



HAVANA INSIDER

TASTE THE BEST OF CUBA

3

2 0 1 6

OTOÑO / FALL

RESTAURANTES **P.2**
RESTAURANTS

BARES **P.4**
BARs

RONES **P.7**
RUMS

TABACOS **P.8**
CIGARS



11 RESTAURANTES PARA COMER AHORA MISMO

11 Restaurants to visit right now

Café Ajiaco

Es imposible entender el apogeo actual del panorama culinario habanero, sin reconocer la abarcadora gestión de los dueños y chefs en su esmero para proporcionar calidad. Que juegan con la dificultad para conseguir ingredientes y recetas, adaptándose a los recursos disponibles y demostrando una creatividad excepcional. Las personas en esta lista son faros brillantes iluminando el camino para la evolución culinaria de la región, y la Habana tiene suerte de tenerlos.

You can't possibly understand Havana's burgeoning dining scene without recognizing the great lengths that owners and chefs go to deliver quality. From sourcing ingredients to learning recipes outside the Cuban lexicon, the people behind the restaurants in this list are resilient, demonstrating exceptional creativity and imagination with the resources they have. They are bright beacons lighting the way for the region's culinary evolution, and Havana is surely lucky to have them.

CUBANO/ CUBAN

CAFÉ AJIACO

92 #267 e/ 5ta y 3ra E, Cojimar +53 77650514

El chef Ricardo es un maestro a la hora de darle a la comida tradicional cubana un toque moderno. No deje de probar su arroz blanco con frijoles negros, su sopa de ajo y sus tostones rellenos de ropaveja y servidos con pesto.



Pizzas de Casa Nostra / Casa Nostra Pizzas

Chef Ricardo has a mind for giving traditional Cuban staples a modern edge. Look to the black beans over rice, garlic soup, and fried plantains stuffed with shredded beef (tostones rellenos) and served with pesto.

RUSSO/ RUSSIAN

NAZDAROVIE

Malecón #25, Habana Vieja
+53 78602947

La comida rusa es a veces subestimada, pero este restaurante, de personal predominantemente eslavo, demuestra que esta cocina tiene mucho que contar. Entre sus platos incluye un exquisito cerdo pelmeni, el

borscht de remolacha roja, y el stroganoff de res.

Russian food is underrated, but the predominately Slavic staff proves that this often-maligned cuisine is an untapped market. Standout dishes include pork pelmeni, beet-red borscht, and beef stroganoff.

COREANO/ KOREAN

CLUB SU MIRAMAR

40A #115, Miramar
+53 72063443

El primer restaurante coreano de la Habana captura la magia de Asia con su apetitoso Kimbab con salmón ahumado, su cheyukbokum y su bulgogi aromatizado con jengibre.

Su excelente arroz, importado de Korea es de especial disfrute.

Havana's first Korean restaurant captures the magic of the East with tightly-wrapped Kimbab with smoked salmon, cheyukbokum, and bulgogi scented with ginger. The lush rice, imported from Korea, is a particular pleasure.

MEXICANO/ MEXICAN

EL CHILE HABANERO

Dureje #213 e/ Santa Emilia y Habana +53 76422201

Comienza la fiesta con margaritas de tamarindo, tacos rellenos con un jugoso y fresco lechón y las

bandejas de fajitas servidas con unas tortillas de harina de ensueño. Con un servicio muy atento y un salón muy cómodo este es uno de los mejores restaurantes de la Habana.

Start the party with tamarind margaritas, tacos stuffed with juicy lechon, and fajita platters served with dreamy flour tortillas. With an attentive wait staff and a comfortable dining room, this is one of Havana's best restaurants.

INTERNACIONAL/ INTERNATIONAL

VERSUS 1900

Línea #504 Altos, e/ D y E,
Vedado +53 78351852

Situado en una extraordinaria mansión de

DULCE/ SWEET



LA CASA DEL GELATO

46 esq. a 1ra, Miramar

Refréscale con un dulce cono en esta pequeña heladería, que ofrece más de 16 cremosos sabores, desde almendra, hasta yogurt o tamarindo. Si prefieres puedes tomarte una pequeña copa por 3.50cuc. Con un menú que también ofrece sandwiches, brownies, tartas y croissants.

Cool off with a sweet cone from this chilly heladería, which offers up to 16 creamy flavors ranging from almond to yogurt to tamarind. A small cup will run you 3.50CUC. Small sandwiches brownies, tarts, and croissants are also available for purchase.

120 años en el Vedado. Su pato confitado, su cerdito mamón y su amplia carta de vinos (¡1979 Sassicaia!) son los ingredientes para una gran noche.

In a strikingly high-ceilinged 120-year-old Vedado mansion, duck confit, suckling pig, and a high-end wine list (1979 Sassicaia!) are the makings of a good night out.

CHINO/ CHINESE

TIN HAO

San Lázaro #958 e/ Aramburu y Hospital, Centro Habana +53 78744189

El pollo Kung Pao glaseado con soja dulce es razón suficiente para decir que el Tin Hao está de camino en convertirse en un destino obligatorio para los amantes de la cocina china en La Habana. Su Wok de fideos fritos y sus frescos dumplings al vapor dan en el clavo.

Kung pao chicken tossed in a tangy, sweet-soy glaze is reason enough why Tin Hao is on its way to becoming a city-wide destination. Wok fried noodles and freshly steamed dumplings hammer home the point.

INTERNACIONAL/ INTERNATIONAL

DECAMERÓN

Línea #753 e/ Paseo y 2, Vedado +5378322444 Este fino y ambicioso restaurante ofrece un escape del ruidoso zumbido de las calles. Los camarones aromatizados con agua de coco y jengibre, y el filete de res empapado en una

cremosa salsa de cebolla y champiñones reflejan una cuidadosamente preparada cocina internacional.

This high-flying fine dining restaurant offers an escape from the buzz of the streets. Shrimp scented with coconut juice and ginger and beef filet smothered in a mushroom-onion cream sauce reflect internationally-minded cooking.

CUBANO/ CUBAN

HABANERA

16 #506 e/ 7ma y 5ta, Playa +53 72029941

Este pequeño restaurante proyecta exclusividad desde el momento en que entras a su patiecito. Su berenjena con crema de tomate y su picadillo de res a la habanera son pedidos obligatorios si visitas este encantador paladar de Miramar. Para tomar, sus refrescantes daiquirís están por encima de la media.

You could easily miss this restaurant that exudes exclusiveness the minute you walk into the small backyard patio. Layered eggplant with tomato cream sauce and Habanera beef picadillo are must-orders. Refreshing daiquiris are above average.

ITALIANO/ ITALIAN

CASA NOSTRA

9na y 130, Playa +53 72084619

Es muy fácil imaginar a grandes grupos de personas sentados en esta pizzería al aire libre, tomando heladas Cristales sin nunca querer irse.



Tin Hao

Su pastel de prosciutto crudo y sus tagliatelle con salchicha dulce hecha en la casa (fuera del menú) son excepcionales.

It's easy to imagine large groups sitting in this open-air pizzeria, downing Cristals, and never wanting to leave. Prosciutto crudo pie and the off-menu tagliatelle with sweet sausage are exceptional finds.

INTERNACIONAL/ INTERNATIONAL

VIP HAVANA

9na #454 e/ E y F, Vedado +53 78320178

Sus croquetas acompañadas con una salsa dulce de guayaba y su estofado de cordero con vino tinto son platos a considerar. Este animado Bar-Restaurante, con su iluminación de neones verdes, sus elegantes banquetas de metal, y una cabina de DJ asomándose en el piso superior, cobra vida por las noches.

Croquetas paired with a

sweet guava sauce and local lamb braised in red wine are smart orders in this clubby restaurant and bar fitted with neon-green backlights, metals bar stools, and a DJ booth up top.

INTERNACIONAL/ INTERNATIONAL

7 DIAS

14 e/ 1ra y Mar, Miramar +53 72096889

Realmente no importa que tipo de comida sirve 7 Días. Sus chuletas de cerdo asadas al carbón con mojo criollo en una parrilla al aire libre y su tatakí de atún con salsa de soja no se comparan con la espectacular vista del atardecer en la costa.

It doesn't really matter what kind of food 7 Días serves. Pork chops smoked on an outdoor grill and smothered in a mojo criollo and tuna tatakí blanketed in soy don't stand a chance to the waterfront setting with picture-perfect sunset views.

6 BARES PARA PROBAR

6 BARS TO CHECK OUT

LA FARMACIA

Peña Pobre #6 e/ Cuba y Aguiar, Habana Vieja +53 78641181

El lugar ideal para los viajeros que buscan picar algo ligero o para los paseantes necesitados de un rápido y refrescante trago. La malanga frita, previamente batida, sumergida en miel y mostaza, es el bocado perfecto para acompañar un simple mojito.

The ideal pit stop for travelers looking for a bite and a passersby in need of a quick drink. Lightly battered and fried malanga dipped in honey and honey mustard are perfect bites to pair with a simple mojito.

HOTEL NACIONAL DE CUBA

21 y O, Vedado +53 7836356467

Con vistas al océano, palmeras, y pavos reales paseando por cuidados jardines, este legendario hotel representa el máximo lujo habanero. Traiga algunos habanos y relájese junto al mar.

With ocean views, palm trees, and peacocks strutting on manicured lawns, this

legendary hotel is the high life of Havana. Bring some cigars and chill out by the water.

ESPACIOS

10 #513 e/ 5ta y 7ma, Playa +53 72022921

Los jóvenes habaneros están o compartiendo en el patio trasero o bailando en el interior del local hasta las 6 a.m. Con un servicio de parqueo y tres barras separadas, este club de moda, requiere algo más que vestimenta casual.

The cool kids are either lounging in the backyard or dancing in the house until 6 a.m. From valet parking to three separate bars, this hip hangout is not for the poorly dressed.

BAR 4YOU

San Lázaro #1217 e/ Mazón y Basarrate +53 78799527

Completamente blanco y estrecho como un submarino, este es un bar de verano de primera (¿de qué otra manera puede usted apreciar la agradable temperatura del aire acondicionado?).

A cool white-on-white and narrow like a submarine with ceilings that soar, this is a prime summer bar (how else



Mojito en Chacón 162 / Mojito at Chacón 162

can you appreciate the bar's freezer-grade air conditioning system?).

EL DEL FRENTE

303 O'Reilly, Habana Vieja +53 78630206

Una fabulosa extensión del bar más de moda de la Habana; O'Reilly 304. Este espacioso local oferta clásicos daiquirís, innovadores gin tonics, y varios tragos, siropes y mezclas de frutas. Los mejores cocteles de la ciudad, y una comida verdaderamente excepcional; pruebe las deliciosas croquetas de arroz con pollo al curry.

The follow-up to Havana's coolest "in" bar delivers classic daiquiris, inventive gin and tonics, and local fruit muddles,

purées, and syrups. The best drinks in the city—and the best rice croquettes with curry.

CHACÓN 162

Chacón #162 esq. a Callejón de Espada, Centro Habana +53 78601386

Sabemos perfectamente cómo nos gustaría pasar nuestra tarde: En Chacón sorbiendo espumosas limonadas de pepino, mojitos rebosantes de lima, y daiquirís aderezados con guindas de marrasquino.

We know how we'd like to spend our afternoon: at Chacón sipping frothy cucumber lemonades, mojitos bursting with lime, and daiquiris kissed with maraschino cherries.

EL HOTEL SHERATON ABRE SUS PUERTAS

SHERATON HOTEL NOW OPEN



Hotel Sheraton

Los norteamericanos retoman el negocio hotelero en Cuba después de 60 años. La gigante compañía hotelera Starwood asume la gerencia del Nuevo Sheraton Hotel, de 186 habitaciones, construido hace 6 años y ubicado en la Quinta Avenida habanera, en el tranquilo, frondoso y elegante vecindario de Miramar. Esta sociedad entre el estado cubano y Sheraton es ahora mismo una interesante opción para futuros visitantes. La disponibilidad ya es escasa debido a la inminente temporada alta. En sus agradables y frescos espacios públicos se puede percibir el exclusivo ambiente tropical. También cuenta con espaciosos dormitorios, sobre los 38 metros cuadrados, la mayoría con agradables vistas y amplios cuartos de baño. Este hotel presume de un alto nivel ejecutivo, como

era de esperarse. El nuevo “Four Points” es un proyecto por el que alegrarse.

The Americans are back in the hotel market in Cuba after 60 years, as hospitality giant Starwood assumed management of the 6-year-old Quinta Avenida. Rebranded “Four Points by Sheraton,” the 186-room hotel in Havana’s quiet, leafy, and upscale Miramar neighborhood is an interesting hybrid right now—part state-owned hostelry (as they all are) and part Sheraton. Occupancy is already sky-high for the upcoming high season. The public spaces have an airy, upscale tropical feel, and the bedrooms are big, well over 400 square feet, most with nice views and good baths. The executive level, as expected, has a crisper feel. This new Four Points is a project to cheer.

ENCUENTRE RONES PREMIUM POR COPA EN EL NUEVO BAR DE FUMADORES DE LA HABANA

No hay mejor lugar para explorar la calidad de los rones cubanos que el bar de fumadores de habano situado en el Four Points Sheraton Hotel. Pruebe la selección de añejados de Havana Club, como el Selección de Maestros, el Tributo o el Unión. Los precios que van desde los 20 cuc hasta los 40 cuc por trago son mas que razonables considerando lo difícil que es encontrar estos rones fuera de Cuba y que una botella puede llegar a costar hasta 400 cuc. Este bar cuenta con una gestión y servicio impecables a manos del dos veces campeón mundial sommelier de habanos Juan Jesús Marchín.

PREMIUM RUMS BY THE GLASS AT HAVANA’S NEWEST CIGAR BAR

There’s no better place to explore Cuba’s range of rums than the cigar bar at Four Points. Try Havana Club’s old blends like Selección de Maestros, Tributo, and Unión for anywhere from \$20 to \$40 a pour, a reasonable fee given that these bottles are tough to find outside of Cuba and can cost upwards of \$400 a bottle. Even better, Cuba’s two-time cigar sommelier world champion, Juan Jesus Marchin oversees the space.

1ra BOUTIQUE DE LUJO B&B EN LA HABANA

PASEO 206

HAVANA'S FIRST LUXURY BOUTIQUE B&B, PASEO 206

Paseo #206 esq. a Línea, Vedado
+53 78313423
www.paseo206.com



Paseo 206

Solo hay cosas para amar en lo que es el primer hotel boutique de La Habana. Con solo ocho habitaciones disponibles, el lujoso y moderno Paseo 206, ocupa una mansión de principios del siglo XX ubicada en el lado sombreado de la ancha avenida de Paseo en el Vedado. La propiedad, que recientemente ha sido restaurada, es un oasis de refinado estilo con comodidades que rara vez se encuentran en La Habana.

Este hotel presume de unas habitaciones tremendamente confortables que incluyen desde las más finas ropas de cama hasta amplios baños de mármol de carrara. Los huéspedes pueden relajarse en una deslumbrante terraza en la azotea o cenar en su exclusivo restaurante *Ecléctico* de fusión cubano-italiana. El restaurante regularmente cuenta con reconocidos chefs invitados de todo el mundo.

There are only things to love in what is the first boutique luxury sleeping option in Havana. With just eight guest rooms, the hip and luxe Paseo206 occupies an early 20th century mansion on the wide, shaded side of Avenida Paseo in Vedado. The recently restored property is an oasis of refined

style and comforts rare to Havana, boasting supremely comfortable bedrooms with the finest linens and spacious Carrara marble baths. Guests can relax on a stunning rooftop terrace or dine at an exclusive Cuban-Italian fusion restaurant, Eclectic, which will feature special guest chefs from across the globe.

DULCE/ SWEET



MUSEO DEL CHOCOLATE

Mercaderes esq. a Amargura, Habana Vieja.

Por 0.40 cuc la unidad, los visitantes pueden elegir entre 23 piezas de chocolate (prueba el jagüey naranja o la trufa de chocolate negro de Habana Club) hechas con cacao proveniente de la provincia de Guantánamo. Para mayor rapidez sáltate la cola para pedir mesa y pide directamente en el mostrador para llevar.

For .40CUC a piece, visitors can choose from 23 pieces of chocolate (try the jagüey naranja or the Havana club dark chocolate truffle) made with cacao from the province of Guantánamo. Skip the line for a table and order to-go at the counter.

3 DELICIOSOS RONES PARA PROBAR AHORA

NADIE PRODUCE MEJORES RONES QUE LOS CUBANOS. ESTA ÚLTIMA SERIE ES LA QUE ESTAMOS AHORA BEBIENDO.

3 DELICIOUS RUMS TO DRINK NOW

NOBODY MAKES BETTER RUMS THAN THE CUBANS. HERE IS THE LATEST BATCH WE'RE DRINKING.

RON CUBAY CARTA BLANCA

Un ron joven y limpio con aromas y sabores a caña fresca. En boca se presenta suave y redondo con una ligera nota dulce. Algo que solemos encontrar en rones hechos con caña cultivada en el centro de la isla. Un excelente candidato para cocteles. **88 puntos.**

A clean, young rum with aromas and flavors of fresh cane. Soft, round in the mouth—typical of rums from cane grown in central Cuba—with a hint sweetness. A good candidate for cocktails. 88 puntos.

RON CUBAY AÑEJO

De un vivo color dorado, aromático, con notas de fruta, vainilla y azúcar sin refinar. En boca se presenta medianamente intenso, con un sabor refinado y persistente que recuerda a la caña recién cortada. **91 puntos.**

Lively golden color, aromatic with notes of fruit, vanilla, and raw sugar. Medium intensity

on the palate with a finish that lingers on with flavors that remind us of fresh chewed sugarcane. 91 puntos.

RON CANEY 12 AÑOS

Este sofisticado y complejo ron añejo presenta elegantes aromas de frutos secos, notas de cacao, madera y tabaco. Equilibrado, con cuerpo y una nota de tibia caramelo con umami que parece eterna. Este distintivo espirituoso no es fácil de encontrar y nos llega desde la parte oriental de la isla de Cuba.

97 puntos.

A complex and sophisticated aged rum, delivering rich aromas of dried fruit, notes of cocoa, wood, and tobacco. Beautiful balance on the full palate, with a warm mouth-coating caramel and umami chord that lasts forever. A distinctive, hard-to-find, and very enjoyable premium spirit from eastern Cuba. 94 puntos.

94 puntos.





LOS TABACOS DE LA VIEJA ESCUELA TODAVÍA SON SENSACIONALES

Por James Suckling

OLD SCHOOL CIGARS STILL BRING THE SMOKE

By James Suckling

Empecé a fumar tabacos seriamente en los años 90, después de mi primer viaje a La Habana con "The Wine Spectator", que estaba a punto de lanzar la revista norteamericana "Cigar Aficionado". En aquel momento vivía en Londres, y cuando no estaba en La Habana fumaba tabaco regularmente. Este fue un período que se caracterizó por pequeñas producciones de de muy alta calidad, tanto de tripa como de capa. Aunque puros como los robustos eran muy populares, los reyes del mercado mundial eran los doble coronas y los pirámides (a menudo llamados torpedos). Es una lástima que muchos de estos tabacos están ahora pasados de moda. Eran y siguen siendo deliciosos tabacos, repletos de sabor y con mayor riqueza que los que se fabrican actualmente. Debido en gran parte a cambios en las variedades del tabaco que ahora resultan mucho menos resistentes a algunas enfermedades. En los últimos meses he fumado un gran número de estos "viejos favoritos". ¿Y sabes qué? Siguen siendo excelentes.

I started seriously smoking cigars in the 1990s after my first trip to Havana with The Wine Spectator, which was about to launch the American magazine Cigar Aficionado. Back then, I lived in London, and when I wasn't in Havana, I was regularly smoking a range of cigars. This was a period of small production, high-quality tobacco, both wrappers and fillers. Although sizes such as robustos were popular, the kings of the cigar world were the double coronas and pyramids (often called torpedoes.) Shame many of them are now out of fashion. They were richer and fuller flavored than those made today due to changes in tobacco varieties, which are now more resilient to diseases like blue mold and black shank. I've smoked a number of these "old favorites" in the last few months. And you know what? They're still excellent.





H. Upmann No. 2

PARTAGAS LUSITANIA DOUBLE CORONA

Este gran tabaco solía ser una de las leyendas de Cuba en los años 90, pero como todos sabemos, estos largos y gruesos habanos se fueron volviendo cada vez menos populares. Sin embargo, es una deliciosa experiencia fumarse uno de estos. Proporciona un carácter picante y atrevido, superpuesto a su sabroso regusto a hojas de tabaco y té. Abundante, rico y muy fresco. Conviene revisar estos tabacos ya que recientemente encontré uno que no tiraba bien. **96 puntos.**

This major cigar used to be one of the legends of Cuba in the 1990s, but as we all know, long and thick cigars became less popular. Nonetheless, this is one hell of a smoke, delivering a spicy, nutty character with tobacco and tea undertones. It's full, rich,

and fresh. Check the cigars as one I found in the box was plugged at the end.
96 points.

H. UPMANN NO. 2

Otro legendario habano, que fue el preferido de Wall Street en su apogeo en los años 90, cuando los banqueros celebraban los grandes negocios fumándose un gran puro (¡Tamaño torpedo!). Este tabaco, con su carácter de avellana y chocolate, aun resulta apasionante. Abundante, poderoso y con una textura aterciopelada. Este tabaco mantiene su sutil pero exuberante sabor a lo largo. Muy persistente. **94 puntos.**

Another legendary smoke that was the talk of Wall Street in the heyday of the 1990s, as bankers celebrated big deals with a big smoke (torpedo size!). The cigar still delivers a

lot of excitement with chocolate and hazelnut character. It's full and powerful. Velvety texture. Maintains the mellow yet rich flavor throughout. Very persistent.
94 points.

PUNCH PUNCH

Muy fresco y delicado. No entiendo cómo no hay más personas fumando este tabaco ahora. Me sigue fascinando con su carácter especiado, floral y de cedro. Femenino y hermoso. **94 puntos.**

So fresh and smooth. I don't understand why more people are not smoking this now. Love it still with spice, cedar, and floral character.
94 points.

RAMON ALLONES SPECIALLY SELECTED

Este es un tabaco denso, lleno de capas, que aporta una sensación en el paladar que recuerda un mousse

de chocolate. Equilibrado y maravilloso. **95 puntos.**

This is dense and layered with an almost chocolate mousse sensation on the palate. Balanced and gorgeous.
95 points.

MONTECRISTO ESPECIALES NO. 2

Este tabaco fue uno de mis preferidos, de cuerpo medio y con un intenso carácter especiado, de pimienta negra y hongos. ¿Por qué no hay más personas fumando este habano? Me encanta. **94 puntos.**

This was once one of my go-to cigars. Spice, mushroom, and black pepper character. Medium body and intense. So much here. Why aren't more people smoking this cigar?
Love It. 94 points.



Recomendamos / We recommend

MUSEO DEL RON

Avenida del Puerto #262 esq. Sol, Habana Vieja | +53 7861 8051 / 7862 4108 | contacto@museo.havanaclub.cu



EL ALJIBE

RESTAURANTE CLÁSICO AL AIRE LIBRE
EL MEJOR ASADO DE POLLO. LA MEJOR CARTA DE VINOS

*HAVANA'S CLASSIC OUTDOOR RESTAURANT
BEST ROASTED CHICKEN - BEST WINE LIST*

🍴 Ave. 7ma e/ 24 y 26, Miramar
T: +53 72041583



LA GUARIDA

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA EN LA HABANA
HAVANA'S MOST UNIQUE RESTAURANT EXPERIENCE. PURE VALUE

🍴 Concordia #418 e/ Gervasio y Escobar, Centro Habana
T: +53 7866 90 47 M: +53 54147852

RESTAURANTES RECOMENDADOS / RECOMMENDED RESTAURANTS AL CARBÓN Aguacate #9 esq. Chacón, Habana Vieja +53 78639697 / ATELIER 5ta #511 (altos) e/ Paseo y 2, Vedado +53 7836 2025 / AZUCAR LOUNGE Plaza Vieja, Mercaderes #315, Habana Vieja + 53 52931494 / BELLA CIAO 19 y 72, Miramar +53 72061406 / CAFÉ AJIACO 92 #267 e/ 5ta y 3raE, Cojimar +53 77650514 / CAFÉ BOHEMIA San Ignacio #364, Habana Vieja +53 78603722 / CAFÉ DE LOS ARTISTAS Aguiar #22 (bajos) e/ Ave. de las Misiones y Peña Pobre, Habana Vieja +53 78662418 / CAFÉ DEL ORIENTE Oficinas #112, Esquina Amargura, Habana Vieja +53 78606686 / CAFÉ LAURENT Penthouse #257, calle M, Vedado +53 78312090 CASA MIGLIS Lealtad #120 e/ Ánimas y Lagunas, Centro Habana +53 78641486 / CASA NOSTRA 9na y 130, Playa +53 72084619 / CASA PILAR 36 #103 e/ 1ra y 3ra, Miramar / CHILE HABANERO Durege #213 e/ Santa Emilia y Habana +53 76422201 / CLUB SU MIRAMAR 40A #115, Miramar +53 72063443 / CORTE DEL PRÍNCIPE 9na esq. 74, Playa +53 52559091 / DECAMERÓN Línea #753, Vedado +53 78322444 / DOÑA EUTIMIA Callejón del Chorro #60C, Plaza de la Catedral, Habana Vieja +53 78611332 / EL ALJIBE Ave. 7ma e/ 24 y 26, Miramar +53 72041583 +53 72041584 / EL COCINERO 26 e/ 11 y 13, Vedado +53 78322355 / EL DEL FRENTE O'Reilly #303, Habana Vieja +53 78612437 / EL LITORAL Malecón #161 e/ Ky L, Vedado +53 78302201 / EL PALENQUE 17 y 190, Siboney, Playa +53 72718167 / EL TEMPLETE Ave. del Puerto esq. a Narciso López, Habana Vieja +53 78668807 / HABANA MIA 7 Paseo #7 (altos) e/ 1ra y 3ra, Vedado +53 78302287 / HABANERA 16 #506 e/ 7ma y 5ta, Playa +53 72029941 / IL PICCOLO Ave. 5ta e/ 502 y 504 Guanabo, Habana del Este +53 7796 4300 / IVÁN & JUSTO Aguacate #9, esq. Chacón, Habana Vieja +53 78639697 / LA CALIFORNIA Crespo #55 e/ San Lázaro y Refugio, Centro Habana +53 78637510 / LA CARBONCITA Ave. 3ra #3804 e/ 38 y 40, Miramar +53 72030261 / LA CHUCHERIA 1ra e/ Cy D, Vedado / LA DOMINICA O'Reilly y Mercaderes #108, Habana Vieja +53 78602918 / LA ESPERANZA 16 #105 e/ 1ra y 3ra, Miramar +53 7202 4361 / LA FONTANA 3ra A Ave. 46, #305, Miramar +53 72028337 / LA FORESTA 17 e/ 174 y 176, Pabexpo, Siboney / LA GUARIDA Concordia #418 e/ Gervasio y Escobar, Centro Habana +53 78669047 / LA IMPRENTA Mercaderes #208 e/ Lamparilla y Amargura, Habana Vieja +53 78649581 / LA TERRAZA Prado #309 esq. Virtudes, Habana Vieja +53 58178778 / MAMA INÉS Obrapía #60 e/ Oficinas y Baratillo, Habana Vieja +53 78622669 / MEDITERRÁNEO 13 #406 e/ F y G, Vedado +53 78324894 / NAZDAROVIE Malecón #25 e/ Prado y Cárcel, 2do Piso, Habana Vieja +53 78602947 / NERO DI SEPIA 6 #122 e/ 1ra y 3ra, Miramar +53 54787871 / O'REILLY 304 O'Reilly #304, Habana Vieja +53 78630206 +53 52644725 / OTRAMANERA 35 #1810 e/ 20 y 41, Playa +53 7203 8315 / RÍO MAR 3ra y Final #11, La Puntilla, Miramar +53 72094838 / RUM RUM DE LA HABANA Empedrado #256 e/ Cuba y Aguiar, Habana Vieja +53 78610806 / SANTY 240A #3023 esq. 3raC, Jaimanitas +53 72724998 / SAN CRISTÓBAL San Rafael #469 e/ Lealtad y Campanario, Centro Habana +53 78679109 / 7 DÍAS 14 e/ 1ra y Mar, Miramar +53 72096889 / STARBIEN 29 #205 e/ B y C, Vedado +53 78300711 / TIEN TAN 3ra A Ave.46 / TIN - HAO San Lázaro #958 e/ Aramburu y Hospital Centro Habana +53 78744189 / VERSUS 1900 Línea 504 Altos e/ D y E +53 78351852 / VIP HABANA 9na e/ E y F #454, Vedado +53 78320178

¿QUÉ ES HAVANA INSIDER? Havanainsider.com es su guía independiente para lo mejor de La Habana. Le informa sobre los mejores restaurantes, tabacos, rones, arte, bares y estilo. Sus editores, de nacionalidad estadounidense, llevan viajando a Cuba desde principios de los años 90. Esta publicación digital cubre la cultura de vida que hace que esta ciudad, con sus 500 años, sea uno de los lugares más interesantes del mundo. Havanainsider.com es una iniciativa de James Suckling, ex-editor de la revista americana "Cigar Aficionado" y uno de los más reconocidos críticos de tabaco del mundo. Dicen que es uno de los periodistas americanos que más ha viajado a la isla. Aquí encontrará lo mejor que La Habana puede ofrecer.

WHAT IS HAVANA INSIDER? HavanaInsider.com is your independent guide to the very best in Havana. It tells you about the best restaurants, cigars, rum, art, bars, and style. Its American editors have been coming to Cuba since the early 1990s. The website covers the living culture that makes this 500-year-old city one of the most interesting places in the world to visit. Havanainsider.com is an initiative of James Suckling, the world's preeminent critic of Cuban cigars and a former editor of US magazine "Cigar Aficionado". He's been called the most traveled American journalist in Cuba. Find the best Havana has to offer.