

Versión: Panamá

BUENAS *Nuevas*gt

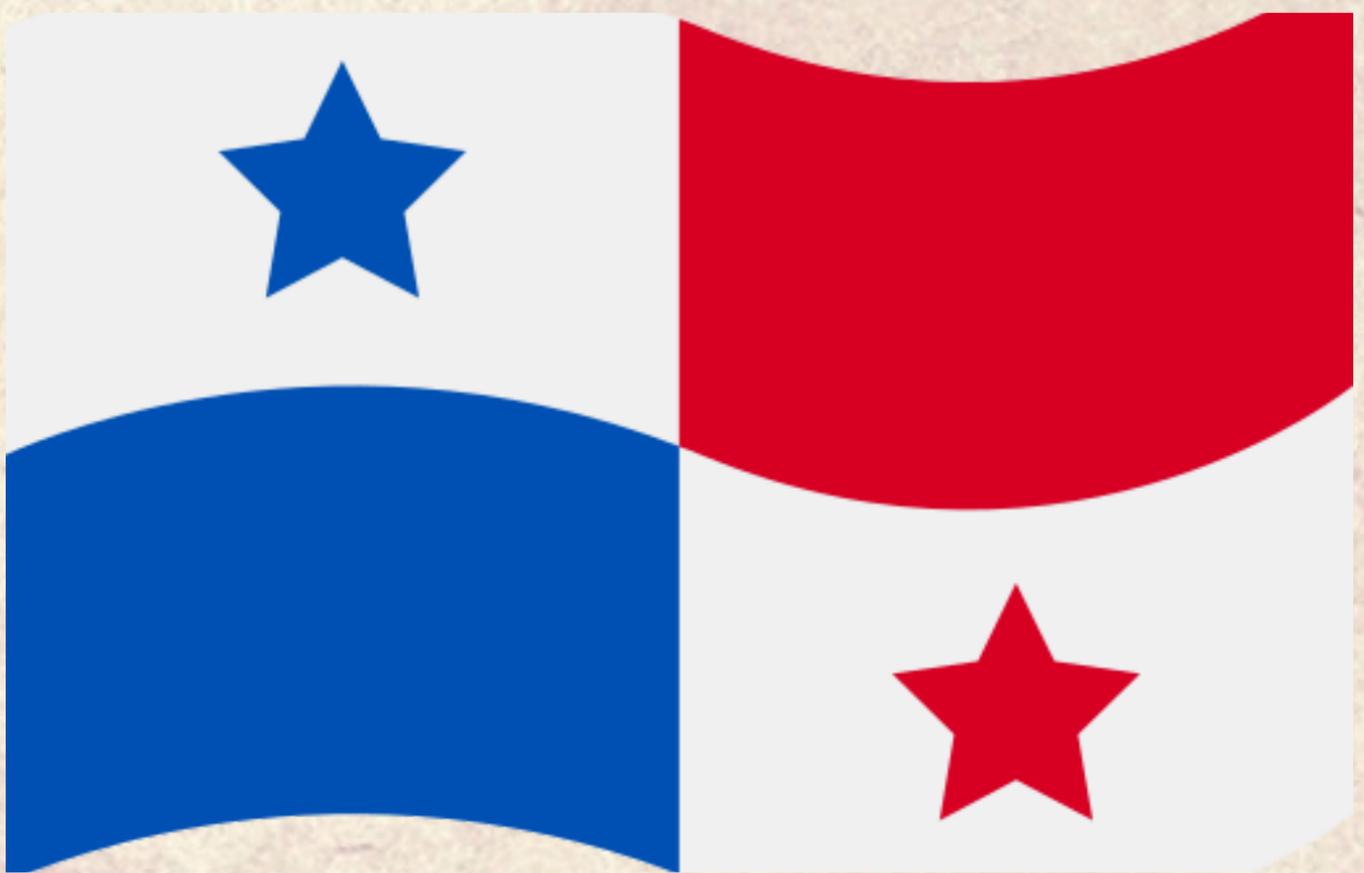
UN VIAJE POR CENTROAMÉRICA

liberal **GT**
somos guate

Las tablas

En la ciudad de Las Tablas se celebra un carnaval que dura cuatro días, donde se pueden apreciar carrozas, música y diversos atuendos.

Por favor, no olviden usar protector solar.



Mejorana

Nacido para mantener viva la cultura panameña, en este evento se pueden encontrar concursos de diversos instrumentos y de carrozas, junto a su tan característica salomá, una entonación originaria del pueblo panameño.



Café y flores

En enero, se celebra una de las ferias más coloridas y alegres de Panamá. Se pueden disfrutar de juegos mecánicos, una diversidad de comida local y espectáculos, todo rodeado de una hermosa vista.



Versión: Panamá

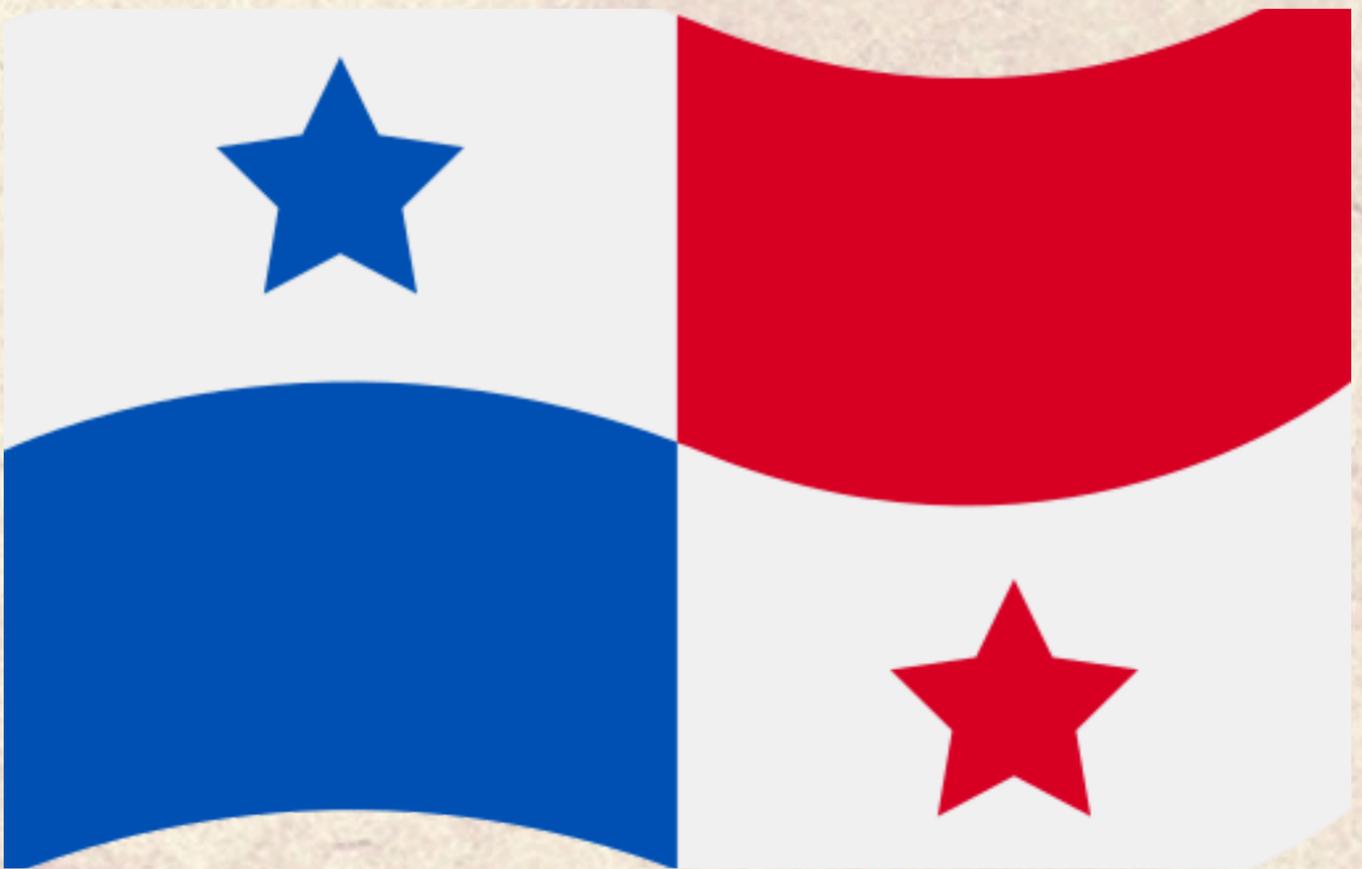
BUENAS *Nuevas*gt

UN VIAJE POR CENTROAMÉRICA

liberal **GT**
somos guate

San Blas

En el Archipiélago de Guna Yala, al que se llega en lancha, puedes encontrar esta bella isla, un lugar encantador para quienes disfrutan del agua y de nadar.



Casca Vieja

Es un lugar donde se puede conocer más sobre la cultura panameña, dar un paseo tranquilo y apreciar la maravillosa arquitectura.



Canal

Siendo un sitio muy importante para el comercio internacional, en el canal de Panamá se puede realizar un pequeño recorrido que narra su historia, acompañado de una película en 3D que nos transporta al pasado. ¡Cuidado, que no se les vuele la gorra!



Versión: Panamá

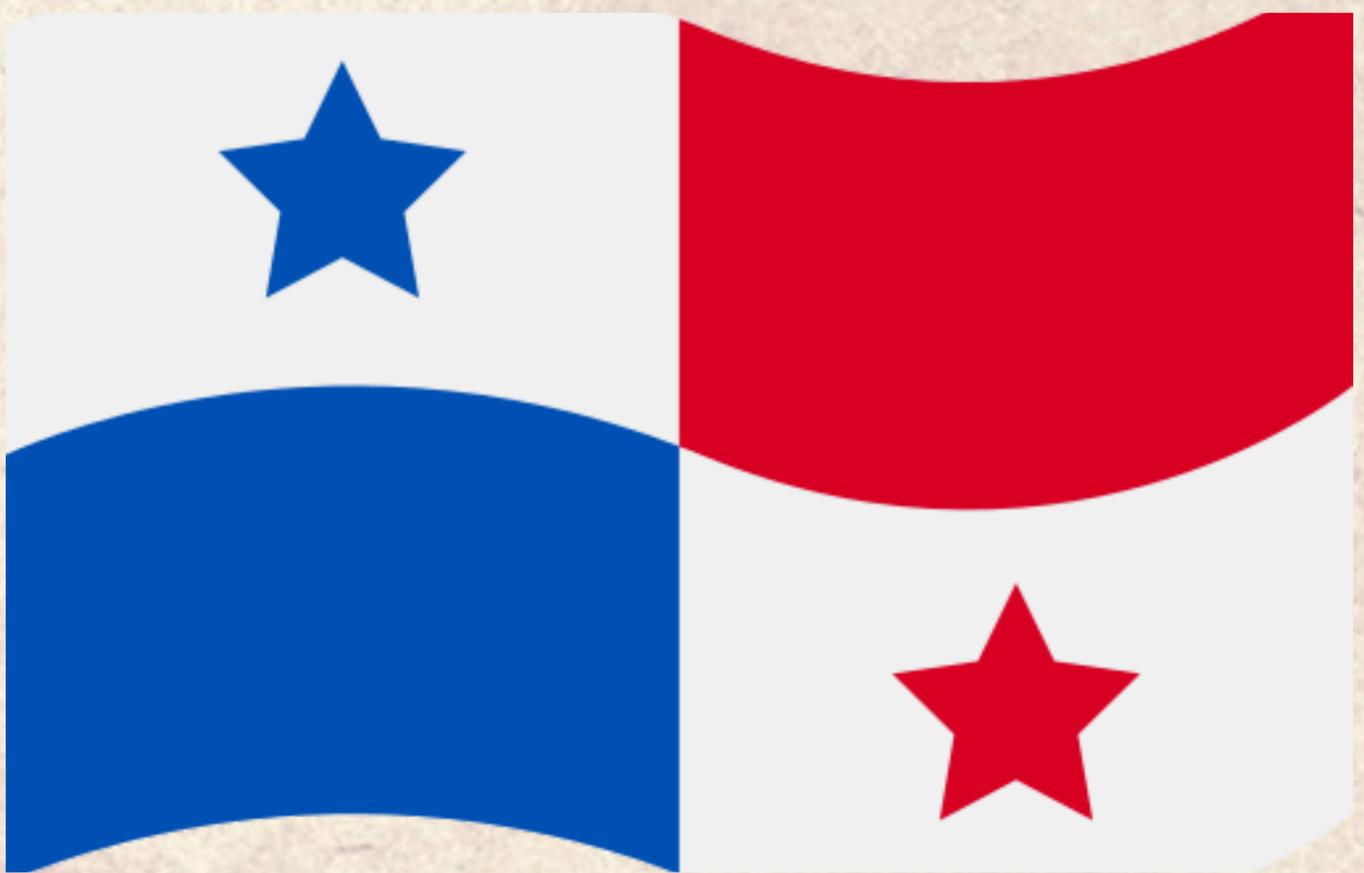
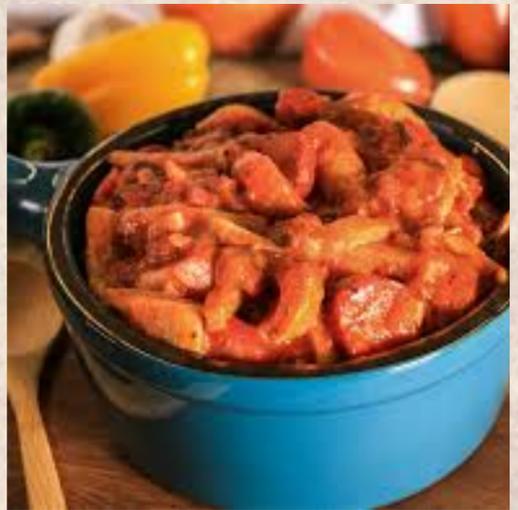
BUENAS *Nuevas*gt

UN VIAJE POR CENTROAMÉRICA

liberal **GT**
somos guate

Mandanga a la Culana

Es un exquisito y muy buscado platillo afroantillano panameño, un clásico en fondas y fiestas. Se puede acompañar con arroz, papas, yucas, purés o con galletas saladas. El nombre proviene de que las cocineras afroantillanas son conocidas por sus deliciosos platillos.



Arroz con Guandú

Es un arroz muy tradicional en Panamá que refleja la influencia afroantillana y el crisol de razas presente en su gastronomía, con una marcada tendencia a lo caribeño.



Rondón

El rondón es un plato tradicional de Panamá preparado a base de mariscos cocidos con verduras, tubérculos, especias, chiles dulces, plátano verde y leche de coco.

