

CONCURSO DE
GASTRONOMÍA LOCAL



III VERSIÓN.

Festival Gastro nómico de Invierno

31 julio, 1 y 2 agosto

**VEN A DISFRUTAR LOS PLATOS
EN COMPETENCIA**

**Valor de los Platos \$ 9.500
1 al 30 de julio 2026**



Centenario
Parque Nacional
Vicente Pérez Rosales



Unidos por la
conservación
Desde 1926

ZAFERANI SABOR DE ORIENTE

Imperial N°: 111
Puerto Varas

“Chelo Kebab” Carne asada de vacuno con cordero, acompañada de hummus de zapallo, puré de papas con berenjena ahumada, tomates cherry, arroz basmati, salsa de tomates iraní y salsa de albahaca.



CHELO KEBAB

HOTEL CABAÑAS DEL LAGO

Klenner N°: 195
Puerto Varas

“Plateada de res con salsa de murta -manzana sobre puré de habas y crocante de avellanas.” Plateada cocida por 7 horas con murta, vinos y vegetales. Puré de papas casero con habas blanqueadas y avellanas tostadas molidas.



**PLATEADA DE RES CON
SALSA DE MURTA - MANZANA
SOBRE PURÉ DE HABAS Y
CROCANTE DE AVELLANAS**

HOTEL PATAGÓNICO

Klenner N°: 349
Puerto Varas

“Croqueta de hongo con mayonesa de ajo negro”

Croquetas hecha en base de salsa Bechamel de hongos, apanadas y fritas, con mayonesa de ajo negro.

HOTEL PATAGÓNICO
PUERTO VARAS - CHILE



**CROQUETA DE HONGO
CON MAYONESA DE
AJO NEGRO**

FISH AND CHIP'S

Volcan Yates N°: 130
Villa Quillen Mirador
de Puerto Varas

“Merluza Austral Rebozada con acompañamiento Papas Fritas” Sandwich en marraqueta crujiente, fish and chip's al estilo británico clásico, pescado jugoso, rebozado crujiente y papas fritas.



**MERLUZA AUSTRAL
REBOZADA CON
ACOMPañAMIENTO
PAPAS FRITAS**

RESTAURANTE HOTEL EL GRECO

Mirador N°: 134
Puerto Varas

“Cazuela Chilota de cholga seca con Repollo” Ésta preparación destaca por el intenso sabor marino y ahumado de los mariscos. Su textura reconfortante la convierte en el aliado ideal para los días fríos.



El Greco
Hotel Museo

**CAZUELA CHILOTA
DE CHOLGA SECA
CON REPOLLO**

LA GREY

Maipo N°: 911
Puerto Varas

“MARY CAMPO”

Congrio frito sobre un cremoso de mote con habas .



LaGrey

MARY CAMPO

PAN CON CHANCHO

Tronador N°: 1134
Hotel Kalfu
Puerto Varas

“Lomo de cerdo con guiso de trigo mote” Ahumado de lomo en ahumador de flujo inverso con leña de ulmo.



**LOMO DE CERDO
CON GUISO DE
TRIGO MOTE**

MESTIZO BISTRÓ

Felix Raimann N°: 2281
Puerto Varas

“Rabo de Toro Braseado”
Preparación de larga cocción. El rabo de toro es cocinado lentamente mediante técnica sous vide y posteriormente braseado en vino tinto, logrando una carne melosa y jugosa, acompañada de una salsa elaborada a partir de su propio fondo.



**RABO DE TORO
BRASEADO**

DA ALESSANDRO

Ramón Freire 1105
Plaza Alegra
Puerto Varas

“Fettuccine Alle Polpette”

Carnes nobles de la región, adobados con secretos botánicos de nuestra tierra patagónica. Esta polpette se funde en la salsa pomodoro de cocción lenta, acompañado de fettuccine artesanales, logran una preparación que une el alma del sur de Italia con la identidad de nuestro Puerto Varas.



FETTUCCINE ALLE POLPETTE

CARNE Y PAPA

Calle Estación N°: 507
Puerto Varas

“El Profe 2.0” Chuleta Kassler ahumada, maceradas con nuestro chimichurri, para luego grillar en parrilla de carbón. Papas cocinadas en caldo de verduras, doradas a la mantequilla y ajo chilote. Salteado de tocino, repollo y manzana verde.



EL PROFE 2.0

SUSHI EL PATAGÓN

Ruta 225 , Km 40.5
Ensenada

“Trucha en el Bosque Chileno” Trucha glaseada en salsa de miel y murta acompañada de risotto de hongos del bosque y manzanas con mantequilla de avellanas y pimienta de canelo en aceite artesanal de humo de arrayan, perfume de romero.



TRUCHA EN EL BOSQUE CHILENO

SABORES DEL MAR

Caleta Rollizo S/N
Puerto Varas

“Chupe de Merluza Austral Ahumada” Chupe de merluza ahumada y desmenuzada, choritos ahumados, castañas, avellanas, cebolla, morrón, vino blanco, leche, pan rallado, queso mantecoso, crema y apio de mar, servido con papas nativas rústicas fritas y apio de mar.



CHUPE DE MERLUZA AUSTRAL AHUMADA

SUSHI HOMEMADE

Diego Portales 432
Puerto Varas

“Golden Curry del Bosque Chileno” Cerdo al curry, vegetales, hongos silvestres, membrillo y hierbas aromáticas, acompañada de papas fritas, chips de castañas y hojas verdes.



GOLDEN CURRY DEL BOSQUE CHILENO

LO SPUNTINO

Imperial N°: 092
Puerto Varas

“Osobuco braseado en miel y vino tinto sobre cremoso de choclo y zapallo camote”

Osobuco preparado en cocción lenta, salsa de vino tinto y miel multifloral, acompañado de un cremoso de choclo y zapallo camote, brotes frescos y coral de encaje de forma vertical.



OSOBUCO BRASEADO EN MIEL Y VINO TINTO SOBRE CREMOSO DE CHOCLO Y ZAPALLO CAMOTE

BAR LA VIRGEN

Calle Estación N°: 432
Puerto Varas

“Ají Relleno” Carne mechada
y queso de cabra con reducción
de frutos del bosque al vino tinto.



AJÍ RELLENO

LA PIARA

Ruta 225 Km 40,5
Ensenada

“Puerto Humo”

Hamburguesa en pan de papa
con cebolla crisperi, carne, queso
cheddar, queso mantecoso y
mermelada de tocino murta.



PUERTO HUMO

SANGUCHEFOS

Santiago N° 1116 local 3
Puerto Varas

“Costillar Criollo”

Sánguche de costillar de cerdo deshuesado, cocinado en cerveza negra, mostaza y miel de ulmo. Servido con cebolla morada, tomate, cilantro, zapallo camote y mayonesa casera en pan frica.



COSTILLAR CRIOLLO

PUELCHÉ BURGER BAR

Imperial Esq. Itata
N° 695
Puerto Varas

“Cheeseburger

La Reina” Hamburguesa de vacuno, tocino, queso cheddar, salsa especial, pickles de cebolla y pepino.



CHEESEBURGER LA REINA

KOHAI

Parcela Santa Rosa
N°: 10
Nueva Braunau

“Gunkan Milla/lonco”

Timbales de nori y arroz rellenos con tres distintas preparaciones, tartar de choritos ahumados, pebre de lucu y pebre de collofe .



GUNKAN MILLA/LONCO

VERDE SUR PIZZERIA

Ruta 225 km 42
Ensenada

“Pannuzo” Sandwich en masa hidratada, con relleno de carne mechada, cebolla caramelizada, rúcula orgánica y tomate deshidratado, queso mozzarella.



PANNUZO

EL ALBERTIO

Santa Rosa S/N,
Escultura Licarayen

“El Pellín” Plateada ahumada en chips de roble y ulmo, adobada con pimienta de canelo, encurtido de repollo morado y manzana, mostaza casera, pan de molde casero, rúcula y salsa golf casera.



EL PELLÍN

SELK'NAM

El Duraznillo MZ. Z
Casa N°: 4
Mirador de Puerto Varas

“Sanguche Gourmet de Cordero Estofado Patagón”

Pan artesanal tostado a la plancha, relleno cordero estofado, acompañado de espárragos salteados al merkén, lactonesa de ajo chilote asado.



**SANGUCHE GOURMET
DE CORDERO
ESTOFADO PATAGÓN**

VOLCAN DIVINO

Francisco Schwerter
N°: 989
Puerto Varas

“Pizza Frutos del Guardián”

Pizza de masa fermentación prolongada, tomates seleccionados, queso mozzarella, chip's de papas nativas y manzanas deshidratadas, murta y salsa de mostaza miel.



PIZZA FRUTOS DEL GUARDIÁN

MOLINO DE AGUA

Ruta 225 Km 21
Ensenada

“Strogonoff de Jabalí”

Tiernos trozos de jabalí cocinados lentamente y bañados en una cremosa salsa strogonoff con champiñones, cebolla y un delicado toque de mostaza.



STROGONOFF DE JABALÍ

HOTEL AWA

Ruta 225 Km 27
Los Riscos

***“Merluza austral, umami
de la costa a la tierra”***

Merluza austral glaseada en ajo
negro y chicha de manzana,
espuma de pulmay y cristal de
papa nativa

AWA | 10 AÑOS
PUERTO VARAS / HOTEL ANIVERSARIO



**MERLUZA AUSTRAL
UMAMI DE LA COSTA
A LA TIERRA**



PUERTO VARAS
SOMOS TOD@S

Centenario
Parque Nacional
Vicente Pérez Rosales



Unidos por la
conservación
Desde **1926**

CONCURSO DE
GASTRONOMÍA LOCAL



III VERSIÓN.

Festival Gastro nómico de Invierno

31 julio, 1 y 2 agosto

**¡VEN A DISFRUTAR DE LOS
POSTRES EN COMPETENCIA!**

**Valor de los postres: \$2.500
1 al 30 de julio 2026**



Centenario
Parque Nacional
Vicente Pérez Rosales



Unidos por la
conservación
Desde 1926

ESTACIÓN IMPERIO

San Ignacio N°: 879
Puerto Varas

“Palomitas artesanales de maqui del bosque”

Palomitas caramelizadas elaboradas con polvo de maqui orgánico liofilizado.



PALOMITAS ARTESANALES DE MAQUI DEL BOSQUE

CASSIS CAFÉ

San Juan N°: 431
Puerto Varas

“Waffle Cassis” Waffle, brownie con nueces, dulce de leche, helado de chocolate, helado dulce de leche. Contiene gluten.



WAFFLE CASSIS

CHOCOLATERÍA REPÚBLICA DEL LAGO

Walker Martínez N°: 411
Puerto Varas

“Dúo del bosque de chocolate”

Se trata de dos preparaciones elaboradas con chocolate fino de aroma e ingredientes característicos del invierno y bosque lluvioso del sur, la primera combina puré de castañas mas capa suave de praliné de avellanas tostadas. La segunda ,gel concentrado de murta junto a un ganache de chocolate y espolvoreado con maqui y semillas de murta.



DÚO DEL BOSQUE DE CHOCOLATE

ROCO PASTELERÍA

Av. Mirador Poniente
Mz X Casa N°5 Mirador
de Puerto Varas

“Alfajor de murta en cuatro texturas”

Alfajor de chocolate relleno de helado de murta, cubierto de gel, ganache y esferificación de murta.



ALFAJOR DE MURTA EN CUATRO TEXTURAS

LIBÉLULA PASTELERÍA

Santa Rosa N°: 628
Puerto Varas

“Campo Dulce” Delicada y crujiente masa sablée de piñones y amapolas, rellena con un fresco regú de manzana de campo y moras silvestres. Coronada con namelaka de castañas, piñones confitados al almibar y crujiente tuile de miel.



CAMPO DULCE

DULCERÍA AMARE

Ricardo Neumann
Wittwer N°: 1051
Puerto Varas

“Chessecake de Murta”
Chesecake frío y cremoso, con compota de murta y base crujiente de sablée de vainilla.



**CHESSECAKE DE
MURTA**

DON CELESTINO

Vicente Pérez Rosales
N°: 1069 Interior
Puerto Varas

“Cupcake Andino” Cupcake de vainilla, relleno de mermelada de murta, decorado con suave buttercream de murta y praliné de almendras.



CUPCAKE ANDINO

LÉVALO PASTERERÍA

García Moreno N°: 255
Puerto Varas

“Avelú, Alfajor del bosque”

Alfajor compuesto por tapas de masa sablée de avellana, relleno con gianduja blanca de castaña y un centro de confit ácido de manzana y limón, bañado de chocolate blanco decorado con café de maqui, avellanas picadas y chips de cacao.



AVELÚ, ALFAJOR DEL BOSQUE