



Plages du parc Manuel Antonio



Plages du parc Manuel Antonio

Ces quelques îles composent de la petite mer des Caraïbes, c'est en fait le centre du pays au Sud-Est. Manuel Antonio, la capitale, abrite la majorité des gens choisissant de faire leur séjour complet en partant de l'île. Pour les voyageurs résidents qui aiment la Côte Pacifique, la capitale du Costa Rica offre aux visiteurs une expérience de vie et de travail de qualité de vie de la mer des Caraïbes.

CE QU'ON Y MANGE



Costa Rica



Caribbe

Les salades et fruits de mer sont grillés « à la sainte » sur charbon de bois, servis en sauce ou effarés en décoctions de curcuma. Ils sont accompagnés de « petite sauce », une recette en sauce des premiers autochtones du pays, ni qui est constituée de ce mélange à des herbes fines (piment). On en mange du petit-déjeuner au dîner, et le tout est accompagné de quelques œufs tortillés faits de farine de maïs ou de bananes plantain frites. Pour en découvrir en 4 minutes entre la bière de pays, l'Impérial, ou un bon jus de fruits frais (jus de melon d'eau, ou de fruits tropicaux locaux comme le papayote).



LA CUISINE AFRO-CARAIBÉENNE : RICHE, COLORÉE ET ÉPICÉE



Du côté de la mer des Caraïbes à l'est du pays, une riche culture nous attend. Les nombreux restaurants situés dans les quartiers de Luperón, de Manzanillo et de Puerto Viejo donnent des airs de Jamaïque à la région. Ici, le temps semble s'être arrêté et cristallisé autour de l'histoire de Bob Marley. Le nouveau visage de cette capitale est plus d'allure à la cuisine pour être trouvée dans les îles des Caraïbes. Autrement, on peut d'écouter des notes de jazz, la région s'est dévotée de la cuisine afro-caribéenne. On y trouve aussi des plantations d'ananas, de bananes plantain, de noix de coco, de mangues, ainsi que de l'hibiscus. Tous ces produits tiennent au cœur de la cuisine caribéenne.

AU MENU

On y trouve de très bons poissons locaux et fruits de mer. Traditionnellement préparés avec l'œuf frit et que l'on passe les saucis à la moutarde. On accompagne le tout de riz, de bananes plantain frites, et de sauce de mangoues. On peut y trouver aussi des « jersis chichens » autre national de la Jamaïque.



A FAIRE ABSOLUMENT :

A FAIRE ABSOLUMENT :

Si vous êtes dans le coin à Puerto Viejo, plutôt que d'aller simplement manger au restaurant, faites une réservation au **Veronica's Place** et assistez à un dîner avec le dîner du même nom, les plats typiques de la ville jamaïcaine. Vous y ferez une excellente expérience de la cuisine et vous mangerez dehors sur sa terrasse. L'endroit compte aussi quelques chambres pour héberger les voyageurs.

