DISCOVER THE CUBA ONLY FEW EXPERIENCE

HAVANA INSIDER

havanainsider.com Invierno/*Winter* 2015-2016

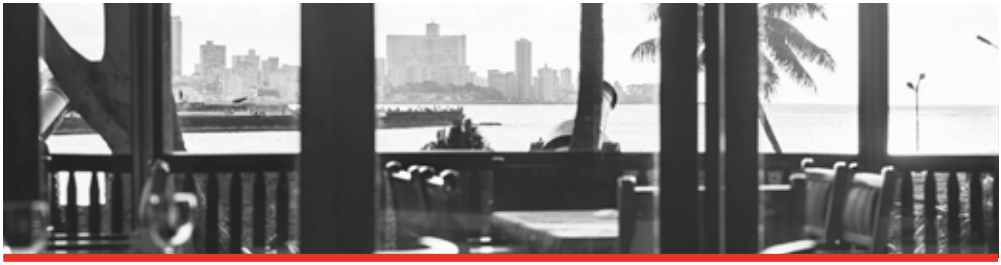
BEST RESTAURANTS, BARS, CIGARS & RUMS ***in Havana***

¿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 estadunidense, 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 mas 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.*



10 DE LOS MEJORES **RESTAURANTES**

El panorama culinario de La Habana está en alza, en un corto periodo de tiempo y capitalizando en la riqueza de su cultura gastronómica, La Habana se ha convertido en un deseado destino para los amantes de la gastronomía. Hoy, su tradición gastronómica está resurgiendo y en La Habana se pueden encontrar ejemplos de comida tradicional cubana e internacional en facetas tanto creativas como clásicas.

10 OF THE BEST **RESTAURANTS**

The restaurant scene in Havana today is hot. In a short period it has become a true food destination, drawing on Cuba's amazingly rich and resilient culinary traditions. Today they are resurgent, and Havana is increasingly a showcase for classic and creative Cuban and international food – often in striking settings. The 10 restaurants we've selected here are meticulously vetted by us and – we believe – are at the apex of great eating in a captivating city.

LA GUARIDA

A: Concordia #418
e/ Gervasio y Escobar, Centro Habana
T: +53 7 8669047

Este restaurante, ampliamente reconocido como uno de los mejores de la Habana, se encuentra en la mágicamente desgastada mansión donde se rodo la película "Fresa y Chocolate". Su deliciosa "Nueva Cocina Cubana" junto con una extensa y asequible carta de vinos hacen que La Guarida sea el primer restaurante en nuestro top 10. El bar de la azotea es ideal tanto para empezar como para terminar.

Havana's top fine dining venue is located in a strikingly faded mansion that was a set for the 1994 Oscar-nominated film Strawberry and Chocolate. The "New Cuban" and Latin-inspired food and the decent wine list consistently make this paladar a top draw. No visit to Havana is complete without a meal here. Start or finish at the rooftop bar.

EL COCINERO

A: 26 e/ 11 y 13, Vedado
T: +53 7 8322355

El Cocinero se encuentra en una impresionante antigua fábrica de aceite restaurada para acoger al restaurante. En el segundo piso se puede cenar formalmente mientras que en la terraza y la azotea, muy popular entre intelectuales y artistas locales, se puede cenar mas relajadamente o tomar un mojito. La calidad de la comida es excepcional –todo producto local y fresco, de excelente calidad. También cuenta con deliciosos cocteles así como una extensa selección de rones.

Set dramatically in a refurbished cooking oil factory, this is Cuban chic. The second floor dining room and the informal roof terrace bar and dining terrace attract prominent Cuban artists and intellectuals as well as visitors with style. The food is incredible–locally sourced, daily catch, and uniformly high quality. Great cocktails and big rum selection.

LA TERRAZA

A: Prado #309 esq. Virtudes, Habana Vieja
T: +53 5 8178778

Este relajado restaurante cuenta, sin duda, con la mejor parilla de La Habana. Las chuletas de cerdo ahumadas en salsa de piña, las costillas de cerdo y el pulpo a la parilla son para morirse. El restaurante, que se encuentra en la calle Prado, en el ultimo piso del club social asturiano, cuenta con una amplia terraza donde se pueden disfrutar de impresionantes vistas de la Avenida Prado y la ciudad. Un lugar perfecto para disfrutar de un largo almuerzo con amigos.

Very laid-back La Terraza is the best Cuban barbecue restaurant in Havana. Smoked pork chops, ribs and grilled octopus are just the tip of the iceberg. Located at the edge of Habana Vieja, on the third floor of the old Asturias Society, the beautiful terrace overlooks a lively main thoroughfare. ▶▶

A perfect place for lunch with friends and family, but reserve if you want a big table. The old-fashioned décor and creaky chairs add to the mood for many!

O'REILLY 304

A: O'Reilly # 304, Habana Vieja
T: +53 7 8630206/ +53 5 2644725

Este moderno y pequeño restaurante se ha convertido en uno de los locales de moda en La Habana. La combinación de su aparentemente modesta atmósfera con un reducido e ingenioso menú, y sus increíbles cocteles forman combo espectacular. Esta estrella de La Habana suele contar con un público joven y cool.
En su menú encontrará el mejor ceviche de la Habana además de unos tacos criollos que están para morirse.

This simple restaurant may be the trendiest eatery in Cuba at the moment. Think unassuming atmosphere, a small and creative menu, and utterly amazing cocktails. This rising star in Old Havana is always packed with a stylish crowd of Havana's affluent hipsters and in-the-know visitors. You'll find here the best ceviche in Havana, as well as Cubanized tacos that are to die for.

IVÁN Y JUSTO

A: Aguacate #9, esq. Chacón, Habana Vieja
T: +53 7 8639697

Los amantes de la buena mesa no tienen más que elogios para este restaurante. El local se encuentra enfrente del Museo de la Revolución en el segundo piso de una antigua casa. Entre su decoración retro, viejos posters de Hollywood se mezclan con antigüedades y una gran pizarra que indica el menú diario. No se pierdan el mejor lechón asado de La Habana. Imprescindible reservar.

Foodies heap accolades on this inn-like eatery opposite the Museum of the Revoltion in Habana Vieja. Retro decor mixes old Hollywood pictures with antiques and a chalked-up menu with the day's specials. Try the chef's signature suckling pig, the best in the city. And make sure you reserve. It's a little pricey but worth it.

EL TEMPLETE

A: Ave. del Puerto esq. a Narciso López, Habana Vieja
T: +53 7866 8807

Situado en los alrededores de la Plaza de Armas en La Habana Vieja, este restaurante decorado con motivos náuticos, sirve de los mejores pescados y mariscos de La Habana. También cuenta con una amplia terraza para fumadores y la calidad compensa el, a veces, ruidoso tráfico del puerto. Elegante y casual a la vez, este restaurante dispone también de estupendas vistas de la bahía así como un menú variado y un servicio impecable.

This nautical-theme restaurant close to Plaza de Armas in Habana Vieja serves some of the best fish and seafood dishes in Havana. There's lots of outside seating for cigar lovers, and the quality of offerings compensates for the sometimes-busy rush of port-side traffic. Casually elegant, airy, and spacious- with a great variety on the menu, always-friendly service, and mesmerizing views of the bay.

OTRAMANERA

A: 35 #1810 e/ 20 y 41, Playa
T: +53 7 203 8315

Este paladar, que ingeniosamente fusiona la cocina cubana con la española, es decididamente uno de los mejores de la capital. Su chef y dueño Álvaro Diez aprendió de la mano del genial Ferran Adriá en su transgresor restaurante El Bulli. No se pierda su divertida y sofisticada fusión cubano-española en un ambiente minimalista y bien cuidado. El aperitivo de sardina con salsa de papaya, puré de cilantro y pétalos de rosa es sublime.

This Spanish-Cuban fusion paladar serves the best Spanish food in town. Chef Alvaro Diez trained in Catalonia at Ferran Adria's edgy gastronomic temple elBulli. Come here for real sophisticated Cuban Nueva Cocina, in a minimalist setting boasting contemporary art. The sardine starter dressed with papaya salsa, cilantro purée and flower petals is sublime. Reserve.

STARBIEN

A: 29 #205 e/ B y C, Vedado
T: +53 7 8300711

Muchos coinciden en que aquí está una de las mejores mesas de la Habana, y usted seguramente asentirá cuando pruebe su suculento pargo en jugo de lima o su jugosa ropa vieja. Starbien está situado en una casa de 1930 en pleno Vedado y es indudablemente uno de los ▶▶

locales más originales de la capital.

Many think this has some of the best food in Havana, and you may agree if you try the succulent roasted snapper in lime juice or the savory ropa vieja–a traditional dish that is sort of a weathervane of great cooking in Cuba. The attractive multi-story 1930s house, with original tile floors and walls, is coolio Habana in every sense of the phrase for its décor and style.

DOÑA EUTIMIA

A: Callejón del Chorro #60-C, Plaza de la Catedral, Habana Vieja
T: +53 7 8611332

Este local, situado en un callejón de la Plaza de la Catedral, recuerda con sus típicos platos y acogedora decoración a un caserío familiar. Los apasionados de la buena mesa frecuentan este restaurante, así que recomendamos acudir con previa reserva. El picadillo a la habanera, la ropa vieja, los tostones y las frituras de malanga conquistan corazones.

Pure tradition, excellent and hearty Cuban mainstays and low prices make this small place, tucked off the Plaza de la Catedral in Habana Vieja, a magic spot–sort of like a grandmother's house. Foodies beat a path here, but those without a reservation risk being turned away. Picadillo a la habanera, lamb ropa vieja, tostones rellenos, and deep fried malanga will win your heart.

EL ALJIBE

A: Ave. 7ma e/ 24 y 26, Miramar
T: +53 7 204 1583/ +53 7 204 1584

El Aljibe abrió sus puertas en 1946 como un pequeño restaurante familiar. Este restaurante ha seducido los paladares de muchos con un solo plato; su pollo asado. Su manjar estrella está preparado con una receta de sus dueños originales, que hoy 50 años después sigue siendo secreta. Hoy en día pertenece al estado y su menú incluye puerco, mariscos y otros platos tradicionales. Con más de 1000 referencias El Aljibe cuenta con la mejor carta de vinos de la isla.

Opened as a family restaurant in 1946, this restaurant has charmed Cuban and foreign taste buds ever since with just one dish – its oh-so-tasty, all-you-can-eat roasted chicken, cooked with the Garcia family's secret recipe. Today, the menu at what is now a state-owned flagship extends to pork, beef, seafood, and other dishes. Large, open, and airy, El Ajibe has the best wine list in Cuba, with over 1,000 picks. ■

5 BARES PARA NO PERDERSE

La variedad de bares en La Habana es tan ecléctica como eléctrica. En la capital se pueden encontrar desde icónicos locales de los años 20 pasando por esplendorosos clubes de los 50 a modernos y reformados locales que parecen estar más en Londres que en la Habana, aunque nunca faltará ese genuino toque cubano. Los bares en La Habana oscilan entre aquellos del estado y los privados, más o menos sofisticados y capturan muy bien el espíritu de esta ciudad tan singular y dinámica.

O'REILLY 304

A: O'Reilly #304, Habana Vieja
T: +53 7 8630206/ +53 5 2644725

Si va apretado de tiempo y tiene que escoger un sitio para comer algo y tomarse algo, O'Reilly 304 es su sitio. El Barman, Wilson, nunca falla. La creatividad de su equipo está claramente reflejada en sus cocteles, que incluyen gin tonics tan diversos como el Red Point, el Ice Baby, el Habana Londres y el Jimmy Hendricks. Difícilmente encontrará otro local donde sirvan la mítica ginebra Monkey 47.

If you only have time for one place, this is it. Bartender Wilson is a virtuoso mixologist who doesn't skimp. His whole team's creativity is totally reflected in the drinks, which include amazing gin and tonics such as Red Point, Ice Baby, Habana Londres, and Jimmy Hendricks. You'll be hard-pressed to find top-notch Monkey Gin anywhere else in Havana. Small, animated, totally cool, and packed with Cubans and visitors.

EL COCINERO

A: 26 e/ 11 y 13, Vedado
T: +53 7 8322355

Este bar urbano es probablemente lo más cool que encuentre en el Vedado. Sus cocteles y la rebosante juventud que suele llenar su terraza en la azotea dice mucho de su sofisticado ambiente. La deslumbrante terraza cuenta con una de las cartas más extensas de bebidas en La Habana. Para aquellos que les guste alternar a lo largo de la noche este es el bar perfecto para refrescarse en una cálida noche habanera. Lindando con El Cocinero está el innovador club conocido ▶▶

5 BARS NOT TO MISS

Havana's bar scene is eclectic and electric. There are venerable icons from the '20s, grand night clubs from the '50s that once again sparkle and dazzle, hip new places that feel more Chelsea than Caribbean, and tucked-away Bohemian clubs with a decidedly insider feel. Havana's watering holes are a mixture of state-owned and private, upscale and dives, and capture much of the spirit of the city as it steps boldly into the future. Check out our top five picks:

como la Fábrica de Arte Cubano.

The airy rooftop bar is chic Vedado at its best, with one of the most extensive drink menus in the city. For party-hoppers, it would be hard to imagine a better spot on a balmy summer night. The breeze from the sea and the starlight add to the bar's sexy and sultry ambience. The eclectic Fábrica de Arte Cubano, more commonly known as F.A.C., is just next door.

FAC

A: 26 e/ 11 y 13, Vedado
T: +53 7 8382260

Este revolucionario proyecto usa la noche como plataforma para promover actividades culturales, desde conciertos y fiestas, a exhibiciones de arte y hasta proyecciones de cine, a veces todo en la misma noche y en el mismo sitio.

LA FAC, como es comúnmente conocida, cuenta con múltiples pisos con estancias distribuidas que varían en tamaño dependiendo de su uso. Las posibilidades de este local nocturno, son sin engañarle, infinitas. Si el hambre arrecía, lindando está el restaurante El Cocinero para comer algo.

Fábrica de Arte Cubano is a ground-breaking project that uses nightlife as a platform for multiple cultural activities--e.g. art exhibitions, dance parties, jazz concerts, even a film screening--sometimes all in the same venue on the same night. The space has multiple floors and rooms that vary in size depending on use. It is located right next door to the excellent El Cocinero, if you are also in the mood for a bite.

SLOPPY JOE'S BAR

A: Zulueta #252 e/ Animas y Virtudes, Habana Vieja
T: +53 78667157

El mítico Sloppy Joe's reabrió sus puertas en 2013 después de permanecer 40 años cerrado a causa de un incendio. Fue reconocido en los años 20 por el LA Times como uno de los mejores bares del mundo. Durante la prohibición sedientos americanos rebosaban sus barras en busca del penúltimo trago. Su popularidad solo creció en los años 40 y 60. Frank Sinatra, Ted Williams, John Wayne y Ernest Hemingway frecuentaron en su día este local. Hoy, esa sensación de los años 50 persiste gracias a un intensivo trabajo de restauración. La carta incluye una de las selecciones más diversas de rones de la capital.

The legendary Sloppy Joe's Bar reopened in 2013 following a long hiatus since a fire closed it in the early '60s. Called one of the best bars in the world by the LATimes in the '20s, this was an in place for thirsty prohibition-era Americans to gather. Its luster only grew in the '40s and '50s. Frank Sinatra, Ava Gardner, Ted Williams, John Wayne and Ernest Hemingway were regulars. Today, the '50s linger, after a great restoration job. Drinks on the menu include one of the most extensive rum collections in the city.

EL FLORIDITA

A: Obispo #557 esq. a Monserrate, Habana Vieja
T: +53 78671300

Este bar es toda una institución gracias a la indeleble e inmortal relación de la monumental imagen de Hemingway con los bares. Inmortalizado por el escritor, a este local no le faltan ni atributos ni visitantes. La autodenominada "cuna del daiquirí" sigue teniendo como favorito el mítico doble, que consiste en dos importantes chorros de ron, el jugo de dos limas y media toronja, hielo machacado y un par de gotas de maraschino. Decía Hemingway que esta bebida volvía más interesante a la gente, el se tomaba 6 al día. Usted también puede, si le aburre el entorno, pero no se lo recomendamos. No se pierda este sitio.

El Floridita is an institution--Hemingway's daiquiri place. His spirit lingers. Beware the "Papa daiquiri." His usual doble had two large jiggers of rum, the juice of two limes and half a grapefruit, plus a few drops of maraschino. He said drinking them made other people more interesting, and he downed six on an average day. You can too, for only $6 CUC each, but probably shouldn't. But don't miss this place. ■

10 EXCELENTES PUROS CUBANOS

Les presentamos aquí, seleccionados especialmente por el reconocido crítico internacional de puros **James Suckling**, diez grandes tabacos cubanos. James lleva más de 30 años viajando a Cuba como periodista para escribir sobre su industria tabacalera. Todos los puros seleccionados aquí obtuvieron puntuaciones de 95 o más y todos están disponibles a la venta en La Habana. Los precios en CUC están incluidos en el listado. Cada uno de estos tabacos ha sido especialmente escogido por ser de óptima calidad.

10 GREAT CUBAN CIGARS

Here are our ten great Cuban cigars selected by **James Suckling,** *one of the world's preeminent cigar critics. James has been traveling to Cuba as a journalist for almost 30 years, reporting on all aspects of the country's cigar industry. All the cigars selected here are rated 95 points or above, and most important, all are available in Havana. Local prices in CUC are included with each listing. Every one of them is an amazing smoke. Be sure to pick some up at one of the Casa de Habanos stores.*

Romeo y Julieta Short Churchill

Este es un puro para todo momento. Presenta aromas de cedro, crema y marcado carácter de tabaco. De gran cuerpo, redondo y delicioso. Con espléndida textura y persistencia. Un gran puro para principiantes.
95 puntos.
$6.5 por unidad.

This is a cigar for every moment with cedar, light creme and tobacco character. Full-bodied, round and delicous. A gorgeous texture and length. I can smoke this every day. A good cigar for those new to Cuban cigars.
95 points.
$6.5 per stick.

Cohiba Robusto

Todo un referente del tabaco cubano. Este robusto prácticamente se fuma solo gracias a su magnífico tiro y construcción. Tiene cuerpo pero se mantiene fresco y elegante con carácter de cedro, crema y tabaco ligero. Fino y especiado. Siempre un excelente tabaco.
96 puntos.
$13.6 por unidad.

One of the great benchmarks for Cuba. This robusto almost smokes itself with such a gorgeous draw and construction. It's full-bodied yet fresh and elegant with a cedar, cream and light tobacco character. Fine and spicy. Always a great smoke.
96 points.
$13.6 per stick.

Montecristo No. 2

Me he fumado varios de estos torpedos y siempre han estado fantásticos Había olvidado lo excelentes que pueden estar estos puros ya que raramente yo mismo los compro, generalmente ▶▶

prefiero otras vitolas.
Se fuma bien tanto en interior como en exterior –incluso en la playa o un viñedo. Es un tabaco con cuerpo e intensos aromas de nuez, café con leche y tabaco dulce. Con un retrogusto persistente y sabroso.
97 puntos.
$9.65 por unidad.

I smoked a number of these torpedo cigars. And they were all fabulous. I forgot how great this cigar can be since I seldom buy them myself. I prefer different shapes than torpedos. It was great smoking in and outdoors – even at the beach or in vineyards. It was full-bodied with intense walnut, milky coffee and sweet tobacco character. It had a long and flavorful aftertaste.
97 points.
$9.65 per stick.

Cohiba Behike 56

Un tabaco muy potente con masivos sabores a nueces, tabaco y cappuccino. Increiblemente generoso, con gran densidad, cuerpo y una persistencia que dura minutos. Un puro de guarda para muchos años. Qué puro!
99 puntos.
$31.8 por unidad.

This is very powerful with masses of flavor of walnuts, tobacco and cappuccino. Full and incredibly rich with so much density and length. It goes on for minutes. A cigar to age for years. What a cigar!
99 points.
$31.8 per stick.

Cohiba Genios Maduro 5

Este Cohiba de capa oscura huele a chocolate negro y granos de café tostado. Siempre un excelente tabaco. A pesar de sus concentrados aromas los sabores de este puro, que recuerdan a avellanas y tabaco seco, son equilibrados e intensos simulataneamente. Los sabores persisten durante minutos con cada bocanada.
96 puntos.
$18.9 por unidad.

This dark wrapper Cohiba smells like dark chocolate and roasted coffee beans. It's always a great smoke. Yet the flavors are balanced and intense with an incredible character of roasted chestnuts and dried tobacco. The flavor goes on for minutes after each puff.
96 points.
$18.9 per stick.

Cohiba Lanceros

Este espléndido tabaco siempre se presenta refinado. De medio cuerpo, presenta aromas que recuerdan a flores frescas y crema. También algo de té. Limpio y claro, crece en el paladar a medida que se combustiona. Wow. La leyenda vive. El abanderado de este delgado cepo.
97 puntos.
$15 por unidad.

This cigar always delivers such finesse and beauty. Medium-bodied with delightful and fresh tobacco character that resembles fresh flowers and cream. Some tea. Bright and clean. It builds on the palate as it burns down. Wow. Legend lives. The standard-bearer for this thin gauge cigar.
97 points.
$15 per stick.

Partagas Serie E No. 2

Con un cepo de 54 MM, este ancho puro, es una fuerza de la naturaleza. El tabaco presenta aromas especiados e intensos sabores. Es una bomba. Me recuerda al antiguo Serie D No. 4. Insisto, intensos sabores.
96 puntos.
$8.45 por unidad.

The thick 54-gauge smoke is a force of nature and delivers plenty of spice and intense flavors. This is the bomb. It's like the old Serie D No. 4. Spicy. Lots of flavor.
96 points.
$8.45 per stick.

Cohiba Siglo VI

Como ya he dicho antes, este Habano es uno de mis favoritos ya que consistentemente presenta abundantes aromas a tabaco, cuero, cedro y cacao así como subyacentes sabores minerales y mentolados. Nunca me he fumado uno que no tenga el tiro perfecto. Es ancho y relativamente largo considerando los gustos de los fumadores de hoy en día.
98 puntos.
$20.5 por unidad.

As I wrote already, it's one of my all-time favorite Habanos and ▶▶

constantly delivers rich character of tobacco, leather, cedar, and cocoa as well as an underlying mineral or minty flavor. I have never had one that doesn't draw perfectly. It's thick and relatively long considering today's consumers' tastes in cigars.
98 points.
$20.5 per stick.

Montecristo Petit No. 2

Este tabaco tiene un excelente tiro, y quema verdaderamente bien, también me gusta su tamaño. Uno suele estar seguro de que el Montecristo No. 2 es un excelente tabaco, pero muchas veces, dado su tamaño, no hay tiempo para fumarlo. Este formato es una excelente idea. El Petit No. 2 es un puro generoso, con sabores que recuerdan a chocolate y nueces. También tiene intensos sabores especiados y el perfil de sabores del Montecristo No. 2. Estoy realmente impresionado. La ceniza es muy blanca, fina y polvorienta.
96 puntos.
$7.55 por unidad.

A cool smoke. Great draw already. Burns really great. I like the size. You know the Montecristo No. 2 is a great smoke, but a lot of times you don't have the time. It's a big torpedo. They call it a piramida. The Petit is really a great idea. A rich smoke. I love the flavor. Loads of chocolate and nuts. Spicy. It's really intense. Lots of flavors. It has the flavour of Monty No. 2. I am really impressed. The ash is really white, fine and powery.
96 points.
$7.55 per stick.

Hoyo de Monterrey Epicure No. 2

Equilibrado y harmonioso con cedro, café, crema y discretas especias. Persistente y sabroso. Nunca decepciona.
94 puntos.
$6.95 por unidad.

Balanced and harmonious with cedar, light coffee, cream and light spice. Long and flavorful. This never disappoints.
94 points.
$6.95 per stick. ■

5 GRANDES **RONES CUBANOS** 5 TOP **CUBAN RUMS**

El buen ron es sinónimo del Caribe, y en ningún sitio es el ron mas famoso que en Cuba. Siglos de tradición, un renovado énfasis en la calidad y óptimas condiones para la caña de azúcar se resumen en una gama de espectaculares rones que posiblemente nunca haya probado. Encontrará una buena selección en prácticamente cualquier bar o restaurante decente, desde intensos Extra Añejos de impresionante profundidad hasta el limpio, fresco y luminoso Habana Club blanco. Aquí cinco de los rones que más nos gustan:

Great rum is synonymous with the Caribbean, and nowhere is rum more famous than in Cuba. Centuries of tradition, a renewed focus on quality, and some of the best conditions for sugar cane anywhere all come together in a range of spectacular rums, many of which you may never have experienced. You'll find a good assortment on the menu of virtually every good bar and restaurant, from intense Extra Añejos with breathtaking depth to Havana Club's perfect, clean, fresh, and bright white rum. Treat yourself and fall in love. Five of the rums we love most are:

Havana Club Añejo Blanco

Muy fresco y claro. Perfecto para coctelería ya sea para un Cuba libre o un mojito!
90 puntos.

Very clean fresh and bright. It's the right choice for cocktails like a Cuba libre or a mojito!
90 points.

Havana Club Añejo Reserva

Sutil y complejo con aromas a flan y crema. Este siempre ha sido uno de los favoritos con el equilibrio perfecto entre el claro y limpio espirituoso y el carácter de cedro y caramelo.
94 puntos.

Subtle and complex with flan and cream aromas. This has always been a favorite with just the right balance of clean spirit and cedar, caramel character.
94 points.

Ron Varadero Añejo Gran Reserva 15 Años

Redondo y con buena textura este amistoso ron tiene un ligero carácter a madera ahumada, cedro y crema. Generoso, pero discreto y refinado al mismo tiempo.
94 puntos.

A round textured and friendly rum with light smoked wood, cedar and cream character. Full, round and dry. Rich yet reserved and fine. 94 points.

Vigia Gran Reserva 18 Años

Increiblemente limpio, aromático y espléndido. Demuestra sutileza y refinamiento en nariz de la crianza en madera. Suntuoso y con múltiples capas de sabores que van desde la madera ahumada a frutas secas. Un ron de gran persistencia y generosidad.
98 puntos.

Incredibly clean, gorgeous and aromatic. Shows subtelty and finesse in the nose from real wood aging. Extremely rich and layered with smoked wood, dried fruit. It goes on for minutes with lots of richness. Dry finish.
98 points.

Santiago de Cuba Extra Añejo 25 Años

Aromas intensos a caramelo, frutas glaseadas y cedro. Increíble profundidad y suntuosidad en este ron que aun así es sutil con impresionante persistencia en el paladar. Complejo. Prácticamente perfecto.
99 puntos.

Intense aromas of caramel, candied fruit and cedar. This subtle yet rich rum has breathtaking depth and length on the palate. Goes on for minutes. Complex and perfect.
99 points. ■

JAMESSUCKLING.COM

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 DE LOS ARTISTAS** Aguiar #22 (bajos) e/ Ave. de las Misiones y Peña Pobre, Habana Vieja / +53 78662418 **/ CAFÉ DEL ORIENTE** Oficios #112, Esquina Amargura, Habana Vieja / +53 78606686 **/ CAFÉ LAURENT** Penthouse #257, calle M, Vedado / + 53 78312090 **/ CORTE DEL PRÍNCIPE** 9na esq. 74, Playa / +53 52559091 **/ EL ALJIBE** Ave. 7ma e/ 24 y 26, Miramar / +53 72041583 / +53 72041584 **/ EL COCINERO** 26 e/ 11 y 13, Vedado / +53 78322355 **/ 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 **/ 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 CARBONCITA** Ave. 3ra #3804 e/ 38 y 40, Miramar / +53 72030261 **/ LA DOMINICA** O'Reilly y Mercaderes #108, Habana Vieja / +53 7662918 **/ LA ESPERANZA** 16 #105 e/ 1ra y 3ra, Miramar / +53 7202 4361 **/ LA FONTANA** 3ra A Ave. 46, #305, Miramar / +53 72028337 **/ 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/ Oficios y Baratillo, Habana Vieja / +53 72094838 **/ MEDITERRÁNEO** 13 #406 e/ F y G, Vedado / +53 78324894 **/ NAZDAROVIE** Malecón #25 e/ Prado y Cárcel, 2do Piso, Habana Vieja / +53 78602947 **/ 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 **/ SANTY** 240A #3023 esq. 3raC, Jaimanitas / +53 5286 7039**/ STARBIEN** 29 #205 e/ B y C, Vedado / +53 78300711 **/ TIEN TAN** Boulevard del Barrio Chino, C/Cuchillo #17 e/ Zanja y San Nicolás, Habana Vieja / +53 78615478

CAFÉS RECOMENDADOS / RECOMMENDED CAFÉS

BIANCHINI 1 Sol #12 e/ Oficios y Ave. del Puerto, Habana Vieja **/ BIANCHINI 2** San Ignacio #68, Plaza de la Catedral, Habana Vieja / +53 8628477 **/ CAFÉ EL ESCORIAL** Mercaderes #317 Plaza Vieja, Habana Vieja / +53 7868 3545

BARES RECOMENDADOS / RECOMMENDED BARS

BAR BOHEMIO 21 e/ 12 y 14 #1065, Vedado / +53 78336918 **/ CAFÉ CANTANTE MI HABANA** Teatro Nacional de Cuba, Paseo y 39, Vedado / +53 7 8784275 **/ CORNER CAFÉ** 1ra y B, Vedado, La Habana / +53 78371220 **/ EL COCINERO** 26 e/ 11 y 13, Vedado / +53 78322355 **/ EL FLORIDITA** Obispo #557 esq. a Monserrate, Habana Vieja / +53 78671300 **ESPACIOS** 10 #513 e/ 5ta y 7ma, Playa / +53 72022921 **/ FAC** 26 e/ 11 y 13, Vedado / +53 7 8382260 **/ KING BAR** Ave. 23 e/ D y E, Vedado / +53 78330556 **/ LA BODEGUITA DEL MEDIO** Empedrado #207, e/ San Ignacio y Cuba, Habana Vieja / +53 7571375 **/ MADRIGAL** 17 #302 (altos) e/ 2 y 4, Vedado / +53 7 8312433 **/ O´ REILLY 304** O'Reilly #304, Habana Vieja / +53 7 8630206 / +53 5 2644725 **/ PIANO BAR DELIRIO HABANERO** Teatro Nacional de Cuba, Paseo y 39, Vedado / +53 78336918 **/ SIA-KARA** Industria #502, esq. Barcelona, Habana Vieja / +53 78674084 **/ SLOPPY JOE'S BAR** Zulueta #252 e/ Animas y Virtudes, Habana Vieja / +53 78667157 **/ SUBMARINO AMARILLO** 17 e/ 4 y 6, Vedado / +53 7830 6808