



2017 | 2018  
www.havanainsider.com

# 5

→ **LOS MEJORES TABACOS DEL 2017** P.6  
**BEST CIGARS OF 2017**

BARES **P.4** RONES **P.9** RESTAURANTES **P.10**  
BARS BARS RUMS RESTAURANTS RESTAURANTS



# **5** NUEVOS RESTAURANTES EN HAVANA INSIDER

## HAVANA'S HOTTEST NEW RESTAURANTS

### **BUENA VISTA CURRY CLUB**

Tejadillo #24 Esq. Cuba, Habana Vieja +53 78627379  
El primer restaurante indio de La Habana abrió sus puertas a principios del 2017 y es la comidilla de la ciudad. Las samosas de vegetales y el pollo tikkas picante llegan con sus salsas de albahaca y menta, y su raita cremosa para sofocar el calor. El servicio es sobresaliente, particularmente el del sommelier René García, quien siempre se las arregla para preparar algo especial de beber. Espere un salón lleno los lunes, miércoles y viernes, cuando algunos miembros del Buena Vista Social Club interpretan algunos de sus clásicos en el segundo piso con vista al comedor.

*Havana's first Indian restaurant opened earlier last year and it's the talk of the town. Flaky vegetable samosas and spicy chicken tikkas all come with herby sauces made of basil and mint, and creamy raita, which will help quell the heat. Service is outstanding, especially the sommelier René García who always manages to rustle up something special. Expect a full house on Mondays, Wednesdays, and Fridays, as members of the Buena Vista Social Club are invited to perform on the second floor that overlooks the dining room. ►*

**BEIRUT****1ra #237 e/ A y B, Vedado +53 78315883**

Hace algunos años era difícil de imaginar un restaurante del Medio Oriente exitoso en La Habana, pero la escena gastronómica cubana está creciendo en todas direcciones. Ahora tenemos el primer restaurante árabe de la ciudad, situado justo frente al Malecón. Propiedad de un libanés que importa la mayoría de los ingredientes, la comida aquí es auténtica y llena de sabores osados. La cocina abierta permite a los comensales observar como los chefs cortan la carne del shawarma y seguir la elaborada preparación de los platos. Recomendamos el sandwich falafel servido con salsa taratori, logrando una textura superior y una deliciosa combinación de sabores, mientras que los kebabs de pollo o cordero tierno, servidos con hummus y arroz aromatizado al costado, son unos de los platos sobresalientes de la casa. ¡No te pierdas el rico y exótico baklava de postre!

*A couple of years ago, it was difficult to imagine a successful Middle Eastern restaurant in Havana, but the Cuban gastronomic scene is growing. We now have Havana's first Arab restaurant, which is just situated in front of the Malecón. Owned by a Lebanese who imports most of the ingredients, the food is authentic and packed with bold flavors. The open kitchen allows diners to watch chefs prepare the grilled shaved meat for the shawarma and other delectable dishes. Here, we recommend the falafel with tarator sauce, as well as the shish (tender lamb or chicken kebabs served with deliciously smooth hummus and rice on the side). And it would be a mistake to pass up the rich, decadent baklava for dessert!*

**MAR ADENTRO****Calle C #15 e/ 1ra y 3ra, Vedado +53 78332060**

A solo una cuadra del Malecón, este sorprendente restaurante presenta un nuevo sabor de La Habana. Con un menú original e inventivo que escapa de las tradiciones culinarias de la isla, pero ofrece sabores y combinaciones familiares para los cubanos, una ingredientes locales de calidad con un servicio atento y un agradable local. Comience con la crema de cangrejo y maíz tierno, antes de pasar al filete de pescado azul a la plancha servido con una salsa de frutos secos, posiblemente el mejor plato de la casa. Termine con una o dos cucharadas

de su delicioso helado casero. Las bebidas antes o después de la cena en el área exterior son imprescindibles, donde sus rones de alta gama y los refrescantes cócteles combinan perfectamente con el entorno atractivo.

*Just one block from the Malecón, this surprising eatery offers a mouthwatering collection of Havana flavors. The inventive and original menu derails from the nation's culinary traditions and yet it delivers flavor combinations that still taste familiar to Cubans. Mar Adentro combines quality local ingredients with expert culinary techniques to present a delicious spread of dishes. Start the meal with the cream of crab and tender corn, and then move onto grilled bluefish served with a sauce made of dried fruits. The latter is possibly the star dish of the restaurant. End the meal with a scoop – or two – of the homemade ice cream. With a selection of top-shelf rums and refreshing cocktails, Mar Adentro is a great spot for pre- or post-dinner drinks, especially the al fresco dining area.*

**SAN JUAN****San Juan de Dios # 9 e/ Habana y Aguiar, Habana Vieja +53 78647422**

Parece que hay un nuevo candidato para los mejores cócteles de La Habana. Los bartenders en el San Juan combinan bebidas de primera categoría, incluyendo un agudo y balanceado Bloody Mary y un daiquiri de mango que es un regalo tropical. La comida alcanza alturas gastronómicas también. Comience con un plato grande de jamón serrano (¡menos de 10cuc!) antes de pasar al tamal en cazuela, una deliciosa especialidad cubana hecha con maíz tierno y trocitos de carne de cerdo. El papillote de pescado y las fajitas de carne bien condimentadas también son pedidos obligatorios. Con ventanales que se abren al parque San Juan de Dios, otorgándole al restaurante un ambiente fresco y en contacto con el barrio. Para una atmósfera más aislada, diríjase al reservado en el segundo piso.

*It looks like there's a new contender for the best cocktail bar in Havana. The bartenders at this newly opened San Juan offers top-notch tipples, including a sharp and well-balanced Bloody Mary and a refreshing Mango Daiquiri. The menu features plenty of gastronomic delights, too. Order the big plate of serrano ham (less than 10cuc!) and the "tamal en cazuela", which is a Cuban specialty made with corn and pieces of tender pork.*

*The fish papillote and the well-spiced beef fajitas are also must-tries. Here, you'll want a window seat that overlooks the San Juan de Dios Park for the scenic views and light breezes. For a more secluded setting, head upstairs to the private room.*

**MAREA****5ta ave #25804 e/ 258 y 260, Santa Fe +53 2711192**

Marea es el único restaurante en La Habana con su propia playita privada. Situado en el patio de la casa de uno de sus propietarios en Santa Fe, se encuentra justo en los canales de Marina Hemingway. Este es un barrio pesquero, así que no puedes fallar con los platos de mariscos y pescados, muy frescos y bien preparados. Dejando la comida a un lado, este es un destino con vistas espectaculares, ricos cócteles y una zona de playa adecuada para niños y adultos, con aguas poco profundas y un trampolín para lanzarse a lo hondo. La decoración es veraniega con un toque Mediterráneo, todo de colores blanco y azul y techos de tejas rojas. Su ambiente tranquilo y relajado se complementa con música "chill-out" y con un servicio atento y amable. Disfruta de tu tarde tirado en una de las tumbonas del Marea con vistas al océano, bebiendo daiquiris y picando frituritas de malanga y pescado frito. Al atardecer enciende un Habano y observa la puesta del sol al verdadero estilo cubano.

*Marea is the only restaurant in Havana with its own private beach. Located in the backyard of one of the owners' houses in Santa Fe, the restaurant sits just above the canals of the Marina Hemingway. As it is situated in a fishing area, Marea offers some of the freshest seafood and well-prepared dishes. Aside from a lush array of ocean delicacies, the venue features spectacular views, great cocktails and a beach area which is suitable for both kids and adults. Think soft, powdery sands and a fun trampoline by deep blue waters. The summery décor is imbued with Mediterranean touches such as white-and-blue furnishings and red-tiled roofs. The calm and relaxed atmosphere is complemented by chill-out music, and the experience completed with attentive and friendly service. While you're lazing the afternoon away on one of the sun loungers, enjoy tropical daiquiris, malanga fritters and fried fish. As the day comes to a close, light up a Habano and watch the sun go down in true Cuban style. ■*

## DESAYUNO EN LA HABANA

Los madrugadores pueden sentirse algo decepcionados al saber que los cubanos no son los más entusiastas de lo que algunos consideran la comida más importante del día. Los lugareños lo mantienen simple: un espresso o una taza de Café con leche y tal vez, pan con mantequilla. "Los desayunos grandes simplemente no son parte de la cultura cubana", me dijo un local. Quizás lo más parecido que pudimos encontrar a un verdadero desayuno cubano fue un plato de arroz cubierto con dos huevos fritos y plátanos. Pero digamos que despertaste con hambre y estás buscando un bocado. ¿A dónde vas? Aquí tienes tres cafecitos donde puedes desayunar como rey:

### EL CAFÉ

**Amargura #358 / Aguacate y Villegas, Habana Vieja +53 78613817**

El Café es fácil de pasar por alto. Ubicado en la Habana Vieja en un extremo de la calle Amargura, a pocos pasos de la Plaza del Cristo, este cafecito no tiene una señal muy visible, pero bien vale la pena buscarlo. El minimalismo moderno contrasta con el estilo típico de la zona, que resulta en una mezcla muy fresca de estilo europeo y sabor cubano. La atención al detalle caracteriza el menú y el servicio, con suntuosos platos elaborados con ingredientes de calidad. Exquisito pan casero, huevos perfectamente cocinados y crujientes sándwiches de tocino combinados con un excelente café, jugos frescos naturales y un mojito letal. Visítalo durante el día ya que esta joya de La Habana vieja cierra a las 6 p.m., Excepto los miércoles, cuando abre hasta las 10 p.m.

*El Café is easy to miss. Located at the end of Amargura Street in Old Havana, which is just steps from Plaza del Cristo, this "cafecito" has no sign, but it is well worth a visit. The modern minimalistic style and local touches of the area make a cool contrast here, resulting in a blend of European flair and Cuban flavor. Attention to detail elevates the service, while the menu features sumptuous dishes crafted from quality ingredients. Exquisite homemade bread, perfectly cooked eggs and crispy bacon sandwiches are all on the daily menu, as well as a selection of excellent coffee offerings, natural fresh juices and*

*refreshing mojitos. Visit this hidden gem during the day as it closes at 6pm every day except for Wednesdays. On those nights, the café is opened until 10pm.*

### CAFÉ BAHÍA

**Calle 18 #1402, Miramar +53 52943285**

Este encantador cafecito está casi escondido entre los árboles en una de las zonas más tranquilas de Miramar, a sólo unos pasos del Hospital Cira García. Relajado, acogedor y rústicamente decorado con un atractivo tema marítimo. Hay un menú ligero, con platos deliciosos e impecablemente frescos. Sus sándwiches caseros están para morirse, bien tostados y sabrosos, mientras que la ensalada de pulpo con verduras de temporada es una de las mejores de La Habana. Pero el Café Bahía realmente brilla en las primeras horas del día, cuando la luz de la mañana se filtra delicadamente a través de las hojas de los árboles de alrededor. Con un servicio cálido, desayunos de primera, jugos recién exprimidos y un rico espresso. La mejor manera de comenzar el día.

*Hidden among the trees of a quiet area in Miramar, this charming coffee spot is just a few steps from the Cira Garcia Hospital. Relaxed and cozy, Café Bahia boasts rustic decorations and a maritime theme, as well as a menu of deliciously light dishes. The homemade toasted sandwiches here are all very tasty, and the octopus salad with seasonal vegetables is definitely one to write home about. Early in the morning,*

## BREAKFAST IN HAVANA

*Early risers might be disappointed to find that Cubans just aren't that into what many regard as the most important meal of the day. Locals keep it simple here: an espresso or cup of café con leche (coffee with milk) and perhaps, a slice of bread with butter. "Big breakfasts simply aren't a part of Cuban culture" said one local. The closest thing to a true Cuban breakfast would probably be a plate of rice topped with two fried eggs and plantains. The next time you are up early with a growling stomach, here's where you should go. These three little spots will let you breakfast like a king...*

*there are generous doses of the natural light shining through at Café Bahía. With warm hospitality, top-notch breakfast choices, fresh squeezed juices and rich espresso, there is probably no better place to start the day.*

### CAFÉ DE LA ESQUINA

**Paseo #101 Esq. 5ta. Vedaado +53 78362565**

Este atractivo café está situado en la famosa Avenida de Paseo, en una de las zonas más pintorescas del Vedado, a sólo unos pasos del Malecón. Calzones y bambinas están a la orden del día, con una amplia variedad de rellenos para elegir, que van desde pollo al curry, frutos secos y verduras salteadas, hasta de "ropa vieja", queso y plátano maduro frito, todos con ingredientes locales de primera calidad. Café, jugos frescos y deliciosos helados artesanales de la marca cubana Helad'oro completan la visita.

*Nestled in the picturesque neighborhood Vedado, this attractive café is located on the renowned Paseo Avenue, which just a stone's throw from the Malecón. All made with high-quality, locally sourced ingredients, the signature calzones and bambinas are filled with a wide variety of stuffing, including chicken curry, dried fruits and sauteed vegetables, "ropa vieja" (stewed beef), and cheese and fried sweet plantain. Here, the selection of coffee, fresh juices and handmade ice cream are provided by the acclaimed Cuban brand Helad'oro. ■*



## HELADOS ARTESANALES PARA LAS TARDES CALUROSAS

**HANDMADE ICE CREAM FOR HOT EVENINGS**

- **HELAD'ORO**  
Calle Aguiar No.206 e/ Empedrado y Tejadillo, Habana Vieja +53 5305 9131
- **AMORE**  
Calle 15 e/ L y M , Vedado +53 5536 5152
- **LA CASA DEL GELATO**  
Calle 46 esq. 1ra, Playa

# 3 BARES “COOL” DE LA HABANA

QUE NO TE PUEDES PERDER



*3 COOL BARS IN HAVANA NOT TO MISS*



## **EL DANDY**

Calle Teniente Rey #401, Plaza de Cristo, Habana Vieja,  
+53 78676463

El Dandy es una agradable mezcla entre bar, café y galería ubicado en una peculiar esquinita de la Habana Vieja. Desde que entras se nota el buen gusto y empeño de sus dueños, parte local y parte sueca. Abarrotado de objetos antiguos muy representativos para la cultura cubana, como refrigeradores, ventiladores, televisores Caribe, lámparas, carteles y otros... muchos de ellos aún funcionando, que conforman un relajado homenaje a la nostalgia. Sus cócteles son impresionantes y sus aperitivos adictivos, pero lo mejor de “El Dandy” es su vibra, cool, bohemio y relajado. Está lleno casi todo el tiempo, así que quizás tengas que esperar un poco para conseguir mesa, pero siempre puedes sentarte en una de sus dos barras como un auténtico Dandy.

*Part bar, part café and part art gallery, El Dandy is a neat place tucked away in a little corner of Old Havana. Furnished with Cuban objet d'art and old antiques, such as refrigerators, fans, televisions and lamps, the space is a beautiful tribute to nostalgia. Coupled with retro posters, the venue is dotted with cool design elements that reflect the sophisticated taste of the restaurant owners. The cocktails are impressive here, and you'll want to pair them with scrumptious appetizers. However, the best thing about El Dandy is the cool, bohemian vibe. The place is almost always packed so you may have to wait for a table.*

## **BAR EFE**

Calle 23 e/ E y F, Vedado, +53 78351857

Es difícil imaginar una mejor ubicación para un bar. Situado justo en el medio de la calle 23, el bar “Efe” es un oasis tropical de palmeras y matas de plátano que te invita a cambiar el calor de la ciudad por refrescantes daiquiris. Durante el día, el

ambiente es relajado y agradable. La música baja y relajante proporciona la atmósfera perfecta para el almuerzo, con un menú variado y delicioso. A eso de las 10:00 pm ¡la fiesta comienza! Hay entretenimiento en vivo casi todas las noches, jam sessions de Jazz, noches de micrófono abierto y excelentes solistas, y los fines de semana los DJs toman la casa y pinchan música electrónica hasta las tres de la mañana. La energía es palpable, y la acústica es una delicia. ¡También es el único lugar en La Habana que tiene "jelly shots"! Tienes que aparcar a la vuelta de la esquina.

*It's difficult to imagine a better location for a bar. Set in the heart of 23rd Street, "Efe" Bar is a tropical oasis of palms and banana trees. Here, you get to escape from the city's hustle and bustle and enjoy refreshing daiquiris amidst lush greenery. With a remarkably relaxed vibe, the bar offers laidback tunes and delicious lunch options during the day. And when the clock strikes 9:30pm, the party starts. There's live entertainment almost every weeknight, from jazz to open mic sessions. Over the weekends, the DJs take over and spin all sorts of electronic music. The energy at night is absolutely palpable and the beats are always spot on. Remember to try the jelly shots – Efe is the only place in Havana that serves them. Not to mention that there are parking spaces just around the corner.*

#### BAR PAZILLO

Calle 5ta #604 e/ 4 y 6, Vedado, +53 78351106 / +53 53349570

Los trovadores cubanos se han adueñado del Bar Pazillo. Con presentaciones todas las noches de la semana de reconocidos artistas del género, se ha convertido rápidamente en uno de los principales destinos para los amantes del nuevo movimiento de la trova cubana. Situado en un espacio acogedor en el barrio del Vedado, el ambiente es tan relajado que a veces se siente como si estuvieras en tu propia sala de estar disfrutando de tus discos favoritos. La excelente música en vivo no es la única atracción, los cócteles son fabulosos, especialmente las caipirinhas y los gin-tonics, cada uno delicioso y perfectamente balanceado. ¿No tuviste tiempo para comer antes de salir? El menú de comida es muy bueno y combina a la perfección con tu cóctel. El repertorio varía, así que llama para saber que artista está programado para presentarse la noche de tu visita.



*The Cuban troubadours have taken over Bar Pazillo. Featuring renowned artists of the different genres every night of the week, the bar has quickly become one of the top destinations for lovers of the new Cuban trova movement. A cozy space located in the Vedado neighborhood, Bar Pazillo manages to achieve a relaxed ambiance reminiscent of one's living room with your favorite records playing in the background. Aside from excellent live music performances, the bar offers an irresistible array of the cocktails, from deliciously refreshing caipirinhas to perfectly balanced gins and tonic. Didn't have a chance to eat before you came out? Not to worry – the food menu here is great, and all the dishes pair beautifully with the cocktail offerings. The performance schedule varies, so do call in advance to find out who is the scheduled artist of the night. ■*

## TIPS

#### CLANDESTINA: TIENDA DE DISEÑO / SOUVENIRS

Villegas #403 e/ Tte. Rey y Muralla, Habana Vieja +53 53814802

Es una pequeña tienda localizada en el centro de la Habana Vieja, todo el diseño corre de la mano de la conocida diseñadora cubana Idania del Río. Fíjate en sus gorras, sus pulóveres, los carteles y mucho más, todo muy cubano.

*Located in central Old Havana, this souvenir shop is managed by the well-known Cuban designer Idania del Río. Here, you'll find hip hats, slick t-shirts, cool posters and so much more.*

#### LA MARCA: TATUAJES / TATTOOS

Obrapía 108C (bajos) e/ Oficios y Mercaderes, Habana Vieja +53 78012026

Aquí tienes un consejo para que nunca olvides tu viaje a La Habana: Hazte un tatuaje con estos profesionales cubanos

*Here's one way to make your Havana trip a memorable one: get a tattoo from this professional tattoo artist.*



# LOS MEJORES TABACOS DEL BEST CIGARS OF 2017

POR JAMES SUCKLING

BY JAMES SUCKLING

Este fue un año excelente para los tabacos cubanos disponibles en el mercado. Muchos de los Habanos en las tiendas de todo el mundo llevaban uno o dos años en la caja, lo que significa que mostraban un carácter más refinado y meloso al fumarlos, en comparación con los tabacos frescos. Además, la escasez del producto no fue un problema, con la excepción del siempre difícil de encontrar Cohiba Behikes.

Los estadounidenses todavía pueden fumar legalmente puros cubanos a pesar de los cambios en la política de EE. UU. hacia Cuba. Esto es positivo para aquellos de nosotros que creemos que Cuba produce los mejores tabacos del mundo. El límite para la importación personal de puros cubanos a los Estados Unidos sigue siendo de \$ 100 en productos, aunque esto es solo para aquellos que llegan directamente a los Estados Unidos desde la isla. Fumarse un Habano en terceros países, sin importar el Reino Unido o China, es totalmente legal ahora. Entonces, estadounidenses, ¡disfruten de sus tabacos cubanos! Sin embargo, debo comentar sobre dos deficiencias de los tabacos cubanos este año. Me preocupa el continuo aumento en los precios y la inconsistencia de su calidad. ¿Cuánto tenemos que pagar por un tabaco cubano? Se está volviendo demasiado caro.

*This year was a very good one for Cuban cigars available in the market. Many of the cigars in stores around the world had one or two years of box age, which meant that they showed a more refined and mellow character when smoking compared to fresh cigars. Moreover, shortages of stock were not a problem with the exception of the ever-so-rare Cohiba Behikes.*

*Americans continue to be able to legally smoke Cuban cigars despite shifts in US policy with Cuba. This is positive for those of us who think Cuba makes the best cigars in the world. The limit for the personal importation of Cuban cigars to the United States remains at \$100 worth of product, although this is only for those arriving directly into the United States from the island. Smoking Cuban cigars in third-party countries, no matter the United Kingdom or China, is totally legal now. So Americans, enjoy your Cuban cigars! I must comment on two shortcomings of Cuban cigars this year, however. I am concerned with the continued increase in prices for Cuban cigars and the inconsistency in quality. How much do we have to pay for a Cuban cigar? It's getting too expensive.*

Y si tenemos que pagar precios tan altos por un gran Habano, es esencial que tenga un 100 por ciento de calidad, con un excelente carácter de tabaco envejecido y una construcción impecable, desde hermosos envoltorios hasta trazos perfectos.

A pesar de esto, encontré diez Habanos excepcionales para mi lista anual de los 10 mejores tabacos cubanos del 2017. Debo admitir que fumé un montón de robustos este año; por lo tanto, hay numerosos puros de esa talla en la lista. Tomemos, por ejemplo, mi número uno del año: H. Upmann Magnum 50. Este hermoso gran robusto fue mi tabaco de cabecera la mayor parte de diciembre, mientras estaba en Hong Kong y Bangkok, y es un súper puro que ofrece un carácter sabroso y refinado con cada bocanada de principio a fin. Los otros nueve son igual de convincentes y recomiendo sinceramente que los fumes.

Todos los tabacos en esta lista son Habanos reales y todos tienen una calificación de al menos 94 puntos o sobresalientes con respecto a la calidad clásica. La nota de cata incluye el nombre, la dimensión, descripción y calificación. Los puros provienen de La Habana o de Hong Kong, de las tiendas: La Casa del Habano. Todos fueron enmarcados en 2015.

*And if we must pay such high prices for a great Habanos, it is essential that cigars are 100 percent quality with excellent aged tobacco character and flawless construction from beautiful wrappers to perfect draws.*

*Regardless, I found ten outstanding cigars for my annual list of my Top 10 Cuban Cigars in 2017. I must admit that I smoked a lot of robustos this year; hence, there are numerous cigars of that size on the list. Take, for example, my number one Habanos of the Year: H. Upmann Magnum 50. This beautiful gran robusto was my go-to cigar for most of December while in Hong Kong and Bangkok, and it's a super cigar that delivers a refined and flavorful character with every puff from beginning to end. The other nine cigars are equally compelling, and I wholeheartedly recommend that you smoke them.*

*All the cigars in this list are real Habanos and all are rated at least 94 points, or outstanding to classic quality. The tasting note includes the name, dimension of the cigar, description and rating. The cigars came from Havana or Hong Kong La Casa del Habano stores. All were boxed in 2015.*

**H. UPMANN MAGNUM 50****50 x 6 ½ pulgadas**

Lo primero que notas en este tabaco es su envoltorio sedoso. Es hermoso y refinado tanto a la vista como al tacto. Es abundante y carnoso con múltiples notas de cuero, té, nuez moscada y tierra roja. ¡El próximo coro de sabores sinfónicos es excepcionalmente bueno! La pimienta blanca y la canela aparecen al final. No pude evitar notar su quemadura perfecta. Este es un Habano concentrado, profundo y rico, pero no trata de presumir como lo hacen muchos tabacos actualmente. ¡Fumarse uno de estos es una experiencia realmente maravillosa! **98 puntos.**

*The first thing you notice about this cigar is the silky wrapper. It's beautiful and refined to look at as well as to touch. The actual smoke is rich, beefy with multiple notes of leather, tea, nutmeg and red earth. The next chorus of symphonic flavors is so good! White pepper and cinnamon come through at the end. I can't help but notice the perfect burn. This is a cigar that is focused, deep and rich but not trying to show off like a lot of cigars do these days. This is a truly wonderful smoke! **98 points.***

**MONTECRISTO DOUBLE EDMUNDO****50 x 6 ¼ pulgadas**

Me encanta la sensación de este poderoso

Habano. Es largo y sólido. Es un puro denso y rebosante de sabor, con mucho carácter de café y tiramisú. También tiene un regusto a tabaco. Completo, sabroso y precioso. Se vuelve terroso y funky al final, con mucho carácter, que me recuerda a los suelos húmedos de Vuelta Abajo, la región de mayor producción de tabaco de Cuba. **97 puntos.**

*I love the feel of this mighty smoke. It's long and solid. It's a dense and flavorful cigar with lots of coffee and tiramisú character. Undertones of tobacco, too. Full, flavorful and gorgeous. It turns earthy and funky at the finish with lots of character that reminds me of the wet soils of the Vuelta Abajo, the premium tobacco-growing region of Cuba. **97 points.***

**COHIBA SIGLO III****42 x 6 1/8 pulgadas**

Este Siglo es a menudo pasado por alto en el rango de seis tamaños de Cohiba Siglo, así que me alegré mucho fumar uno y encontrarlo de una calidad claramente sobresaliente. Es un tabaco perfectamente equilibrado y enfocado de principio a fin. Muestra un equilibrio ideal de carácter de pimienta, cuero y café. La quemadura es de libro de texto. Puedes saborear el tabaco envejecido. **96 puntos.**

*This Siglo is often overlooked in the range of six sizes of Cohiba Siglo, so I was overjoyed to smoke one and find it to be of clearly outstanding quality. The cigar is perfectly balanced and focused from beginning to end. It shows an ideal balance of pepper, leather and coffee character. The burn is textbook. You can taste the aged tobacco. **96 points.***

**VEGAS ROBAINA UNICOS****52 x 6 1/8 pulgadas**

Me encanta el carácter de avellana, especias y tabaco en este torpedo o pirámides. También hay matices de té. Completo y rico con mucho sabor. Tiene mucho que decir este Habano. Una experiencia sólida. **96 puntos.**

*I love the hazelnut, spice and tobacco character in this torpedo or piramides cigar. There are tea undertones, too. Full and rich with so much flavor. There's so much going on. A solid smoke. **96 points.***

**BOLIVAR ROYAL CORONAS****50 x 4 7/8 pulgadas**

Adoro su carácter de café y crema con nuevos matices de cuero y cardamomo. Regusto a té en abundancia. Este tabaco ofrece lo que deseas de principio a fin. Es un gran placer. No tienes que esperar. **95 puntos.**

*I love the coffee and cream character with new leather and cardamom undertones. A wealth of tea. This delivers what you want from start to finish. It's a great pleasure. You don't have to wait. **95 points.***

**H. UPMANN MAGNUM 54****54 x 4 ¾ pulgadas**

Este súper robusto muestra el sabor y el equilibrio que busco en un tabaco de calidad, con un regusto a té y café claro. Cuerpo medio. Lleno de sabor y con un final vívido. **95 puntos.**

*This super robusto shows the balance and flavor I look for in a fine cigar with tea and light coffee undertones. Medium body. Flavorful yet savory and vivid at the finish. **95 points.***

**VEGAS ROBAINA FAMOSO****48 x 5 pulgadas**

Tiene un tamaño encantador y se siente hermoso en la mano. Es un Habano rico y decadente con notas de nuez tostada y granos de café que complementan los sabores de tabaco y tierra. De cuerpo completo, con matices de pimienta blanca. Mucho carácter. **95 puntos.** ►

*This is a lovely size and feels beautiful in your hand. It's a decadent and rich cigar with roasted nuts and coffee bean notes complementing the tobacco and earth flavors. Full-bodied with white pepper undertones to the robust flavors. Plenty of character. 95 points.*

#### **COHIBA SIGLO IV**

**46 x 5 5/8 pulgadas**

Este hermoso tabaco se muestra embriagador y floral desde el principio. Es muy rico y concentrado, con sabores de heno húmedo y cuero de silla de montar. Evoluciona en un gusto a chocolate oscuro en polvo y termina con un leve regusto a pimienta y macadamia. Este es un Habano profundamente placentero para los fumadores más experimentados. **95 puntos.**

*This beautiful cigar shows an intoxicating and floral bouquet from the start. It's very focused and rich with flavors of wet hay and saddle leather. It evolves into powdery dark chocolate, and ends with a slight pepper and macadamia aftertaste. This is a deeply-pleasurable cigar for the most experienced smokers. 95 points.*

#### **COHIBA TALISMÁN**

**EDICIÓN LIMITADA 2017**

**54 x 6 pulgadas**

Estoy un poco sorprendido por la construcción áspera de este gran tabaco de cola de cerdo. Pero las ediciones limitadas pueden tener envoltorios rústicos como este debido a la imprimación superior utilizada. Este envoltorio le proporciona al tabaco un intenso carácter de espresso, nuez y tierra mojada en cada bocanada. Presenta un cuerpo completo, capas y una textura suave con un acabado sabroso. A la mitad comienza a mostrar el carácter de los Cohiba. Fresco y rebosante de sabor. **94 puntos.**

*I am a little surprised by the rough construction of this large pigtail cigar. But limitadas can have rustic wrappers like this one due to the upper priming used. This wrapper dominated as expected lending the cigar espresso, tobacco, nut and wet earth character with every puff. Full-bodied, layered and soft textured with a flavorful finish. Shows the Cohiba character halfway through the cigar. Fresh and savory. 94 points.*

#### **ROMEO Y JULIETA SHORT CHURCHILL**

**50 x 4 7/8 pulgadas**

Siempre me ha encantado fumar este tabaco y este lanzamiento tiene un buen tamaño para un puro rápido o para alguien que busca fumar algo más suave. Tiene un gran comienzo, cremoso y lleno de sabor con matices de avellana, cuero y salvia. También tiene un trazo ideal. Mucha tierra roja y una corriente de sutiles sabores marrones, que incluyen cuero mojado, café oscuro y pimienta suave. Consistente de principio a fin. ¡Espero con ansias el próximo! **94 puntos.**

*I always love smoking this cigar and this current release is a nice size for a quick-break cigar or for someone looking for a milder smoke. It has a great beginning that is full-flavored and creamy with hazelnut, leather and sage undertones. It has an ideal draw, too. Lots of red earth and a stream of subtle brown flavors, including wet leather, dark coffee and mild pepper. Consistent from beginning to end. Look forward to the next one! 94 points. ■*





# 5 RONES CUBANOS DIFÍCILES DE HALLAR *RARE CUBAN RUMS*



Cuando hablamos de los rones cubanos de hoy siempre surgen los sospechosos habituales: Havana Club y Santiago. Pero hay mucho más en la industria del ron cubano. Aquí hay una selección de los mejores y últimos rones que hemos estado bebiendo: nuestra selección de cinco espirituosos increíbles, sofisticados y llenos de carácter. Pueden ser un poco difíciles de encontrar, pero cuando lo hagas valdrá la pena.

*When we talk about Cuban rums today, the usuals always come to mind, including Havana Club and Santiago. But there's so much more to Cuban rum than just that. Here, you'll find a selection of the latest and greatest rums we have been drinking. Each of our five favorite picks boasts its own unique character and sophisticated flavors. It might take a little bit more effort to find them but they're definitely worth it.*



## **VIGIA GRAN RESERVA 18 AÑOS**

Increíblemente limpio, precioso y aromático. Se muestra delicado y sutil en nariz por el envejecimiento real de la madera. Extremadamente rico y cubierto de aromas de madera ahumada y frutos secos. Continúa por minutos. Acabado seco. **98 puntos.**

*Incredibly clean, gorgeous and aromatic. Lots of finesse and very subtle on the nose from the wood ageing process. Extremely rich and layered with aromas of smoked wood and dried fruit. It goes on for minutes. Dry finish. 98 points.*

## **SANTIAGO DE CUBA EXTRA AÑEJO 20 AÑOS**

Extremadamente complejo, pero sin embargo sutil con aromas de flores secas, cedro y sándalo. Un espirituoso limpio y robusto con increíble profundidad y riqueza, pero que permanece seco y fiel al estilo del ron cubano. **98 puntos.**

*Extremely complex yet subtle in terms of aromas, which is composed of dried flowers, cedar and sandalwood. A clean and robust spirit with amazing depth and richness. Dry and true to the Cuban rum style. 98 points.*

## **CANEY 12 AÑOS**

Un complejo y sofisticado ron añejo, que ofrece ricos aromas de frutos secos con notas de cacao, madera y tabaco. Hermoso equilibrio en todo el paladar, con un cálido recubrimiento de caramelo y acordes de umami que dura mucho tiempo. Un espirituoso elegante y distintivo, difícil de encontrar y muy agradable del este de Cuba. **97 puntos.**

*A complex and sophisticated aged rum that boasts rich aromas of dried fruit, and notes of cocoa, wood and tobacco. Beautiful balance on the palate, a warm caramel mouthfeel and a long-lasting umami chord. A distinctive, hard-to-find premium spirit from eastern Cuba that is enjoyed by many. 97 points.*

## **MULATA AÑEJO 15 AÑOS GRAN RESERVA**

Bonitas flores secas, especiado y caramelo claro. Redondo y rico con un poco de textura de madera y crema en el paladar, aunque podría considerarse un poco aburrido. **91 puntos.**

*Notes of pretty dried flowers, spices and light caramel. Round and rich with some woody and creamy texture on the palate; though, it could be considered a little dull. 91 points.*

## **MULATA 12 AÑOS RESERVA REAL**

Ligeramente ceroso con matices de plástico. Un ron claro, agradable y bien hecho, con carácter de cedro y especias. Un poco caliente pero muestra estilo. **90 puntos.**

*Slightly waxy with plastic and light toffee undertones. A pleasant and well-done rum with a cedar and spice character. A little hot, but the rum boasts its own style. 90 points. ■*

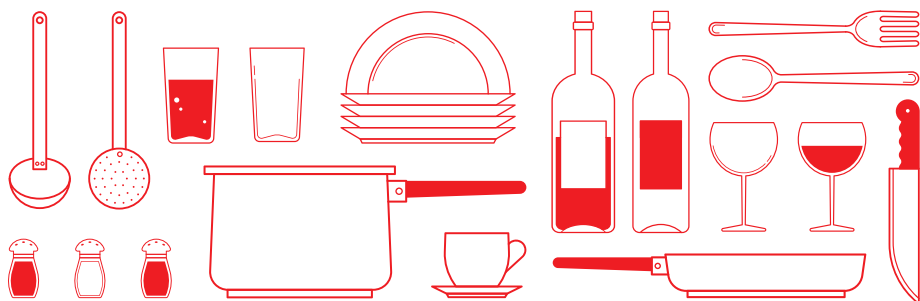
# 10 MEJORES RESTAURANTES

## BEST RESTAURANTS



El panorama culinario de La Habana está en alza. En un corto período, la capital se ha convertido en un deseado destino para los amantes de la buena mesa. Por supuesto, los favoritos clásicos cubanos pasan a primer plano. Pero La Habana también ofrece una exuberante variedad de platos de fusión creativa, así como deliciosas cocinas internacionales. A menudo encontrarás lugares memorables y vistas espectaculares. Aquí están 10 restaurantes que hemos examinado y elegido meticulosamente. En nuestra opinión, estos son algunos de los destinos gastronómicos más populares de esta cautivadora ciudad culinaria.

*Havana's dining scene is hotter than ever. In a short period, the capital has become one of the top food destinations in the world. Of course, classic Cuban favorites come to the fore. But Havana also offers a lush array of creative fusion plates, as well as delectable international cuisines. And you'll often find that the venues boast memorable settings and spectacular views. Here are the 10 restaurants we've meticulously vetted and chosen. In our opinion, these are some of the hottest tables in this captivating culinary city.*



### LA GUARIDA

**Concordia #418 e/ Gervasio y Escobar, Centro Habana +53 78669047**

Este restaurante, ampliamente reconocido como uno de los mejores de la Habana, se encuentra en la majestuosa y desgastada mansión donde se rodó 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 situated in the majestic La Mansión Camagüey, which was one of the film set for the Oscar-nominated Strawberry and Chocolate in 1994. Serving up new Cuban and Latin-inspired cuisines, the restaurant also*

*offers a respectable wine list that makes this paladar a top draw. No visit to Havana is complete without a meal here. Start or finish at the rooftop bar.*

### EL COCINERO

**26 e/ 11 y 13, Vedado +53 78322355**

El Cocinero se encuentra en una impresionante fábrica de aceite remodelada para acoger al restaurante. Con un estilo moderno y casual que combina a la perfección con su impresionante chimenea de ladrillos rojos. En el segundo piso se puede cenar formalmente en su elegante área gourmet, mientras que en la terraza hay un ambiente más relajado, iluminación tenue y excelente música, ideal para tomar mojito y cenar ligeramente. La comida es excepcional, todo producto local y fresco, de excelente calidad. También cuenta con deliciosos cócteles así como

una extensa selección de rones. Muy popular entre intelectuales y artistas locales.

*Set in a refurbished cooking oil factory, El Cocinero is a Cuban-chic spot that attracts many local artists and savvy travelers to visit. The dining room is located on the second floor, and the laidback rooftop bar and dining terrace are the main attractions here. Favoring locally sourced ingredients, such as the freshest catch of the day, the dishes here tickle the taste buds. Complete the experience with crafted cocktails and top-notch rums.*

### O'REILLY 304 / EL DEL

#### FRENTE

**O'Reilly #304 / #303, Habana Vieja +53 78630206 / +53 52644725**

Estos dos restaurantes, ambos del mismo dueño y

administración, rápidamente se han convertido en unos de los locales más de moda en la ciudad. Con un estilo similar, moderno y sofisticado, donde se combinan su aparentemente modesta atmósfera con un reducido e ingenioso menú, donde encontrará el mejor ceviche de la Habana, además de unos tacos criollos que están para morir. La creatividad de su equipo está claramente reflejada en sus cócteles, que incluyen gin tonics tan diversos como el Red Point, el Ice Baby, el Habana Londres y el Jimmy Hendricks. Todos sus cócteles son espectaculares.

*Founded by the same owners, these two restaurants – El del Frente and O'Reilly 304 – has become the two most fashionable venues in the city. Modern and sophisticated, both venues serve a small but ingenious menu in a casual, modest*

atmosphere. Here, you'll discover the finest ceviche Havana has to offer, as well as to-die-for tacos criollos. The team's culinary creativity is also reflected in the drink section. All the cocktails are spectacular here. Try the selection of gins and tonic which can be curated with Red Point, Ice Baby, Havana London and Jimmy Hendricks.

### IVÁN Y JUSTO

**Aguacate #9, esq. Chacón, Habana Vieja +53 78639697**  
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. Su decoración retro y sus viejos posters de Hollywood se mezclan con antigüedades y una gran pizarra que indica el menú diario. No te pierdas el mejor lechón asado de La Habana. Imprescindible reservar.

*Foodies give high praises to this inn-like eatery, which is located opposite of the Museum of Revolution in Habana Vieja. Combining Retro décor and old Hollywood-style antiques, the place has a cool vibe. Here, they highlight daily specials on the chalked-up menu. Don't miss the chef's signature suckling pig – hands down, the best in the city. A meal here is a little pricey, but it's all well worth it. Reservations are recommended.*

### DOÑA EUTIMIA

**Callejón del Chorro #60-C, Plaza de la Catedral, Habana Vieja +53 78611332**  
Este local, situado en el Callejón del Chorro en 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. Su especialidad es la comida cubana. El picadillo a la habanera, la ropa vieja, los tostones y las frituras de malanga conquistan corazones.

*Rich traditions, hearty Cuban*

favorites and affordable prices make this cozy spot akin to grandma's house. Tucked away in Plaza de la Catedral in Habana Vieja, Paladar Doña Eutimia is so popular that you'll probably be turned away if you don't have a reservation. Order the picadillo a la habanera, lamb ropa vieja, tostones rellenos and deep fried malanga – they'll definitely win you over.

### OTRAMANERA

**35 #1810 e/ 20 y 41, Playa +53 72038315**  
Este restaurante, que ingeniosamente fusiona la cocina cubana con la española, es definitivamente uno de los mejores de la capital. Su chef y dueño Álvaro Díez aprendió de la mano del mezclal Ferran Adrià 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 restaurant serves up the best Spanish food in town. Head chef Alvaro Díez Fernández was trained by Ferran Adrià at Michelin-starred restaurant elBulli. Come here for the sophisticated new Cuban cuisines, and savor these creative plates in minimalist artistic surrounds. Start the meal with the sardine appetizer, which is dressed in papaya salsa, cilantro purée and flower petals. You'll need to make reservations.*

### CORTE DEL PRINCIPE

**9na esq. 74, Playa +53 52559091**  
Corte del Principe es un pequeño restaurante italiano sobrio y modesto que podría pasarse por alto si no fuera por su puerta y mesas de color rojo brillante. Pero su excepcional carpaccio y pastas frescas hacen de esta joya un verdadero ganador. Con un menú simple, con suficientes opciones de entrantes y pastas para llamar la atención de los invitados a lo que la cocina hace

mejor. La mayoría de los clientes parecen habituales, entre los que se incluyen expatriados italianos. Este es probablemente el mejor restaurante italiano de la ciudad.

*Corte del Principe is an understated and unassuming little Italian restaurant that could easily be overlooked if not for its bright red front door. It has the most exceptional carpaccio and selection of pastas, which makes this hidden gem a real winner. The menu is kept simple with starter and pasta options only. Most of the diners are generally regulars or Italian expats, making Corte del Principe one of the best Italian restaurants in town.*

### SANTY

**Calle 240A #3023 esq. 3raC, Jaimanitas +53 52867039**  
Ubicado junto al mar, cerca de la boca del río Jaimanitas, en el pueblo pesquero del mismo nombre. Santy ofrece la pesca del día que le traen los pescadores locales en la mañana. Entre sus sorprendentes y deliciosos entrantes recomendamos el sashimi fresco, el pescado ahumado en la casa y el tatakí de atún. De la parrilla, pide el pez espada.

*Located near the mouth of Jaimanitas River, Santy shares the same name of the nearby fishing village, and offers the catch of the day that local fishermen bring in every morning. Intriguing and delicious, the selection of starters includes fresh sashimi, homemade smoked fish and tuna tatakí. For something from the grill, go for the swordfish.*

### EL ALJIBE

**Ave. 7ma el/ 24 y 26, Miramar +53 72041583/+53 72041584**  
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 back in 1946, El Aljibe has successfully charmed all our taste buds with just one dish – its oh-so-tasty roasted chicken. Cooked with the Garcia family's secret recipe, the roasted chicken is an all-you-can-eat meal that'll for sure fill you up. Today, the menu also features a wide range of meat and seafood dishes as well. Spacious and airy, El Aljibe also has one of the best wine list – with over 1,000 picks – in Cuba.*

### MEDITERRÁNEO

**Calle 13 #406 e/F y G, Vedado +53 78324894**  
Para empezar recomendamos el gazpacho y el antipasti, pero el Chef Luigi Fiori brilla por su magnífico pescado. Nuestro plato preferido es el pescado fresco cocinado con tomates, cebollas y aceitunas verdes y negras. El restaurante se surte directamente de un pescador local del pueblito de Batabanó, en la costa sur de Cuba. Otros de nuestros platos preferidos son los raviolis de trufa y la pizza "calabrese".

*Starters like gazpacho and antipasti are all lovely here, but you're really here for Sardinian chef Luigi Fiori's specialty: fish. Our favorite dish is the fish cooked with tomatoes, onions, and green and black olives. Sourced daily from a local fisherman in Batabanó on the south coast of Cuba, this amazing dish is the perfect example of the sea-to-table approach. Other highlights include truffle ravioli and calabrese pizza. ■*

## RESTAURANTES RECOMENDADOS / RECOMMENDED RESTAURANTS

**AL CARBÓN** Aguacate #9 esq. Chacón, Habana Vieja +53 78639697 / **AMIGOS DEL MAR** Calle cero #511 e/ 5taA y 5taB, Playa +53 72031196 / **ATELIER** 5ta #511 (altos) e/ Paseo y 2, Vedado +53 7836 2025 / **AZÚCAR LOUNGE** Plaza Vieja, Mercaderes #315, Habana Vieja +53 78011563 / **BEIRUT** Calle Ira #236 e/ A y B, Vedado +53 78315883 / **BELLA CIAO** 19 y 72, Playa +53 72061406 / **BUENA VISTA CURRY CLUB** Tejadillo #24 e/ Cuba y San Ignacio, Habana Vieja +53 78627379 / **CAFÉ AJIACO** 92 #267 e/ 5ta y 3raE, Cojimar +53 77650514 / **CAFÉ BOHEMIA** San Ignacio #364, Habana Vieja +53 78018311 / **CAFÉ DE LOS ARTISTAS** Aguiar #22 (bajos) e/ Ave. de las Misiones y Peña Pobre, Habana Vieja +53 78015428 / **CAFÉ DEL ORIENTE** Oficinas #112, Esquina Amargura, Habana Vieja +53 78606686 / **CAFÉ LAURENT M** #257 e/ 19 y 21, Vedado +53 78312090 / **CASA GRANDE** Pezuela #86 esq. Foxa, Cojimar, Habana del Este +53 53166295 / **CASA MIGLIS** Lealtad #120 e/ Ánimas y Lagunas, Centro Habana +53 78641486 / **CASA NOSTRA** 9na y 130, Playa +53 72084619 / **CHILE HABANERO** Durege #213 e/ Santa Emilia y Santo Suarez +53 76422201 / **5 ESQUINAS** Calle Habana #104 esq. Cuarteles, Habana Vieja +53 78606295 / **CLUB SU MIRAMAR** 40A #115 e/ 1ra y 3ra, Miramar +53 72063443 / **CORTE DEL PRÍNCIPE** 9na esq. 74, Playa +53 52559091 / **DECAMERÓN** Línea #753, esq. Paseo, Vedado +53 78322444 / **DOÑA EUTIMIA** Callejón del Chorro #60C, Plaza de la Catedral, Habana Vieja +53 78013332 / **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 78630206 / **EL IDILIO** G #351 esq. 15, Vedado +53 78307921 / **EL PALENQUE** 17 y 190, Siboney, Playa +53 72718167 / **EL TEMPLETE** Ave. del Puerto esq. a Narciso López, Habana Vieja +53 78668807 / **HABANAMIA** 7 Paseo #7 (altos) e/ 1ra y 3ra, Vedado +53 78302287 / **HABANERA** 16 #506 e/ 7ma y 5ta, Playa +53 72029941 / **HECHO EN CASA** 14 #511 e/ 5ta y 7ma, Miramar +53 72025392 +53 52899973 / **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 / **JULIO** Baracoa +53 52956580 / **LA CHUCHERIA** 1ra e/ C y 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 GUARDIA** Concordia #418 e/ Gervasio y Escobar, Centro Habana +53 78669047 / **LA IMPRENTA** Mercaderes #208 e/ Lamparilla y Amargura, Habana Vieja +53 78011881 / **LA MORALEJA** 25 e/ J e I, Vedado +53 52910531 / **LA TERRAZA** Prado #309 esq. Virtudes, Habana Vieja +53 58178778 / **MAMA INÉS** Obrapía #60 e/ Oficinas y Baratillo, Habana Vieja +53 78012669 / **MAR ADENTO** Calle C #15 e/ 1ra y 3ra, Vedado +53 78332060 / **MAREA** 5ta ave #25804 e/ 258 y 260, Santa Fe +53 2711192 / **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 SEPPIA** 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 / **ROMA** 92 #307 e/ 5ta y 3ra, Playa +53 72065492 +53 54288766 / **RUM RUM DE LA HABANA** Empedrado #256 e/ Cuba y Aguiar, Habana Vieja +53 78013606 / **SANTY** 240A #3023 esq. 3raC, Jaimanitas +53 72724998 / **SAN CRISTÓBAL** San Rafael #469 e/ Lealtad y Campanario, Centro Habana +53 78679109 / **SAN JUAN** San Juan de Dios #9 e/ Habana y Aguiar, Habana Vieja +53 78647422 / **7 DÍAS** 14 e/ 1ra y Mar, Miramar +53 72096889 / **TIEN TAN** 3ra A Ave.46 / **TIN - HAO** San Lázaro #958 e/ Aramburu y Hospital Centro Habana +53 78744189 / **VIP HABANA** 9na e/ E y F #454, Vedado +53 78320178 / **VISTAMAR** 1ra #2206 e/ 22 y 24, Miramar +53 72038328

¿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.*