

2019

#7

www.havanainsider.com

HAVANA  
INSIDERTASTE THE BEST  
OF CUBALOS MEJORES TABACOS DEL 2018  
BEST CUBAN CIGARS OF 2018

P.6

RESTAURANTES  
RESTAURANTS

P.1

P.4

P.8

RONES  
RUMS

P.5

PLAYAS  
BEACHES

P.10



# 5 NUEVOS RESTAURANTES PARA VISITAR

## 5 NEW EXCITING RESTAURANTS TO CHECK OUT

### JESÚS MARÍA 20

Jesús María #20 e/ Inquisidor y San Ignacio, Habana Vieja |  
+53 78667462

Jesús María 20 en realidad es un restaurante, pero esta terraza de la Habana Vieja es el lugar perfecto para una noche de fiesta divertida. Casual, moderno y artístico. La coctelería es excelente. Destacan sus originales gin tonics y sus precisos y equilibrados bloody marys. El menú de comida no es extenso, pero combina perfectamente con la bebida, ofreciendo excelentes ceviches, pastas y una deliciosa hamburguesa con queso de cabra. Este resto-bar está en camino de convertirse en uno de los lugares de moda de la ciudad.

*Jesús María 20 is actually a restaurant, but this rooftop space in Old Havana is the perfect spot for a fun night out with friends too. It's casual, hip and artistic. Every cocktail here is top quality. Standouts are their inventive gin and tonics or their sharp and balanced bloody mary. The food menu isn't extensive, but pairs with the drinks perfectly, offering outstanding ceviches, pasta, and a flavorful cheeseburger. This resto-bar is on its way to becoming one of the hippest places in the city. ▶*



### LO DE MONIK

Compostela #201 esq. Chacón | +53 78644029 |  
[lodemonik@gmail.com](mailto:lodemonik@gmail.com)

Casual, moderno y juvenil. Todo de blanco, con techos de puntal alto y grandes ventanales que abren a la concurrida esquina de Chacón y Compostela. Los cócteles son espectaculares, si necesitas sofocar la sed rápidamente, te sugerimos el daiquiri de mango o la limonada de pepino y albahaca. El menú es simple y ligero, con opciones razonables de desayuno, una deliciosa hamburguesa artesanal y excelentes sándwiches. De hecho, el sándwich cubano probablemente sea el mejor plato de la casa. Este pequeño y encantador restaurante es exactamente el tipo de lugar que necesita la Habana Vieja.

*Casual, modern and youthful, this all white space with high ceilings and large windows overlooks the busy corner of Chacón and Compostela. The cocktails are spectacular, and if you need to quench a thirst, we suggest the mango daiquiri and the cucumber and basil lemonade. The menu is simple and light, with reasonable breakfast offerings, a delicious handmade cheeseburger and excellent sandwiches. Indeed, the Cuban sandwich may be the best dish in the house. This charming little restaurant is exactly the kind of place that Old Havana needs.*

### COSTA VINO

Calzada #1209 e/ 18 y 20, Vedado, Plaza de la Revolución. | +53 5290 7255, +53 5263 5813 |  
[costavino.restaurante@gmail.com](mailto:costavino.restaurante@gmail.com)

Costa Vino es un restaurante pequeño y acogedor con un servicio impecable. Su chef, el cubano Boris Prieto,

es un maestro de la fusión y el maridaje, especializado en platos del mar. Alejandro, su propietario y sommelier, presta especial atención a su selección de vinos: aunque algo costosa, es muy diversa, especialmente para los estándares cubanos. Ofrece una amplia variedad de tintos, blancos y espumosos de todo el mundo. También hay una excelente colección de rones premium y balanceados cocteles. Los amantes del tabaco tomen nota: el restaurante instalará un humidor pronto, para que puedas disfrutar de un magnífico habano después de cenar.

*Costa Vino is a small and cozy restaurant with impeccable service. The cuisine is by Cuban chef Boris Prieto, a master of fusion and pairing, and focuses on seafood dishes. Alejandro, the owner and sommelier, pays special attention to his wine selection - although expensive, the wine list is really diverse, especially for Cuban standards, offering a wide variety of reds, whites and sparkling from all over the world. There is also an excellent collection of premium rums and great cocktails. Cigar lovers take note: the place will feature a humidor soon, so you can enjoy a magnificent cigar after dinner on the outside terrace.*

### RITA Y CHAMPAGNE

Calle 49 esq 34, #3401, Kohly, Playa | +53 72057726

Rita & Champagne debería estar alto en tu lista de lugares por visitar. El restaurante se divide entre las diferentes habitaciones de una hermosa casa de los '50. Acogedor, moderno y casual, perfecto para un almuerzo tranquilo. El menú es pequeño, con un toque gourmet. Las especialidades cubanas se fusionan con ▶

las novedades internacionales con equilibrio y armonía, sabores fuertes complementados por mezclas atractivas. También tienen algunos buenos vinos tintos chilenos y españoles, la coctelería habitual, y por supuesto, una botella de Moët & Chandon si estás aquí para celebrar.

*Rita & Champagne, an all-white venue with a deep red door, should be high on your list of go-to places. Split between the different rooms of a beautiful house from the 1950s, is perfect for a quiet lunch. Cozy, modern and casual. The menu is small, with an elegant gourmet touch. Cuban specialties merge with international novelties with balance and harmony, strong flavors complemented by attractive blends. They have some good Chilean and Spanish red wines too, the usual cocktail bar and of course a bottle of Moët & Chandon if you're here to celebrate.*

### MAS HABANA

Habana #308 e/ San Juan de Dios y O'reilly, Habana Vieja | +53 7864 3227

Desde la calle se puede ver todo el restaurante a través de sus grandes ventanales, que si no hay mucho calor perma-

necen abiertos, absorbiendo el zumbido y la iluminación exterior. Su cocina se puede describir como fusión, con un menú pequeño e innovador que alterna entre recetas clásicas cubanas e internacionales. El menú de cocteles ofrece lo habitual, sugerimos ir con los clásicos cubanos (mojito, daiquiri, piña colada). También tienen una buena colección de rones premium y algunos buenos vinos franceses por copa. Después de la cena, quédate un rato más y disfruta del encantador ambiente. Especialmente durante sus noches de jazz en vivo los fines de semana.

*From the street you can see the whole restaurant through its large windows, which - if the time is right - remain open wide, absorbing the buzz and outdoor lighting. Its cuisine can be described as fusion, with a small and inventive menu that alternates between classic Cuban and international recipes. The cocktail menu has the usual offerings, and we suggest going with the Cuban classics (mojito, daiquiri, piña colada). They also have a nice collection of premium rums and some good French wines by the glass. After dinner, stay a bit longer for a few drinks and enjoy this charming atmosphere. Especially during their Jazz nights live on weekends. ■*

## casa de la bombilla verde

Calle 11 #905 e/ 6 y 8, Vedado, La Habana | +53 5 8481331

La Bombilla Verde debe su nombre a una canción del cantautor cubano Silvio Rodríguez. Este bar de tapas es un espacio artístico muy activo en El Vedado, con actuaciones en vivo de trovadores cubanos casi todas las noches. Aquí se presentan jóvenes músicos de toda la isla, pero no imagines grandes conciertos o grandes multitudes; es más bien como un grupo de amigos reunidos alrededor de una guitarra y bebiendo unos tragos. Además de la buena música en vivo, hay exposiciones de arte, talleres literarios y proyecciones audiovisuales. El estilo puede ser descrito como bohemio, flexible y relajado, muy diferente de lo que prevalece en la ciudad.



BAR

*La Bombilla Verde owes its name to a song by the Cuban songwriter Silvio Rodríguez. It is an active artistic space in El Vedado, a Tapas Bar with live performances of Cubans troubadours almost every night. Young musicians from all over the island come to perform here, but don't imagine big concerts or huge crowds; the ambience is closer to what you get when a group of friends gather around a guitar and suck down a few drinks. On top of the great live music there are art exhibitions, literary gatherings and audiovisual projections. The style can be described as bohemian, flexible and relaxed, quite different from what prevails in the city.*

## 3

EXCELENTES RESTAURANTES  
ATRATIVOS PARA LOS NIÑOS

## 3 GREAT CHILD-FRIENDLY RESTAURANTS

**LIVING HAVANA**

Calle A # 602 e/ 25 y 27, Vedado | +53 7836 6245,  
+53 5805 7322, [livinghavana25yA@gmail.com](mailto:livinghavana25yA@gmail.com)

Desde las mesas los padres tienen buena visión del área de juegos, lo que les permite observar a sus hijos jugar seguramente mientras disfrutan de los deliciosos sandwiches, hamburguesas, pizzas, pastas y ensaladas de Living Havana. También ofrecen menús para niños, jugos y helados. El primer y tercer sábado de cada mes (de 3 a 6 p.m.), tienen fiestas infantiles con payasos, magos y titiriteros, entre otras sorpresas.

*Parents get a full view of the outdoor playground from the dining tables at Living Havana, so you can watch your little bundle of love playing safely while you chow down on some of their delicious sandwiches, hamburgers, hotdogs, pizzas, pastas and salads. They also have kids menus, natural juices and ice cream. The first and third Saturday of each month (from 3 to 6 p.m.), they have children's parties with clowns, magicians and puppeteers, among other surprises.*

**28 Y MAR**

Calle 1ra y 28, Miramar, Playa | +53 72125013,  
Conocida como la Chuchería de Playa, este es uno de los restaurantes de comida rápida más populares de La Habana. Tienen un área de juego grande con cama-

pios y toboganes que los niños adoran. Los sándwiches son la especialidad, pero también ofrecen pizzas, hamburguesas, desayunos y tapas.

*Known as the Chuchería de Playa, this is one of the most popular fast food restaurants in Havana. They have a big playground with swings and slides. Elaborate sandwiches are the specialty, but they also offer pizzas, burgers, breakfasts and tapas.*

**CASA DEL GELATO**

Calle 46 esq. 1ra, Miramar, Playa

Esta heladería (con más de 30 sabores) es un imán natural para niños, aunque los adultos también parecen disfrutar de sus refrescantes helados italianos. Además, tienen algunas mesas pequeñas y una casita para que los niños jueguen. También ofrecen exquisitos croissants y tartas espectaculares para llevar.

*This ice cream shop (with more than 30 flavors) is naturally a magnet for kids, but they also have a few small tables and a little house where children can play. It's also great for grownups who, in the beating heat of the summer, might require a little refreshment with the help of some Italian ice cream. The place also offers exquisite croissants and spectacular cakes to go. ■*

# LOS RONES DE SANTIAGO DE CUBA

## THE RUMS OF SANTIAGO DE CUBA



El Ron Santiago de Cuba sobresale por su excelente calidad y su meticuloso proceso de producción. Caracterizado por la cuidadosa selección del aguardiente, las mezclas sucesivas de las bases añejas y el añejamiento tradicional y natural en barriles roble blanco americano. Además, la relación calidad precio de esta marca es increíble, especialmente si compras sus rones premium.

*Santiago de Cuba rum stands out for its high quality and meticulous production process. It's characterized by a careful selection of the schnapps, successive mixtures of the aged bases and a traditional and natural aging in barrels of American white oak. In addition, the value for money of this rum is incredible, especially if you buy the premium products.*

AQUÍ TIENES NUESTROS 5 RONES SANTIAGO DE CUBA FAVORITOS || | *HERE ARE OUR TOP 5 RUMS FROM SANTIAGO DE CUBA*

### 1. SANTIAGO DE CUBA EXTRA AÑEJO 25 AÑOS

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

*Intense aromas of caramel, candied fruit and cedar. Amazing depth and richness, this subtle yet rich rum has breathtaking depth and length on the palate. Goes on for minutes. Complex and perfect. 99 Pts.*

### 2. 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, sin embargo, permanece seco y fiel al estilo del ron cubano. **98 Pts.**

*Extremely complex and subtle aromas of dried flowers, cedar and sandalwood. Clean spirits. This is really rich and complex with amazing depth and richness yet remains dry and true to the Cuban rum style. 98 Pts.*

### 3. SANTIAGO DE CUBA AÑEJO 12 AÑOS

Aroma sutil a mantequilla, frutos secos y caramelo. Con mucho cuerpo, en boca se siente denso y rico. Suave y lleno de sabor. Acabado seco. Un ron serio. **94 Pts.**

*Some rancio, butter and dried fruits here. Caramel too. A full-bodied rum with a dense and rich mouthfeel. Soft and flavorful. Dry finish. Serious. 94 Pts.*

### 4. SANTIAGO DE CUBA AÑEJO 11 AÑOS

Un ron con mucho caramelo y melaza, en nariz se presenta con un elegante aroma a frutos secos. Picante y con cuerpo, con un ligero carácter de cedro, miel y caramelo. Fuerte y muscular. **93 Pts.**

*Lots of caramel and molasses, dried fruits on the nose. Full and spicy, with light cedar, honey and caramel character. Strong and muscular. 93 Pts.*

### 5. SANTIAGO DE CUBA AÑEJO

Presenta elegantes aromas a frutos secos y notas de cedro. Complejo y sutil. En boca se presenta suave con un final simple y caliente. **90 Pts.**

*Aromas of dried fruits, hints of cedar. Complex and subtle. The palate is a little underwhelming with a hot and simple finish. 90 Pts. ■*



# LOS MEJORES TABACOS DEL 2018 ▶▶▶

## BEST CUBAN CIGARS OF 2018

JAMES SUCKLING |

En resumen, traté de seleccionar 10 tabacos disponibles en el mercado para mi lista de los mejores del año, da igual si estás en una tienda de habanos en Londres, Toronto o La Habana. La excepción es el gran reserva Upmann, pero no quise dejarlo fuera y puedes encontrarlo en las tiendas de tabaco en Hong Kong, donde vivo. Espero que disfrutes la lista y no dudes en hacerme saber qué estás fumando y disfrutando de Cuba en el 2019.

*Overall, I tried to select 10 cigars for my list of the best of the year that are readily available on the market, whether you are in a cigar shop in London, Toronto or Havana. The exception is the gran reserva Upmann, but I didn't want to leave this out and I can find it in cigar shops in Hong Kong, where I live. I hope you enjoy the list and let me know what you are smoking and enjoying from Cuba in 2019.*

### 1. HOYO DE MONTERREY LE HOYO DE RIO SECO

140 x 56 mm

Un trazo perfecto, con riqueza, armonía y una textura maravillosa. Refinado, con mucho carácter de cedro y tabaco añejado. Cremoso al final, limpio y fresco. Es el mejor tabaco que fumé en el 2018. *99 Pts.*

*This shows a perfect draw with richness and harmony and wonderful texture. Lots of cedar and light, aged tobacco character. Creamy at the finish, which is clean and fresh. It is the best cigar I smoked in 2018. 99 Pts.*

### 2. MONTECRISTO PETIT NO. 2 (TUBOS)

120 x 52 mm

Este pequeño torpedo en tubo de aluminio siempre me ha impresionado. Pareciera mejorar con cada año de producción. El más reciente se muestra rico y lleno de sabor,

con mucho tabaco, chocolate y carácter especiado. Quema maravillosamente y su trazo es ideal. *98 Pts.*

*This small torpedo in an aluminum tube has always impressed me. It seems to be getting better and better with each year of production. The most recent is rich and flavorful with lots of tobacco, chocolate and spice character. It draws and burns beautifully. 98 Pts.*

### 3. MONTECRISTO LÍNEA 1935 LEYENDA

155 x 55 mm

Un tabaco poderoso de textura aterciopelada y mucho cuerpo. Con carácter especiado, de tabaco y nueces. Su trazo es perfecto. Necesita alrededor de un año para alcanzar su máximo potencial. *97 Pts.*

*A powerful cigar that shows a velvety*

*texture and full body of tobacco, walnut and spice flavors. It draws perfectly. Needs a year or to come completely together. 97 Pts.*

### 4. H. UPMANN SIR WINSTON GRAN RESERVA COSECHA 2011

178 x 47 mm

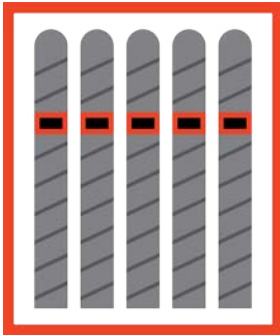
Un tabaco largo que muestra un carácter cremoso y suave. Con sabor a nuez, almendra y café ligero. Intenso y enfocado hasta el final. Precioso ahora mismo. *97 Pts.*

*A long cigar that shows a creamy and soft character with nut, almond and light coffee flavor. Intense and focused to the very end. Gorgeous now. 97 Pts.*

### 5. COHIBA SIGLO VI

150 x 52 mm

Este habano de referencia aparece en mi lista de los mejores tabacos fumados casi cada año. ▶



Su trazo tiene la tensión precisa y se muestra con mucho sabor, de una manera fresca y reservada, debido a la triple fermentación de algunos de los rellenos de tabaco. Con un final persistente y verdaderamente satisfactorio. **97 Pts.**

*This benchmark cigar makes it nearly every year into my list of the best cigars I smoked. It has a draw with just the right tension and delivers so much flavor in a fresh and reserved way due to the triple fermentation of some of the filler tobacco. Lingering and truly satisfying aftertaste. 97 Pts.*

#### 6. PARTAGÁS SERIE E NO. 2

140 x 54 mm

Muestra el carácter real de Partagás, con aromas y sabores decadentes y especiados, también muestra matices de flores secas. Grande y rico. Lo amo. **95 Pts.**

*Shows real Partagás character with decadent and spicy aromas and flavor and dried flower undertones. Big and rich. Love. 95 points.*

#### 7. ROMEO & JULIETA CHURCHILL

178 x 47 mm

Uno de los clásicos de La Habana, el Churchill siempre ofrece mucho sabor. Con un carácter especiado de nuez y tabaco. Fresco y concentrado,

con un regusto largo e intenso. El lanzamiento de este año es un ganador. **94 Pts.**

*One of the classics from Havana, the Churchill always delivers lots of flavor with spice, nut and tobacco character. It's fresh and focused with a long and intense aftertaste. This year's release is a winner. 94 Pts.*

#### 8. COHIBA ROBUSTO

124 x 50 mm

Siempre es un placer fumar este tabaco. Sigue siendo uno de mis favoritos debido a su maravilloso trazo, con ricos sabores a cedro, violetas secas y tabaco. **96 Pts.**

*It's always a pleasure to smoke this cigar. It remains a favorite due to its wonderful draw with rich yet fine flavors of cedar, dried violets and tobacco. 96 points.*

#### 9. MONTECRISTO LÍNEA 1935 DUMAS

130 x 49 mm

Un tabaco interesante y preciso que proporciona un fino carácter de tabaco y nueces. Con una tex-

tura suave y un acabado fresco y refinado. Limpio y listo para fumar ahora mismo. **94 Pts.**

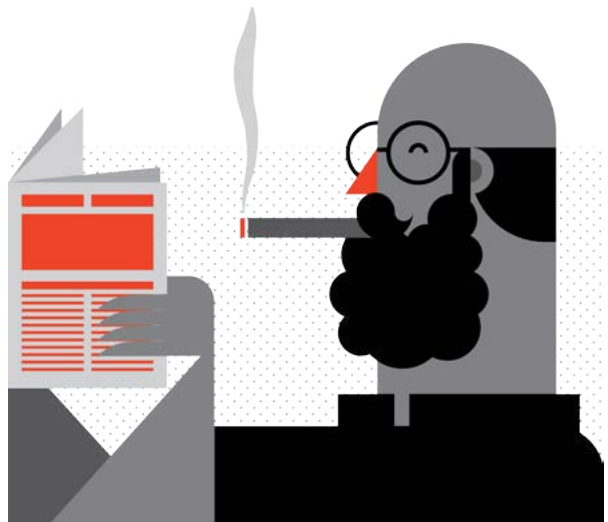
*A precise and cool smoke delivering fine tobacco and nut character with a smooth texture and fresh and refined nature at the finish. Clean and enjoyable now. 94 pts.*

#### 10. JUAN LOPEZ SELECCIÓN NO. 2

124 x 50 mm

Este habano realmente sabe a los tabacos cubano de los años noventa, con un carácter carnosos y especiados, de tierra húmeda, especias y nuez. Comienza un poco rústico, a partir del primer tercio aproximadamente se vuelve grandioso. Regusto suave y delicioso. Un precio razonable también. **94 Pts.**

*This cigar really tastes like a Cuban cigar from the 1990s with its wet earth, spice, walnut and meaty character. It starts off a little rustic and then comes into its own about a third into the cigar. Smooth and delicious aftertaste. Reasonably priced too. 94 Pts. ■*



# 5 RESTAURANTES ÚNICOS QUE QUIZÁ NO CONOZCAS



5 UNIQUE RESTAURANTS RARELY MENTIONED IN TOP LISTS



## DOCTOR CAFÉ

Callé 28 #111 e/ 1ra y 3ra, Playa | +53 72034718 | [www.doctorcafehavana.com](http://www.doctorcafehavana.com)

Doctor Café abrió en 1996 y no ha cambiado mucho desde entonces. Siempre ha mantenido un perfil bajo, con clientes que tienden a ser habituales. Inusualmente, no tienen menú; su oferta varía a diario dependiendo de lo que haya disponible. Las carnes a la parrilla son la especialidad de la casa, pero también suelen tener pescados y mariscos. Todos los ingredientes son increíblemente frescos y de primera calidad. No esperes platos elaborados. El atractivo aquí está en los sabores simples y naturales de la comida.

*Doctor Café opened in 1996, and has not changed much since. They have always maintained a low profile, with customers who tend to be regulars. Unusually, they don't have a menu; the offerings vary depending on what's available that day. The grilled meats are a speciality, but they also have several other types of meat, as well as fish and seafood. All the ingredients are incredibly fresh and top quality. Just don't expect elaborate dishes. The appeal here is in simple, natural flavors of the food.*

## DECAMERON

Línea # 753, Vedado, Havana | +5378322444

Pocos restaurantes en La Habana ofrecen este tipo de experiencia de escapada, extraordinariamente tranqui-

lo y privado, lejos del bullicio de las calles. Comience con una botella de Jacquart Champagne, a un precio muy razonable de 35CUC, antes de saltar a las empanadas rellenas de yuca y cangrejo. No te pierdas su tierno filete de ternera, cubierto con una salsa cremosa de champiñones y cebolla. Decamerón es sin duda alguna un restaurante excepcional.

*Few restaurants in Havana offer the same kind of getaway experience, remarkably calm and private, away from the buzz of the streets. Start with a bottle of Jacquart Champagne, priced at a very reasonable 35CUC, before jumping into empanadas stuffed with yucca and crab. Standout entrees include one beautifully medium-rare beef filet smothered in a hearty mushroom-onion cream sauce. This is a serious restaurant.*

## MAMA INÉS

Obrapía # 60 e/ Oficios y Baratillo, Habana Vieja | +53 7801 2669

El restaurante está escondido en una pequeña calle detrás de la Lonja del comercio. Ubicado en los bajos de un edificio de piedra caliza tradicional restaurado, cuenta con algunas mesas dispersas en la calle peatonal. La comida es principalmente cubana, donde el cerdo y el pescado dominan el menú, la oferta cambia constantemente según los ingredientes frescos disponibles. Los platos no son sofisticados, pero perfectamente ejecutados y presentados de manera impecable. ▶



The restaurant is tucked away in a small street behind la Lonja del comercio (Chamber of Commerce). Located on the lower floor of a restored traditional limestone building with a few tables scattered in the pedestrian street. The food here is mainly Cuban, with pork and fish dominating the menu, which changes daily depending on the fresh ingredients available. The dishes are straightforward, not sophisticated—but perfectly executed and impeccably presented.

### CASA DE JULIO

Baracoa neighborhood | +53 52956580

Este pequeño restaurante junto al mar es la esencia de la “paladar” cubana. Ubicado a 40 minutos de La Habana Vieja, Casa de Julio se encuentra en el hermoso pueblito pesquero de Baracoa. El marisco es de una categoría superior a la mayoría, con platos extremadamente frescos y bien preparados. Las especialidades de la casa son el pulpo y los garbanzos marineros. No te pierdas los tostones rellenos tampoco. Reservación obligatoria. Pide sentarte en el balcón, literalmente sobre el mar.

*This little restaurant by the sea is the essence of a “paladar,” a term that refers to Cuba’s small, mostly family-run restaurants. Located 40 minutes from Old Havana, Casa de Julio is in the*

*beautiful fishing town of Baracoa. The shellfish is a notch above most, featuring extremely fresh and well prepared dishes. Specialties of the house are octopus and the “garbanzos marineros”. Don’t miss the stuffed plantains either. Reservations are required. Ask for the table outside on a cute little balcony by the sea.*

### HECHO EN CASA

Calle 14 #511 e/ 5ta y 7ma Playa | +53 72025392

Con solo siete mesas, la chef y propietaria Alina Menendez Lamas deslumbra con un menú diario en un espacio que se siente como en casa. Lamas acostumbra a acercarse a cada mesa para explicar el enfoque de sus platos. Recomendamos la musaka de berenjena y el “Picadillo a la Habanera” hecho en casa. Los postres son exquisitos, pide el helado de chocolate de Baracoa. Tranquilo y acogedor. Reservación obligatoria.

*With just seven tables, chef-owner Alina Menendez Lamas dazzles with a daily menu in a space that feels like home. Lamas makes a point of explaining her approach and her dishes to every table. Eggplant moussaka and homemade “Picadillo a la Habanera” (mincemeat) are standouts. Lamas especially shines at dessert, look for the Baracoa Cuban chocolate ice cream. Quiet and cozy. Reservations are required. ■*





# UN DÍA DE PLAYA EN LA HABANA

## HAVANA'S SANDY LITTLE SECRET: EAST BEACHES

Cuba es conocida por sus hermosas playas en todo el mundo. Con aguas tranquilas y transparentes, finas arenas blancas y una belleza tropical que permanece intacta todo el año, como si fuera un “eterno verano”, citando a muchos locales. No tienes que irte lejos de La Habana para satisfacer tus necesidades paradisíacas. Las playas del Este de la ciudad resultan muy convenientes, abarcan más de 20 kilómetros de arena en la costa norte de la isla. Se encuentran una tras otra: Tarárá, El Mégano, Santa María del Mar, Boca Ciega y Guanabo. Son muy similares entre sí, por lo que no hay que preocuparse por elegir la mejor. Cualquiera que elijas será genial.

*Cuban has some of the most unspoilt beaches in the world. With calm transparent waters, fine white sands, and a tropical beauty that remains intact the whole year, this is where you can find an “eternal summer”, to quote many locals. You don’t have to go far from Havana to take care of your paradisiacal needs. Havana’s East Beaches are super convenient, comprise more than 20 kilometers of sand on the north coast of the island. They are one after the other: Tarárá, El Mégano, Santa María del Mar, Boca Ciega and Guanabo. Each is very similar to the next, so there’s no need to worry about choosing the best. Whichever you choose will be great.*

### ALGUNOS CONSEJOS ÚTILES PARA VISITAR LAS PLAYAS CERCANAS A LA HABANA:

- 1 Llega temprano a la mañana para que puedas regresar a la hora del almuerzo. Otra alternativa, llega después de almuerzo y quédate hasta el atardecer. El sol es muy fuerte durante todo el día, especialmente al mediodía. No olvides el bloqueador solar.
- 2 Es muy fácil llegar a estas playas, especialmente si tomas un taxi, aunque puede ser un poco caro. Es mejor si te diriges al Parque Central en la Habana Vieja, donde salen autobuses turísticos cada media hora hacia las playas. La tarifa es de 5cuc para el viaje de ida y vuelta.
- 3 Por lo general, hay gente de la zona vendiendo piñas coladas o saoco (agua de coco con ron), pero puede ser difícil encontrar una cerveza fría. Si la cerveza es tu bebida preferida, lo mejor es llevar tu propia nevera portátil con tus provisiones.
- 4 De lunes a viernes la playa está mucho más vacía y tranquila que los fines de semana.
- 5 Cada playa tiene restaurantes a pocos metros del mar, pero la comida no suele ser tan buena. Te recomendamos que al regreso te detengas en uno de estos dos restaurantes, ambos excepcionales y muy cerca de las playas:

### SOME TIPS TO TAKE ON BOARD BEFORE YOU HIT THE BEACHES NEAR HAVANA:

- 1 Aim to arrive early in the morning so you can leave at lunch time. Alternatively arrive after lunch and stay until sunset. The sun is strong throughout the day, especially at noon. Bring sunblock.
- 2 These beaches are easy to get to, especially if you take a taxi, though that can be a bit expensive. Better is to head to Central Park in Old Havana, where tourist buses leave every half hour heading to the beaches. The fare is 5cuc for the round trip.
- 3 There are usually locals guys selling piña coladas or saoco (coconut water with rum), but it can be difficult to find a cold beer. If beer is your beverage of choice, best to carry a cooler with your own six pack.
- 4 Weekdays are much calmer than the weekends.
- 5 Each beach has restaurants just meters from the sea, but the food is average at best. We recommend that on the way back you stop at one of these two restaurants, both very close to the beaches, for a real meal:



**AJIACO CAFÉ:** Calle 92, #267 entre 5ta y 3ra E, Cojimar 10400 | +53 7 7650514

**CASA GRANDE:** Calle Pezuela #86 esquina Foxa, Cojimar, Habana del Este +53 53166295



# 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 Cerro #511 e/ 5ta y 5ta B, Playa +53 72031196 | **ATELIER** 5ta #511 (altos) e/ Paseo y 2, Vedado +53 7836 2025 | **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 3ra E, Cojimar +53 77650514 | **CAFÉ BAHIA** 18 #1402, Miramar +53 52943285 | **CAFÉ BOHEMIA** San Ignacio #364, Habana Vieja +53 78018311 | **CAFÉ DEL ORIENTE** Oficios #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 | **COSTA VINO** Calzada #1209 e/ 18 y 20, Vedado, Plaza de la Revolución, +53 5290 7255, +53 5263 5813 | **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 | **CORTE DEL PRÍNCIPE** 9na esq. 74, Playa +53 52559091 | **DECAMERÓN** Línea #753, esq. Paseo, Vedado +53 78322444 | **DOCTOR CAFE** Calle 28 #111 e/ 1ra y 3ra, Playa, +53 72034718 | **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 | **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 | **JESÚS MARÍA** Jesús María #20 e/ Inquisidor y San Ignacio, Habana Vieja, +53 78667462 | **JULIO** Baracoa +53 52956580 | **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 TERRAZA** Prado #309 esq. Virtudes, Habana Vieja +53 58178778 | **LO DE MONIK** Compostela #201 esq. Chacón, +53 78644029 | **MAMA INÉS** Obrapía #60 e/ Oficios 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 | **MAS HABANA** Habana #308 e/ San Juan de Dios y O'rreilly, Habana Vieja, +53 7864 3227 | **MEDITERRÁNEO** 13 #406 e/ F y G, Vedado +53 78324894 | **NAZDAROVIE** Malecón #25 e/ Prado y Cárcel, 2do Piso, Habana Vieja +53 78602947 | **NERO DI SEPIA** 6 #122 e/ 1ra y 3ra, Miramar +53 54787871 | **O'REILLY 304** O'Reilly #304, Habana Vieja +53 78630206, +53 52644725 | **OTRAMANERA** 35 #1810 e/ 20 y 41, Playa +53 7203 8315 | **PORTO-HABANA** E #158b piso 11 e/ Calzada y 9na, Vedado +53 78331425 | **RIÓ MAR** 3ra y Final #11, La Puntilla, Miramar +53 72094838 | **RITA Y CHAMPAGNE** Calle 49 esq. 34, #3401, Kohly, Playa | +53 72057726 | **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 | **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.*