



2018 | 2019

www.havanainsider.com

#6



LOS COCTELES DE O'REILLY 304
O'REILLY 304'S COCKTAILS

P. 5

RESTAURANTES
RESTAURANTS

P.1, P.3, P.9

TABACOS
CIGARS

P.10



NUEVOS LUGARES EN LA HABANA VIEJA

NEW EXCITING VENUES IN OLD HAVANA

5 SENTIDOS /RESTAURANTE INTERNACIONAL/

Calle San Juan de Dios # 67 e/ Compostela
y Habana, Habana Vieja, +53 78648699

Ubicado en el mismo centro de La Habana Vieja, 5 Sentidos tiene un estilo elegante, con grandes ventanales y todo decorado en blanco. Si pasas cerca es casi un pecado no comer algo, la interpretación del chef de las recetas tradicionales es exquisita. Aquellos que deseen relajarse con una copa de vino o un refrescante Daiquirí estarán felices de saber que también tienen una lista de vinos decente y una

excelente coctelería. No hay duda de que 5 Sentidos está a la altura de nuestras expectativas.

Nestled in a pretty little corner of Old Havana, 5 Sentidos boasts classy style with large windows and all white décor. Drop by to cool down with one of 5 Sentidos' delicious daiquiris. When you're there, it's almost a sin not to eat something and chef's interpretation of the traditional recipes is exquisite. Those who are hoping to wind down with a glass of wine will be happy to know that they also have a decent wine list. There is no doubt that 5 Sentidos measures up to our expectations. ▶

JAMA /RESTAURANTE FUSIÓN ASIÁTICA CUBANA/

Aguiar #261b e/ San Juan y O'Reilly +53 78642252

Con su llamativo cartel de neón rojo en la entrada, Jama es súper fácil de encontrar. El restaurante es una excitante mezcla de las culturas cubana y asiática. Sus apetitosos olores, junto a una cálida hospitalidad y su decoración atrevida, de alguna manera nos hicieron sentir completamente relajados. Los cocteles aquí son increíbles y la comida aún mejor. Combinando sabores auténticos e ingredientes frescos. Date una vuelta por este increíble nuevo restaurante, que sobresale por su originalidad y frescura.

With its striking red neon sign at the entrance, Jama is super easy to spot. The restaurant is an exciting blend of Cuban and Asian cultures. The combination of an appetizing waft of aromas, warm hospitality and daring décor somehow make us feel completely at ease. The drinks here are amazing and the food even better. Combining authentic flavors and fresh ingredients, the selection of dishes is impeccable. Check out this incredibly cool new restaurant: without a doubt Jama is an interesting new addition to Havana.

IL RUSTICO /RESTAURANTE ITALIANO/

San Juan de Dios #53 e/ Habana y Compostela,
Habana Vieja +53 55394514

Ha llegado un nuevo restaurante italiano a la Habana Vieja. Ubicado a pocos pasos del parque de San Juan de Dios. El estilo minimalista y la decoración rústica italiana le confieren una sofisticada calidez a Il Rustico. El restaurante se especializa en pizzas de masa fina, focaccias y scacciatas, que se hornean en un horno de leña, combinando los mejores ingredientes y técnicas culinarias expertas. Para un final dulce, pruebe los delicados cannoli sicilianos, que literalmente se derriten en tu boca. También hay una colección de vinos italianos y chilenos disponibles.

A new Italian restaurant in Old Havana has arrived. Located a few steps from San Juan de Dios Park, which is an upcoming area. Minimalistic style and rustic Italian décor lend Il Rustico sophisticated warmth. The restaurant specializes in thin-crust pizzas, focaccias and scacciata, which are all baked in a wood-fired oven. Combining the best ingredients and expert culinary techniques, Il Rustico's pizzas are not to be missed. For a sweet ending, order the delicate Sicilian cannoli, which literally melts in your mouth. There is also a collection of Italian and Chilean wines available.



THE CONGA ROOM /BAR/

Aguiar #209 e/ Tejadillo y Empedrado, Habana Vieja

Hay quienes lo llaman *el bar sin nombre*, otros *Elegguá*, pero todos están de acuerdo en que no hay nada mejor que hacer en la Habana Vieja a las 3 de la madrugada. Oscuro y decadente, es el bar más “underground” que La Habana tiene para ofrecer. El personal siempre es divertido, la cerveza helada y la música interesante. Pero lo mejor aquí es la rumba, que comienza alrededor de las 10 pm hasta la medianoche. Un espectáculo picante con unos rumberos que lo dan todo, con machetes y cuchillos como accesorios se adentran hipnóticamente dentro del misterioso universo del folklore afrocubano. Ve más allá de lo convencional y experimenta la realidad de la noche habanera.

Some people call it the bar with no name, others Elegguá, but everyone agrees that there is nothing better to do in Old Havana at 3 in the morning. Dark and decadent, it's the most underground bar that Havana has to offer. Staff are always fun, the beer is cold and the music is always interesting. But the real deal here is the spicy rumba show that starts around 10pm until midnight. These rumberos give it their all: with machetes and knives as props they blend hypnotically within the mysterious universe of Afro-Cuban folklore. Go beyond the conventional and experience the reality of Havana's night. ■

DESAYUNO-ALMUERZO

3 BUENAS OPCIONES

3 BRUNCH SPOTS IN TOWN



CAMINO AL SOL /COCINA VEGETARIANA/

Calle 3ra #363 e/ Paseo y 2, Vedado +53 78321861

Camino al Sol ciertamente tiene mucho que aportar a la escena gastronómica actual de La Habana. Los restaurantes vegetarianos no abundan en la ciudad, y mucho menos tan convenientemente ubicado como este. Camino al Sol destaca por su immaculado diseño de interior simple y la increíble frescura de sus platos. Las recetas son a menudo originales y a veces elaboradas, con ingredientes locales de temporada, que resultan deliciosos y equilibrados en el paladar.

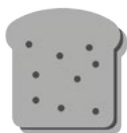
Camino al Sol (meaning Road to the Sun in English) certainly has much to contribute to Havana's current dining scene. Vegetarian restaurants in the city are extremely rare, and none quite as conveniently located as this one. Camino al Sol stands out for its immaculate simple interior design and the incredible freshness of its dishes. Recipes are often original and sometimes elaborate, using seasonal ingredients all from Cuba which are delicious and well balanced on the palate.

BELVIEW ART CAFÉ /COCINA INTERNACIONAL/

Calle 6 # 412 esq 19, Vedado +53 52004098

Desde que entras notarás su “cool” ambiente berlinés, así como su cálida hospitalidad y un diseño impecable. El café tiene un estilo original y ecléctico, diferente de lo que prevalece en Cuba. Cada rincón del BelView Art Café es agradable y acogedor. El menú es interesante y sencillo con un toque gourmet. Un lugar ideal para comidas ligeras, como desayunos y almuerzos rápidos. Pasa durante el día, ya que cierran a las 6 pm.

From the moment you enter, you'll notice its cool Berlin vibe, as well as its warm hospitality and impeccable design. The café boasts an original, eclectic style that is different from what prevails in Cuba. Each little corner of the BelView Art Café is pleasant and welcoming. The menu is interesting and simple with a gourmet touch. This spot is ideal for light meals such as breakfast and quick lunches. Drop by earlier on in the day as they close at 6pm. Enjoy! ▶



TOCAMADERA /COCINA INTERNACIONAL/

Calle 38 #118 e/ 1ra y 3ra, Miramar

+53 52812144

Es un misterio que tan pocas personas en La Habana conozcan este pequeño y encantador restaurante. Es tan tranquilo y relajado que puede pasarse por alto fácilmente. Sin embargo, una vez que entras, te darás cuenta de su encantadora decoración bohemia, que se suma a la atmósfera relajada y casual. Si estás buscando un lugar nuevo para almuerzos íntimos o una taza de café rápido, ¡prueba Tocamadera! No te arrepentirás de saborear una de sus deliciosas hamburguesas gourmet o sus suculentas pastas con trufa

y queso manchego. Tocamadera es fácilmente una de nuestras gemas ocultas favoritas en La Habana.

It is a mystery that so few people in Havana know about this charming little restaurant. The restaurant is so calm and laid-back that it may be easily overlooked. However, once you step in, you'll notice its charming bohemian décor, which adds to the chilled and casual atmosphere. If you're looking for a new spot for intimate lunches or a quick cup of coffee, try Tocamadera! You won't regret sinking your teeth into one of its tasty gourmet burgers or one of its succulent pastas with truffle and Manchego cheese. Tocamadera is easily one of our favorite hidden gems in Havana. ■

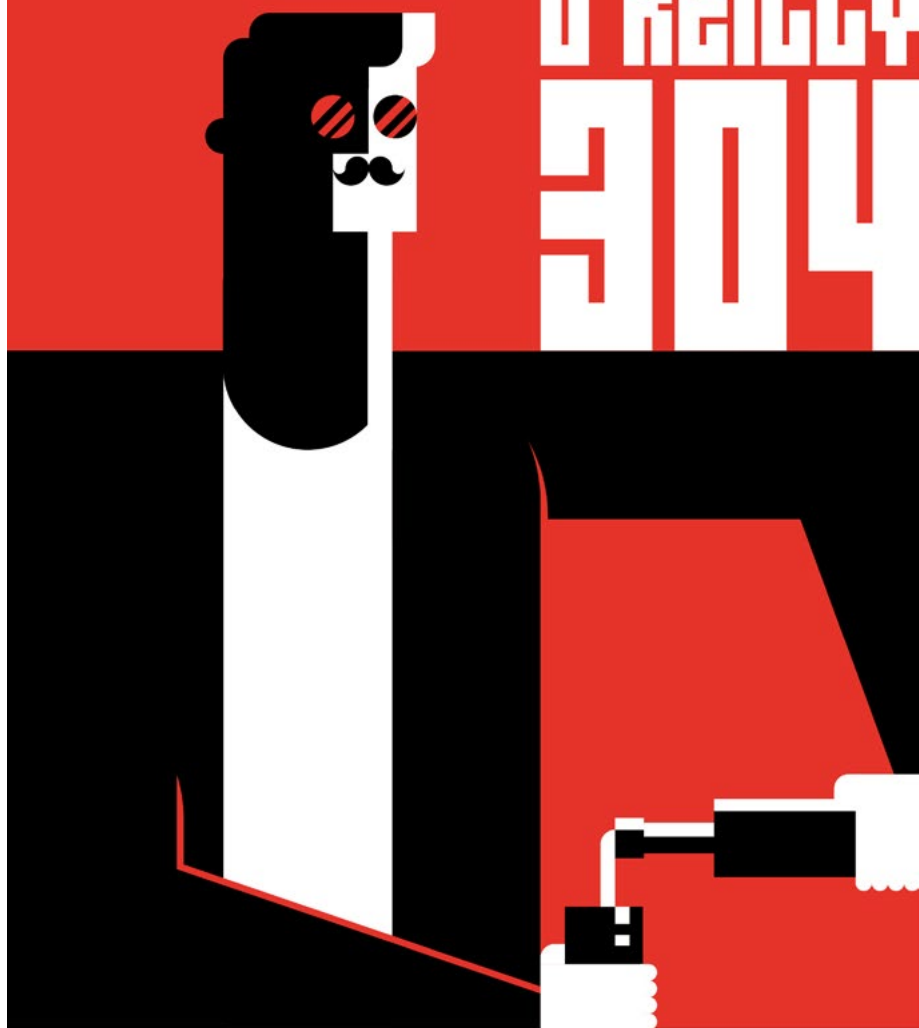
CUBA ON THE ROAD



Hay tanta flora y fauna por descubrir en Cuba, y planificar un viaje a través de la isla puede ser una tarea abrumadora. Es por eso que el proyecto llamado *Cuba on the Road* llamó nuestra atención. Creado por la agencia de viajes Daiquirí Tours (en colaboración con Ecotur), este programa único está diseñado para viajeros que desean explorar Cuba de manera cómoda e independiente. Solo tienes que alquilar una de sus autocaravanas, tomar el volante y descubrir nuevos horizontes por tu cuenta. Para más información, visita Daiquiri Tours en línea o escribe a info@daiquiricuba.com y comienza a planear un viaje inolvidable.

There is so much flora and fauna to discover in Cuba, and planning a trip across the island may be an overwhelming task. And that is why the project named Cuba on the Road caught our attention. Created by the travel agency Daiquirí Tours (in collaboration with Ecotur), this unique program is designed for travelers who wish to explore Cuba comfortably and independently. You only have to rent one of their caravans or motor homes, steer the wheels and discover new horizons on your own. For more information, visit Daiquiri Tours online or write to info@daiquiricuba.com and start planning an unforgettable trip. ■

LOS COCTELES DE O'REILLY 304



O'REILLY 304'S COCKTAILS ▶▶▶

O'REILLY #304, HABANA VIEJA +53 78630206 +53 52644725

Puedes preguntar por ahí y todo el mundo te va a decir lo mismo: O'Reilly 304 tiene los mejores cocteles de La Habana. Este lugar es tan "cool" que ha compartido con nosotros parte del secreto de su éxito. Cinco recetas espectaculares de algunos de sus cocteles estrellas, para el que se quedó con las ganas de un poco más y quiera recrear en casa esta pizca de sabor habanero.

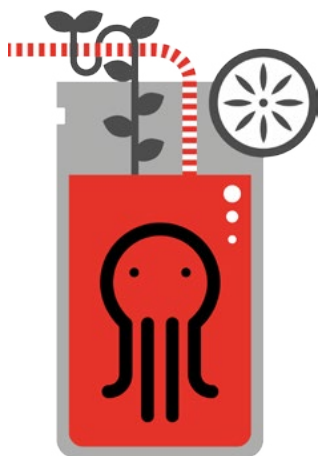
You can ask around and everyone will answer the same: O'Reilly 304 has the best cocktails in Havana. This place is so approachable it has shared with us the secret of its success. Five mouth-watering recipes of some of their star cocktails follow, for those who put in some time at this bar and want to enjoy a hint of modern Havana in a glass at home.

PREPARACIÓN:

El orden de los ingredientes te indica la manera de prepararlo. Después de vertidos y mezclados todos los elementos, agregar abundante hielo y luego decorar a su gusto. ¡Es importante que el recipiente sea grande!

PREPARATION:

The order of the ingredients instructs the proves: pour and mixing all elements, add plenty of ice and then decorate. It is important that the glass is large.



1

BLOODY MARY "CESAR PREMIUM"

*O COMO LE DICEN ALGUNOS "LA COMPOTA"

INGREDIENTES / INGREDIENTS

- 1 anillo de sal de apio en el borde del vaso
- 1 ají cachucha partido a la mitad
- 1 hoja de culantro partida a la mitad
- Medio jalapeño
- Jugo de limón: 30 ml
- Salsa inglesa: 15 ml
- Salsa de Soja: 5 ml
- Kermato o jugo de tomate: 180 ml
- Vodka: 60 ml

Decoración a tu gusto, aconsejamos utilizar los mismos ingredientes que usamos en la preparación:

- 3 tentáculos de pulpo frito
- 1 Hoja de Culantro
- 1 Ají cachucha
- Pimienta negra por encima

- 1 ring of celery salt on the rim of the glass
- 1 cachucha pepper cut in half
- 1 coriander leaf cut in half
- 1 half of jalapeño pepper
- Lemon juice: 30 ml
- Worcestershire sauce: 15 ml
- Soy sauce: 5 ml
- Kermato (spiced tomato) or regular tomato juice: 180 ml
- Vodka: 60 ml

Garnish: Depending on your taste, we recommend using the same ingredients that we use in the preparation, plus the octopus!

- 3 fried octopus tentacles
- 1 culantro Leaf
- 1 cachucha pepper
- Black pepper ground from above



MICHELADA O' REILLY

*PARA LOS CERVECEROS

INGREDIENTES / INGREDIENTS

- 1 anillo de sal
 - 1 ají cachucha partido a la mitad
 - 1 hoja de culantro partida a la mitad
 - Jugo de limón: 30 ml
 - Salsa inglesa: 10 – 15 ml
 - Salsa de Soja: 5 ml
 - Kermato o jugo de tomate: 30 ml
 - Abundante hielo
 - 1 cerveza, preferiblemente Cristal o Bucanero
- Decoración a tu gusto, aconsejamos utilizar los mismos ingredientes que usamos en la preparación:
- 1 Hoja de Culantro
 - 1 Ají cachucha
 - Pimienta negra por encima

2

- 1 ring of salt around the glass rim
 - 1 cachucha pepper cut in half
 - 1 coriander leaf cut in half
 - Lemon juice: 30 ml
 - Worcestershire sauce: 10 - 15 ml
 - Soy sauce: 5 ml
 - Kermato (spiced tomato) or regular tomato juice: 30 ml
 - Abundant ice
 - 1 beer, preferably Cristal or Bucanero
- Garnish: Depending on your taste, we recommend using the same ingredients that we use in the preparation:
- 1 culantro Leaf
 - 1 cachucha pepper
 - Black pepper ground from above

GINTONIC "RED POINT"

INGREDIENTES / INGREDIENTS

- 1 ají cacucha partido a la mitad.
 - 3 bayas de enebro
 - 2 vainas de cardamono
 - 1 tira de limón (sirve como decoración)
 - Ginebra Tanqueray: 60 ml
 - Abundante hielo
 - 1 botella de tónica Schweppes
 - 5 gotas de Orange bitter
- Decoración:
- Medio limón

3

- 1 cachucha pepper, split in half.
 - 3 juniper berries
 - 2 cardamon pods
 - 1 strip of lemon (for decoration)
 - Tanqueray Geneva: 60 ml
 - Abundant ice
 - 1 bottle of Schweppes tonic
 - 5 drops of orange bitters
- Garnish:
- Half lemon ▶

PIÑA COLADA "LA HORCHATA DE EMILITO"

INGREDIENTES / INGREDIENTS

- Horchata (mezcla de leche de coco y jugo de piña), preferiblemente la de Emilito: 60 ml
- Ron Havana Club 3 años: 60 ml
- 1 cucharada de leche en polvo, si es de la bodega mejor.
- 5 piedras de hielo.

Decoración:

- 1 lasca de piña

Preparación:

- Verter los ingredientes en este orden y después batir. Luego decorar a su gusto.

- *Horchata (mixture of coconut milk and pineapple juice), preferably Emilito's one: 60 ml*

- *Havana Club Rum 3 years: 60 ml*

- *1 tablespoon of milk powder, preferably if it is from the corner cellar*

- *5 ice cubes.*

Garnish:

- *1 pineapple slice*

Preparation:

- *Pour the ingredients in this order and then beat. Decorate to your liking.*

4



DAIQUIRÍ DE MANGO CON AJÍ CACHUCHA / MANGO DAIQUIRI WITH CACHUCHA PEPPER

INGREDIENTES / INGREDIENTS

- 4 cucharadas de bar de azúcar
- Jugo de limón: 60 ml
- Marrasquino: 5 ml
- Ron Havana Club 3 años: 60 ml
- 2 cucharadas soperas de mango en trozos
- 1 ají cachucha rojo
- Abundante hielo frapeado

Decoración:

- 1 limón con tira de cáscara
- 1 rama de hierba buena

Preparación:

- Verter los ingredientes en este orden y después batir. Luego decorar a su gusto.

- *4 tablespoons of sugar bar*

- *Lemon juice: 60 ml*

- *Maraschino: 5 ml*

- *Havana Club Rum 3 years: 60 ml*

- *2 tablespoons of mango in pieces*

- *1 red cachucha pepper*

- *Abundant blended ice*

Garnish:

- *1 lemon wedge for glass rim with thin lemon peel strips that coil down glass stem*

- *1 sprig of peppermint*

Preparation:

- *Pour the ingredients in this order and then beat. Decorate to your liking. ■*

5



3 RESTAURANTES CON VISTAS ESPECTACULARES DE LA HABANA

3 RESTAURANTS WITH ESPECTACULAR VIEWS OF HAVANA

PORTO-HABANA

/COCINA CUBANA-INTERNACIONAL-FUSIÓN/
Calle E #158b piso 11 e/ Calzada y 9na, Vedado
+53 78331425

Un elegante restaurante ubicado en el piso 11 de un legendario edificio del Vedado, Porto-Habana combina una auténtica cocina cubana con impresionantes vistas de la puesta de sol. Recomendamos Porto-Habana a visitantes primerizos buscando experimentar las recetas cubanas clásicas, junto con impresionantes vistas de la costa habanera como telón de fondo. Aquí encontrará una colección de rones premium, vinos finos y cócteles creativos. Junto con una cálida hospitalidad, Porto-Habana ofrece una excelente experiencia gastronómica en La Habana. ¡Pasa por Porto-Habana y compruébalo!

A fine dining restaurant situated on the 11th floor of a legendary Vedado Building, Porto-Habana pairs authentic Cuban cuisine with stunning sunset views. We highly recommend Porto-Habana to first-time visitors who'd like to experience the classic Cuban recipes featured on the menu, with impressive coastal views as a backdrop. Here, you'll find a collection of premium rums, fine wine and creative cocktails. Coupled with warm hospitality, Porto-Habana offers an excellent dining experience in Havana. Drop by Porto-Habana and see for yourself!

NAZDAROVIE /COCINA RUSA/

Malecón #25 entre Prado y Cárcel, 2do Piso, Habana Vieja
+53 78602947

Mostrando las profundas alegrías y las dimensiones de la comida rusa, Nazdarovie es un restaurante excepcionalmente singular. No sabemos si hay otro restaurante ruso en Cuba, pero este es definitivamente el que hay que probar. Todas sus recetas sobresalen por su autenticidad y su cuidadosa preparación. Y para complementar está Zita, una gitana siberiana que baila y prepara serenatas con clásicos soviéticos y tangos argentinos. Cene en la terraza con una vista impresionante del

Malecón y el Caribe. Qué joya, no solo para Cuba sino para el mundo.

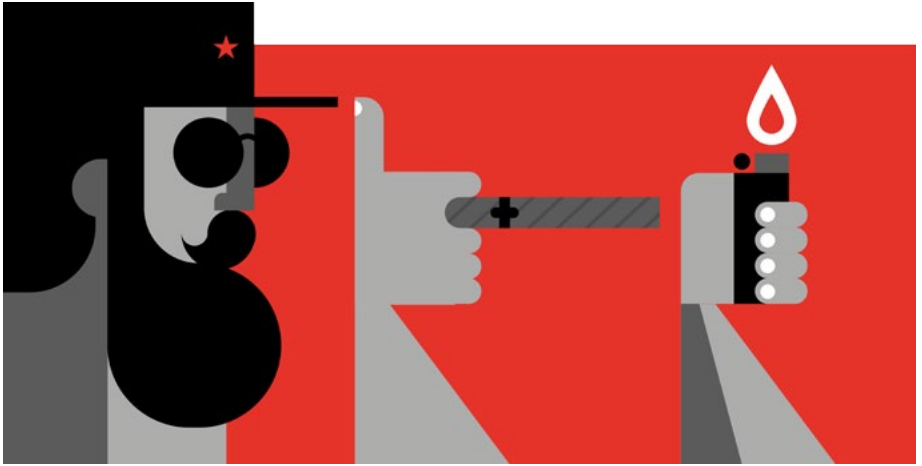
Proving the deep joys and dimensions of Russian food, Nazdarovie is a singularly exceptional restaurant. We don't know if there is another Russian restaurant in Cuba, but this is definitely the one to try. All their recipes stand out for their authenticity and careful preparation. And then there's Zita, a Siberian gypsy who dances and serenades tables with Soviet classics and soulful Argentine tangos. Dine on the terrace overlooking a breathtaking view of the Malecon and the Caribbean. What a gem, not just for Cuba but for the world.

**CAFÉ LAURENT /COCINA INTERNACIONAL/
Penthouse #257 Calle M, La Habana +53 78312090**

El moderno Café Laurent está ubicado en el último piso de un edificio ecléctico en el corazón del Vedado. Este paladar se restauró a partir de un viejo apartamento, que te da la sensación de estar en una sala de estar. Y esto es precisamente lo que hace que este restaurante sea tan encantador y único. Las mesas están distribuidas uniformemente entre el comedor y una amplia terraza, que se abre a una vista espectacular del mar y del Vedado. En cuanto a la comida, el menú es claramente internacional, con una gran dosis de guarniciones e ingredientes locales. El servicio es rápido y amable. Recomendable tanto para el almuerzo como para la cena.

The hip Café Laurent is located on the top floor of an eclectic building in the heart of Vedado. This paladar is refurbished from an old apartment, but one can still have the cozy feeling of dining in a living room. And this is precisely what makes this restaurant so charming and unique. The tables are evenly distributed between the dining room and a spacious terrace, which opens up to a spectacular view of the sea and Vedado. As for the food, the menu is clearly international with a heavy dose of local ingredients and side dishes. The service is swift and friendly. It's a great place for both lunch and dinner. ■*

**small self-owned restaurant*



6 DE LOS MEJORES >>

TABACOS CUBANOS

CUBAN CIGARS - 6 OF THE BEST

HavanaInsider.com está en línea desde el 2015, pero nuestro fundador James Suckling califica tabacos cubanos desde 1992, primero con la revista *Cigar Aficionado* y desde el 2010 con su propio sitio web JamesSuckling.com. ¡Son muchos años fumando Habanos! Por lo que decidimos elaborar una lista de los puros cubanos mejor calificados por James Suckling para HavanaInsider. Sabemos que los tabacos con mejor puntaje no necesariamente son los mejores, pero puedes estar seguro de que lo que fumes de esta lista será excepcional. Nos enfocamos en calificar tabacos que actualmente están disponibles en las Casas del Habano en Cuba. Nos preocupan menos las fallas estéticas de los tabacos (envoltorios marcados), siempre que se fumen bien y brinden un sabor excepcional. Cuéntanos lo que piensas.

HavanaInsider.com has been online since 2015, but James Suckling our editor-in-chief has been rating Cuban cigars since 1992, first with Cigar Aficionado magazine and with his own website JamesSuckling.com since 2010. Here, we reflect on our founder's list of finest Cuban cigars that he's scored as best over 26 years. And we include a quote of his about qualities of each one listed. We know that the highest-scoring cigars are not always the most compelling, but you can be sure that what you smoke from this list will be outstanding. We focus mainly on rating cigars currently available in Cuban cigar shops, and also include special new releases, such as edición limitada and regional cigars when possible. As a rule, we are less concerned with flaws in aesthetics (such as marked wrappers) as long they smoke well and deliver outstanding flavor. So enjoy — and tell us later what you think of those listed below.

PARTAGÁS LUSITANIA

Considerado uno de los mejores tabacos cubanos, ofrece un carácter de nuez picante, con notas de tabaco y regusto a té. **98 PUNTOS.**

Considered one of Cuba's major cigars, with a spicy, nutty character with tobacco and tea undertones. 98 POINTS.

COHIBA SIGLO VI

Un habano superior que ofrece un rico carácter de cuero, cedro y cacao, así como un sabor mineral subyacente. **98 PUNTOS.**

A top Habanos that delivers rich notes of leather, cedar, and cocoa as well as an underlying mineral flavor. 98 POINTS.

COHIBA BEHIKE 52

Un tabaco hermoso con un equilibrio perfecto. Sabroso y con un carácter de pistacho y tabaco. **98 PUNTOS.**

A balanced and beautiful cigar, flavorful with perfect balance and a pistachio and tobacco character. 98 POINTS.

HOYO DE MONTERREY EPICURE NO. 2

Largo y sabroso, equilibrado y armonioso con cedro, café ligero, crema y especias ligeras. **97 PUNTOS.**

Long and flavorful, balanced and harmonious with cedar, light coffee, cream and light spice. 97 POINTS.

PARTAGAS SERIE D NO. 5 (TUBO)

Ofrece un montón de especias, con carácter de cedro y caoba, así como tabaco y grano de café. **96 PUNTOS.**

Delivers loads of spice, cedar and mahogany character, as well as tobacco and coffee bean. 96 POINTS.

MONTECRISTO PETIT NO. 2 (TUBO)

Intenso, con muchos sabores. Con notas de chocolate, nuez y picante. **96 PUNTOS.**

Intense with lots of flavors — chocolate, nutty and spicy. 96 POINTS. ■



RECOMENDAMOS /// WE RECOMMEND

AL CARBÓN Aguacate #9 esq. Chacón, Habana Vieja +53 78639697 / **AL PESCATORE** 1ra #4215 e/ 42 y 44, Miramar, Playa +53 72027938 / **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 1ra #237 e/ A y B, Vedado +53 78315883 / **BELLA CIAO** 19 y 72, Playa +53 72061406 / **BELVIEW ART CAFÉ** 6 #412 esq 19, Vedado +53 52004098 / **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 BAHIA** 18 #1402, Miramar +53 52943285 / **CAFÉ BOHEMIA** San Ignacio #364, Habana Vieja +53 78018311 / **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 NOSTRA** 9na y 130, Playa +53 72084619 / **5 ESQUINAS** Calle Habana #104 esq. Cuarteles, Habana Vieja +53 78606295 / **5 SENTIDOS** San Juan de Dios #67 e/ Compostela y Habana, Habana Vieja, +53 78648699 / **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 CAFÉ** Amargura #358 e/ Aguacate y Villegas, La Habana Vieja +53 78613817 / **EL COCINERO** 26 e/ 11 y 13, Vedado +53 78322355 / **EL DANDY** Teniente Rey #401, Plaza de Cristo, Habana Vieja, +53 78676463 / **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 / **HABANA MIA** 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 / **IL RUSTICO** San Juan de Dios #53 e/ Habana y Compostela, Habana Vieja +53 55394514 / **IVÁN & JUSTO** Aguacate #9, esq. Chacón, Habana Vieja +53 78639697 / **JAMA** Aguiar #261b e/ San Juan y O'Reilly +53 78642252, +53 52647977 / **JULIO** Baracoa +53 52956580 / **LA CHUCHERÍA** 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 GUARIDA** 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** Obrapia #60 e/ Oficinas y Baratillo, Habana Vieja +53 78012669 / **MAR ADENTRO** 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 / **NAZDAROVIA** 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 / **PORTO-HABANA** E #158b piso 11 e/ Calzada y 9na, Vedado +53 78331425 / **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 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 / **TOCAMADERA** 38 #118 e/ 1ra y 3ra, Miramar +53 52812144 / **TOROS Y TAPAS** 6 e/ 1ra y 3ra, Miramar +53 72021548 / **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 para lo mejor de La Habana. Le informa sobre los mejores restaurantes, tabacos, rones, arte, bares y estilo. 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. 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.