Cuatro propuestas para comparar

Elige por el formato de comida antes de comparar totales. Selección documental del 7 de noviembre de 2026; no es un ranking ni una prueba gastronómica.

Local	Qué mirar en su oferta	Diferencia que cambia el pedido
La Marca	Parrilla y cocina chilena. La web muestra costillar de cerdo y guatitas picantes.	El costillar aparece con puré; las guatitas ofrecen arroz o papas fritas. El acompañamiento del bife no se detalla en esa selección.
Aurelia	Cortes individuales, preparaciones de mar y platos de tierra en una misma carta.	El bife chorizo tiene dos gramajes; las guarniciones están en una sección con cobro propio. No equipares un corte solo con un plato ya acompañado.
Carne y Papa	Cortes, comida criolla y preparaciones para compartir.	La parrillada combina tipos de carne y embutidos. La chorrillana clásica y la CyP no llevan exactamente las mismas proteínas.
La Olla	Pescados y mariscos, según Turismo municipal, con otras alternativas de cocina.	Considéralo para un grupo que prioriza cocina marina; no lo elijas suponiendo que es una parrillada especializada.

Cómo usar la comparación: elige primero corte individual, plato completo o comida para compartir. Después revisa qué guarniciones entran en ese pedido y cuáles sumarías aparte. Una descripción de porción del restaurante no garantiza cuántas personas comerán.

Guarda tu decisión y lo que falta confirmar

Local elegido

Formato de pedido

Acompañamientos incluidos / por separado

Hora o detalle que confirmarás con el local

Fuentes consultadas (enlaces pulsables):

La Marca: selección publicada y carta enlazada
Aurelia: carta en español enlazada desde su web
Carne y Papa: menú publicado por el restaurante
La Olla: ficha de Turismo Municipalidad de Puerto Varas