De viaje

Texto y fotos: Irene María Cobo

lajar a las Islas Galápagos representa una aventura de principio a fin. Santa Cruz es la segunda isla más grande del archipiélago después de Isabela. Puerto Ayora, su capital, es una pequeña ciudad que alberga la mayor parte de la población y cuenta con un total de 12 000 residentes, quienes se dedican, principalmente, a la agricultura y a la cría de ganado. Es aquí donde se concentra la mayor parte del movimiento turístico y si bien hay gente todo el año, de diciembre a mayo es la temporada recomendada gracias a la calidez inmutable de un clima que impone ropas livianas, sombreros multicolores y promete largas aventuras al aire libre. Cuando el sol está en su cenit, el calor es implacable, pero en la tarde hay una brisa leve que despide el calor y anuncia atardeceres anaranjados. Lo más impresionante de esta ciudad es la increíble cantidad de especies de mar, aire y tierra que conviven armoniosamente con el entorno. Aquí se siente como la riqueza del lugar, pasa por la gente, sus manos trabajadoras y su gran espíritu de conservación. Santa Cruz, ofrece al turista una experiencia nueva y refrescante que liberará

el espíritu. Atrévase a conocer esta privilegiada zona del planeta, no se arrepentirá.

PROPUESTAS PROPUESTAS

La oferta de hoteles y restaurantes en Santa Cruz brinda un amplio abanico de posibilidades para todo bolsillo. Hay que decirlo: las propuestas gastronómicas de la isla han mejorado increíblemente en los últimos años y es un factor que no pasa desapercibido. Hoy, los visitantes pueden elegir entre pequeños restaurantes muy chic de cocina italiana, japonesa, argentina, entre otros. Son lugares de mucho ambiente que de noche se transforman en espacios ideales para escuchar música, tomar una copa y compartir un aperitivo. Por otro lado, si apetece probar la comida típica de la zona, en una de las calles aledañas al parque se encuentra la calle de 'los agachaditos', son pequeños quioscos con mesitas dispuestas en la vereda, de corte más económico donde se ofertan platos típicos de la cocina costeña ecuatoriana. Destacan la