

🍷 Menú Catamarán San Blas: La Verdad Detrás de la Comida a Bordo

Click and Sailing | Panamá Boat Charter

🧐 El Deseo Oculto: Por Qué la Comida Define tu Alquiler de Catamarán en San Blas

Sé que cuando piensas en alquilar un velero o catamarán en San Blas, sueñas con playas vírgenes y aguas turquesas. Pero hay un miedo silencioso que te acecha: ¿Qué voy a comer durante esos días?

La comida no es solo combustible; es la mitad de tu experiencia en el Caribe. Una langosta recién pescada es un recuerdo; una lata de atún es una frustración.

En Click and Sailing, manejamos toda la flota, y sabemos la oscura verdad: el precio del barco es el precio del casco; el menú es el precio de tu felicidad. Por eso, hemos desglosado los Menús Catamarán San Blas en tres categorías claras. Así, podrás elegir con exactitud y sin remordimientos.

Deja de arriesgarte. Aquí está la única comparativa honesta que te ayudará a tomar la decisión correcta.

🍷 Menú de 3 Días a Bordo en San Blas según la Clase de Barco

Esta es una muestra de lo que puedes esperar, diseñada para maximizar la frescura local y adaptarse a la logística de cada tipo de barco. Menú Catamarán San Blas: La Verdad Detrás de la Comida a Bordo

🍴 Clase TURISTA: Sencillo y Funcional

Este menú se enfoca en la eficiencia y la simplicidad. Es sustancioso y utiliza ingredientes básicos y fáciles de almacenar. Si eliges esta opción, recuerda: las bebidas corren por tu cuenta (excepto agua).

Comida	Día 1	Día 2	Día 3
Desayuno	Tostadas, Mermelada y Mantequilla.	Panqueques simples con sirope.	Sándwiches de Jamón y Queso a la plancha.
Almuerzo	Arroz y Pollo guisado con salsa.	Pescado frito (Entero) con Arroz y patacones.	Pasta con salsa de tomate y atún/carne molida.
Cena	Sopas o Cremas con pan.	Barbacoa de Salchichas o Chorizos con Patatas cocidas.	Ensalada grande a base de arroz y huevo duro.
Postre	Fruta de estación (ej. Naranja o Banana).	—	—

🚢 Clase PREMIUM: Balance y Sabor Local

Este es el menú que ofrecemos en nuestros catamaranes más recomendados. Combina la frescura local (marisco, arroz de coco) con la comodidad de las provisiones. Las bebidas no alcohólicas y alcohólicas estándar (cerveza, ron nacional, vino) están incluidas de forma moderada.

Comida	Día 1: Caribe y Tierra	Día 2: Mar y España	Día 3: Despedida Fusión
Desayuno	Panqueques Esponjosos con sirope y Fruta fresca.	Tostadas Francesas (Torrijas) con Mantequilla y Mermelada.	Huevos revueltos, Jamón y Queso en wraps o sándwiches.
Almuerzo	Pescado Frito Fresco del Día con Arroz de Coco y Ensalada mixta.	Pasta marinera con salsa de tomate fresco y hierbas.	Ceviche de Pescado y Camarón con chips de plátano.
Cena	Barbacoa de Res con Patatas asadas y Plátano maduro frito.	Paella Mixta de Pollo y Mariscos (Langosta si disponible).	Pulpo Guisado o Pescado al Horno con Arroz blanco y Tostones.
Postre	Fruta fresca.	Postre sencillo a bordo (ej. Flan o Pudín).	Fruta fresca.

Clase LUXURY: Alta Cocina con Chef Privado

Este es el nivel donde el viaje se convierte en una experiencia gastronómica. El Chef a bordo planifica y ejecuta un menú de alta gama. Incluye selección de vinos, cócteles y licores premium (a menudo con opción de open bar).

Comida	Día 1: Lujoso Descubrimiento	Día 2: Gala Marina	Día 3: Fusión de Autor
Desayuno	Huevos Benedictinos con Salmón Ahumado.	Fajitas de Queso Brie y Prosciutto.	Frutas exóticas con yogur griego y granola casera.
Almuerzo	Tartare de Atún Ahi con aguacate.	Brochetas de Camarón y Vieiras a la parrilla.	Ensalada César con Langosta Grillada (Emplatada).
Cena	Filete Mignon con puré de patatas trufado y espárragos.	Paella Marinera de Luxe con Langosta y Carabinero.	Pulpo Confitado con Papas baby al romero.
Postre	Tiramisú o Crème brûlée casero.	Sorbete de mango y maracuyá.	Tabla de Quesos y Embutidos premium.

Preguntas Frecuentes (FAQ) sobre Menú Catamarán San Blas

P: ¿Qué significa exactamente "Langosta si está disponible" en el menú Estándar?

R: Significa que la langosta y el pulpo son mariscos frescos que compramos directamente a los pescadores Kunas. Su disponibilidad depende de la pesca del día y la temporada. Si no hay langosta, se garantiza un sustituto de marisco o pescado fresco de igual calidad (ej. pescado grande a la parrilla o camarones).

P: ¿Qué bebidas alcohólicas están incluidas en el menú ESTÁNDAR / PREMIUM?

R: El paquete estándar incluye bebidas alcohólicas de consumo moderado como: Cerveza Nacional (una marca popular), Ron Nacional (para cócteles sencillos como Cuba Libre) y un Vino (tinto o blanco) de mesa. Marcas Premium o licores específicos deben ser traídos por el huésped o pueden tener un costo adicional.


P: ¿Puedo solicitar platos especiales (Kosher, Vegano estricto, Sin Gluten) en un barco Turista o Estándar?

R: En los barcos Turista y Estándar, la tripulación puede adaptarse a opciones básicas (ej. Vegetariano simple, Sin gluten). Sin embargo, para dietas muy específicas (Kosher, Vegano estricto, Alergias complejas), es muy recomendable que usted traiga sus propios productos clave o nos avise con mucha antelación, ya que requieren ingredientes especiales difíciles de conseguir en las islas, y esto podría implicar un recargo.

P: ¿Cuál es la principal diferencia entre la cena Lujo y la Estándar?

R: La diferencia es la ejecución y el origen. El menú Estándar ofrece Paella o Barbacoa casera y deliciosa; el menú Lujo ofrece una Paella Marinera de Luxe preparada con azafrán, con ingredientes como carabinero (más caro que la langosta) y una presentación de Alta Cocina, ejecutada por un chef profesional.

También le puede interesar: ¿Cómo es la comida en nuestros barcos en el Archipiélago de San Blas?

 **Ahora que sabes la verdad sobre la comida en San Blas, ¿qué experiencia quieres vivir? Elige la clase de barco donde cada plato te haga recordar por qué viniste al paraíso.**

 **[¡Quiero mi Menú de Vacaciones! Contáctanos para Reservar la Experiencia Gastronómica Perfecta]**