**1. Rondón**

Es uno de los platillos con mayor tradición en la isla. Está compuesto por pescado, caracol, cola de cerdo, yuca, ñame, plátano y tortillas de harina. Durante la preparación, todos los ingredientes son bañados en leche de coco que tiene un toque de pimienta.

Imagen:

<https://hotelislabonita.co/wp-content/uploads/2024/05/rondon-san-andres-780x504.webp>

**2. Sopa de Cangrejo**

Esta sopa es otra delicia típica de San Andrés. Se prepara con cangrejo negro, leche de coco, verduras y especias. Es un plato cremoso y sabroso, perfecto para un almuerzo o una cena ligera.

Imagen:

<https://hotelislabonita.co/wp-content/uploads/2024/05/sopa-de-cangrejo-780x520.jpg>

**3. Fish Ball o Albóndigas de Pescado**

Estas albóndigas se preparan con carne de pescado, como pargo, mojarra o cangrejo negro. Se sazonan con cebolla, ajo, tomate, sal y especias, y luego se fríen hasta que estén doradas. Se pueden servir como aperitivo o como plato principal, acompañadas de arroz, ensalada o patacones.

Imagen:

<https://hotelislabonita.co/wp-content/uploads/2024/05/albondigas-de-pescado-780x520.jpg>

**4. Crab Patty o Empanada de Cangrejo**

Esta empanada es una de las favoritas de los locales. Se prepara con carne de cangrejo, cebolla, ajo, tomate, pimentón y especias. Se rellena una masa de harina y se fríe hasta que esté dorada. Se puede servir como aperitivo o como plato principal, acompañada de arroz, ensalada o patacones.

Imagen:

<https://hotelislabonita.co/wp-content/uploads/2024/05/empanadas-de-cangrejo-e1716911788259-780x475.jpg>

**5. Pan de Coco**

Este pan dulce es un postre típico de San Andrés. Se prepara con harina de trigo, leche de coco, azúcar, huevos y especias. Tiene un sabor suave y ligeramente dulce, y se puede servir solo o con mermelada o mantequilla.

Imagen:

<https://hotelislabonita.co/wp-content/uploads/2024/05/pan-de-coco-780x520.jpg>