sin engordar.

A pesar de estas cualidades es un producto más valorado en el mercado internacional que por los propios chilenos.

El chorito se cultiva en centros de cultivos ubicados en ecosistemas marinos y estuarinos de las regiones de Los Lagos y Aysén. El método principal es por suspensión a través de cuelgas en las cuales se les fija la semilla, cuyo crecimiento o engorda dura 4 a 6 meses, tiempo en el cual se produce la cosecha.

CONSERVA DE CHORITOS



Cocidos y listos para ser preparados, en entradas, ensaladas, sopas, guisos, arroz o pastas, los choritos en aceite son una magnífica forma de almacenar, conservar y reposar este delicioso y nutritivo molusco.





Chalota amarilla



Alargada, pequeña y de tono marrón, similar a una cebolla, la chalota amarilla consiste en dos bulbos de sabores dulce, ácido y picante. La parte que se consume 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 considerado como un alimento antibacteriano y antioxidante que ayuda a combatir males como la retención de líquidos, procesos inflamatorios, problemas cardiovasculares y dolores musculares.

- Cosecha: Cuando la punta de la planta se marchita

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, por su parte, 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
- Zona de Cultivo: Región de Los Lagos, principalmente Chiloé

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.

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.

- Cosecha: Marzo

- Zona de Cultivo: Región de Los Lagos y Región de Los Ríos

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.

Es baja en calorías y alta en nutrientes características que ayudan a reducir patologías cardiovasculares y enfermedades vinculadas al envejecimiento.

Las variedades que se encuentran con mayor frecuencia son: viscocha, clave-la lisa, guadacho, cabra y bruja.

- Cosecha: Entre 3 a 5 meses después de la siembra.
- Zona de Cultivo: Región de Los Lagos y Región de Los Ríos

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 Chile 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 porotos granados. 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.

- Zona de Cultivo: De Temuco al Sur

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.

- Cosecha: marzo a abril.
- Zona de Cultivo: De Temuco al sur

Rosa Mosqueta



Arbusto silvestre originario famoso por su bella flor color rosa. En el sur de Chile crece en las estribaciones 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.

- Cosecha: Marzo a abril
- Zona de Cultivo: De Temuco al Sur

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 es parte de la preparación del curanto, al separar los ingredientes e impidiendo que escape el calor.

- Cosecha: Fructifica entre enero y febrero
- Dónde: en sectores de gran humedad, de Temuco al Sur

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.

- Floración: En primavera y verano
- Dónde: entre Valparaíso y Región de Magallanes, con especial abundancia de Llanquihue al sur, al borde de bosques

Murta



La murta o murtila 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.

- Cosecha: Verano
- Donde: desde Talca hasta el sector del Río Palena, en la precordillera andina y cordillera de la Costa

Chupones



El chupón o quiscal 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.

- Cosecha: Verano
- Donde: Región del Biobío a Región de Los Lagos, en selva valdiviana y en bordes costeros

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. A inicios de verano florecen con llamativos pétalos blancos que coincide con la época de cultivo

Su aspecto es similar a la frutilla, pero tiene un tamaño más pequeño y posee sustancias aromáticas mucho más concentradas.

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.

- Cosecha: Comienza en octubre para seguir todo el verano y otoño
- Dónde: Centro-sur de Chile, a partir de la Región del Maule

Copihue



Declarada flor nacional en 1977, el copihue o kodkülla 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, se utiliza 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
- Dónde: Principalmente desde las regiones de los Ríos hasta la de Los Lagos

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. Se le considera como un producto orgánico y saludable. Se consume como ensalada y sus cañas son utilizadas para la construcción y elaboración de muebles y lámparas.

El comercio mundial de bambú y colihues es significativo, sin embargo en Chile es muy incipiente.

- Cosecha: Comienza en octubre para seguir todo el verano y otoño
- Dónde: Selva Valdiviana, entre Biobío y Aysén

Grosella



De forma redondeada y colores rojo intenso, verde o blanca, la grosella es un fruto ácido, 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.

- Cosecha: Enero
- Dónde: Desde la Región de Los Ríos hasta el extremo sur del país

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.

Con un alto contenido de fibras y calcio (que ayudan a la regulación del organismo) posee un sabor y aroma agradable y suave. Posee múltiples cualidades nutricionales y beneficios para la salud.

Las preparaciones más recomendables son en tortillas, empanadas y en preparaciones junto a una proteína, como salsas, a la crema o como parte de una ensalada.

• **Dónde:** Zonas húmedas desde las regiones del Maule a Los Lagos

Hongos silvestres



Considerado un producto gourmet, los hongos o champiñones silvestres son de un sabor anisado de suave dulzor, 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.

• **Recolección:** Verano, otoño e invierno

• **Dónde:** Desde la zona central al sur austral de Chile

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.

- **Recolección:** Fines de verano y otoño
- **Dónde:** En bosques nativos de las zonas cordilleranas entre las regiones de Valparaíso a Aysén

Digüeñes



De cuerpo redondo, anaranjado, pegajoso y esponjoso, los digüeñes o pinastras 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 han 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.

- **Recolección:** Primavera
- **Dónde:** Zona centro-sur de Chile, en especial en la Región de La Araucanía

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.

- **Recolección:** Otoño
- **Dónde:** Entre las regiones del Maule y La Araucanía

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. 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.

De sabor delicado y cuyo olor es fúngico y afrutado, al consumirlo entrega un sabor dulce y un tanto picoso. Debido a su consistencia, esta ceta es utilizada en la cocina junto a salsas, estofados o como acompañamiento de carne.

- **Recolección:** Otoño
- **Dónde:** Entre las regiones de Valparaíso y La Araucanía

Lengua de vaca



Hongo comestible característico de la dieta mapuche, cuyo curioso nombre se debe a una especie de agujones 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. Posee un alto valor vitamínico y mineral.

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.

- **Recolección:** Fines de verano y otoño
- **Dónde:** En bosques de lengas al sur de la Araucanía

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.

- **Recolección:** Otoño y principios de invierno
- **Dónde:** Zona central y austral de Chile



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:** En ríos y lagos desde la Región del Biobío al sur

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

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:** En corrientes australes del mar chileno. Estuario de Reloncaví.

Algas marinas



Las algas o plantas marinas son consideradas un “superalimento” en la gastronomía, debido a que son 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



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, siendo Futaleufú, Palena Alto y Cochamó, sus principales territorios. Además existe un modo de producción de borde mar en la costa de Puelo, Hualaihué y Chaitén.

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

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.

• Dónde: Regiones del sur

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.

• Dónde: Regiones del sur

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 es el 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.

• Dónde: Regiones del sur



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.

• **Dónde:** Regiones del Sur

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.

• **Dónde:** Regiones del Sur



Jabali



Introducido desde Argentina en los años 60 como pieza de caza y para criadero, el jabalí europeo (*Sus scrofa*) es la raza que habita en gran parte de las zonas cordilleras del centro y sur de Chile.

Gracias a su exitosa capacidad adaptativa, reproductora y depredadora y a su propagación descontrolada es considerada como una especie dañina, razón por la cual la legislación chilena permite su caza y captura.

En términos gastronómicos su carne destaca por su riqueza en nutrientes y es considerada más sabrosa, magra, aromática y saludable que la del cerdo, razón por la cual es muy valorada en la gastronomía gourmet, en la elaboración de charcutería fina, y es muy común encontrarlas en guisos, estofados o simplemente asado al palo.

• **Dónde:** Zonas cordilleras desde Ñuble a Los Lagos.

Ciervo Rojo



En Chile existen tres especies de ciervos endémicos: taruca —o huemul del Norte—, huemul y pudú, todos altamente vulnerables, razón por la cual están protegidos por la legislación chilena. Sin embargo, en el caso del ciervo

Rojo o Europeo (*Cervus elaphus*), la ley contempla su captura y caza, debido a que es considerado una especie invasora y una amenaza para otras especies.

El ciervo Rojo recibe este nombre a causa del evidente color rojizo de su pelaje, que es más intenso durante el verano.

Su carne es más magra que la del vacuno, por lo mismo es recomendable aliñarla antes de cocinarla, de manera de resaltar su inconfundible sabor delicado y fuerte a la vez. Es muy considerada en la alta gastronomía y en la elaboración de charcutería.

• **Dónde:** En cotos de caza y criaderos de Ñuble a Magallanes (Huillo Huillo, Puyehue y Ranco).



CONDIMENTOS

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.

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.

· Dónde: Principalmente en las regiones de La Arucanía, Los Ríos y Los Lagos, en especial Chiloé



BEBIDAS ARTESANALES

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 avellanao (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 almibar 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.

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.



GASTRO- NOMIA

Restaurant Nothofagus. Huilo Huilo



120 restaurantes y experiencias gastronómicas de la Ruta Escénica Lagos y Volcanes

No se entiende el turismo sin la gastronomía. Cuando viajamos buscamos saborear los diferentes alimentos de nuestros destinos, disfrutar de sus restaurantes, conocer sus tradiciones culinarias, sus ferias, mercados y fiestas costumbristas. De ahí que el aporte que realizan los empresarios gastronómicos al turismo, la identidad local y el desarrollo económico de las comunidades es invaluable.

Conscientes de esta importancia, esta sección busca visibilizar y poner en valor a los mejores exponentes gastronómicos ubicados en la Ruta Escénica Lagos y Volcanes. Una guía que esperamos se convierta en una herramienta útil para las personas que visitan nuestros territorios y una motivación para los empresarios, cocineros, trabajadores y profesionales que se dedican a esta importante actividad.

Selección: Este año seleccionamos 116 establecimientos establecidos del tipo restorán, cafeterías, salones, de té, bares y cocinerías y 8 experiencias gastronómicas que promueven la cultura, la identidad y el patrimonio material e inmaterial del territorio en el cual están insertas y tienen a la comida como un valor esencial de su propuesta.

Metodología: El método de selección consistió en convocar a destacados actores del turismo para que envíen postulaciones. Participaron en esta consulta encargados de turismo municipales, operadores de turismo, agrupaciones de cocineros y periodistas especializados en turismo y gastronomía. La información sirvió de insumo para contactar, visitar y/o recoger información de cada uno de los restaurantes a los cuales se les envió una carta informándoles de la iniciativa y se les pidió que confirmaran su presencia en esta guía.

Criterios de evaluación: Junto con la información levantada, los criterios de selección consideraron los siguientes aspectos: Calidad de las preparaciones, emplatado, sabor y creatividad, según los comentarios de clientes y/o visitas en terreno. Relación precio-calidad. Utilización de materias primas, alimentos y proveedores locales. Calidad en el servicio y atención al cliente, incluido el sistema de reservas. Comunicación y posicionamiento digital (Sitio Web, RRSS, Google Maps, TripAdvisor, Google, etc).

Buen apetito!

**BON APETIT, VICTORIA**

Ramírez 710, Victoria | +569 95588648 | bona-ppetit2707@gmail.com | Ig: @bonappetit.victoria

Sencillo y tradicional restorán de Victoria con especialidad en pastas frescas y pizzas a la piedra. En su amplia carta destacan los canelones rellenos de cordero con salsa de morchella, los ñoquis de espinaca con salsa boloñesa, el plato Pehuenche que consiste en un filete de res con puré de piñon y verduras grilladas y el tártaro de salmón ahumado, además de una gran variedad de sándwiches y picadas, que se pueden degustar con alguna de las cuatro variedades de cerveza artesanal Pehuenche. Tienen delivery.

**LA ESFERA, CURACAUTÍN**

Ruta Internacional CH-181, Km 69,5
www.vorticechile.com/gastronomia.htm

La Esfera es un restorán gourmet construido en un domo de madera todo vidriado, el cual forma parte de un pequeño complejo turístico de la empresa Vórtice, quienes ofrecen alojamiento y actividades recreativas al aire libre como escalada, canopy, arborismo, gokart y paintball. Su propuesta gastronómica 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 y con niños.

**YUKATÁN, VICTORIA**

Ruta Internacional CH-181, Km 24 | +569 51217450
www.yukatan.cl

Ubicado en la puerta de entrada a la Araucanía Andina, entre Victoria y Curacautín, Yukatán es un restorán 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 charcutería 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. Desde marzo atienden de jueves a domingo. Eventos para empresas de lunes a sábado.

**SUIZANDINA, MALALCAHUELLO**

Ruta Internacional CH-181, Km 83 | +569 98849541
F: @suizandina.lodge

Suizandina es un restorán ubicado en 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 postres y platos dulces, destacan el parfait de almendras y una variedad de kuchenes.



MYA, MALALCAHUELLO

Rinconada 550 A, Malalcahuello | +569 83586322 | <https://malalcahuellomya.cl>

Sencillo y prolijo restobar de estilo 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.



NATIVA, MALALCAHUELLO

Ruta Internacional CH-181, Km 87 | +569 77919828 www.nativamalalcahuello.cl

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



EL RANDONNÉS, MALALCAHUELLO

Ejército 600 | +569 92338442 | elrandonnes-malalcahuello@gmail.com | Fb: @el.randonnes

Restorán de montaña con un comedor amplio y acogedor donde los clientes pueden disfrutar desde hamburguesas artesanales, crepes, pizzas hasta asados de tira que llega burbujeante en un plato de greda. El lugar permite armar el menú en forma personalizada, escogiendo una proteína y un acompañamiento, a lo que se suman una sopa y postre. También hay opciones veganas y vegetarianas, como la ensalada con falafel. En postres destaca la tartaleta de arándanos y las crepes dulces rellenas de manjar o Nutella. Hay buena música, televisión y una sala de juegos para niños.



TRAFWE, MALALCAHUELLO

Ruta Internacional CH-181, Km 88 | +569 85012696 | Fb: @trafwe.chile

Pequeño y acogedor restorán ubicado a las afueras de Malalcahuello que destaca por su rápida atención, comida sencilla y precios razonables. El “Lugar de encuentro” cuenta con terraza al aire libre y un cómodo salón interior con amplios ventanales que permite ver los cerros aledaños. Su cocina se especializa en pastas de elaboración propia y opciones vegetarianas, además de sándwiches, sopas, ensaladas, hamburguesas y cervezas de la zona, donde destacan Wickibier —originaria de Antuco— y la Lonquimay con sus 5 variedades. De fácil acceso, dispone de un amplio estacionamiento.



ENDEMIKO, MALALCAHUELLO

Ruta Internacional CH-181, Km 89 | +569 98252577 | www.endemiko.com

Endemiko es un restorán 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 vegana. El local también tiene un pequeño emporio, un bar para disfrutar en la noche y como operadores turísticos ofrecen excursiones a los atractivos de la zona. Disponen de un amplio estacionamiento y cómodo acceso.



CORRALCO, MALALCAHUELLO

Reserva Nacional Malalcahuello | +569 57082436
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 restorán es un encuentro de texturas y sabores vanguardista con pertenencia en la cultura pehuenche. Prueba de ello constituye la presencia de quinoa, mote, legumbres y 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. Deje espacio para los postres que se elaboran con berries y frutos silvestres que se recolectan en la zona.



LONQUIMAY LODGE, BEER&SPA, LONQUIMAY

Camino El Naranjo, Km2 | Fb: Cerveza-Lonquimay

Restorán que forma parte integral de un lodge, spa y fábrica de cerveza, dando vida al que se considera el primer spa cervecero de Chile. El restorán, con terraza y vista al pueblo de Lonquimay, ofrece una carta reducida pero de excelencia donde destacan los raviolos de cordero; la pichanga con carne ahumada de cerdo, el arrollado de huaso con papas fritas caseras y la pizza con carne mechada de chivo de Lonquimay. Platos que se pueden maridar con sus 5 variedades de cerveza, 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.



NALCAS, MALALCAHUELLO

Ruta Internacional CH-181, Km 88 | +56 23711327 | www.hotelnalcas.cl

“Tu casa en la montaña” es la promesa de este centro turístico que cuenta con un hotel boutique, cabañas, entretenciones de invierno y verano, junto a un acogedor restorán con especialidad en carnes a la parrilla al estilo argentino y que además fusiona sabores y productos de la zona, como el risotto de morchella, la trucha orgánica que se sirve con salsa de murta y piñones y el salmón que se prepara a la piedra o como ceviche. También hay opciones veganas, vegetarianas y postres, imprescindibles para concluir una buena comida. En invierno la calefacción central asegura un ambiente cálido y agradable.



HOSTERIA EL PEHUÉN, LONQUIMAY

Of Higgins 945 | +569 53797865 | hosteriaelpehuen@gmail.com | Fb: @hosteriaelpehuen

Acogedor bar y restorán ubicado en la zona céntrica de Lonquimay, el cual también dispone de cómodas habitaciones para pasar la noche. En términos gastronómicos, El Pehuén ofrece una buena variedad de hamburguesas y deliciosos menús del día. Uno de sus platos favoritos es el atún grillado acompañado de quinoa con salsa de frambuesa y jengibre, además de la especialidad de la casa: filete salteado con hongos, romero y mantequilla. El bar organiza en algunas ocasiones fiestas y karaokes nocturnos con promociones de cervezas y coctelería, además de cenas para parejas.



RESTAURANTE PEUMA, ICALMA

Ruta S-61 | +569 79402114 | cesaricalma@gmail.com | Fb: @restaurant_peuma

La inigualable vista desde su terraza hacia el lago Icalma es uno de los sellos de este restorán de infraestructura 100% nativa, cuya propuesta gastronómica está basada en el piñón, el mote y los hongos silvestres, como el digueño, y en donde el asado de cordero con puré de piñón saca aplausos. También muy buenas son sus pizzas y sándwiches elaborados con masa de piñones y las chorrillanas al estilo pehuenche, platos que maridan muy bien con cervezas artesanales. También a base piñón son sus pasteles y tartas, como las de arándanos y la de maqui que se acompañan con un té de maqui o jugos y batidos naturales. Atienden todo el año, invierno incluido.



HOSTAL NATIVO, LONQUIMAY

Caupolicán 915, Lonquimay | +569 51698449
www.hostalnativo.cl

Ubicado en pleno centro de Lonquimay y en medio de la naturaleza, Hostal Nativo es un hotel hogareño muy bien ambientado con la historia de Lonquimay. El restorán funciona aparte del hostal y se caracteriza por la buena calidad de su comida que incluye desayunos, almuerzos y cena en los cuales se puede disfrutar de una amplia variedad de platos regionales e internacionales en base a carnes y pescados, los que son preparados por un chef internacional. El bar ofrece cervezas artesanales y el hostal tiene un espacio para la realización de eventos.



RUCA HUENEY, ICALMA

Centro Turístico Los Robles, Icalma | +569 88952448
leonelroblesbelmar@gmail.com

Sencillo restobar de estilo rústico que pertenece al Centro Turístico Los Robles de Icalma. Posee un ambiente familiar cuyo diseño interior, que incluye un bar y mesas de maderas nativas, se adapta muy bien al entorno natural de este pequeño poblado emplazado junto a la laguna Icalma. Su terraza exterior y sus mesas de madera debajo de árboles entregan una agradable sombra durante días calurosos. En su carta se ofrecen distintos tipos de pizza, menú de comida tradicional chilena y chorrillanas para compartir con una buena cerveza artesanal Mürken. Atienden solo en temporada de verano (diciembre a febrero).



ROSETTA CAFETERÍA, MELIPEUCO

Ruta S-61, Km 1 | +569 77686475 | emileth.guidot-tit@gmail.com | Fb: [Rosettacafeteriaycreperia](#)

Deliciosos crepes de masa delgada y crujiente rellenos de manzanas salteadas con canela, salsa de toffee y una bola de helado son dos de las especialidades de Rosetta, ubicado en un sector boscoso en la ruta entre Melipeuco e Icalma. Cuenta con una terraza exterior que permite compartir a la sombra de hermosos hualles que rodean al lugar. En su carta ofrece una rica variedad de cafés, pizzas con changle, raviolos rellenos con piñones y queso, además de tortas, pasteles y kuchenos para todos los gustos y paladares, destacando los crepes dulces y salados. Atienden de martes a domingo de 13 a 19 horas.



CAFÉ ELEGANZA, MELIPEUCO

Ruta R-925, Km 1, Melipeuco | +569 35250446
@cafeEleganza

A pocos metros del río Allipén y del salto Truful-Truful, el Café Eleganza resulta ser una parada obligada para quienes visitan el Parque Nacional Conguillío. El local ofrece una gran variedad de cafés —preparados por baristas profesionales—, chocolate caliente y pastelería del día, con un stock limitado para mantener únicamente productos frescos. Su carta incluye además hamburguesas caseras, café helado y jugos naturales. El lugar, que destaca por su cordial atención y arquitectura moderna y vanguardista, cuenta con un amplio estacionamiento y aire acondicionado al interior del recinto.



LOS TRONCOS, MELIPEUCO

Pedro A. Cerda 352, Melipeuco | 45 2581088

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 que destacan la buena atención y relación precio-calidad de sus platos y menús.



BELLO HORIZONTE, CUNCO

Faja 2000, Camino Temuco a Cunco | 45 2922174
Fb: [@hosteria.bellohorizonte](#)

Bello Horizonte es una hostería y cabañas de estilo familiar ubicada en la Ruta S-61 a 54 km de Temuco. El complejo incluye un amplio y cómodo restorán que ofrece gastronomía típica nacional en un ambiente de maderas naturales y gran luminosidad, permitiendo contemplar por sus ventanales la vegetación del lugar y en invierno sentir el cálido ambiente otorgado por sus estufas a combustión lenta. 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.



TRAVESÍA, VILLARRICA

Prat esquina General Korner, Villarrica | +569 98859699 | Fb: @restobartravesia

Ubicado en Prat esquina Korner, frente al Centro Cultural de Villarrica, Travesía es un restorán especializado en 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. Ofrecen delivery y es el mismo restorán que hasta la temporada 2021-2022 estaba ubicado frente a la Costanera.



ECO MAPU EMPORIO, PUCÓN

Julio Zegers 530 | +569 94045892 | eco_mapu@hotmail.com | Ig: @EcoMapuCoffeeEmporio

Cafetería y emporio centrado en el rescate de productos locales y en la preparación de cafés con personalidad, y en donde los amantes de esta estimulante bebida también pueden participar en talleres de barismo o comprar accesorios. Todo bajo el envolvente aroma de un espresso con granos de Etiopía, un latte art, un café de murtillo o un delicioso chocolate caliente, ideal para quienes buscan atemperar el cuerpo con un exquisito pastel. Muy recomendado para un rico desayuno u once o para conocer más sobre la cultura del café de la mano de sus entusiastas dueños.



THE TRAVELLERS, VILLARRICA

Valentín Letelier 753 | 45 2413617 | travelrestobar@gmail.com | Ig: @travellersrestobar

The Travellers es un restobar o pub de ambiente juvenil ubicado en el centro de Villarrica. Posee una amplia terraza techada, bien iluminada con elegantes faroles y con piso de madera, ideal para quienes deseen consumir en el exterior. En el interior la música, la barra, la decoración definen su estilo de bar de viajeros con un aire londinense. Su fuerte son los tragos, razón por la cual su propuesta gastronómica se enfoca en picadas para compartir como tablas, chorrillanas y diferentes variedades de papas fritas. También hay sándwiches, quesadillas y comida china. Si la atención se torna lenta hay juegos de mesa para esperar el pedido.



CAFÉ BAR 2001, VILLARRICA

Camilo Henríquez 379, Villarrica | 45 2411470
Fb: @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. Sus clientes destacan la buena atención.



BRAZAS VILLARRICA, VILLARRICA

General Korner 14, Villarrica | 45 2411631
Fb: @BrazasVillarrica

Ubicado frente al embarcadero de Villarrica, de ambiente sureño y con una vista privilegiada al lago Villarrica, el nombre de este restorán define su propuesta: carnes a las brasas. 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, como la trucha arcoiris. Los fines de semanas el local prende aún más con parrilladas mixtas con pulpo y salmón. En verano es imprescindible reservar con anticipación.



HUINCATERRA, VILLARRICA

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

Huincaterra es un centro turístico que ofrece alojamientos en glamping y en cabañas de estilo montañas, en medio de la exuberante naturaleza del Parque Nacional Villarrica. El complejo también tiene un pequeño restorán cuya carta fusiona 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.



AGUAS VERDES, VILLARRICA

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 definen a este restorán, cuya cocina destaca por su carta variada, de estilo mediterráneo e internacional, muy bien ajustada a los ingredientes y sabores locales, la que incluye una buena oferta de vinos, licores y cervezas. 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.



EL CASTILLO, PUCÓN

Camino al volcán, Km 8, Pucón | +569 89018089
Fb: @elcastillopucon

En un hermoso entorno camino al volcán Villarrica y alejado del ajetreo del centro de Pucón emerge El Castillo, un pequeño restorán de autor que ofrece una carta con sabor de montaña y esencia araucana. La lista de imperdibles la componen el strogonoff 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 ingredientes para elegir, y por supuesto, muy buenas cervezas artesanales. Buen ambiente y excelente vista al volcán Villarrica.



LA FORJA, PUCÓN

Camino al volcán, Km 4, Pucón | +569 87389703
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.



LA FÁBRICA, PUCÓN

Bdo. OHiggins 615, Pucón | +569 59048152
 Fb: @lafabrikapucón

Restorán de Pucón de estilo rústico 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. Sus postres y repostería también son un punto alto de su carta. El lugar es sencillo, bien decorado y ofrecen servicios de delivery, que es una buena opción para evitar largas esperas.



SENZO, PUCÓN

Fresia 284, Pucón | 45 3224075
 Fb: @Senzorestaurante

Probablemente uno de los restaurantes más populares para degustar pastas caseras en la ciudad de Pucón es Senzo, 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 raviolis, espaguetis y ñoquis con queso mozzarella que se derrite mientras se degusta la comida. Para compartir hay tablas, buenos tragos y cervezas. De postre se recomienda el tiramisú de raíces italianas. Una opción en invierno es degustar un rico happy hour en la terraza con chimenea a leña.



ANDIAMO, PUCÓN

Bdo. OHiggins 630 | 45 2441559 | reservas@andiamoristorante.cl | <https://andiamoristorante.cl>

Cocina italiana en el centro de Pucón, donde la especialidad son las pastas frescas como los tortelloni, los panzotti y canelones, y las pizzas a la piedra que son hechas con masa madre y levadura natural. Como entrada destacan los ostiones a la parmigiana o el chupé de centolla, mientras que de plato principal los más celebrados son el filete con sorrentino de calabaza y alcachofa en salsa reducción con frutos secos. El restorán cuenta con un diseño interior con paredes de ladrillo y los clásicos colores italianos, el rojo y el blanco. Andiamo tiene además una interesante carta de vinos y una amplia variedad de cócteles para acompañar la comida.



LUTHIER BISTRÓ, PUCÓN

Fresia 124, Pucón | 45 2443214
Fb: @Cafeluthierbistro

Ubicado a pasos del terminal de buses de Pucón, el pequeño Café Luthier Bistró goza de buena fama por su 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 pimientos; 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. La repostería también es sobresaliente, en especial las tortas que se degustan con café de grano.



BOVINOS & VINOS, PUCÓN

Av. Bernardo O'Higgins 660, Pucón | 45 2443955
<http://www.bovinos.cl/>

Bo'Vinos Carnes & Vinos Pucón, es un restorán especializado en carnes a las brasas de primera calidad con sabrosos cortes vacuno, cerdo, cordero, ave y jabalí, los que se sirven en platos individuales o en parrilladas para compartir en su amplio comedor de estilo fuente de soda o en su terraza techada ubicada a un costado de la calle. Su carta es amplia y variada y las opciones van desde el asado de cordero al estilo patagónico, pizzas, sándwiches, opciones de almuerzo para niños, postres e incluso crepes vegetarianos. La carta de vinos y cervezas artesanales también es amplia.



SABOR A MAR, PUCÓN

Lincoyán 348, Pucón | 45 2444167 | saboramar-pucon@gmail.com | <https://saboramar.cl/>

Ubicado a dos cuadras del lago Villarrica en Pucón, este restorán se distingue por su amplia carta de pescados y mariscos con clásicas recetas del litoral del sur de Chile. La experiencia comienza con entradas frías y calientes como la Primavera de Mariscos, que trae pulpo, calamar, picoroco y ostiones. Como plato principal destacan los chupe de loco y de centolla, el caldillo de congrio y una amplia variedad de pescados, pastas y carnes rojas. Su cuidado estilo y diseño tanto de sus salones como de su terraza exterior está ambientado como un restorán de caleta.



DTOROS PATAGONIA, PUCÓN

Av. Bernardo O'Higgins 524, Pucón | 45 2726308
Fb: @DTorosRestaurant

Céntrico restorán especializado en carnes y pescados asados a la leña, servidos en platos de piedra de origen volcánico. Completan la carta entradas que se pueden servir para compartir como el pincho de res con chimichurri o el pil-pil de camarones y champiñones al perejil. Hay una gran variedad de ensaladas, sopas, ceviches, pastas caseras, y por supuesto, cortes de carnes rojas y preparaciones típicas chilenas como el costillar de cerdo ahumado, la plateada a la cacerola y las truchas rellenas de salmón ahumado. La música en vivo le otorga un ambiente relajado.



ÉCOLE, PUCÓN

General Urrutia 592, Pucón | 45 2441675
www.ecole.cl

Ubicado en una sencilla hostería, el sello de este restorán 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 pebre. 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.



CAFÉ BERLÍN. PUCÓN

Miguel Ansorena 160 | 45 263 9849 | contacto@cafeberlinpucon.cl | lg: @cafeberlinpucon

“¿Qué ocurre cuando un emigrante berlinés extraña los sabores y el paladar de su tierra?”, se pregunta Thomar Bahr propietario de Café Berlín de Pucón, y responde: “intentar transmitir y revivir esos sabores”. En este caso a través de un restorán especializado en repostería alemana, entre las que destacan los berlines rellenos de Nutella, la Torta Berlín de avellanas tostadas europeas y mousse de crema de avellana, entre otras exquisitas preparaciones dulces que se pueden acompañar con un café tostado en Alemania o un chocolate caliente servido en un tazón o Shüsseln. Su original carta también incluye ensaladas, flammkuchen —masas tipo pizzetas— y una creativa variedad de sándwiches, entre los cuales destaca una hamburguesa casera originaria de... Berlín.



RAÍCES (MAR Y TIERRA), PUCÓN

Fresia 315, Pucón | +569 6420 5584 | raicespucon@gmail.com | Fb: @raices.pucon

Acogedor restorán ubicado en el centro de Pucón que combina la comida típica chilena con la gastronomía ancestral mapuche e internacional, con un estilo moderno y gourmet. Posee una carta abundante que invita a recorrer Chile a través de su gastronomía tradicional, cervezas, vinos y licores. Su interior está diseñado y decorado al estilo sureño, con muros de tejas de madera nativa, piso de piedra, un bar de estilo rústico con botellas de vino en sus estanterías y mesitas pequeñas de madera para acomodar a los clientes junto a una chimenea a leña. Reserve para evitar demoras.



TRAWÉN, PUCÓN

Av. Bdo. OHiggins 311, local 5 | 45 2442024 | trawen@gmail.com | https://trawen.cl/

Elegido en 2018 como uno de los mejores restaurantes de Chile por la reconocida Guía 100, Trawén impone un sello en cuanto a cocina orgánica y gourmet en Chile, debido a que trabajan solo con materias primas de proveedores ubicados en un radio no mayor a 100 km y con el método de cocción lenta Sous Vide. Entre sus preparaciones sobresale el garrón de cordero patagónico cocinado al vacío por 24 horas, la trucha Arcoiris rellena con hierbas y verduras de la huerta, el lomo de ciervo envuelto en tocino, y el pastrami ahumado en madera de manzano y macerado en semillas tostadas y mostaza. Hay opciones vegetarianas, veganas y sin gluten. También tienen servicios de delivery.



LA TRATTORIA DA PIETRO, PUCÓN

Colo Colo 361, Pucón | +569 6310 6166 | <https://www.trattoriadapietropucon.com>

El sello de esta pequeña y acogedora trattoria son sus preparaciones tradicionales italianas. Un ejemplo es Arancini, croquetas de risotto rellenas de mozzarella que es orgullo de la cocina siciliana, y que se puede comer como bocadillo o entrada. Su reducida y variada carta ofrece 5 variedades de pizzas a la piedra, antipastos, ensaladas, pastas frescas artesanales, lasagnas, canelones, risottos, postre y el famoso fetuccini a la putanesca; platos que se pueden maridar con exclusivos vinos italianos que se caracterizan por su cuerpo ligero e intenso sabor. Posee una amplia terraza que permite disfrutar del entorno.



AND BEYOND VIRA VIRA, PUCÓN

Parcela 22 A Quetroleufú, Pucón | 45 2374000 www.relaischateaux.com

And Beyond Vira Vira es un restorán contemporáneo de cocina de autor, que es parte de un hotel ubicado en una lujosa hacienda que provee los productos que el chef cocina con refinamiento, inspirándose en la simpleza de recetas mapuche 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 restorán.



RUKA NEWEN ZOMO, PUCÓN

Quetroleufu, Km 12, Pucón | +569 88809009
Fb: 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.



CAFÉ AMANKAY, PUCÓN

Ruta S-905, Km 15, Quetroleufú | +569 63101157 | amankaycafe@gmail.com | Ig: @amankaycafe

Pequeño local ubicado en un entorno campestre cercano a Caburgua. La especialidad son los cafés, las pizzas, las pastas artesanales y los panes de masa madre que se pueden comprar para llevar al igual que las empanadas recién horneadas y diferentes variedades de charcutería, quesos y cervezas artesanales. Entre sus platos destacan la sopa de zapallo, el risotto de hongos con tomates deshidratados, las pizzas a la piedra y los sándwiches. Hay opciones veganas, vegetarianas, jugos naturales y exquisitos pasteles. Si está lleno, ármese de paciencia, porque el lugar vale la pena.



CUMBRES DE CABURGUA, CABURGUA

Camino a Playa Blanca, Km 2, Caburgua | +569 97039614 | www.cumbresdecaburgua.cl

Acogedor restorán familiar ubicado a 200 metros del lago Caburgua. La comida tradicional chilena y de estilo casero bien preparada definen a este local 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.



ALDEA NATIVA, PUESCO CURARREHUE

Ruta Internacional CH-199, Puesco Bajo | +569 98731550 | <https://aldeanatalodge.cl/>

Restorán que forma parte de un complejo turístico, ubicado a 60 km de Pucón y a 17 km del paso Internacional Mamuil Malal, en el ingreso al Parque Nacional Villarica por la Ruta Internacional CH-199. Elegante y rústico a la vez, el lugar propone un menú de autor y preparaciones gourmet con materias primas locales, como el filete de salmón con salsa de limón, acompañado de caviar negro con papas moradas y amarillas salteado en mantequilla y ajo negro. Otra opción es la plateada de vacuno con pastelera de choclo. También hay ensaladas, buenos postres y tragos que se pueden disfrutar en su cálido fogón.



RESTAURANTE ONAS, PUCÓN

Ruta Internacional CH-199, Km 10 | +569 92438561
<https://onas.cl/>

Ubicado junto al río Pucón, Onas es un acogedor restorán de carácter familiar decorado con cuadros que retratan la cultura ona bajo un estilo de lodge de pescadores. Su carta incluye opciones de pescados, carnes, ensaladas y platos típicos chilenos. Entre sus preparaciones más populares está el vacuno al palo con piñones y el asado de cordero magallánico, que se recomiendan solicitarlo con anticipación pues comienza a preparar al menos cuatro horas antes de ser consumido. En el local existe una vitrina donde se exhiben artesanías de madera nativa, además de las moscas utilizadas durante la práctica de fly fishing.



LA COCINA DE ELISA, CURARREHUE

Merino Benítez 105, Curarrehue | +569 86846123
Fb: @La-Cocina-de-Elisa

Frente de la plaza de Armas de Curarrehue se ubica esta pequeña pastelería de Elisa Gea Epuin, chef mapuche experta en repostería que ha buscado recuperar los ancestrales ingredientes de su pueblo. Su local es sencillo, acogedor y posee rústicas mesas de madera desplegadas junto a estanterías donde se acomodan mermeladas de murtillo, conservas de changle y digüeños, entre otros. Entre sus preparaciones destaca la Torta Curarrehue, hecha a base de piñones, moras y quinoa, y en cuanto a opciones saladas, destacan las empanadas de changle y queso.



LA COCINA DE ANITA EPULEF, CURARREHUE

Ruta Internacional CH-199, km 38 | Fb: @Raykiyen

La cocina mapuche profunda y original tiene cultoras de antología en Curarrehue y su representante más destacada 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, CURARREHUE

Av. Bdo OHiggins 635 | +569 73786508
Fb: @amarantoelcafedecurarrehue

Atendidos por sus dueños, la carta de este sorprendente restorán de Curarrehue incluye exclusividades 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. La originalidad también se aprecia en los postres, como el mousse de harina tostada, la crême brûlée y la clásica leche asada con manjar y crema. En la carta también hay variedades de pizzas y opciones para veganos y vegetarianos. En Amaranto tienen un slogan: cocinamos con amor y con locura. Se nota.



LOS ULMOS DE CHIÑURA, LICAN RAY

General Urrutia 105, Lican Ray | +569 45214819
Fb: Restaurant Los Ulmos De Chiñura

Restorán tipo campestre, especializado en carnes y comidas caseras que reluce lo mejor de la gastronomía chilena con sencillez pero con enjundia. Entre sus platos más solicitados destacan el asado de tira con acompañamiento (papas, arroz, ensaladas), el cordero arvejado y el clásico pastel de choclo, que se sirven con sopaipillas caseras y pebre para picar. También hay asado de jabalí al palo, diferentes variedades de empanadas y muy buenas opciones de postre, cuya opción más recomendable es la leche asada. Los clientes además valoran la atención personalizada.



MANGUELN, LICAN RAY

Cacique Coliñanco 50, Lican Ray | +56996793387
Fb: @mangueln

La cocina tradicional es la que está presente en restorán Mangueln de Lican Ray. Catalogado también como cafetería, una de sus especialidades son las hamburguesas con queso fundido, cebolla caramelizada y lechuga fresca, 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. Ideal para ir a la hora de once.



HOTEL CASA, PANGUIPULLI

Camino a Chauquén, Km 1, Panguipulli | +569 42283803 | www.hotelcasapanguipulli.com

Ubicado a escasos km de la Reserva Biológica Huilo Huilo, Hotel Casa Panguipulli es un pequeño hotel boutique que cuenta con un elegante y espacioso restorán de amplios ventanales que dan hacia una terraza. Su carta para cenar es sencilla, pero sabrosa, con opciones de pescado y carne acompañado de verduras salteadas o puré, y pastas caseras con camarones. Se recomiendan las tablas con encurtidos de la casa y quesos de la zona acompañadas con cerveza artesanal. También hay ensaladas y productos de temporada que van desde el huerto directamente a la mesa.



EL MIRADOR, PANGUIPULLI

Juan Pablo II 326, Panguipulli | +569 92129911
Fb: @ElMirador

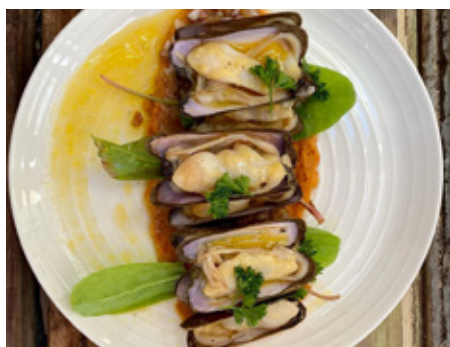
Excelente restorán de privilegiada vista al lago Panguipulli desde su amplia y acogedora terraza. Atendido por sus dueños, el lugar invita a disfrutar de una rica comida internacional fusionada con productos típicos de la zona. De carta reducida, pero variada llaman la atención preparaciones en base a carnes exóticas como el jabalí y el ciervo, además de atún, salmón, locos, que se sirven en originales platos y antipastos como pebre de cochayuyo o las las tostadas de locos. También hay sándwiches y muy buenos postres y cervezas artesanales. La atención es de martes a domingos.



ARRAYÁN, PANGUIPULLI

Ramón Freire 186, Panguipulli | +569 44860559
lg: @arrayan.restaurante

Pequeño y acogedor restorán especializado en pastas y pizzas al estilo italiano, de servicio rápido y precios razonables, ubicado en el centro de la ciudad de Panguipulli. De carta acotada, destaca por la calidad de sus ingredientes y materia prima con la cual elaboran exquisitas pizzas y pastas, como los sorrentinos, gnocchí y los ravioles, que se sirven con chupe de locos y salsa de camarones. Todos los platos son muy bien presentados y pueden ser acompañados con cervezas artesanales como la IPA Arrayán. También hay postres y servicio de delivery. Atienden de martes a domingo hasta las 23 horas.



PEOPLE HELP PEOPLE, PANGUIPULLI

Martínez de Rosas 772, Panguipulli | 63 2310925
www.peoplehelppeople.cl

Ubicado en el centro de Panguipulli People Help People es un restaurant escuela que funciona como una extensión para los estudiantes de gastronomía del Liceo Técnico PHP. Su oferta gastronómica se centra en lo que ellos denominan “Cocina de autor con producto local” donde las originales recetas de su chef Rolando Ortega se mezclan con insumos locales de pequeños productores. Las hortalizas, la charcutería fina, los quesos y carnes son los protagonistas de un menú que varía dependiendo de las temporadas y estaciones. Imperdible son sus platos vegetarianos, entradas y postres.



GARDYLAFUÉN, PANGUIPULLI

Martínez de Rozas 722, Panguipulli | 63 2310921
Fb: @gardylafquen

Gardylafuén es un restorán de estilo familiar ubicado en pleno centro de la ciudad 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.



CAFETERÍA LA FAMA, PANGUIPULLI

Bdo. O'Higgins 324, Panguipulli | +569 79057709
Fb: @lafamapangui

La Fama es una cafetería y pastelería localizada muy cerca de la costanera de Panguipulli que cuenta con una terraza con vistas hacia la ciudad. Su carta ofrece una variedad de tortas, cafés de grano, sándwiches y empanadas, además de tablas de picoteo, aperitivos y colaciones. Entre las opciones que ofrece, destacan las promociones del día, como por ejemplo el Desayuno la Fama, que trae incluida paila con huevo revuelto, café, trozo de torta a elección y jugo natural. Entre su amplia variedad de tortas frescas destacan las de merengue frambuesa y panqueque trufa, que están listas para servir en el local o llevar. Si se desea algo más sencillo, también hay muffins, alfajores y brownies a la venta.



REFUGIO DEL MADERERO, NELTUME

Ruta Internacional CH-203, Km 109, Neltume | +569 6155 2392 | www.refugiomaderero.cl

Su privilegiada ubicación, en medio de la selva valdiviana, enaltece a este restorán cuyo acceso se realiza por pasarelas de madera en lo que resulta ser un perfecto paseo entremedio de árboles y el río Fuy. Entre algunos de sus abundantes y exquisitos platos destacan el ciervo medallón, el jabalí y la trucha margarita, los que pueden maridarse con vinos y cervezas artesanales de elaboración de propia y producción local. También son muy solicitados los consomés y las cremas.



NOTHOFAGUS, NELTUME

Reserva Biológica Huilo Huilo, Neltume | + 569 77305192 | www.huilohuilo.com

Ubicado en el primer piso de Nothofagus Hotel & Spa de Huilo-Huilo Nothofagus ofrece desayuno, almuerzo y cena buffet con texturas y sabores que rescatan las raíces culinarias y la identidad de territorio. La carta está inspirada en los distintos ecosistemas existentes en la Reserva. La oferta incluye pescados como trucha de río, carnes como pato asado y una amplia carta de platos vegetarianos como risotto de hongos. La pastelería evoca la tradición alemana de la región mezclándola con frutas y productos locales. 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.



AGUA DEL FUY, NELTUME

Puerto Fuy | +56 9 74521639
 Fb: @marinadelfuyldodge

Ubicado a orillas del lago Pirehueico, este restorán ubicado en el hotel Marina del Fuy presenta una propuesta caracterizada por la elegancia. Su carta, inspirada en los productos que la selva patagónica nos entrega, utiliza hortalizas cultivadas por campesinos locales. En ella se destacan platos de carnes y pescados, como la trucha con costra de camarones y el rack de cordero, además de opciones vegetarianas como el Rösti de papas o el carpaccio de beterraga. Los postres, al igual que la coctelería de autor, está inspirada en la cultura local.



L'ESCALE, COÑARIPE

Guido Beck De Ramberga 924, Coñaripe
 +569 8519 4251

Ubicado a 800 metros del lago Calafquén, este restorán y cabañas posee un comedor interior sobrio que incluye un pequeño mostrador donde se conserva la repostería y amplios ventanales que permiten que entre gran cantidad de luz. Su carta ofrece una combinación de gastronomía francesa y chilena, con preparaciones de trucha, cerdo, churrasco y pollo, los que se pueden acompañar de papas o verduras. También existe menús vegetarianos, veganos y más de 10 postres a elección. Muy recomendable es degustar un crêpe gourmet con miel o la tarte Tartin, con fruta caramelizada.



CHUMAY, COÑARIPE

Las Tepas 201; Coñaripe | +569 42744563
www.hostalchumay.cl

Sencillo restorán que forma parte del hostel Chumay, ubicado dentro del radio urbano de Coñaripe, cercano al lago Calafquén. Con su típica decoración sureña, este restorán se convierte en un buen lugar para desayunar, almorzar o cenar antes o después de hacer una excursión al Parque Nacional Villarrica o una visita a las playas del lago Calafquén o a las aguas termales, que en este lugar son abundantes. La carta es reducida, pero variada: lomo, salmón, asado, jabalí, pollo, además de cazuelas y asados a la cacerola. Los clientes valoran la calidad de la atención de sus dueños y los desayunos que se sirven con mermeladas caseras.



LOF KOYAM (EX CATEMU), LIQUIÑE

Camino Internacional, Liquiñe | +569 83619487
<http://complejoturisticoatemu.blogspot.com>

Conocido como Catemu y recientemente rebautizado como Lof Koyam este sencillo restorán es un estandarte de la cocina ancestral en la Región de Los Ríos. En él, Nelda Trafipán, convierte al piñon en el producto estrella de su cocina, un ingrediente versátil que se consume salado o dulce. Su amplia carta permite probar el catuto, que es un cereal elaborado con trigo, y los millokines con salsa, una deliciosa albóndiga de legumbres. El interior del local es sencillo, acogedor y bastante luminoso, con mesitas de madera donde se puede atender a no más de 15 personas, quienes también pueden alojarse en sus dos cabañas completamente equipadas.



BEER GARDEN SAYKA, LOS LAGOS

Ruta T55, Km 4, Los Lagos | +569 87752830
www.sayka.cl

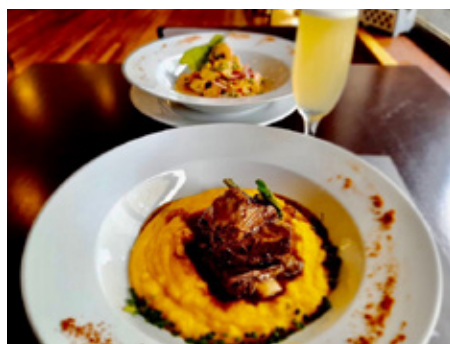
Ubicada en el límite de los circuitos de Siete Lagos y Lago Ranco, Sayka es una microcervecería emplazada a las afueras de la ciudad de Los Lagos la cual dispone de un amplio beergarden, ideal para disfrutar de una cerveza o un refresco en familia o en grupos de amigos. Su oferta gastronómica está enfocada en tablas, pizzas y sándwiches que se sirven en panes o al plato. Por supuesto, el maridaje son sus excelentes cervezas de manufactura propia que se pueden degustar en diferentes estilos y formatos de vasos.



LA GUARIDA, FUTRONO

Padre Leodegario 47, Futrono | 63 2481137
www.restaurantlaguarida.cl

Tradición en comida casera es la que presenta este restorán familiar cuyos inicios datan de 1993. La Guarida ofrece cada día 4 sencillas 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. También hay empanadas de horno, ensaladas y pasteles como tortas, kuchenenes, chesseecake y pies de limón.



MILÚ CAFÉ BISTRO, FUTRONO

Balmaceda 227, Futrono | +569 8804 5181 | cafe-teriamilu@gmail.com | http://www.milu.cl

Milú es una cafetería, restorán y salón de eventos ubicado en la calle principal de Futrono. El lugar es petfriendly y recibe a sus clientes en cuatro diferentes ambientes, dos terrazas y un jardín, ideal para disfrutar al aire libre de un helado Moritz Eiz, que es 100% natural y sin preservantes, o un aromático Caffè d'Italia, que se puede acompañar de pastelería artesanal con delicias tales como tortas, cheesecakes, kuchen y galletitas. El restorán elabora sándwiches con productos de la zona, y entre sus variedades destaca la mechada Milú, elaborada en pan de beterraga. Los platos principales son el asado de tira con puré de calabaza, y la trucha arcoiris y risotto de Mote, los que se pueden acompañar de bebidas o cócteles.



CAFÉ CONSENTIDO, FUTRONO

O'Higgins 295, Futrono | +569 82419921
Fb: @consentidocafe

Pequeño pero especial lugar, lleno de color, aromas y sabores. Así se define este acogedor rincón sureño ubicado en el centro de la hermosa ciudad de Futrono, donde la especialidad de la casa son las contundentes pizzas de esencia italiana y de amplia variedad de ingredientes junto a los aromáticos cafés de grano que están disponibles con una amplia gama de tortas (recomendable es la de ciruela con manjar blanco) y pasteles caseiros. El local es pequeño, muy bien atendido, de ambiente hogareño y es una muy buena opción a la hora de once. También hay una oferta de helados artesanales, tiene estacionamiento y servicio de delivery.



VITUPERIO COFFEE & BAR, FUTRONO

Balmaceda S/N, acceso Futrono | +569 82091401
Fb: @Vituperiofutrono

La amplia variedad de hamburguesas definen a este café y bar de Futrono que cuenta con salones y terrazas con una privilegiada vista al lago Ranco. 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.



COCINERÍA KUME YEAL, LLIFÉN

Calle principal de Llifén | +569 66918677
Fb: @kumeyeal.llifen

Sencillo restorán tipo quincho, de comida mapuche que cocina Margarita Leiva, y que es un clásico de la zona. Tanto que en 2017 fue elegido como uno de los 100 Mejores Restaurantes de Chile, según la revista CAV. En Kume Yeal (buena comida en mapudungun) no hay carta, sólo un menú con alternativas de platos principales que son antecedentes por un mix de panes y catutos que se sirven en un canasto acompañado de pebres, aji 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. De martes a domingo.



EL MESÓN DEL CAULLE, FUTANGUE, LAGO RANCO

Parque Futangue; Lago Ranco | +569 51970972
www.parquefutangue.com

Restorán ubicado en el acceso al Parque Futangue, entremezclado con un paisaje semi cordillerano. Abierto en 2017 como parte del hotel boutique, su propuesta fue diseñada por la chef valdiviana Karime Harcha. No hay carta pero sí un menú diario para el día y otro para la noche donde destacan exclusivos platos como el cremoso chupe de centolla, el ceviche de salmón y el delicioso cancato de trucha Arcoiris que se sirve con longanizas de La Roblería, icónica tienda de charcutería de Futrono. En carnes destacan el lomo vetado a la pimienta con puré de zapallo y la entraña con salsa de arrayán, mote cremoso de hongos y cebollas grilladas. Los tragos de autor y los postres también son recomendables.



PARQUE ILIHUE, LAGO RANCO

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

Restorán 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. En el lugar se puede disfrutar de actividades de agroturismo, canopy y trekking. Ideal para ir con niños y visitar la granja.



LA FINCA DEL RANCO, LAGO RANCO

Camino Piedra Mesa Km 1,8, Lago Ranco | +569 82396182 | contacto@lafincadelranco.cl
Fb: @lafincadelranco

Con una privilegiada vista a la cuenca de lago Ranco, este acogedor restaurante y fogón es un negocio familiar que invita a degustar de típicos platos chilenos como el chupe de mariscos, el pastel de choclo, las empanadas de hornos y fritas, entre otras preparaciones. La especialidad de la casa, sin embargo, son las carnes a las brasas que se acompañan de distintas guarniciones y sopaipillas con pebre. Destacable son la repostería y las onces sureñas con opciones de tortas, kuchenés, mermeladas caseras, pan de la casa con cremosa mantequilla de campo. El atardecer y la noche dan pie para disfrutar de la terraza.



DE PELLÍN Y COIGÜE, FUTRONO

Ruta T-55, Km 45 (Condom. San Andrés), Futrono
Fb: @pellinycoigue | +569 97555651

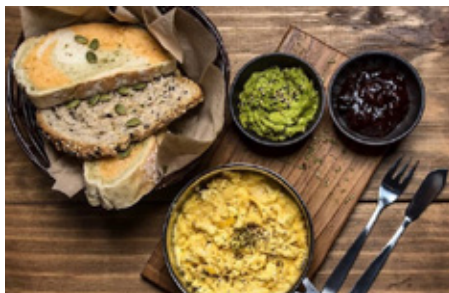
Pellín y Coigüe ya es un clásico en Futrono. Especializado en carnes a la parrilla (asado de tira, abastero al palo, entrañas y lomo vetado) este restorán tiene una variada carta de carnes rojas, que también incluye pescados, ceviches, locos y una amplia oferta de postres, vinos y cervezas artesanales. Muy buena vista al lago Ranco y grato ambiente. Los domingos ofrecen asado de tapabarriga al palo. También tienen una tiendita con artesanía y souvenirs de la zona.



LAUREL, PUERTO NUEVO

T-75, Km 35, Puerto Nuevo | +569 44679828
Fb: Laurel-Restaurant

Restorán familiar ubicado en una antigua casa en la localidad rural de Puerto Nuevo, cercana al nacimiento del río Bueno. 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 que incluyen etiquetas de origen francés. Los postres, como el crême brûlée sacan aplausos al igual que su cuidada decoración que crea el ambiente propicio para cenas de pareja o encuentros familiares y de amigos.



CAFÉ DEL BOSQUE, QUILLÍN, LAGO RANCO

Ruta T-775, Km 13,5, Lago Ranco | +569 76239720
<http://delbosquecafe.cl/>

Inserto en un frondoso bosque centenario, Café del Bosque es un lugar ideal para disfrutar de la hermosa vista al lago Ranco o para cargar energías después de una caminata por esta mágica reserva natural que adorna la ruta entre Puerto Nuevo y Lago Ranco. El restorán se ubica en una típica casona sureña de madera y ofrece desayunos que se sirven en una tablita de madera con pan fresco hecho en casa, mermeladas y huevos de campo; onces sureñas con exquisitos pasteles, tortas y kuchenés; y cenas con variadas opciones en base a carnes, pescados y platos vegetarianos, además de pizzas, sándwiches, tablas y crudos, que se pueden acompañar de una cerveza coyhaiquina Tropera o un Calafate sour.



URBANO, RÍO BUENO

Independencia 563, Río Bueno | 64 2341800 | @urbano_riobueno

Especializado en sándwiches, pizzas y tablas, Urbano es un restorán reconocido por quienes buscan comida contundente a un precio razonable en Río Bueno. Sus preparaciones son sencillas, pero pretensiosas, buscando siempre sorprender al cliente. Entre los sándwiches —que se sirven con pan y mayonesa casera y una porción de papas fritas— sobresalen el de merluza bañada en huevo y la hamburguesa vegana. Para quienes prefieren el picoteo, hay pichangas y tablas, como la Tabla Urbano, un mix de diferentes preparaciones de productos del mar tan abundante que se convierte en una buena opción para celebraciones. Para los carnívoros, el Tablón Parrillero acompañado de un shop Cuello Negro no decepciona a nadie.



LA CASA DEL ABUELO, RÍO BUENO

Pedro Lagos 602, Río Bueno | +569 94747431
Fb: @LaCasaDelAbueloRioBueno

A metros de la plaza de Armas de Río Bueno, este restorán cervecero tiene un estilo entre rústico y moderno, cuya renovada carta se especializa en carnes grilladas (lomo, entrecot, chuletas kassler y salmón), sándwiches de autor y clásicos, tablas para picar y compartir y antojos crudos como tártaros, ceviches y carpaccios, que se pueden disfrutar de buenas cervezas locales e importadas, además de cocteles elaborados con productos locales. De martes a jueves hay happy hour y los fin de semana música en vivo.



LA LOMA, LA UNIÓN

Camino Rapaco, Km 1,5, La Unión | +569 87835760 | Fb: @lalomalaunion

Pequeño restorán tipo parrilla ubicado en una parcela a las afueras de la ciudad 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.



CAFÉ PAN DE AZÚCAR, LA UNIÓN

Cayetano Letelier 583 | 64 2474361 | cafepan-deazucar@gmail.com | @cafeteria_pan_de_azucar

En una remodelada casona de arquitectura alemana se ubica esta tradicional cafetería de La Unión que destaca por los detalles de su decoración, la esmerada atención de su dueña, y por supuesto, la calidad de su comida, especializada en almuerzos saludables, sándwiches, pasteles y masas dulces, como küchenes, muffins y falafel caseros. El lugar es especial para ir con la familia, amigos y para reuniones de negocios. Eso sí, como tiene pocas mesas es recomendable llegar temprano si se piensa ir a la hora de almuerzo. Dispone de un salón habilitado en su subterráneo, un lindo jardín y sus precios son más que razonables. Sus dueños también ofrecen hospedaje con baño privado y estacionamiento.



LA LECHERÍA, ENTRE LAGOS

Ruta 215, Km 30, Quema del Buey, Puyehue | +569 94522507 | @turismolalecheria

La Lechería es un centro de eventos que connota la vida y producción del campo sureño de manera sustentable. En un entorno natural privilegiado en medio del bosque nativo y a orillas del río Moro, camino al lago Rupanco, se ubican las instalaciones de su restorán y acogedor quincho que abre solo los días domingos y fines de semanas largos y con reserva limitada. Quienes le visitan pueden disfrutar de sus almuerzos buffet que rescata los sabores y tradiciones de la cocina chileno-alemana. Sus propietarios también elaboran fina charcutería alemana que son la base de su gastronomía, razón por la cual se definen como el primer restorán charcutero del sur de Chile.



LOS TRONCOS, PUYEHUE

Ruta Internacional 215, Km 76, Puyehue www.puyehue.cl

Del huerto a tu mesa es el eslogan de Los Troncos, restorán 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 Parque Nacional 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.



SALÓN LOS ÑIRRES, ANTILLANCA

Centro de Ski & Hotel Antillanca, PN Puyehue | +569 79973007 | <https://antillanca.cl>

Antillanca es un tradicional centro de ski y montaña enclavado en medio del Parque Nacional Puyehue, en cuyas instalaciones se ubica un restorán a la carta, una cafetería de montaña y un pub donde la música y el karaoke ayudan a crear un ambiente entretenido y relajado. El restorán ofrece una carta basada en productos locales, como ciervo, jabalí, truchas y buenos cortes de vacuno. La cafetería, se especializa en sándwiches y está a cargo de La Gallardía, considerada una de las mejores sangucherías de Osorno. El lugar tiene una ambientación rústica y un par de chimeneas le otorgan un ambiente acogedor.



LOS CANELOS, TERMAS AGUAS CALIENTES, PUYEHUE

Parque Nacional Puyehue | +56 2 29570135 <https://www.termasaguascalientes.cl>

Ubicado en el ingreso al Parque Nacional Puyehue, Aguas Calientes es un recinto termal y turístico que forma parte del complejo turístico Termas de Puyehue. Dentro del recinto hay una cancha de mini golf, zonas de camping, piscina termal techada, cabañas, domos y un sencillo restorán que ofrece desayunos, almuerzos y cenas para huéspedes y clientes en general. La carta es acotada, los platos son tradicionales (merluza frita, lomo a lo pobre, plateada, pastas, etc) y enjundiosos, sobre todo los desayunos, los sándwiches que se sirven con una porción de papas fritas.



MESÓN CARPINTERO, PTO. OCTAY

Germán Wulf 695, Puerto Octay | +569 82108306
Fb: Café Mesón Carpintero

Emplazado en un viejo y remodelado galpón de madera ubicado frente a la iglesia del pintoresco pueblito de Puerto Octay, esta cafetería de toque francés destaca por la calidad de su atención, fina repostería y precios más que razonables. Las tres B se conjugan para el deleite de sus felices clientes quienes destacan de su acotada carta la calidad de sus pasteles, tortas, ensaladas, sándwiches y pizzas que se elaboran con pan de masa madre. Disponen de terraza y un entretenido espacio para niños con juegos o libros. Atienden de martes a domingos hasta las 19:30 horas.



HORTENSIA, PUERTO OCTAY

Km 3, Ruta Puerto Octay - Frutillar | +569 36455392 | Fb: Hortencia Restaurant

Emplazado en medio de lomas verdes características del sur de Chile, Hortencia Restaurante permite disfrutar de su refinada gastronomía gourmet además de conectarse con la naturaleza y el entorno campestre. En su acotada y exclusiva carta 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 amplio y seguro.



RANCHO ESPANTAPÁJAROS, QUILANTO, PUERTO OCTAY

Quilanto, Km 3, Puerto Octay | 65 2330049
www.espantapajaros.cl

Clásico restorán campestre con 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 con mirador y animales. Se ofrece un servicio informal de buffet y tenedor libre con una amplia variedad de carnes, ensaladas, acompañamientos y postres, donde el plato rey es el jabalí cocinado al palo. También destaca su pastelería, los sándwiches y las onces. Ideal para grupos o familia. Dispone de una tienda con tejidos de lana y venta de productos gourmet. Se recomienda ir con reservas.



COCINA FRAU HOLLE, FRUTILLAR BAJO

Antonio Varas 54, Frutillar | +569 35011703
<https://www.frauholle.cl> | Ig: @cocina_frauholle

Ubicado frente al Teatro del Lago de Frutillar, Frau Holle es un tradicional restorán de estilo suizo-alemán especializado en carnes a la parrilla, pastas y ensaladas. Su renovada propuesta gastronómica ofrece cortes de carnes rojas tradicionales como el asiento, la palanca y la punta picana y otros más de estilo charcutero como el tocino agridulce y la chuleta kassler con chucrut y salsa meerrettich. Recomendables son sus entradas frías (pastrami, ceviche y tártaro) y calientes (choritos al estilo belga, médula y embutidos de la casa). El ambiente es grato y tiene una linda vista al lago. Atienden de martes a domingos.



SE COCINA, FRUTILLAR

Camino Totoral, Km2, Ruta V-155, Frutillar | +569 89728195 | www.secocina.cl

La cocina chilena y una carta que cambia según la estacionalidad caracterizan a Se Cocina, innovador restorán ubicado en las afueras de Frutillar. Su menú considera 3 o 4 opciones de entrada, fondos y postres. Entre sus recetas destacan el pesto de albaca, el coulis de higo, el tártaro de ciervo, el confit de ganso criollo, el timbal de salmón ahumado, con camarones y ostiones en salsa teriyaki, el costillar de cerdo con salsa de frambuesa acompañado de un puré picante de lentejas y verduras asadas. Solo atiende con reservas de martes a domingos y el lugar es ideal para eventos y celebraciones.



CAFÉ PUCARÁ, LLANQUIHUE

Av. Vicente Pérez Rosales 421, Llanquihue | 56 68075934 | Fb: 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 de esta pequeña cafetería 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. Atienden de lunes a viernes de 9 a 19 horas y se pueden comprar sus productos para llevar.



CAFÉ HERZ, FRUTILLAR BAJO

Balmaceda 45, Frutillar | +569 90894034
lg: @herz.cafe

La repostería alemana tiene notables exponentes en Frutillar, pero pocos lugares conservan las recetas y el sabor que traspasaron los tiempos a través de las abuelas a sus hijas y nietas. Uno de los lugares que ha logrado mantener estas antiguas recetas es el Café Herz, una pequeña pastelería y cafetería de dulce tradición alemana que ofrece kuchen, strudel, tortas, galletas y panecillos que preparan en el mismo local y se sirven en exquisitas onces sureñas junto a mermeladas caseras, miel de ulmo, cecinas, quesos y huevos de campo. De lunes a domingos 10 a 22 hs.



HEISENBURGER, LLANQUIHUE

Balmaceda 56, Llanquihue | +569 94333460
Fb: 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. Otra que saca aplausos es La Dormilona, combinación perfecta de una hamburguesa de poroto negro, quinoa y betarraga, guacamole mexicano, lechuga fresca, cebolla morada en cubitos y salsa tártara vegana en un esponjoso pancito. Imposible salir con hambre.



MERO GAUCHO, PUERTO VARAS

Pasaje Ricke 108, Puerto Varas | +569 99491721
 reservas@merogaucho.cl | <https://merogaucho.cl>

En una tradicional y remodelada casona de 1939 se ubica este café donde hasta julio del 2021 operó el hotel boutique Mero Gaucho de Puerto Varas. El lugar ofrece opciones de desayuno, sándwiches, ensaladas, café de especialidad, y una rica pastelería de elaboración propia como su imperdible carrot cake. Además de su carta basada en ingredientes frescos y con todos sus platos 100% veganizables, cada día ofrecen un menú de almuerzo que contempla entrada, plato de fondo y bebida, con preparaciones de intenso sabor al paladar. El horario de atención es de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 hrs.



MESA TROPERA, PUERTO VARAS

Santa Rosa 121, Puerto Varas | 65 2237973
<https://www.mesatropera.cl/>

Ubicado en el antiguo Club de Yates, La Mesa Tropera es un alegre bar/restorán, de servicio informal con un enfoque en pizzas y cervezas. Cuenta con dos largas barras y un gran comedor con vista al lago Llanquihue y los volcanes Osorno, Calbuco y Puntiaquedo. De su amplia carta que se autodefine como italo-patagónica, destacan las pizzas, los tártaros —se puede pedir dos mitades diferentes—, las hamburguesas acompañadas de papas fritas artesanales y las cervezas de elaboración propia. En postres destacan los brownies y el strudel de manzana con helado de la zona. Tiene servicio de delivery o retiro en el local.



CASA VALDÉS, PUERTO VARAS

Santa Rosa 040 | +569 90793938
www.restaurantcasavaldes.cl

El sabor del mar en su expresión más intensa es la promesa de este restorán y marisquería ubicado en el sector norte de la costanera de Puerto Varas, con una vista privilegiada al lago Llanquihue. De su carta destacan 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 son muy valoradas son el risotto de mariscos y los postres. Atienden de lunes a viernes, también para llevar.



BRAVO CABRERA, PUERTO VARAS

Vicente Pérez Rosales 1071, Puerto Varas
www.bravocabrera.cl | 65 2233441

Como un “restorán - cantina”, así definen sus dueños a este restobar ubicado a orillas del lago Llanquihue y cuyo nombre rememora un icónico 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.



SANTO FUEGO, PUERTO VARAS

Mirador 23, Puerto Varas | +569 39229150
Fb: @santofuegovp

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 20 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 que se sirve con champiñones provenzales. 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 un sello especial. Atienden de lunes sábados hasta las 22 hs y domingos hora de almuerzo.



PAN CON CHANCHO, PTO. VARAS

Tronador 1134, Puerto Varas | www.panconchancho.cl | +569 77792416

Emblemática sanguchería del chef Gustavo Sandoval, quien define sus preparaciones como los sánchuches más populares y sabrosos de Puerto Varas. Pero como no sólo de sándwiches vive el hombre, la propuesta también incluye enjundiosos platos de autor con toques criollos, que se pueden degustar a la hora de almuerzo en la terraza del restorán ubicada en el hotel Casa Kalfu o en la comodidad del propio hogar debido a que tienen servicios para llevar y delivery, además de un food truck para eventos.



EL HUMEDAL, PUERTO VARAS

Turismo 145, Puerto Varas | 65 2236382
www.humedal.cl

El Humedal Casa-Cocina es un restorán que se ubica en una casa de estilo alemana emplazado en el histórico barrio Estación de Puerto Varas, con una vista privilegiada al lago Llanquihue. En este lugar los hermanos Vicencio-Lee han desarrollado su peculiar enfoque gastronómico combinando elementos de la gastronomía europea y asiática. Debido a esto, la carta es acotada, se renueva semestralmente y varía según los productos de cada temporada. Entre los platos destacan el wok de lomo, el Dim Sim, que es una masa rellena de cerdo y shiitake. El local es amplio y está lleno de detalles entretenidos que invitan a compartir su excelente coctelería. Atienden de miércoles a domingo.



IBIS, PUERTO VARAS

Av. Vicente Pérez Rosales 1117, Puerto Varas | 65 2856434 | www.ibisrest.cl

La especialidad de este reconocido restorán 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.



MIRADOR DEL LAGO, PTO. VARAS

Luis Wellmann 195, Puerto Varas | 65 2200100

Ubicado en el hotel Cabañas del Lago con una vista privilegiada al lago Llanquihue, el restorán Mirador del Lago construye su propuesta gastronómica en base a los sabores locales. De carta acotada, deslumbra el corte parrillero que viene directamente de la barbacoa del parrillero en un horno de barro. Tienen servicios de buffet y la carta se completa con muy buenas opciones de sándwiches, tablas y una variada barra con tragos que también se puede disfrutar en el Bar Tronador, ubicado en el sexto piso, y en donde los huéspedes y visitantes, pueden disfrutar de servicio de té y café acompañados de kuchen y sándwiches.



CUMBRES DEL LAGO, PUERTO VARAS

Imperial 561, Hotel Cumbres | 65 2222000 | <https://www.cumbrespuertovaras.com>

Situado dentro del hotel Cumbres con una hermosa vista al lago Llanquihue, este restorán ofrece una propuesta de cocina internacional con sabor sureño de la mano de su reconocido chef Ejecutivo Hugo Cavieres, lo que lo convierte en uno de los restaurantes de mayor prestigio de Puerto Varas. La carta tiene una variada oferta de carnes exóticas, productos del mar, platos típicos de la zona y opciones veganas y vegetarianas, en las cuales destacan la centolla en dos tiempos, el lomo vetado con chapelele y emulsión de hongos y el salmón con quínoa. Los días domingo el almuerzo es del tipo buffet y los protagonistas son sus deliciosos postres.



OXALIS COCINA, PUERTO VARAS

Vicente Pérez Rosales 1679 | 65 2231957
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 y el asado de tira sobre pastelera. Hay opciones veganas. Deje espacio para los postres y los cocktails.



CAMBALACHE, PUERTO VARAS

Vicente Pérez Rosales 1545, Puerto Varas | +569 9887 4297 | www.cambalachepuertovaras.cl

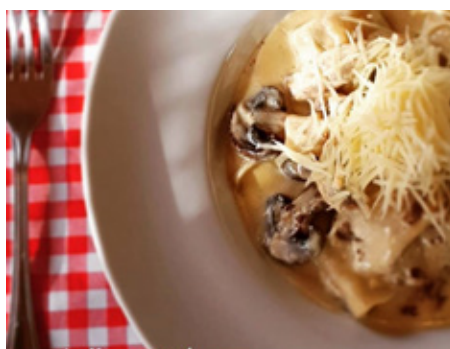
En una vieja casona con una arquitectura de madera típica sureña, este restorán no hace ostentaciones decorativas en sus platos —no las necesita—, su propuesta es directa al sabor, con equilibrio y sin renunciar a la calidad y a la creatividad. Cambalache se define como un restaurante patagónico, pero 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 de Sustentabilidad, excelente vista al lago Llanquihue y ambiente agradable. Atienden de lunes a domingo y se pueden hacer pedido para retiro en el local con descuentos.



LA MARCA, PUERTO VARAS

Camino a Ensenada km 1,5, Puerto Varas | 65 2232026 | lg: @restaurantlamarca

Del campo a la parrilla, así se define este restorán 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, las guatitas a la jardinera, entre muchos otros platos de su variada carta, que también le da espacios a los pescados, ceviches, empanadas (de cordero), ensaladas y postres caseros. El lugar es amplio (tiene dos salones), muy bien decorado y la atención es profesional. Tienen servicio de delivery y atienden de lunes a sábados.



EL PAN DE LA PAO, PUERTO VARAS

Puerto Rosales, Km 11, Camino a Ensenada
www.elpandelapao.cl | +569 75294557

Trattoria ubicada 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 pastas caseras, tortas, kuchenos, cocktail, quiches, dulces, más su tradicional panadería artesanal, productos que también se pueden pedir para llevar. Atienden solo con reservas, de martes a domingo y disponen de un patio juegos para niños y un huerto orgánico.



LA OLLA, PUERTO VARAS

Ruta 225 s/n, Los Castaños, Puerto Varas
www.laolla.cl | +569 75294557

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.



AWA RESTAURANTE, ENSENADA

Camino a Ensenada, Km 27 | 65 2292020
www.hotelawa.cl

Lujoso restorán emplazada al interior del hotel AWA en el 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.



CASONA DEL ZORRO, ENSENADA

Camino a Ensenada, km 42, Ensenada | +569 90007638 | Fb: @casonadelzorro

Restorán ubicado en una parcela campestre con especialidad en tenedor libre y buffet. Sin ostentaciones decorativas, la cocina de la Casona ofrece en los platos de sus clientes rondas de costillar de cerdo, cordero, pollo y vacuno, porciones que se pueden repetir y acompañar de ensaladas y postres caseros en un ambiente relajado. También hay opciones sin gluten y aperitivos, como el pisco sour, uno de los mejores de la zona. Especial para ir en familia o en grupos sin apuros, razón por la cual es imprescindible reservar con anticipación ya que los puestos son limitados y en ocasiones hay eventos privados.



SABORES DEL MAR, RALÚN

Caleta Rollizo, Estuario del Reloncaví | +569 45762443 | @sabores_del_mar_rollizo

Sencillo camping y restorán tipo picada ubicada en una pequeña caleta de pescadores situada en la puerta de entrada del Estuario de Reloncaví, en el sector de Caleta Rollizo. En este apartado lugar, Olaya Mancilla, nacida en una familia de pescadores artesanales, instaló el primer restaurante de Rollizo, sabiduría plasmada en sus exquisitas, contundentes y sencillas preparaciones como ceviches de choritos, congrio y salmón, pailla marinas y empanadas de mariscos, que se pueden degustar por unidad o en una tabla junto con camarones, ceviches, congrio y chupes de loco. Se puede reservar un curanto en hoyo.



LATITUDE 42, ENSENADA

Ruta CH-225 Km 42 | 65 2212032 | yankeewaylodge@telsur.cl | @ykwlodge

Ubicado a 42 km de Puerto Varas, el ecléptico Yankee Way Lodge es un hotel que hace de la originalidad la razón de su existencia. Detalles que también se expresan en la cocina de su restorán, diseñada y construida en Estados Unidos y que está al servicio de una propuesta gastronómica chileno-francesa basada en productos locales como el cordero patagónico que se acompaña de vegetales de la huerta cocinados al vapor, y las diferentes preparaciones de salmones, truchas y congrios. Todas sus preparaciones se sirven en platos de cobre y la atención es de lunes a domingo con previa reserva, algo que es importante considerar para evitar demoras excesivas.



LA MATERÍA, COCHAMÓ

Avda. Cochamó s/n Pueblo Hundido | +569 47456270 | @materia_cochamo

La Materia es un operador de turismo sostenible cuyas instalaciones ubicadas en el sector de Pueblo Hundido incluyen una pequeña tienda boutique y un original restorán que se convierte en imperdible para quienes visitan La Junta, los toboganes de Cochamó y el valle del río Puelo. El lugar, una pequeña y típica casa de campo de tejuelas, es ideal para ir en días de lluvia que obligan a estar bajo techo para compartir un mate o un café de grano con un rico pastel o un sandwich. A la hora del almuerzo hay ceviches de salmón que también se sirve a lo pobre. También hay empanadas vegetarianas, fajitas y repostería que se pueden comprar para llevar.



LA OLLITA, COCHAMÓ

Avenida Cochamó 91, Cochamó | +569 81665225
Fb: @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 degustarse carnes, caldillos y shop artesanal.



PUELO LIBRE, RÍO PUELO

Llanada Grande, Río Puelo | +569 66979212
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. Recientemente comenzaron a producir su propia cerveza elaborada con lúpulos plantados en su campo ubicado a metros del lodge que también ofrece servicios turísticos, excursiones, tour de pesca y cabalgatas.



TERMAS DEL SOL, RÍO PUELO

Los Cipreses 19, Río Puelo | www.termasdelosol.com
contacto@termasdelosol.com

Ubicada a 45 minutos de Caleta Puelche en el Estuario del Reloncaví, Termas del Sol es un recinto termal 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.



RESTAURANT TIQUE, RÍO PUELO

Valle del Río Puelo, Cochamó | +569 95491069 | <http://www.andespatagonia.cl/es/index.php>

Ubicado en el valle del río Puelo, en un lindo bosque de arrayanes, se encuentra este restorán emparentado con Andes Patagonia, empresa que ofrece tour por la zona y alojamientos en domos. La propuesta culinaria busca preservar el patrimonio alimentario del sector y la agricultura familiar campesina. Su comida es sencilla, casera y variada e incluye servicios de desayunos, once y menús del día. Entre sus preparaciones destacan los pescados frescos del día, carnes al disco, pastas, ceviches, pizzas, sándwiches, empanadas, tablas, postre, tragos y cervezas artesanales, todo en un ambiente muy familiar y acogedor.



EXPE-
RIENCIAS
GASTRO-
NOMICAS



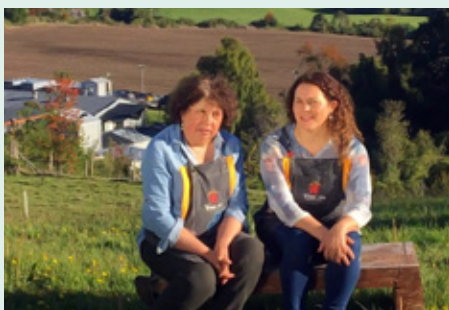
EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS



MAQUEO SABORES ÉTNICOS, LAGO MAIHUE | LAGO RANCO

Ruta T-559, sector Maqueo | +569 87422933
www.experienciamaqueo.cl

Ubicado frente al lago Maihue, Maqueo (lugar de maqui, en mapudungun) Sabores Étnicos, es una microempresa familiar dedicada a la elaboración y comercialización de alimentos procesados en base a frutos de recolección silvestre en los bosques nativos de Maihue, en la Región de Los Ríos. 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.



TIERRA SUR, LAGO RUPANCO | NORPATAGONIA

Puerto Chalupa / +569 98697951
[@quinchoyvivierotierrasur](https://www.instagram.com/quinchoyvivierotierrasur)

Tierra Sur es el nombre de este quincho y vivero ubicado a 60 km de la ciudad de Osorno, camino a Puerto Chalupa, lago Rupanco. En este lugar la señora Carlota y su hija Claudia ofrecen asado de cordero al palo, menús y buffet campestre con productos orgánicos de producción propia en un bello entorno con vista a los volcanes Puntiagudo y Osorno. La experiencia incluye disfrutar un día de campo y conocer el vivero que dispone de una gran variedad de plantas ornamentales de exterior, árboles nativos y frutales que se pueden adquirir junto al conocimiento y la asesoría de esta reconocida viverista. Solo atiende con reservas.



FORTIN MAPUCHE, PANGUIPULLI SIETE LAGOS

Pucura, Panguipulli | +569 6825 7882
turismorurallosrios.cl/tour-item/fortin-mapuche

Fortín Mapuche es considerado uno de los últimos fortines araucanos que aún conserva una zanja de más de diez metros de profundidad, que era usada como trinchera de defensa para repeler los ataques de los conquistadores españoles, y cuya data arqueológica bordea los 600 años. En este lugar don Manuel Chincolef revive las distintas estrategias de sus grandes toquis y se inserta por el bosque relatando las historias de su pueblo. El recorrido finaliza con una degustación gastronómica con productos locales en el quincho familiar, el que también posee un hermoso huerto, invernadero, sistema de reciclaje y compostera.



BLANCA & CO, FRUTILLAR LAGO LLANQUIHUE

Hermanos los Carrera 1261 / +569 86600512
<https://blancayco.cl/>

Blanca Velacoracho es una española radicada en Chile que fruto de sus estudios y pasión por la gastronomía desarrolló en Frutillar un espacio de experiencias gastronómicas que incluye talleres de cocina, elaboración y venta de diferentes tipos de tablas gourmet y servicio de banquetería. Uno de sus talleres contempla desde la compra de los productos en la feria, paseos por el borde del lago y la elaboración de almuerzos o exquisitos kuchenes. Blanca también invita a otros cocineros a compartir sus experiencias a través de cocinas demostrativas. Todo en una hermosa parcela ubicada muy cerquita del Teatro del Lago de Frutillar.



FOLIL KOYAN, MELIPEUCO | ARAUCANÍA ANDINA

Santa Julia s/n, Km 5 | +569 89603823 | folilkoyan@gmail.com | Fb: @folilkoyan

Ubicado a los pies del volcán Llaima en Melipeuco, doña Mercedes Painevil ofrece preparaciones mapuche tal como la preparaban sus antepasados. Solo con previa reserva, la experiencia se inicia con un relato vivencial y cultural junto a un cóctel de degustaciones de panes y brebajes mapuche. Luego, Mercedes ofrece sus menús del día y los clientes pueden participar en la elaboración de las preparaciones, entre las que destaca el cerdo ahumado con quínoa a la primavera, la cazuela de pollo con locro y mote de maíz, los millokines de legumbres, entre otros platos que se pueden servir acompañado de café de trigo. El lugar cuenta con un sendero hacia una hermosa cascada.



RUKA TRANKURA, CURARREHUE | ARAUCANÍA ANDINA

Comunidad Camilo Coñoequir Lloftunekul, Curarrehue | +569 3296 8362 | Fb: @rukatrankurra

Ubicada a 5 km de Curarrehue, en medio de un valle glaciar con vistas al volcán Lanín, Ruka Trankura es una microempresa familiar de origen mapuche liderada por Alejandro Coñoequir, lonco de la comunidad, su señora Benita Panguilef, a cargo de la cocina, además de sus 7 hijos. Su gastronomía está basada en los frutos del bosque, junto a exquisitas preparaciones que se extraen desde un huerto orgánico, además de algunas proteínas tales como pato, vacuno, cerdo y cordero, todos criados por la familia. Todo ello junto al küttrall o fuego durante el frío invierno en un ambiente decorado con trutruca, kultrungs y otros instrumentos mapuches.



FUNDO LOS CHILCOS, PUERTO NUEVO | LAGO RANCO

Km 26,5 Ruta T-75, La Unión | +569 7393 0090 | www.fundoloschilcos.cl/truchas

En un sector campestre junto a una laguna donde hace muchos años fue sembrada por truchas el Fundo Los Chilcos ofrece una experiencia rural única que incluye actividades agrícolas, artesanía y gastronomía, cuyas preparaciones son exclusivamente elaboradas en base a truchas silvestres. El proyecto liderado por José Luis Ibáñez se propone traer directo del agua a la mesa truchas orgánicas libre de antibióticos y químicos, la cual puede ser pescada con malla directamente por el cliente desde una piscicultura artesanal colindante y que luego será faenada y cocinada a la parrilla, acompañando con papas, ensalada y un vino.



FUNDO PLAYA VENADO, PUERTO VARAS | LAGO LLANQUIHUE

Km 16, Ruta 225, Camino a Ensenada, Puerto Varas | +569 77084041 | www.fundoplayavenado.cl

A 15 minutos de Puerto Varas en camino a Ensenada, Fundo Playa Venado es un campo familiar liderado por Ignacio Álvarez, quien se propuso conservar las propiedades lecheras de su campo a través de la producción de leche con vacas Jersey que pastorean libremente y que entregan una leche con contenido de sodio, grasa y proteína de alto valor nutritivo. De esa materia prima fabrican actualmente exclusivos manjares y quesos que se comercializan en tiendas gourmet de todo el país, además dan a conocer las actividades del campo a turistas a través de un paseo por una huerta agroecológica y por un galpón colonial, donde se sirven cafés, pasteles y helados.

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 Kutralkura 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*

Chile



*Ruta Gastronómica Lagos & Volcanes, es una guía turística de propiedad del programa Ruta Escénica Lagos y Volcanes de CORFO. Publicada en abril de 2022. **Producción editorial:** Vientosur Comunicaciones / **Contenido y edición de textos:** Humberto Merino / **Periodista colaborador:** Sebastián Abeliuk / **Diseño e ilustraciones:** Marisa Polenta / **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 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.*



Camino de Curarrehue a Puelo

RUTA ESCÉNIC Y
GASTRONÓMICA
**LAGOS &
VOLCANES**

Chile 



<https://www.rutalagosyvolcanes.cl/>
@rutalagosyvolcanes