

Cali, agosto 19 de 2024.



TEMAS DESTACADOS:

- [Ampliación de Avenida Cañasgordas va a licitación](#)
- [Autoridades incautan carne de armadillo en Cali](#)

Comida y tradición

¿Cuánto cuesta comer en el Petronio? Conozca los platos y los precios



Foto: Petronio Álvarez

CALI

Sábado 17 de Agosto, 2024

El Festival Petronio Álvarez es un evento que celebra la riqueza cultural del Pacífico colombiano, y una parte esencial de esta celebración es su oferta gastronómica.

Este festival no solo destaca por su música, sino también por la variedad de platos y bebidas tradicionales que se pueden disfrutar.

El Diario Occidente presenta la lista de precios de las comidas y bebidas que estarán disponibles durante el evento, lo que permitirá a los asistentes planificar mejor su experiencia culinaria.

En la zona de comidas, los visitantes encontrarán una amplia selección de platillos típicos de diversas regiones del Pacífico, como Buenaventura, Guapi, Chocó y Tumaco.

Los arroces son uno de los platos principales y más representativos.

Recibe nuestras noticias en tu correo electrónico

¡Suscríbete sin ningún costo a nuestro boletín de noticias!

[Haz clic aquí](#)

Melatonina: hormona del sueño profundo

DIARIO OCCIDENTE

www.occidente.co

DESTACADO

LO MÁS VISTO

LO MÁS RECIENTE



[Aves Cali: conozca la finca adaptada para avistar pájaros](#)



[¿Está preparado? Alertan por posible megaterremoto](#)



[Nuevo video deja aún más dudas en el caso de la muerte de Mauricio Leal](#)



[Tenga cuidado: Hacienda Distrital alerta sobre estafas en Cali](#)



[Preocupación por movilización de indígenas del Cauca hacia Bogotá](#)



Por ejemplo, el arroz de mariscos, conocido por su combinación de sabores del mar, tiene un costo de \$45.000.

Otras opciones de arroces incluyen el arroz de piangua, el arroz dinabildo y el arroz con camarón ahumado, todos con un precio de \$40.000.

Además, se puede disfrutar del arroz de jaiba, que se ofrece por \$35.000, o el arroz de clavito con longaniza, una especialidad que también está a \$35.000.

Las cazuelas son otra opción popular para aquellos que buscan una comida sustanciosa.

La cazuela de mariscos, rica en variedad de frutos del mar, está disponible por \$45.000, mientras que la cazuela de camarón, más específica en su sabor, se ofrece a \$50.000.

Ambas opciones son ideales para compartir y disfrutar en grupo, especialmente por la abundancia de los ingredientes y la riqueza de los sabores.

Los tamales, un clásico de la gastronomía colombiana, también tienen su lugar en el festival.

El tamal de piangua y el tamal de camarón se ofrecen a \$40.000 cada uno, mientras que el tamal de pescado, una opción menos común pero igualmente deliciosa, está disponible por \$35.000.

Para quienes prefieren sopas, el sancocho de pescado, una de las sopas más representativas del Pacífico, se puede disfrutar por \$35.000, y el sancocho de gallina ahumada está a \$30.000.

Los pescados sudados son otra opción destacada, con precios que varían según el tipo de pescado.

El alguacil y la posta de róbalo tienen un costo de \$35.000, mientras que otras opciones como el bocachico y la posta de pargo están a \$30.000.

Estos platos son conocidos por su cocción lenta, que permite que los sabores se mezclen de manera perfecta, resultando en una experiencia gastronómica única.

Para quienes buscan algo más ligero, las empanadas son una excelente opción.

La empanada de camarón, una delicia crocante por fuera y jugosa por dentro, está disponible por \$6.000, al igual que la empanada de piangua.

Otras frituras incluyen el patacón con camarón, que se ofrece a \$30.000, y el patacón con queso y longaniza, a \$20.000.

Estos platillos son ideales para quienes desean probar varios sabores en porciones más pequeñas.

Bebidas

No pueden faltar las bebidas autóctonas, que son el complemento perfecto para la comida.

El viche, una bebida tradicional y emblemática del Pacífico, está disponible en diferentes versiones.

La caneca de viche tiene un precio de \$30.000 a \$35.000, dependiendo de si está curado con hierbas o no, mientras que la botella de viche oscila entre \$55.000 y \$65.000.

El viche reposado, más fuerte y envejecido, está disponible por \$40.000 la caneca y \$70.000 la botella.

Otras bebidas tradicionales incluyen la tomaseca, el pipilongo y el vinete, con precios que varían entre \$30.000 y \$40.000 para la caneca, y entre \$60.000 y \$75.000 para la botella.

El Festival Petronio Álvarez 2024 ofrece una experiencia gastronómica completa, con opciones para todos los gustos y presupuestos.

Desde platos principales como arroces y cazuelas hasta opciones más ligeras como empanadas y tamales, la oferta es variada y accesible.

Las bebidas autóctonas, por su parte, permiten a los asistentes disfrutar de sabores únicos y tradicionales del Pacífico colombiano.

Con esta lista oficial de precios, los visitantes pueden planificar mejor su experiencia en el festival, asegurando que puedan disfrutar al máximo de todo lo que esta celebración cultural tiene para ofrecer.

Cargando Artículo siguiente ...
Fin de los artículos

OTRAS NOTICIAS

