

HAVANA INSIDER

TASTE THE BEST
OF CUBA

havanainsider.com

2 0 1 6

Verano/Summer

COMIDA CRIOLLA / BARES DE MÚSICA EN VIVO
TABACOS CLÁSICOS / TABACOS DE REGALO / RONES
DE LUJO / CUBAN FOOD / LIVE MUSIC BARS / CLASSIC
CIGARS / GIFT CIGARS / LUXURIOUS RUMS



Daiquirí en el Bar La Guarida
Cold Daiquirí at La Guarida Bar



Hoyo de Monterrey Petit Robustos
Hoyo de Monterrey Petit Robustos



Restaurante La Esperanza
Dining room of La Esperanza restaurant

Havanainsider.com es una publicación que cubre el panorama culinario habanero así como sus mejores bares, el tabaco y el ron cubanos. Es la voz independiente fundada y dirigida por el crítico norteamericano de vino y tabaco James Suckling quien lleva viajando a la isla desde 1991, primero con Cigar Aficionado y ahora con Havanainsider.com. Comparamos los restaurantes y bares de La Habana con los mejores del mundo, contándolo objetivamente, como es. James tiene más de tres décadas de experiencia catando vinos, ron y tabaco alrededor del mundo. Disfrute de la última edición para conocer y saborear lo mejor que La Habana tiene que ofrecer. Para un listado más completo de paladares, bares, tabacos y rones, visite havanainsider.com.

Havanainsider.com covers the restaurant, bar, cigar, and rum scene of Cuba like no other review. It's an independent voice under the direction of creator and founder American wine and cigar critic James Suckling, who has been coming to the island since 1991 first with Cigar Aficionado magazine and now with Havanainsider.com. We compare restaurants and bars to the best of the world and tell it like it is. James rates cigars and rum with three decades of experience as a critic. Enjoy the latest issue and savor the best Havana has to offer. For a more complete listing of restaurants, bars, cigars, and rums, visit havanainsider.com online. ■

**ROPA VIEJA ARROZ CON POLLO FRIJOLES NEGROS CONGRÍ TOSTONES
PICADILLO AJIACO YUCA CON MOJO ENCHILADO DE LANGOSTA...**

5 RESTAURANTES DE COMIDA CRIOLLA

5 CUBAN FOOD RESTAURANTS

El escenario de los restaurantes en La Habana está en alza. Nuevos locales abren constantemente. La competitividad está incrementando la calidad de la gastronomía habanera dramáticamente. Múltiples ceviches, tacos y pizzas están por todas partes. Es fácil perderse. Pero ¿Qué hay de la auténtica comida cubana, de la comida criolla? Una fascinante fusión que lleva 500 años formándose. Las influencias primarias son la cocina regional española, el oeste de África y también la disposición de los ingredientes autóctonos en la isla. Pero también hay influencia de otras cocinas que se han ido añadiendo a la cultura gastronómica. El cerdo y el pollo siguen siendo las estrellas. La quintaesencia de la comida cubana es la pierna de cerdo asada marinada con naranja agria, comino, ajo y sal acompañada de arroz congi, tostones y yuca. El pescado y el marisco también son fundamentales considerando los miles de kilómetros de costa con los que cuenta la isla. Pruebe lo mejor. Aquí tiene algunos de nuestros restaurantes favoritos.

Havana's restaurant scene is booming. New places are opening all the time. Competition is driving up quality at an incredible rate. Ceviches, tacos and pizzas are ubiquitous. It's easy to get lost. Cuban food, comida criolla, is 500 years of tradition and innovation. The main influences are regional Spanish and West African, but also from many other nationalities that found a home in Cuba. Chicken and pork are still the stars. The quintessential Cuban dish is roast leg of pork or suckling pig marinated with sour orange, cumin, garlic and salt accompanied with congi (rice cooked with black beans) with fried plantain and manioc. Fresh seafood is also central, not surprising for a country with thousands of miles of shoreline. Taste the best. Here are some top picks where you can.

AL CARBÓN

A: Aguacate #9 esq.
Chacón, Habana Vieja
T: +53 78639697

Como indica su nombre este paladar se especializa en la cocina al carbón y cuenta con un variado y generoso menú donde predomina el puerco en muchas de sus variantes. Para empezar recomendamos los tacos de cerdo o el tartar de atún. El cochinillo asado, sabroso y crujiente, es espectacular y sin ninguna duda es la estrella de la carta. Al Carbón también cuenta con una diversa carta de vinos donde predominan los vinos españoles, concretamente Riojas y Ribera del Duero.

Specializing in Cuban dishes cooked over charcoal, this

friendly new restaurant near Bellas Artes has a varied and generous menu (but pork is king) and vintage decor.

Great starters include tuna tartar and savory pork tacos. The suckling pig main is a fantastic, rich, and crunchy tour de force. The eclectic wine list is heavy on Spain—mostly Rioja and Duero.

SAN CRISTOBAL

A: San Rafael #469 e/
Lealtad y Campanario,
Centro Habana
T: +53 78609109

Este fue el restaurante que Obama escogió la primera noche de su visita oficial a Cuba. Su cocina tradicional y sus generosas raciones hacen de este restaurante uno de nuestros favoritos. Se encuentra en una casa renovada de principios del siglo XX en el barrio de Centro Habana. ►



EL PRESIDENTE OBAMA ESCOGIÓ EL RESTAURANTE "SAN CRISTOBAL", UNO DE NUESTROS SITIOS PREFERIDOS PARA COMER EN LA CIUDAD.

PRESIDENT OBAMA CHOSE CENTRO HABANA'S SAN CRISTÓBAL – ONE OF OUR FAVORITE PLACES – TO EAT IN THE CITY.



Ración de "Ropa Vieja" en el restaurante Los Mercaderes
"Ropa Vieja" at Los Mercaderes restaurant

Recomendamos el cerdo relleno de plátano macho. Conviene reservar.

Obama's pick for a night out in Havana, this is one of our favorites for generous servings of excellent traditional Cuban food. The dining rooms are spread throughout this restored early 20th century house. Try the pork rolls filled with plantain, or other typical dishes that had almost disappeared from the restaurant scene. A great pick, in Centro near famed La Guarida. Reserve far in advance.

MAMA INÉS

A: Obrapía #60 e/ Oficios y Baratillo, Habana Vieja
T: +53 78622669

Situado en una pequeña calle detrás de la Lonja del Comercio, este restaurante centra su oferta en platos cubanos y reinterpretaciones de la mano del reputado chef cubano Tómas Erasmo junto a su

equipo. Con el que lleva más de 20 años trabajando. Ingredientes de excelente calidad, buenos precios, un servicio impecable y el talento de Erasmo hacen que este sea uno de nuestros favoritos en La Habana.

Tucked away in a small street behind the Lonja del Comercio building by Plaza San Francisco, this place serves exceptional mostly-Cuban food, particularly fish and pork dishes, presented in an un-fussy way by a flawless kitchen team led by top Cuban chef Tomás Erasmo. The menu varies based on availability of fresh ingredients. Value and quality abound here.

LA ESPERANZA

A: 16 #105 e/ 1ra y 3ra, Miramar
T: +53 7202 4361

Este paladar abrió sus puertas en 1995, hoy en día su dueño Humberto

Corrales sigue deleitando a sus clientes con su excelente cocina y acogedora e íntima atmósfera. El carpaccio de pulpo, el pollo deshuesado con salsa de miel y curry, cebolla y pimientos y la langosta del chef Manolo son algunos de nuestros platos favoritos.

Opened in a private home in 1995, Hubert Corrales' paladar still delights diners with its comfortably intimate and homey atmosphere and terrific food. Some of our recent favorites on the on the one-page menu included octopus carpaccio, the boneless chicken cooked in honey sauce with curry, onions and peppers, and Chef Manolo's lobster. Reservations essential.

LOS MERCADERES

A: Mercaderes #207 altos e/ Lamparilla y Amargura, Habana Vieja
T: +53 78612437

Este paladar, uno de nuestros favoritos, está situado en un segundo piso que se asoma directamente a la animada calle Mercaderes en La Habana Vieja. El menú está inspirado en la cocina tradicional cubana pero con un toque creativo.

Prueba la ropa vieja de cordero o aun mejor, el crujiente y tierno filete de cerdo en costra de sésamo. Para empezar sugerimos los garbanzos fritos. La excelente calidad y ubicación describen este sitio.

The two airy upstairs dining rooms in this Old Havana favorite of ours look onto the animated street below. The menu is Cuban-inspired, with some creative twists. Try the lamb-based ropa vieja or, better still, the perfect, crisp and tender sesame-crusted pork tenderloin. Don't miss the fried chickpea and dried tomato starter. Great location and food. ■

3 RESTAURANTES NUEVOS EN HAVANAINSIDER.COM

3 NEW RESTAURANTS
IN HAVANAINSIDER.COM

NUEVO
NEW!

Plato de Tagliatelle en el restaurante Nero di Seppia
Tagliatelle at Nero di Seppia restaurant

CASA PILAR

A: 36 e/ 1ra y 3ra, Miramar
T: +53 7 2141002

Disfrute de uno de los mejores, si no el mejor restaurante español de La Habana, Miramar. Excelente selección de tapas que cuenta con una importante selección de platos del norte de España. El pulpo a la gallega es el mejor de La Habana sin duda. Pero no te pierdas el salmorejo, o el espectacular pescado rebozado con alioli. Los vinos son la mayoría de la Rioja y Ribera del Duero.

Enjoy the terrace at one of the best Spanish restaurants in Havana, in Miramar. Great for tapas or full meals, with a menu focused on northern

cuisine (Asturias, Galicia, Basque Country). We loved pulpo a la gallega, salmorejo, and an incredibly fresh dish of breaded fish with alioli. Wines are mostly Rioja and Duero.

NERO DI SEPIA

A: 6 #122 e/ 1ra y 3ra,
Miramar
T: +53 54787871

Definitivamente uno de los mejores restaurantes italianos de La Habana. Habiendo abierto sus puertas hace apenas un año, ya es ampliamente reconocido por sus pizzas, siempre de horno de leña y por sus pastas caseras. Raciones generosas y excelente calidad describen a este restaurante. La carta de vinos es pequeña e incluye un par de Chiantis.

One of Havana's best Italian restaurants, located in Miramar and opened last year, this eatery stands out for its superb wood-oven pizzas and house-made pastas. We've never been disappointed. Portions are generous, and quality high. Enjoy one of several discreetly decorated inside dining rooms or the front yard turned terrace with a few tables. The wine list is tiny but includes a few Chiantis.

EL DEL FRENTE

A: O'reilly #303
T: +53 78612437

Si te gusta O'reilly 304, justo al otro lado de la calle de La Habana Vieja está Del Frente. Este restaurante es la fabulosa extensión de O'reilly 304, uno de los más

modernos y más frescos bares / restaurantes en La Habana. Del Frente ofrece una amplia terraza donde puedes tener una cena informal mientras disfrutas de los mejores gin tonics y daiquirís de La Habana. La comida es excepcional como en O'Reilly 304.

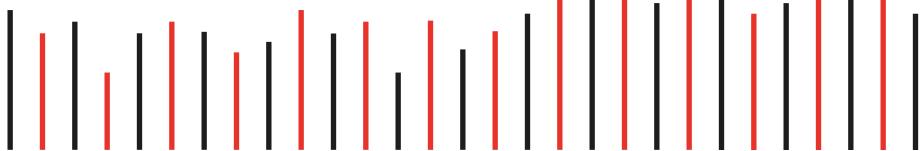
If you like O'reilly 304, just across the street in Old Havana is Del Frente. This restaurant is the fabulous extension of O'reilly 304, one of the hippest and coolest bar/restaurants in Havana. Del Frente offers a spacious terrace where you can have an informal dinner while enjoying the best gin tonics and Daiquirís in Havana. Food is outstanding as in O'reilly 304. ■



5 BARES DE MÚSICA EN VIVO / 5 LIVE MUSIC BARS

La música parece estar presente en toda La Habana. Desde reggaetón sonando desde la ventana de un departamento, a el jazz de un trío en un bar de la calle. Sin embargo, encontrar un lugar agradable para tomarse un cocktail y escuchar música en vivo no es tan fácil como imaginas. Aquí tienes cinco bares donde puedes disfrutar desde un bolero a rock 'n' roll de los 60s.

Music seems to be everywhere in Havana: reggaetón from the stereo of an apartment window or jazz from a trio in a street bar. Yet, finding a cool venue to enjoy a cocktail and listen to live music is not as easy as you may think. Here are five bars where you can hang out and enjoy everything from live bolero to 1960s rock 'n' roll.



CORNER CAFÉ

A: 1ra y B, Vedado
T: +53 78371220

Este animado bar del Vedado cobra vida de noche cuando la juventud local se reúne para escuchar y bailar al son de conocidas bandas en vivo y DJs locales. El Corner Café cuenta con una abundante carta de cocteles. La cerveza es un tanto más cara que en otros locales (\$2.50 CUC). Cierra cuando el último cliente abandona el local.

This lively Vedado pub comes alive at night when hip young Cubans converge for live music performances, DJ jam sessions and sultry jazz dancing. Service is swift and efficient, with a large cocktail menu but pricier beer than some other places (CUC\$2.50). Closes when the last customer leaves.

EL GATO TUERTO

A: O # 14 e/ 17 y 19,
Vedado
T: +53 78382696

El Gato Tuerto, situado en El Vedado, es un local tenuemente iluminado, lleno de espejos y reluciente mobiliario que cuenta con un pequeño escenario y unas cuantas mesitas en torno a él. Este icónico bar, que en su día fue el lugar de encuentro de intelectuales y artistas locales, ofrece, en una atmósfera íntima, espectáculos en vivo de la mano de los grandes mitos del bolero y el jazz nacional. No te pierdas la amplia selección de cocteles en el menú.

Located in Havana's Vedado, El Gato Tuerto (meaning "the one-eyed cat") is a dimly lit

bar with gleaming furniture, a small stage and a few dispersed tables. Once a meeting point for local artists and intellectuals, the iconic bar offers great live, slow-tempo Latin bolero performances as well as Cuban trova music and jazz in an intimate atmosphere. Don't miss the super cocktail selections on the menu.

LA ZORRA Y EL CUERVO

A: 23 e/ N y O, El Vedado
T: +53 78332402

Diminuto, humeante y subterráneo, La Zorra y el Cuervo epitomiza el clásico local de jazz que te imaginas. Situado en pleno Vedado, su pequeño escenario ha visto brillar el talento de gigantes de la escena del jazz nacional e internacional. La entrada

suele estar entorno a los \$10 CUC y algo más si se trata de un concierto especial. Pero también ofrece conciertos de jóvenes artistas emergentes que no debes perderte. Se encuentra en La Rampa y la entrada es una vistosa cabina roja de teléfono.

This subterranean, cramped, smoky jazz club is the epitome of a genuine jazz joint. Located in Vedado, its tiny stage has seen some of the brightest stars of the Cuban jazz scene. Entry is \$10 CUC, and slightly more if there's a special performance. There are also spectacular performances from the young, up-and-coming Cuban jazz crowd every night. It's in La Rampa – the entrance is a red London phone booth. ▶

SUBMARINO AMARILLO**A:** 17 e/ 4 y 6, Vedado

Este bar del Vedado es el homenaje habanero a Los Beatles. La vivida y psicodélica decoración de este bar evoca al famoso Submarino Amarillo de la banda inglesa. Este local atrae a públicos de todas las edades siempre ávidos por escuchar y bailar al ritmo del rock and roll y por supuesto la icónica banda inglesa.

En Cuba, Los Beatles han tenido un importante seguimiento, evidencia de ello es la escultura de tamaño natural que se encuentra en un parque vecino al Submarino Amarillo. Una noche cualquiera grupos locales de rock ofrecen conciertos, ya sea de covers o de sus propios temas.

Havana's homage to the Beatles, this bar in Vedado is decorated in bright yellow, mimicking the famous Yellow Submarine. It draws both young and old crowds who enjoy and dance to the iconic English band's music. In Cuba, the Beatles have a huge following, as evidenced by a nearby life-size statue of John Lennon. Every other night, local rock bands play Beatles covers here, in addition to their own tunes.

CASA DE LA MÚSICA DE MIRAMAR**A:** 20 # 3308 Esq. a 35,

Miramar

T: +53 72026147

Desde su inauguración a mediados de los años noventa La Casa de La Música de Miramar no ha parado de ofrecer algunos de los mejores conciertos de salsa de La Habana. El local es considerado un santuario del género y afortunadamente es uno de los que más tarde cierra sus puertas. Se encuentra en el barrio de Miramar y cuenta con un amplio escenario tipo cabaret y numerosas mesas donde puedes disfrutar del espectáculo.

La Casa de la Música de Miramar has been delivering some of the hottest salsa performances in Havana since its inception in the mid-1990s. Thought of as one of the sanctuaries of the genre, it's also one of the latest nights in Havana. Located in the residential neighborhood of Miramar, the club has a spacious cabaret arrangement with a big stage, surrounded by tables. ■

5 TABACOS CLÁSICOS**5 CLASSIC CUBAN CIGARS**

Los Tabacos clásicos son cigarros que llevan produciéndose y disfrutándose desde hace muchas décadas y que siguen proporcionando experiencias únicas a aquellos que los fuman, a pesar de las modas actuales relacionadas con los diferentes tamaños y perfiles aromáticos. Estos tabacos son icónicos por varias razones. Más abajo se da cuenta de cinco tabacos clásicos que toda persona que aprecie los Habanos debe tener la oportunidad de fumar.

Classic Cuban cigars are smokes that have been produced and enjoyed for decades, and still deliver exceptional smoking experiences despite current fashions for different sizes or flavor profiles. They are iconic cigars for various reasons. Here are five classic cigars that everyone who loves habanos should have a chance to smoke.

Punch Punch

Otrora uno de los tabacos de élite en el mercado británico, era un tabaco predilecto de la nobleza y de los caballeros. Sigue caracterizándose por sus magníficos aromas, así como por su estilo fresco y delicado. Su popularidad repuntó nuevamente en los 90s. Es un tabaco con carácter de cedro, afrutado y especiado. Femenino y hermoso. **94 puntos.**

Once among the most elite cigars in the British market, a top pick of gentlemen and ladies. It still delivers

*wonderful flavors and style, fresh and smooth. Its popularity spiked again in the 1990s. Great spice, cedar and floral character. Feminine and beautiful. **94 points.***

Montecristo No. 2

Asociado durante mucho tiempo con actores y magnates, este "pirámide" ("torpedo") es un cigarro que conserva la riqueza de su trazo tanto en exteriores como en interiores. El tabaco de este cigarro tiene mucho cuerpo y un carácter dulce e intenso de nuez y de café con leche. Regusto

prolongado y sabroso.
97 puntos.

Long associated with comedians and tycoons, this "pirámide" ("torpedo") remains a rich and flavorful smoke with a great draw—good indoors and out. Full-bodied, with intense walnut, milky coffee and sweet tobacco character. Long and flavorful aftertaste. 97 points.

Romeo y Julieta Churchill

Este clásico rico y alargado (7 pulgadas por 47) le debe su nombre a su mayor seguidor y proporciona un carácter abundante y poderoso. El aroma tiene mucha presencia de especias, tierra, café y nueces. Fúmelo fuera, induso en la playa. **95 puntos.**

This full, rich, and lengthy classic (7 inches by 47 ring gauge), named after its biggest fan, delivers lots of character and power. Loads of spice, earth, coffee, and nuts. Smoke it outside, even at the beach. 95 points.

Montecristo No. 4

Este tabaco cubano llegó a ser el más popular en el mundo pero se ha visto en la actualidad desplazado por tabacos más gruesos. El No. 4 sigue siendo un

dáctico a causa de su elevada calidad y de la experiencia rápida y satisfactoria que produce al fumarlo. Carácter de cedro especiado. Rico y sabroso pero también fresco e intenso. **93 puntos.**

Once the most popular Cuban cigar in the world, and now edged out by thicker cigars, the No. 4 is still classic for a high quality, quick and satisfying smoke. Plenty of spice and cedar character. Full and flavorful, yet it's fresh and intense. 93 points.

Cohiba Corona Especial

Este era el tabaco negro favorito de Fidel Castro cuando fumaba y continúa siendo un tabaco icónico y refinado con clase y elegancia. Carácter fino y fresco con aroma de cedro, nueces y tabaco. Presenta un cuerpo medio, limpio y cremoso. Aroma muy sutil. **94 puntos.**

Fidel Castro's favorite back when he smoked, still an iconic and refined favorite, with class and elegance. Very fine and fresh with cedar, nutty and tobacco character. Medium body, clean and creamy. Lots of subtle flavors. 94 points. ■

5 TABACOS DE REGALO | 5 GIFT CUBAN CIGARS

Comprar tabacos cubanos en la Habana, tanto en estancos oficiales como en tiendas duty-free no tiene porqué ser complicado. Hay tantos tabacos excelentes para comprar a los amigos, familiares y, sobre todo, a uno mismo. La cantidad de tabacos que pueden llevarse a Estados Unidos no puede desde luego exceder los \$100 en total. Por esa razón te presentamos cinco tabacos estupendos que no son excesivamente caros y que proporcionan experiencias estupendas al fumarlos.

B

Buying Cuban cigars in Havana, both in approved cigar shops and duty-free stores, doesn't have to be difficult. There are so many excellent cigars to buy for friends, family, and, most importantly, yourself. Of course, the limit to take back to the United States is \$100 in total. So here are five great gift cigars that are not too expensive and deliver a great smoking experience.

Hoyo de Monterrey Petit Robusto

Se trata de un tabaco corto que proporciona un sabor y un equilibrio desmesurado. Este tabaco corto cuenta con una riqueza especiada y con un carácter de cedro y de cappuccino. Es un tabaco sabroso con aroma de nuez. Un tabaco aventajado que nunca deja de sorprender y complacer. **95 puntos.**

A great short cigar delivering outsized flavor and balance. ▶

Amazing richness and spiciness in this quick smoke, with cedar and cappuccino character. Nutty and flavorful. One of my go-to smokes that never fails to amaze and satisfy. 95 points.

Partagas Serie D No. 4

El tabaco premium más popular de Cuba prueba la popularidad continuada de robustos. Es un tabaco sabroso y especiado que tiene un carácter de cappuccino y de canela que demuestra la riqueza ▶

y el equilibrio que espero de la Serie D. Trazo perfecto. **93 puntos.**

*Cuba's most popular premium cigar underlines the continued popularity of robustos. A flavorful, spicy smoke, with cappuccino and cinnamon character, that shows the richness and balance I expect in a Serie D. Perfect draw. **93 points.***

Romeo y Julieta Wide Churchill

Me pregunto qué habría pensado el legendario Winston Churchill de este tabaco grueso y sabroso. Carácter delicado con aroma de sándalo y afrutado seco. El robusto grueso nunca decepciona. **93 puntos.**

*I wonder what the legendary Sir Winston Churchill would have thought of this thick and flavorful smoke? Sandalwood, dried flowers and a delicate tobacco character. The thicker robusto really delivers. **93 points.***

Montecristo Edmundo

Mi tabaco preferido del 2014. Un tabaco grueso y sabroso que satisfará tanto a los aficionados como a los amateurs del tabaco. Puede ser un poco amargo al principio, pero luego el aroma va matizándose con

su carácter de especias, caoba, nuez y tierra seca. Abundante, rico y satisfactorio. **99 puntos.**

*My Cigar of the Year of 2014. A thick and flavorful smoke that will satisfy cigar aficionados and newbies. Can start a tiny bit bitter, but calms down with spice, mahogany, walnut character, and dried earth character. Full, rich, and satisfying. **99 points.***

Trinidad Reyes

Esta marca de tabaco sigue siendo un cigarro de los "conocedores" que proporciona fineza y sabor. Tiene aromas muy especiados pero es muy refinado. Adoro su carácter afrutado que se superpone sobre su carácter intenso de espresso. Uno de mis favoritos. **94 puntos.**

*This cigar brand remains an "insider's" smoke delivering finesse and flavor. It has a lot of spicy flavors, but it is very refined. I love the floral character. It takes on this intense espresso character. Love it. **94 points.** ■*

5 RONES CUBANOS DE LUJO

5 LUXURY CUBAN RUMS



Ron Santiago 500 Aniversario
Santiago 500 Aniversario rum

El ron de lujo es una categoría que está creciendo en el mundo de las bebidas espirituosas y actualmente Cuba está produciendo algunos de los ejemplos más interesantes. Sobresale el Havana Club Maximo, que es sin duda una de las mejores espirituosas del mundo en su categoría. Incluye algunas de las reservas más viejas de la isla, y cuesta unos \$2,000 por botella. Sin embargo, tenemos el Santiago de Cuba 11 años que cuesta una fracción del precio y la calidad es también excelente. Aquí detallamos cinco rones para no perderse.

Luxury rum is a growing category in the spirits world and Cuba is producing some of the most exciting examples at the moment. The stand-out today is Havana Club's Máximo, which is one of the greatest brown spirits in the world. It includes some of the oldest reserves of rum on the island, and costs about \$2,000 a bottle. Yet at the same time, Santiago de Cuba's 11 year-old rum is a fraction of the price and delivers luxury quality. Here are five rums not to miss.

Havana Club Máximo

El mejor ron de Cuba y uno de los grandes espirituoso del mundo. Solo se producen 1000 botellas anualmente. Contiene ron de las mejores y más antiguas reservas de la isla. Cuenta con una elegancia indescriptible. En nariz se presenta refinado y concentrado a la vez, luego en boca se sucede sedoso con integrados y definidos sabores a fruta caramelizada, especias y chocolate. No hay cosa igual. **100 puntos.**

The greatest Cuban rum and one of the world's great spirits. Only 1000 bottles a year. Contains some of the finest and oldest stocks on the island. Elegant beyond description. Rich and refined nose, then on the palate a succession of silky and well-integrated flavors of caramelized fruit, spice, and chocolate. Nothing else like it. **100 points.**

Havana Club Unión

De intenso color ámbar, con una nariz intensa que recuerda a humo y madera con complejos aromas de

caramelo y frutos secos. Estos aromas persisten en el paladar con notas de chocolate negro y vainilla. Profundo y elegante, este ron lo tiene todo. Hecho para acompañar a un tabaco serio. **99 puntos.**

Intense amber, with a rich nose balancing smoke and wood with complex toffee and dried fruit notes. These continue on the palate, accented by hints of dark chocolate and vanilla. The deep and elegant finish sustains it all. Amazing. Made to accompany a serious cigar. **99 points.**

Havana Club Tributo 2016

Este nuevo ron se presenta en nariz intenso con notas de caramelito, naranja quemada y crema catalana. Tiene cuerpo y es más denso y dulce que el Unión. Recuerda al bourbon. En boca quema algo. Un ron para los amantes de los rones potentes. Fresco y joven. **95 puntos.**

This new rum is very rich on the nose with so much toffee, burnt orange and creme brulee. Full-bodied, sweeter and denser than Union. Very Bourbon-like. A little hot. For those who like a more full throttle rum. Fresher, younger style. **95 points.**

Santiago de Cuba 11 Años Añejo Superior

La sequedad de este ron acentúa su frescura y carácter afrutado.

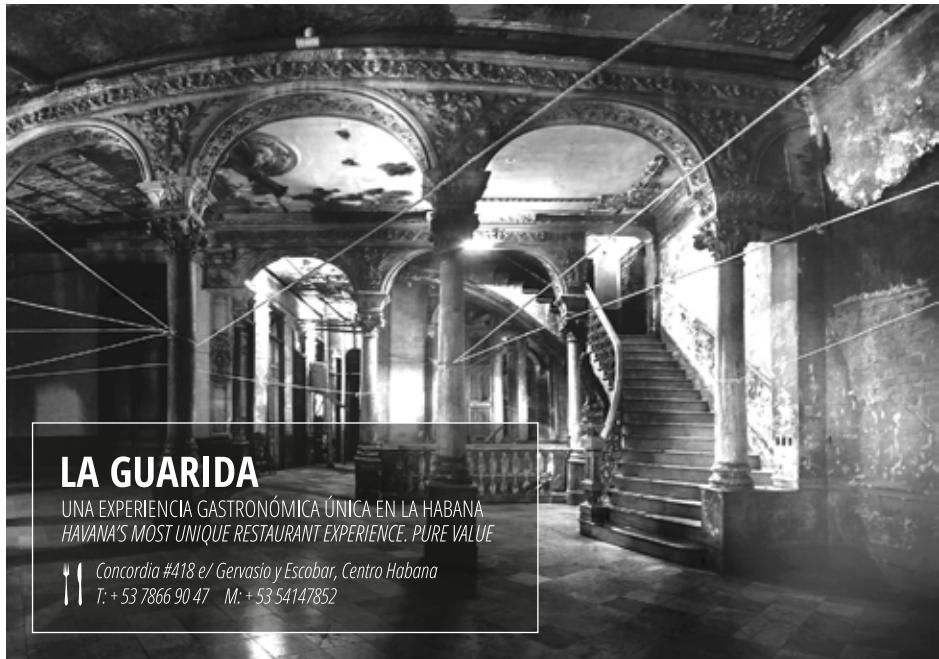
Equilibrado y refinado en boca este ron es un auténtico lujo. Presenta caramelito y piel de naranja con notas de limón seco. Final consistente. **96 puntos.**

The dryness of this rum accentuates its incredible fruitiness and freshness. So balanced and refined—a real luxury rum in taste. Light toffee and orange peel character and dried citrus undertones. Consistent finish. **96 points.**

Santiago 500 Aniversario

Concentrado y con cuerpo, terroso y refinado de color ámbar oscuro este ron es una mezcla de reservas viejas. Comienza con aromas de fruta caramelizada y nueces, en boca presenta sabores de café, chocolate negro y melaza. **97 puntos.**

Rich and full, earthy and fine—a dark amber blend of old stocks that starts with aromas of caramelized fruit and nuts, and expands with long flavors of coffee, dark chocolate, and treacle. **97 points.** ■



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



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

Recomendamos / We recommend

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

MUSEO DEL RON
RUM MUSEUM

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 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** Oficios #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 PILAR** 36 #103 e/ 1ra y 3ra, Miramar / **CORTE DEL PRÍNCIPE** 9na esq. 74, Playa / +53 52559091 / **EL DEL FRENTE** O'Reilly #303, Habana Vieja / +53 78612437 / **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 LITORAL** Malecón #161 e/ K y 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 / **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 / **LAMPARILLA** Lamparilla #55, Habana Vieja / **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/ C y D, Vedado / **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 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/ Oficios y Baratillo, Habana Vieja / +53 72094838 / **MEDITERRÁNEO** 13 #406 e/ F y G, Vedado / +53 78324894 / **MERCADERES** Mercaderes #207, Habana Vieja / +53 78612437 / **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 5286 7039 / **SAN CRISTÓBAL** San Rafael #469 e/ Lealtad y Campanario, Centro Habana / +53 78609109 / **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