

Versión: Belice



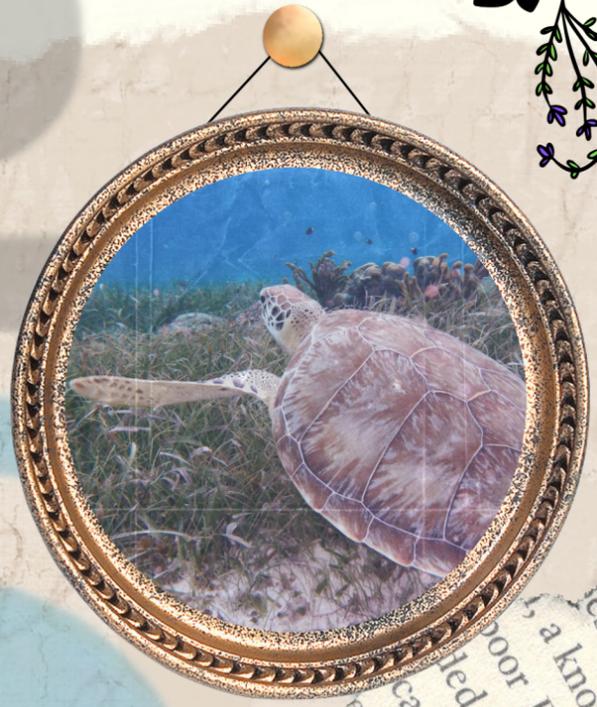
Gran Agujero Azul

Esta maravilla es una cueva con paredes que cuentan con estalactitas y estalagmitas, con una profundidad de entre 120 y 150 pies. Puede ser un área ideal para los interesados en bucear o hacer snorkeling, así como para quienes prefieren no adentrarse tanto en las profundidades del mar.

Reserva Marina de Hol Chan

Con la vía más rápida desde San Pedro, Hol Chan es la primera reserva legislada por Belice, que cuenta con más de 160 tipos de peces, 40 tipos de coral, además de esponjas, tortugas y mamíferos marinos.

Tiene acceso que permite a las criaturas marinas entrar y salir del arrecife. Si deseas visitarla, por favor ten en cuenta la limpieza.



Xunantunich

Este gran yacimiento de la cultura maya es un excelente lugar para hacer recorridos y explorar sobre esta antigua civilización.

No olviden aplicarse repelente, llevar buen calzado y mantenerse hidratados.



VIAJE EN CENTROAMÉRICA

Versión: Belize

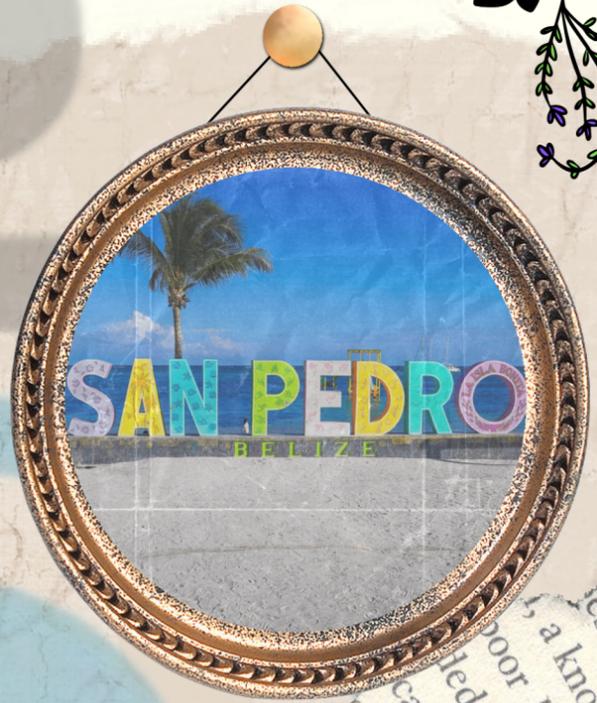


Festival de la Langosta

Entre los meses de junio y julio, en San Pedro y Placencia, es posible encontrar degustaciones, concursos y presentaciones, siendo esta una gran oportunidad para conocer el lado gastronómico del país.

Carnaval de San Pedro

En la ciudad de San Pedro, en Cayo Ambergris, podemos encontrar comida, pinturas, shows en vivo, bailes de máscaras y mucho más. Esto se debe a que, en esta temporada, se aviva mucho el ánimo para celebrar la entrada de la Cuaresma.



Batalla del Cayo San Jorge

El 10 de septiembre se conmemora la victoria en dicha batalla; por ende, en toda el área del Parque Conmemorativo se pueden ver desfiles y diversas actividades que nos permiten conocer un poco más sobre esta cultura.



VIAJE EN CENTROAMÉRICA

Versión: Belice



La bilis

La 'bilis' (o "hervir") se considera el plato cultural de los krios de Belice. Es una combinación de huevos duros, pescado o cola de cerdo, junto con una serie de alimentos molidos como la mandioca, plátanos verdes, ñame, batatas y salsa de tomate.

Tarta de lima

La tarta de lima es el postre estrella de la gastronomía beliceña. De hecho, tiene su origen en los visitantes de los Estados Unidos, ya que fueron ellos quienes la trajeron a Belice. Es una delicia, y al estar tan fresquita, suele entrar muy bien tras un largo día al sol haciendo turismo.



Sopa de pollo

La deliciosa sopa de pollo beliceña no es una sopa de pollo cualquiera, ya que destaca por ser una auténtica explosión de sabor. Lleva muchos ingredientes que te sorprenderán, como leche de coco y pimientos rojos. Te confesamos que la fusión del sabor de ambos es sencillamente increíble. Pero eso no es todo, esta sopa también se cocina con salsa de pescado, cilantro y jengibre. Además de conseguir una textura inconfundible.

