

ARTESANÍAS

Crafts

Barranquilla y el Atlántico también son reconocidas por sus artesanías, que dan cuenta de la diversidad cultural del destino y hacen parte del patrimonio material que se ve representado en el Carnaval de Barranquilla.

Barranquilla and el Atlántico are also recognized for their handicrafts, which account for the cultural diversity of the destination and are part of the material heritage that is represented in Barranquilla's Carnival.



ALCALDÍA DE
BARRANQUILLA

OFICINA DE TURISMO

ARTESANÍAS

PALMA DE IRACA

Usiacurí cuenta con manos líricas capaces de crear los más encantadores objetos artesanales, tejiendo la fibra de la palma de iraca: planta silvestre de tallo fibroso, delgado y hojas grandes abanicadas. Esta especie es manejada con gran destreza por los habitantes del municipio. Cada artesanía está cubierta de colores que recuerdan los matices de la tierra, los rayos del sol o el azul del cielo.

Usiacurí has lyrical hands able to create the loveliest handicrafts, weaving iraca palm fiber: wild plant of fibrous, thin stem and large fanned leaves. This species is handled with great skill by the inhabitants of the municipality. Each craft is covered with colors reminiscent of the nuances of the earth, the sun and the blue sky.

FIGURAS DE MADERA

Wooden Figures

Galapa se caracteriza por diseñar máscaras tradicionales del carnaval que retienen la risa, el juego y la fiesta. Estas figuras son hechas con la aplicación de las mejores estéticas manuales, que las presentan como seres tan naturales que, al tocarlas o mirarlas, se produce esa misma impresión de aventura que se vivió si se estuviera ante la presencia de un animal real y salvaje.

Galapa is known for designing traditional carnival masks which hold the laughter, game and party of this celebration. These figures are made with the implementation of the best manual labor, that are presented as natural beings who, when touched or watched, produce that same sense of adventure that would occur if you were in the presence of a real and wild animal.

TOTUMO

En Tubará y en todos sus rincones y parajes maravillosos se trabaja artesanalmente el totumo: árbol de copa amplia y abierta compuesta por pocas ramas. Su fruto de color verde es la materia prima para la elaboración de llamativas creaciones y manualidades que demuestran el ingenio y el talento de los artesanos del municipio. Se realizan elementos como: lámparas, fruteros, bolsos, aretes, collares y vestidos de baño, creados con gran originalidad por hábiles artífices.

In Tubará and all its corners and wonderful places, craftsmen work on "el totumo" by hand broad and open tree crown composed of few branches. Its Green fruit is the raw material for the manufacture of striking creations and crafts that show the ingenuity and talent of the artisans of the municipality. Lamps, fruit bowls, bags, earrings, necklaces and swimsuits, are created with high originality by skilled artisans.

ARTESANÍAS DEL ATLÁNTICO

ALGUNOS SITIOS RECOMENDADOS PARA COMPRAR ARTESANÍAS EN BARRANQUILLA

Artesanías del Atlántico

📍 Cl. 84 #64 - 29

Artisan Paradise

📍 Carrera 43 # 76-114

Vitrina Artesanal "Arte Y Tejido"

📍 En chorrera Juan de Acosta

Galería Artesanal y Comercial La 72

📍 Calle 72 # 46 Esquina

GASTRONOMÍA

Gastronomy

Barranquilla ofrece una experiencia culinaria inigualable. La comida típica barranquillera es un reflejo de la riqueza cultural y la diversidad del Caribe colombiano. Con influencias indígenas, africanas y europeas, los platos tradicionales de Barranquilla ofrecen una explosión de sabores y colores que deleitan el paladar.

Prepárate para deleitar tu paladar y explorar los rincones gastronómicos que hacen de esta ciudad un verdadero paraíso para los amantes de la buena comida.



ALCALDÍA DE
BARRANQUILLA

OFICINA DE TURISMO

GASTRONOMÍA

ARROZ DE LISA

Lisa Rice

Es una comida de extracción popular a base de la Lisa, pez de mar que desova en aguas salobres como desembocadura de los ríos. Se sirve en hoja de bijao, acompañado con bollo de yuca, ensalada de aguacate y guarapo de panela. Es tradicional consumirlo en cualquier andén de la ciudad y a cualquier hora.

It is a popular food made with Lisa, sea fish that spawn in brackish waters and river mouths. It is served in bijao leaves along with bollo de yuca, avocado salad and agua de panela (Brown sugar cane juice). It is commonly consumed on any sidewalk of the city at any time.



MOJARRA FRITA

En el Caribe colombiano puede encontrar toda clase de frutos del mar para degustar, pero tal vez, no hay un plato de mar que mejor represente la identidad atlanticense que una mojarra frita. Claro está, siempre debe ir acompañada de un arroz con coco y patacones. Para disfrutar de éste y otros platos típicos de la región, le recomendamos visitar Puerto Velero y Sabanilla, las playas modelo del Atlántico; donde le ofrecerán una gran variedad de frutos del Mar.

In the Colombian Caribbean you can find all kinds of seafood to taste, but maybe, there is not a sea dish that better represents the identity of Atlanticense (People from Atlantico State) than fried Mojarra. Of course, it should always be served with coconut rice and fried plantains. To enjoy this and other typical dishes of the region, we recommend visiting Puerto Velero and Sabanilla, the best beaches in Atlántico State, which will offer a variety of seafood.

CHUZO DESGRANADO

Este plato hace parte del menú de comida rápida que identifica a la ciudad, una insignia de la gastronomía barranquillera y la Región Caribe en Colombia.

Es una mezcla de diferentes ingredientes: bollo limpio, lechuga, papita chongo, queso costeño rallado, la proteína de su elección (carne o pollo) y, por supuesto, salsa tártara a base de ajo. Incluye también variaciones que agregan otros como mazorca desgranada, salchicha, chorizo, butifarra, pimentón o cebolla grillé o queso mozzarella gratinado.

This dish is part of the fast food menu that perfectly represents Barranquilla's gastronomy and the Caribbean Region in Colombia. It is a mixture of different ingredients: bollo limpio, lettuce, crispy potato chips, grated costeño cheese, the protein of your choice (beef or chicken) and, of course, garlic-based tartar sauce. You can also add other toppings such as shelled cob, sausage, chorizo, butifarra, paprika or grilled onion or mozzarella cheese gratin



¡TIP BACANO!

En Barranquilla se realiza el evento gastronómico más importante de la región Caribe, para dar a conocer la delicia de sus platos y la diversidad en su gastronomía, llamada Feria Gastronómica Sabor Barranquilla.



COCADAS

La Cocada es un dulce típico del Caribe colombiano elaborado a base de una masa generalmente de coco y azúcar, deliciosa para comer como postre para endulzar cualquier momento del día. Estos amasijos caseros llevan años cocinándose, y su arte se ha transmitido de generación en generación en las familias. Su nombre se debe a que la mayoría se hacen con coco, pero también las hay de coco con leche, guayaba, maracuyá, piña y arequipe.

PCocada is a typical Colombian Caribbean sweet usually made of coconut dough and sugar. It is delicious to eat as dessert to sweeten any time of the day. These homemade jumbles have been cooked for many years, and this art has been passed down from generation to generation in families. It has this name because it is made with coconut, but there are also others made of coconut milk, guava, passion fruit, pineapple and arequipe.



ALGUNOS RESTAURANTES RECOMENDADOS

Manuel Restaurante

📍 Carrera 55 #74 - 125

Cocina Tradicional
Palenque Kusina

📍 Carrera 43 No 87 - 158

Cucayo

📍 Calle 85 #52 - 105

La Tiendecita

📍 Carrera 44 # 62 - 04A

Palo de Mango

📍 Carrera 55 #75 - 67

Mercado Gastronómico

Manglares del Río

📍 Vía 40 # 79B (Gran Malecón)

Cocina Arabe

M Cocina Arabe La Independiente

📍 Carrera 55 No 75 - 67

Cocina Italiana

Nena Lela

📍 Carrera 52 # 76 - 66

Cocina de Mar

VARADERO

📍 Carrera 51B No 79 - 67

Mercado Gastronómico

Caimán del Río

📍 Vía 40 # 79B (Gran Malecón)