

En todo un éxito se ha constituido el Festival Gastronómico de Providencia que se lleva a cabo desde el primero de octubre pasado en el Restaurante La Pesquera Jaramillo del Parque de la 93, en Bogotá. La organización está a cargo de Hoteles Decameron Colombia.

El evento se ha constituido en clamoroso escenario a donde la cultura típica de Providencia se hace palpable a través de los platos que se han conservado de generación en generación.
...
Sopa de Cangrejo, Rondon, Muelas de Cangrejo al Ajillo, Caracol en Salsa Creole, Cangrejo al Coco, Filete de Pescado en Salsa de Jumbaleen, Ceviche de Caracol y muchos más, hacen parte del selecto menú del Festival Gastronómico de Providencia.

Arelis Howard Archbold, chef invitada de la isla de Providencia, compartió con los chef del Restaurante Pesquera Jaramillo la sazón y el sabor propio de la isla.

Con productos de la región como el *jumbaleen*, el aceite de coco y el vino de tamarindo, entre otros, la cocinera elaboró la carta menú que ha cautivado a cientos de bogotanos que se delitan a diario con las delicias de nuestra región.