

Bar **FLORIDA**



• COCKTAILS

**OBISPO Y MONSERRATE**  
**LA HABANA • CUBA**

COCTELES DE  
REY

POR EL  
REY  
DE  
LOS  
COCTELEROS



Constante, nuestro famoso perito en mezclar bebidas dice: "Nosotros empleamos el Whisky Seagram Añejo V.O. y la ginebra Seagram Superior de Lujo como base para nuestros auténticos cocteles y yo recomiendo el Seagram V.O. tanto para hacer deliciosos "highball" como para beber puro".

Constante, our famous mixologist, says: "We use SEAGRAM'S great aged whiskey V.O. and SEAGRAM'S De Luxe Gin SUPERIOR as a base for our authentically mixed cocktails, and I recommend Seagram's V.O. as making a delightful highball as well as a fine straight drink."

HACE más de ciento diez y ocho años—en los sencillos tiempos de 1819—un bodegón típico se alzaba junto a las viejas murallas de la Puerta de Monserrate. Era una casona de ventanales buidos, a la que acudían petimetres, músicos, militares, síndicos, faranduleros, milicianos y hombres de toda laya, siempre gente bien, gustosos de saborear la sabrosa ginebra compuesta, el grueso vaso de agua con anís y panales, el típico vermouth “voluntario”, o el licor de piña, o el sabroso aguardiente de guindas... En sus quitrines las damas bajo el quitasol de seda, saboreaban, mientras eran cortejadas por sus galanes, pastillas de frutas, sorbetes, malvasías y sendos vasos de los refrescos naturales de Cuba...

Este remoto lugar de culta reunión se nombraba “La Piña de Plata”

Hace más de un siglo...

Actualmente—con el correr del tiempo—“La Piña de Plata” ha venido a nombrarse el Café “La Florida”, que se asoma a la pequeña plazoleta de Albear, frente a las viejas clásicas rúas, cargadas con la tradición de un pasado de esplendor, lleno de majestad y de heroísmo.

“La Piña de Plata”, el Café “La Florida” continúan, —uno en el recuerdo, el otro en la realidad de la diaria vida—sirviendo al público, hombres de negocios, políticos, profesionales, literatos y lindas mujeres elegantes, los finos batidos de frutas y los “cocktails” más delicados...

\* \* \*

¿Cómo se produjo esta metamorfosis?

El bodegón “La Piña de Plata” se transformó al través de la intervención norteamericana en el cuartel general de los buenos catadores “yankees”. Los “barmen” fueron poniendo una nota de modernidad en las simples bebidas primitivas y los claros esfuerzos y el talento privi-

legiado de Constante han ido convirtiéndose este rincón glorioso de La Habana en un refugio ogaño, de finanzas, de arte y de poesía.

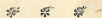
Literatos, periodistas, pintores, artistas, actores, actrices, músicos y cantantes, tienen allí sus pequeños clubs de reunión; los hombres de negocios, hacendados, banqueros, financieros, corredores, etc., allí se reúnen también; y la mujer, el "flirt" y el amor no faltan tampoco a la cita De aquí la poesía.

Porque el "cocktail" moderno es la poesía del alcohol. Es como el perfume sutil de una rosa... Es la esencia de una vibración y de una sensación exquisitas. El fino cristal de la copa del "cocktail", permite observar la dura vida de una manera grata. El paisaje es más bello. El dolor es menos fuerte. El amor es más dulce y más tierno.



"Cocktail" es espiritualidad. Grandes revistas norteamericanas e inglesas escribieron, — al comenzar en E.E. UU. la Ley seca— que "afortunadamente para las generaciones presentes, y futuras, el arte del "Cocktail" se conservaría— como la cultura antigua en Europa durante la invasión de los bárbaros— en dos templos sagrados: el "Bar American" de París, frente a la Gran Opera, al fondo del Café de La Paix, y el Bar-Restaurant "La Florida", en La Habana, Cuba."

Y así fué.



Ogaño— como hace ya más de un siglo— y sobre las mismas viejas piedras de "La Piña de Plata— la ¡Catedral del "Cocktail"! en la que oficia Constante, se alza frente a las calles cargadas de tradición, para deleite de los buenos catadores y continúa siendo lugar predilecto, donde damas y caballeros saben escanciar los buenos caldos y sorber en éxtasis la quintaesencia perfumada de un "batido", símbolo dulce de una alta y laboriosa civilización.

"La Piña de Plata", el Café "La Florida". Año 1819.  
Año 1937. Al través de un largo siglo siempre todo igual.

"Cocktail", Refrescos, Sorbetes, Sonrisas, Discretos,  
Felicidad, Negocios, Esfuerzos, Amor... Sobre las mismas  
viejas piedras. Frente al mismo paisaje eterno. Bajo el  
mismo cielo, cálido y azul.

L. Frau Marsal.



## EN ESTA ESQUINA

Por JACK CUDDY

(De la United Press)

UN GRUPO de nosotros estaba en el bar del "Hotel Nacional", escuchando con gran atención a Joseph Hergesheimer, el complicado novelista norteamericano, dar una erudita conferencia sobre Carl Hubbell, el pitcher de los Gigantes, en la cual lo presentaba como ejemplar magnífico de una raza de verdaderos americanos que va desapareciendo, cuando de una manera u otra la conversación derivó hacia un tema muy diferente: el de la bebida. Y sin una sola voz en contrario, se con vino prontamente en que beber para el turista es el deporte nacional de Cuba.

Fué entonces cuando surgió el nombre de Constantino Ribalaigua, un señor que no figuraba en aquel grupo reunido en el lujoso Bar del Nacional; pero que no por eso, dejaba de merecer el título de Rey de los "Cocktails" de Cuba, lo que equivale a decir campeón en el primer deporte de la Isla.

Oímos por primera vez el raro apellido de Ribalaigua, cuando el cantinero que nos servía susurró su nombre. Expuesta lo que en cierto modo venía a ser una candidatura, designamos un "comité de uno" para que telefonéase al "Sloppy Joe's", al Plaza, al Sevilla y a Prado 86, inquiriendo opiniones autorizadas. Las que coincidieron en pro-

clamar que nuestro cantinero tenía razón. Todos los votos favorecían a Constantino Ribalaigua.

Más tarde, cuando ya me encontraba dedicado a observar la labor beisbolera de los Gigantes, y además a investigar cuáles son los deportes del país y quiénes pueden ser considerados como sus mejores exponentes, entendí que era uno de mis deberes conocer personalmente á Ribalaigua y precisar en qué consistía su superioridad. Inmediatamente me informaron que el maestro actuaba en el bar del "Florida", donde le encontré vistiendo el irreprochable jacket y el delantal blanco que son símbolos de su profesión.

El repertorio de Ribalaigua, según me informó éste a los primeros momentos, comprende los tres cocktails más populares de Cuba: el Daiquirí Número 4, el Presidente y el Pepín Rivero. Constantino es el inventor de los tres. La fórmula del Daiquirí Número 4, que el propio campeón tiene por su chef d'oeuvre, viene a ser la siguiente, tal cómo la escuché de sus labios: Dos onzas de ron "Martí", que se agitan en una cotelera. Se agrega una cucharadita de azúcar granulada muy fina, para sumarle después otra de marrasquino, o sea ese cordial fabricado con cerezas silvestres de Dalmacia. Mézclese con todo el jugo de una media naranja lima. Y complétese la medida con hielo muy fino, tan fino que esté casi pulverizado. Colóquese después la cotelera en una de esas batidoras eléctricas que tienen todos los buenos bares, y en las que se preparan los chocolates y brebajes semejantes. Tres minutos allí. Si no se dispone de batidora eléctrica, se usa una cotelera corriente, pero entonces por un minuto más. Se hielan los vasitos en que se vaya a tomar el cocktail, y se sirve el Daiquirí Número 4.

Después de que Constantino me hizo probar varias de sus creaciones, tuve que admitir por mi mismo su innegable superioridad. No sé cuánto cobra. Pero creo que tiene derecho a pedir aumento de sueldo, antes de firmar el contrato para la próxima temporada.

MORE than a century ago—in the simpler days of 1819—a typical Spanish chophouse rose above the walls at the entrance of the Monserrate gate.

It was a pleasant grilled structure, a rendezvous for beaux, musicians, army officers, attorneys, actors, gentlemen of culture and honor, desirous to partake of the delicious and tasty "mixed gin" or cherry Brandy. Ladies in their carriages under bright silken parasols sipped delicious brandies while being courted by their gallant knights.

This ideal venerated place was called the "Silver Pine".

This was over a century ago.

Now—with the passing of years — the "Silver Pine" facing Albear Square, overlooking the old colonial streets filled with traditions of its romantic past, has been renamed "La Florida".

"The Silver Pine" and "La Florida" cafe still stand, the former in our remembrance, the latter in the reality of life's daily toil, serving the public, business men, politicians, professionals, writers and the most beautiful of elegant women, with exquisite whipped fruit juices and most delicate wines and cocktails

\* \* \*

"The Silver Pine" chophouse was transformed during the days of the American occupation into a headquarters for the good Yankee tipplers. The bartenders gradually modernized the simple drinks of our ancestor and the valuable efforts added to the bright talent of Constante, have converted the glorious and historic corner into a refuge of Art and Poetry.



As the modern cocktail is said to be the poetry of liquor, its essence and fragrance is as that of a subtle flower.. The delicate crystal of the cocktail glasses enables you to enjoy all the good that exists, leaving the hardship of daily life forgotten. The scenery is unsurpassed beauty. Pain is overlooked. Love is sweeter and tenderer.

### THE COCKTAIL IS SPIRITUALISTIC

At the beginning of the dray era, noted magazines in the United States and England wrote, that, fortunately for the present and future generations, the art of the cocktail would remain, as did ancient culture in Europe during the invasion of the barbarions, safely revered in its most sacred temples, viz: The American Bar in Paris, facing the Grand Opera (at the rear of the cafe de la Paix) and the Bar Restaurant "La Florida" in Havana Cuba

Today, as a century ago, erected over the same old stones of the "Silver Pine" the cocktail Cathedral where Constante officiates, stands amid the traditional streets for the deligh of good drinkers and continues to be the gathering place of men and women who can distinguish the good wines and drink with ecstasy the essence of a cocktail. Sweet symbol of a high an elaborate civilization.

"The Silver Pine" "La Florida" cafe — 1819-1937 — through the ages always the same. Cocktails, wines, refreshments, ices, smiles, flirtations, happiness, negotiations, love, all of this over the same old stones, facing the same unchangeable scenery, under the same warm blue sky.

**L. F. M.**

\* \* \*

## IN THIS CORNER

---

By JACK CUDDY

---

(Copyright 1937 by United Press)

---

HAVANA, March 2.—(UP).—A gang of us were lolling about the National Hotel Bar listening to señor Joseph Hergesheimer, the very sophisticated american novelist, giving off an erudite lecture about Carl Hubbell, the Giants' pitcher, picturing him as a fine type of the rapidly dwindling race of thure americans, when somehow or other the general conversation drifted to the subject of drinking. And without a dissenting voice it was agreed that drinking was Cuba's National Sport.

That's where Constantino Ribalaigua comes in. Constantino was (caps) not (uncaps) a member of our party. No indeed! Constantino Ribalaigua is the cocktail king of Cuba—champion of the Island's outstanding sport.

We first learned about the king pin of Cuban drink dispensers from our bartender when he whispered the name of Ribalaigua. Then we sent a committee of one to make a telephone poll of Sloppy Joe's, the Plaza, the Sevilla, and Prado 86. He returned and said the bartender was right. The vote was unanimously in favor of Constantino Ribalaigua.

Now, since I am down here to observe not only the Giants in their warm-ups, but also to investigate the purely native sports and their premier exponents, I figure that it was my duty to investigate the style of this Ribalaigua's delivery and to find out just what he had on the shaer. The señor, I was informed, pitches his cocktails

at "La Florida" bar and there I found him, already in uniform of white jacket and apron, ready to show his change of pace.

His repertoire, I learned, includes the three of Cuba's most popular cocktails—Daiquiri No. 4, the Presidente and the Pepin Rivero—all his own inventions. The Daiquiri No. 4, it developed, is his ace in the hole and this how its done:

You take two ounces of "Martí" Rum and toss it into a cocktail shaker. Add one teaspoon of finely granulate sugar. Do not use powdered sugar which Constantino insists has starch in it. Then add one teaspoon of Marraschino—a cordial which is made from wild cherries grown in Dalmatia. Squeeze in the juice of half a lime. Next toss in finely shaved ice until the shaker is nearly full. This ice must be shaved so fine that it's almost snow. Do not use cracked ice. Then place the shaker under an electric mixer one of those malted milk stirrers in American Drug stores. Let it stir for about three minutes. If you haven't an electric mixer, shake it rapidly in a regular cocktail shaker for about four minutes. Meanwhile chill your glasses by pouring in cracked ice and a bit of water. Now—toss out the cracked ice and water, and strain your Daiquiri from the shaker into the glasses through a half-strainer—one that is not too fine.

After Constantino had pitched me a few of these concoctions, I had to admit that he was in a class by himself. I don't know what he's getting, but I think he ought to hold out for more dough before he signs another contract.

# COCKTAILS

## ABC COCKTAIL

- |   |   |
|---|---|
| 1/2 Port Wine.                              | 1/2 Vino de Oporto.   |
| 1/2 Fine Cognac.                            | 1/2 Cognac fino.  |
| 1/3 Marraschino.                            | 1/3 Marrasquino.  |
| 1 Dash Angostura.                           | 1 Gota Angostura.   |
| Several sprigs Peppermint.                  | Varias ramas de hierba buena.   |
| Peel of a lemon.                            | La corteza de un limón.   |
| 1/2 Teaspoonful of Sugar.                   | 1/2 Cucharadita de azúcar.  |
| Plenty ice in a glass of 6 ounce.           | Hielo abundante en un vaso de 6 onzas. Bátase ligeramente y sírvase sin colar con 2 guindas verdes. |
| Shake a little and serve with two cherries. |   |

## ABSINTHE DROP

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| En una copa de 10 onzas.     | Use a 10-ounce glass.                      |
| 1/4 Anisette.                | 1/4 Anisette.                              |
| 2 Onzas Absinthe Pernot.     | 2 Ounces Pernot Absinthe                   |
| Hielo menudo en el colador.  | Cracked ice in the strainer.               |
| Agua natural hasta llenarla. | Fill glass to the brim with natural water. |



### APERITAL COCKTAIL

2 Onzas Aperital Delor.	2 Ounces Aperital Delor.
La piel de un limón verde.	The peel on an unripe lemon
1 Cucharadita Granadina.	1 Teaspoonful Grenadine.
Hielo abundante.	Cracked Ice.
Batido y sírvase sin colar.	Shake well and serve with- out straining.

### ALEXANDER

1/3 Crema fresca leche.	1/3 Fresh Sweet Cream.
1/3 Gin Gordon.	1/3 Gordon Gin.
1/3 Crema Cacao.	1/3 Creme de Cacao.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
La piel entera de un limón.	1 Full Lemon Peel.
Hielo menudo. Muy batido y colado.	Plenty of cracked ice. Shake well and strain into cocktail glass.

### BLIND GEN

2 Yemas de huevos sin clara en una copa de Vino Moscatel o Vermouth Martini Rossi.	The Yolks of 2 Eggs.
	1 Glass Moscatel Wine or Martini Rossi Vermouth.

### BUTTERFLY (Absinthe Frappe)

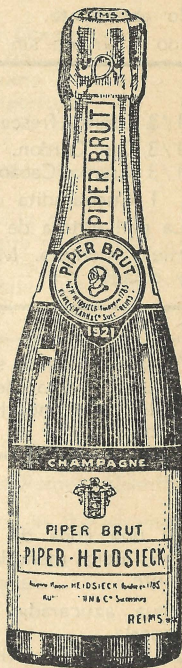
En una copa de 10 onzas con hielo menudo y abundante.	Use a 10-ounce glass.
Agua azucarada hasta casi llenarla.	Plenty of cracked ice.
2 Onzas Absinthe Pernot flotando. Disuélvase lentamente con una cucharita hasta que se quede muy bien ligado.	Fill glass almost to the brim with sweetened water.
	2 Ounces Pernot Absinthe.
	Stir slowly with a spoon until well mixed; then drink

FRANCE'S GIFT  
TO THE  
"CONNAISSEUR"

PIPER-HEIDSIECK

ESTAB. EN 1785.

*Champagne*  
*Kunkelmann & Cie.*  
*Reims.* — — — —



### BRANDY COCKTAIL

En un vaso de 10 onzas.	Use 10-ounce glass.
Hielo menudo.	Cracked Ice.
Una ramita hierba buena.	1 Sprig of Mint.
La cáscara de un limón verde con el jugo exprimido dentro.	1 Unripe Lemon Peel, squeezing juice in glass.
½ Cucharadita de azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
1 Gota Angostura.	1 Drop Angostura.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
2 Onzas Cognac Tres Copas.	2 Ounces Tres Copas cognac.
Agítese de un vaso para el otro. Sírvese cclado.	Shake lightly and strain; then, serve.

### BRANDY FLIP

1 Copa Cognac Tres Copas.	1 Glass Tres Copas Cognac.
1 Cucharada de azúcar.	1 Spoonful Sugar.
1 Huevo entero.	1 Whole Egg.
Hielo abundante.	Plenty cracked ice.
Muy batido y sírvese colado y adornado con canela en polvo.	Shake well and strain; then, serve with powdered cinnamon on top.

### BRANDY COCKTAIL

2 Brandy (2 onzas).	2 Ounces Brandy.
1 Gota de Angostura.	1 Dash Angostura Bitters.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
1 Ramita hierba buena.	1 Small Sprig of Mint.
Cáscara limón con su jugo.	½ Teaspoonful Sugar.
½ Cucharadita de azúcar.	1 Lemon Peel.
Batido y Colado.	Shake well and strain.

No es lo mismo tres copas de un Coñac, que un Coñac TRES COPAS

## BRANDY DAISSY

una copa llena de hielo menudo.

1 Gota Angostura.

½ Cucharadita de Chartreuse amarillo.

2 Onzas Cognac Tres Copas.

½ Cáscara limón verde y jugo.

Unas ramitas hierba buena.

Dos guindas. Sívase sin colar.

A glass full of cracked ice.

1 Dash Angostura.

½ Teaspoonful Yellow Chartreuse.

2 Ounces Tres Copas Cognac.

½ Lemon Peel

Several sprigs of Mint.

2 Cherries.

Stir and serve without straining.

## B R O N X

1|3 Vermouth Martini Rossi

1|3 Vermouth Nolly Prat.

1|3 Gin Gordon.

½ Cucharadita Curacao.

1 Cucadadita jugo naranja.

Hielo menudo. Ligeramente batido y colado.

1|3 Martini Rossi Vermouth

1|3 Nolly Prat Vermouth.

1|3 Gordon Gin.

½ Teaspoonful Curacao.

1 Teaspoonful Orange Juice.

Cracked Ice.

Shake lightly and strain; then, serve.

## BRONX NUM. 2

1|3 Vermouth Martini Rossi

1|3 Vermouth Nolly Prat.

1|3 Gin Gordon

½ Cucharadita Curacao.

Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese. Sívase con una piel de naranja y dos guindas.

1|3 Martini Rossi Vermouth

1|3 Nolly Prat Vermouth.

1|3 Gordon Gin.

½ Teaspoonful Curacao.

Cracked Ice.

Do not shake. Strain and serve very cold with an orange peel and 2 cherries.



PROOF 88

1895

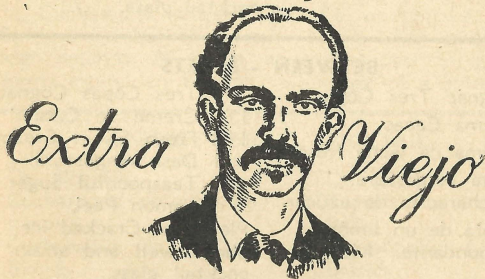
CONTENTS 4/5 QT



PRODUCT OF CUBA



*Ron  
Marti Especial*



---

PRODUCED BY

*Compañía Cubana de Ron*  
S.A.  
*Habana, Cuba.*

### BLUE PARADISE

1/2 Dubonnet.	1/2 Dubonnet.
1/2 Cognac Tres Copas.	1/2 Tres Copas Cognac.
1/3 Perfait Amour.	1/3 Perfait Amour.
	1 Lemon Peel.
La cáscara de un limón.	Cracked Ice.
Hielo menudo. Batido y colado.	Shake well and strain into cocktail glass.

### BLUE MOON

1/2 Crema Violeta.	1/2 Creme de Violete.
1/2 Cognac Tres Copas.	1/2 Tres Copas Cognac.
1/2 Cucharadita Menta verde.	1/2 Teaspoonful Green Creme de Menthe.
	Plenty of cracked ice.
Hielo abundante. Batido y colado.	Shake well and strain into a cocktail glass.

### BETWEEN - SHEETS

1/3 Cognac Tres Copas.	1/3 Tres Copas Cognac.
1/3 Crema Cacao.	1/3 Creme de Cacao.
1/3 Crema de leche fresca.	1/3 Fresh Sweet Cream.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
	1 Lemon Peel.
La cáscara de un limón.	Plenty of Cracked ice.
Hielo abundante. Muy batido.	Shake well and strain into cocktail glass.

**VORTON**  
EMBAJADORA DE LA ELEGANCIA

## CORONEL BATISTA (Especial)

<p>½ Vermouth Torino.          ½ Ron Carta Blanca.          Jugo de ½ limón.          ½ Cucharadita de azúcar.</p>	<p>½ Torino Vermouth.          ½ Carta Blanca Rum.          The juice of ½ lemon.          ½ Teaspoonful of Sugar.</p>
<p>Bátase perfectamente con hielo menudo, cuélese y sírvase con una lasca de piña y dos guindas.</p>	<p>Shake well and strain with crushed ice serve with one slice of pineapple and two cherries.</p>

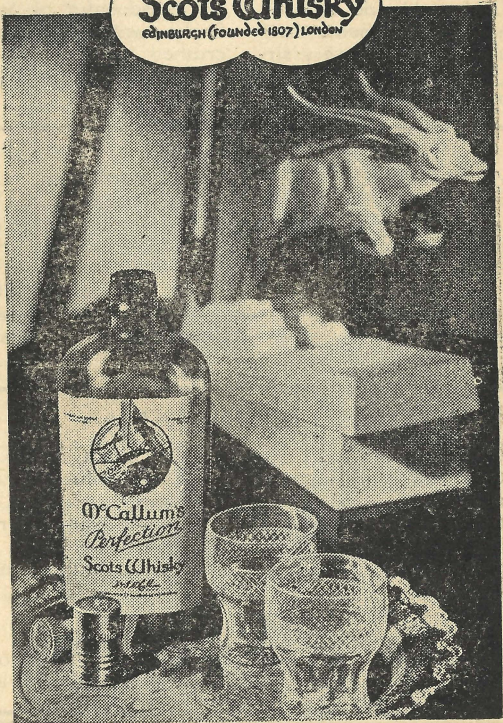
## CHAPARRA

<p>½ Ron Martí.          ½ Vermouth Martini Rossi.          La cáscara de un limón verde bien estrujada con el hielo.          ½ Cucharadita azúcar.</p>	<p>½ Martí Rum.          ½ Martini Rossi Vermouth          ½ Teaspoonful Sugar.          1 Lemon Peel thoroughly squeezed.</p>
<p>Enfriese sin batirlo, y cuélese dejando el limón en forma espiral en la copa.</p>	<p>Do not shake. Strain and serve very cold leaving lemon peel in glass in the shape of a spiral.</p>

## CAFFERY SPECIAL COCKTAIL

<p>2 Oz. Sloe Gin.          1 Cucharadita de jugo de naranja.          1 Cucharadita de Apricot Brandy.          ½ Cucharadita de jarabe Granadina.</p>	<p>2 Oz. Sloe Gin.          1 Teaspoonful orange juice.          1 Teaspoonful Apricot Brandy.          ½ Teaspoonful Grenadine Sirup.</p>
<p>Hielo abundante. En una copa de forma cónica de 6 onzas, adornado con lascas de piña y dos guindas.</p>	<p>Plenty Ice.          In a cognac glass of 6 Oz.          Serve with slices of pineapple and two cherries.</p>

**McCallum's**  
*Perfection*  
**Scots Whisky**  
EDINBURGH (FOUNDED 1807) LONDON



## CALEDONIA

(Special)

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1/3 Crema Cacao.               | 1/3 Creme de Cacao.  |
| 1/3 Cognac Tres Copas.         | 1/3 Tres Copas Cognac.   |
| 1/3 Leche fresca.              | 1/3 Fresh sweet milk.  |
| 1 Gota Angostura.              | The Yolk of 1 Egg.   |
| 1 Yema de huevo.               | 1 Dash Angostura.  |
| La Cáscara de un limón.        | 1 Lemon Peel.  |
| Hielo menudo. Batido y colado. | Crushed Ice.   |
| Adórnese con canela.           | Shake well and strain. Serve in cocktail glass with Cinnamon on top. |

## CLEOPATRA

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1/2 Vino Oporto.               | 1/2 Port Wine.                             |
| 1/2 Cognac Tres Copas          | 1/2 Tres Copas Cognac.                     |
| 1/3 Cointreau.                 | 1/3 Cointreau.                             |
| 1/3 Jugo de piña.              | 1/3 Pineapple Juice.                       |
| Hielo menudo. Batido v colado. | Cracked Ice.                               |
|                                | Shake well and strain into cocktail glass. |

## CASIANO COCKTAIL

- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 2 Onzas de Vermouth Martini Rossi. | 2 Ounces Martini Rossi Vermouth. |
| 1 Cucharada Crema Cassis.          | 1 Teaspoonful Creme Cassis       |
| La piel de un limón.               | 1 Lemon Peel.                    |
| Hielo menudo.                      | Cracked Ice.                     |
| Batido y colado.                   | Shake and strain then, serve.    |

---

H. UPMANN cigars  
FOR REAL ENJOYMENT

---

### CAFE COCKTAIL

1 Café puro.	1 Black Coffee.
½ Crema Cacao.	½ Creme de Cacao.
½ Cognac Soberano.	½ Soberano Cognac.
1 Cucharadita azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
La cáscara de un limón.	1 Lemon Peel.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked Ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.

### CLOVER CLUB

2 Onzas Gin Gordon.	2 Ounces Gordon Gin.
Varias gotas Menta blanca.	Several Dashes White Mint.
El jugo de ½ limón verde.	The juice of ½ Lemon.
1 Cucharadita Granadina.	1 Teaspoonful Grenadine.
La clara de un huevo.	Plenty of Cracked Ice.
Hielo menudo. Bien batido y colado.	The White of 1 Egg.
	Shake well and strain into cocktail glass.

### CHAPARRON

2/3 Cognac Tres Copas.	2/3 Tres Copas Cognac.
1/3 Vermouth Martini Rossi	1/3 Martini Rossi Vermouth
La cáscara de un limón completo en espiral en la copa.	1 Lemon Peel forming a spiral.
½ Cucharadita de azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
Bien mojada la piel del limón con el azúcar para que quede bien saturada de su perfume. Enfríese y cuélese. Sírvasse con la piel dentro de la copa.	Mix thoroughly lemon peel with sugar so as to saturate the concoction with the extract of the lemon. Strain and serve very cold with the lemon peel inside of glass.

# COGNAC MARTELL

## CORDON BLEU

Guaranteed over

35 Years

in Cask



## CHAMPAGNE PUNCH

(100 Glasses)

<p>2½ Libras azúcar.            2 Onzas Angostura.            1 Nuez Moscada y molida.            1 Piña blanca cortada menudita.            4 Melocotones cortados menuditos.            ½ Pomo de guindas.            Corteza de dos limones.            Corteza de dos naranjas.            1 Botella Crema de Cacao.            1 Botella Apricot Brandy.            1 Botella de Cognac fino.            6 Botellas de Champagne.            6 Botellas de vino blanco.            (En una heladera, con hielo y sal granizada exteriormente).</p>	<p>2½ Pound of sugar.            2 Oz. Angostura.            1 Grated nutmes.            1 White pineapple small slices.            4 Peaches cut into small pieces.            ½ Bottle of Cherries.            Peel of 2 lemons.            Peel of 2 oranges.            1 Bottle Creme de Cacao.            1 Bottle Apricot Brandy.            1 Bottle Fine Cognac.            6 Bottles Champagne.            6 Bottles White Wine.            (In one Punch - bowl with ice and salt outward).</p>
---	--

### CHAMPAGNE COCKTAIL

<p>En una copa flouriforme de 10 onzas, llena de hielo menudito, póngase:            1 Terrón de azúcar.            1 Ramita hierba buena.            La piel de un limón.            Llénese con Champagne y adórnese con guindas.</p>	<p>In a 10-ounce glass filled with cracked ice, add.            1 Lump of sugar.            1 Sprig of mint.            1 Lemon peel.            Fill the glass to the brim with Champagne and garnish with cherries.</p>
---	---

---

— De “Tres Copas” una copa antes de tomar la sopa —

---





El agua  
predilecta de la  
sociedad

*Agua mineral*  
**SAN AGUSTIN**

## CHANTECLAIR

½ Cognac Soberano.	½ Soberano Cognac.
½ Vermouth Ama.	½ Ama Vermouth.
1 Cucharadita Curacao.	1 Teaspoonful Curacao.

Enfriése y cuélese sin batir.  
Sírvasse y cuélese con dos guindas.

Do not shake. Strain and served iced with 2 cherries.

## CHIC

¼ Jugo Toronja.	¼ Grape Fruit.
½ Vermouth Martini Rossi.	½ Martini Rossi Vermouth
½ Sloe Gin Gordon.	½ Gordon's Sloe Gin.
1 Cucharadita Marraschino	1 Teaspoonful Marraschino

Hielo menudo. Muy batido y colado. Sírvasse con varias almendras.

Cracked Ice.  
Shake very well and strain into cocktail glass. Serve with a few almonds.

## DAIQUIRI NUM. 1

2 Onzas Ron "Martí".	2 Ounces "Martí" Rum.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
El jugo de ½ limón verde.	Juice of ½ Lemon.
Hielo menudito.	Cracked ice.

Bátase perfectamente y cuélese.

Shake well and strain into cocktail glass.

## DAIQUIRI NUM. 2

2 Onzas Ron "Martí".	2 Ounces "Martí" Rum.
Unas gotas de Curacao.	Several Dashes Curacao.
1 Cucharadita jugo naranja.	1 Teaspoonful Orange Juice.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
El jugo de ½ limón verde.	Juice of ½ Lemon.
Hielo menudito.	Cracked Ice.

Batido y colado.

Shake well and strain into cocktail glass.

# Salon CRUSELLAS

*for perfumes*

CUBAN and IMPORTES

Popular Brands

Reasonable Prices

Main Shop:

Obispo 88

Phone M-8412

Branch Shop:

San Rafael 8

Phone A-8034

---

---

# Salón CRUSELLAS

*para perfumes*

CUBANA E IMPORTADA

Marcas Populares

Precios Módicos

Casa Principal:

Obispo 88

Teléf. M-8412

Sucursal:

San Rafael 8

Teléf. A-8034

### DAIQUIRI NUM. 3

(Benjamín Orbon)

- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 2 Onzas Ron "Martí".           | 2 Ounces "Martí" Rum.            |
| 1 Cucharada de azúcar.         | 1 Spoonful Sugar.                |
| 1 Cucharadita jugo de toronja. | 1 Teaspoonful Grape Fruit Juice. |
| 1 Cucharadita Marraschino.     | 1 Teaspoonful Marraschino.       |

El jugo de 1/2 limón verde.  
Hielo frappe.  
Batido y sírvase frappe.

Juice of 1/2 Lemon.  
Shake well and strain into cocktail glass. Serve frappe.

### DAIQUIRI NUM. 4

(Florida Style)

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 2 Onzas Ron "Martí".       | 2 Ounces "Martí" Rum.      |
| 1 Cucharadita de azúcar.   | 1 Spoonful Sugar.          |
| 1 Cucharadita Marraschino. | 1 Teaspoonful Marraschino. |

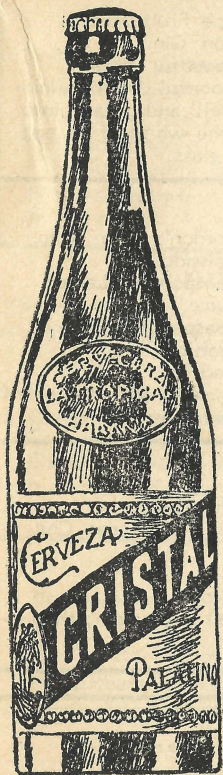
El jugo de 1/2 limón verde.  
Batido eléctricamente con hielo pulverizado. Sírvase frappe.

Juice of 1/2 Lemon.  
Shake with cracked ice.  
Serve frappe.

### DIAMOND HITCH

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| En un vaso de 12 onzas.             | Use a 10-ounce glass.                  |
| 2 Onzas Ginebra.                    | 2 Ounces Gin.                          |
| 1 Gota Angostura.                   | 1 Dash Angostura.                      |
| Piel de un limón.                   | 1 Lemon Peel.                          |
| Hielo menudo.                       | Plenty Cracked Ice.                    |
| Champagne hasta llenarlo sin colar. | Fill glass to the brim with Champagne. |
|                                     | Do not strain.                         |





*“Cristal”*  
*Beer*

**The  
Best**

### DELIO NUÑEZ

1/3 Jugo Toronja.	1/3 Grape Fruit Juice.
1/2 Gin Gordon.	1/2 Gordon Gin.
1/2 Cucharadita azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
1 Cucharadita Marraschino	1 Teaspoonful Marraschino
1/2 Clara de huevo.	Shake well and strain into
Hielo menudo. Muy batido	Half of the white of an egg
y colado.	cocktail glass.

### EUREKA

1/2 Sloe Gin Gallo.	1/2 Gordon's Sloe Gallo.
1/2 Calvados.	1/2 Calvados.
1 Cucharadita de jugo de limón.	1 Teaspoonful Lemon Juice.
1 Cucharadita Sherry Brandy.	1 Teaspoonful Sherry Brandy.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked Ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.

### EGG-NOG

1 Cucharada de azúcar.	1 Spoonful Sugar.
2 Onzas Cognac Tres Copas.	2 Ounces Tres Copas Cognac.
6 Onzas leche fresca.	2 Eggs.
Hielo batido y colado.	Cracked Ice.
Adornado con canela en polvo. Uno o dos huevos adentro.	Shake well and strain; then, serve.

---

---

**H. UPMANN cigars**

**"The Mark of Distinguished Taste"**

---

---

## FORESTIER

(Special)

1/3 Crema Cacao.

1/3 Gin Gordon.

1/3 Leche fresca.

1/6 Cointreau

1/2 Cucharadita de azúcar.

Hielo abundante. Muy batido y colado.

1/3 Creme de Cacao.

1/3 Gordon Gin.

1/6 Cointreau.

1/2 Teaspoonful Sugar.

Plenty of Ice.

Shake well and strain; then serve.

## FLORIDITA SPECIAL

1/3 Rye Whiskey.

1/2 Vermouth Martini Rossi.

1 Cucharadita Amer Picón.

1/2 Cucharadita Curacao.

1/2 Cucharadita azúcar.

1 Gota Angostura.

1 Cáscara pequeña limón.

Hielo menudo. Batido y colado.

1/3 Rye Whisky.

1/2 Martini Rossi Vermouth.

1 Teaspoonful Amer Picon

1/2 Teaspoonful Curacao.

1/2 Teaspoonful Sugar.

1 Dash Angostura.

1 Small Lemon Peel.

Cracked Ice.

Shake well and strain into cocktail glass.

## GOLDEN DAWN

1/2 Calvados Apple Jack

1/2 Gin Gordon.

1/3 Apricot Brandy.

1/2 Cucharadita Granadina.

1 Cucharadita Jugo Naranja.

Hielo menudo. Batido y colado. Sírvese con una guinda

1/2 Calvados or Applejack.

1/2 Gordon Gin.

1/3 Apricot Brandy.

1/2 Teaspoonful Grenadine.

1 Teaspoonful Orange Juice.

Cracked Ice.

Shake well and strain. Serve in cocktail glass with one cherry.

---

---

\$ — \$ — \$ — \$ — \$ — \$

---

---

**OTROS SE HICIERON RICOS . . . .**

**TAMBIEN UD. PUEDE SERLO!!**

# **LOTERIA NACIONAL**

**Es la mejor inversión  
que puede hacer.**

**La fortuna no viene sola.**

**JUEGUE TODOS LOS SORTEOS**

---

---

\$ — \$ — \$ — \$ — \$ — \$

---

---



### GREEN FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.	2 Ounces Gordon Gin.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
1 Cucharadita Menta verde.	1 Teaspoonful Green Mint.
Jugo de ½ limón.	The Juice of half a lemon.
1 Clara de huevo.	The White of an Egg.
Hielo menudo. Muy batido y colado.	Cracek Ice.
	Shake well and strain. Then serve.

### GOLDEN FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.	2 Ounces Gordon Gin.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
½ Cucharadita de Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
Jugo de ½ limón.	The juice of ½ Lemon.
La yema de un huevo.	The York of 1 Egg.
Hielo abundante. Muy batido y colado.	Plenty of cracked ice.
	Shake well and strain into glass.

### GIN FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.	2 Ounces Gordon Gin.
1 Cucharadita azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Jugo de ½ limón.	The Juice of ½ Lemon.
Varias gotas Menta blanca.	Several Dashes of white Creme de Menthe.
Hielo menudo. Muy batido y después de colado agréguese un poco de agua de Seltz.	Crushed Ice.
	Shake very well and strain; then add some Seltz water.
	Serve.

**H. UPMANN CIGARS**  
**FOR REAL ENJOYMENT**

**GOLDEN GLOVE**  
(Floridita Style)

2 Onzas Ron Jamaica.	2 Ounces Jamaica Rum.
1 Cucharadita Cointreau.	1 Teaspoonful Cointreau.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Jugo de ½ limón verde.	The Juice of ½ Lemon.
Hielo frappe. Batido eléctricamente. Sírvese frappe después de exprimirle encima una cáscara de naranja.	Cracked Ice. Shake in electrical shaker. Serve frappe after squeezing in an orange peel.

**GIN COCKTAIL**

En un vaso de 10 onzas.	Use a 10-ounce glass.
Hielo menudo.	Cracked Ice.
Una ramita hierba buena.	1 Spring of Peppermint.
La cáscara de un limón verde con el jugo exprimido dentro.	1 Unripe Lemon Peel squeezing juice in glass.
½ Cucharadita de azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
2 Onzas Gin Gordon.	2 Ounces Gordon Gin.
Agítese de un vaso para el otro. Sírvese colado.	Shake lightly and strain; then, serve.

**GIN DAISSY**

1 Copa llena de hielo menudo.	Take a glass and fill it with cracked ice; then put in:
½ Cáscara limón verde con jugo.	½ Unqueezed Lemon Peel.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
½ Cucharadita de Chartreuse amarillo.	½ Teaspoonful Yellow Chartreuse.
2 Onzas Gin Gordon.	2 Ounces Gordon Gin.
½ Cucharadita de azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
4 Ramitas hierba buena.	4 Sprigs of Peppermint.
1 Guinda encima.	1 Cherry on top.
Sírvese sin colar.	Stir and serve without straining.

DONT'BE VAGUE ASK FOR

HAIG



**RAFAEL MUÑOZ**

EXCLUSIVE AGENT IN CUBA

Oficios 88

Phone M-1474

Havana, Cuba

## GOLDEN GATE

(Ideal para disipar en breves minutos los efectos del exceso alcohólico y poder continuar hasta lo infinito). En un vaso de 10 onzas póngase hielo menudo y abundante.

El jugo de 2 limones.  
Una cucharada de almíbar natural.

Una cucharada de bicarbonato.

Agua natural hasta llenarlo.

Bébase mientras está en efervecencia.

(Ideal pick me up to carry on a lengthy party).

In a glass of 10 oz. put plenty crushed ice.

The juice of 2 lemons.

1 Spoonful of plain sirup.

1 Teaspoonful of bicarbonate.

Fill glass with spring water.

Drink while effervescent.

## HAVANA BEACH

(Special)

1/2 Jugo piña.

1/2 Ron Martí.

1 Cucharadita azúcar.

Muy batido con hielo menudo. Sírvese colado.

1/2 Pineapple Juice.

1/2 Martí Rum.

1 Teaspoonful Sugar.

Cracked Ice.

Shake well and strain into cocktail glass.

## HOT - KISS

1/2 Cognac Soberano.

1/2 Vermouth Martini Rossi

1 Cucharadita Curacao.

Enfríese sin batirlo y colado Sírvese con un par de guindas.

1/2 Soberano Cognac.

1/2 Martini Rossi Vermouth

1 Teaspoonful Curacao.

Do not shake. Strain and serve cool with two cherries.

**IMPERIO ARGENTINA**  
(Special)

En una copita de dos Onz.	In one small 2-ounce glass.
2 Partes de Crema de Cacao.	2 Parts Creme de Cacao.
1 Parte de crema de leche fresca flotando.	1 Part fresh milk cream floating.

**I D E A L**

1/4 Toronja.	1/4 Grape Fruit.
1 Cucharadita Marraschino	1 Teaspoonful Marraschino
1/3 Vermouth Martini Rossi	1/3 Martini Rossi Vermouth
1/3 Vermouth Nolly Prat.	1/3 Nolly Prat Vermouth.
1/3 Gin Gordon.	1/3 Gordon Gin.
	Cracked Ice.
Hielo menudo. Muy batido y colado. Sírvasse con varias almendras.	Shake very well and strain into cocktail glass. Serve with a few almonds.

*Ask for*

*“Lagrima Cristhi”*

*Our specialite*



## JOSEPHINE BAKER

1/2 Cognac Soberano.	1/2 Soberano Cognac.
1/2 Vino Oorto.	1/2 Port Wine.
1/3 Apricot Brandy.	1/3 Apricot Brandy.
1 Cucharadita de azúcar, la cáscara de un limón, la yema de un huevo.	1 Teaspoonful Sugar. 1 Lemon Peel. Yolk of an egg. Cracked Ice.
Hielo menudito. Bien batido y colado. Canela por arriba.	Shake well and strain into cocktail glass. Cinnamon on top.

## JABON CANDADO

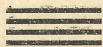
(Ramoncito López special)

2 Onzas Ron "Martí".	2 Ounces "Martí" Rum.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Jugo de 1/2 limón verde.	1/2 of the white of an egg, Juice of half an unripe Lemon.
1/2 Clara de huevo.	Cracked Ice.
Hielo menudo. Bien batido y colado.	Shake well and strain into a cocktail glass.

## LONGINES COCKTAIL

1/3 Cognac Soberano.	1/3 Soberano Cognac.
1/3 Anís del Mono.	1/3 Anís del Mono.
1/3 Té fuerte	1/3 Strong Tea.
La piel de un limón.	Peel of a lemon.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful of sugar.
Hielo abundante, bien batido y colado.	Plenty ice, shake well and strain.

# Marvin



## MANHATTAN

(Seco)

½ Vermouth Nolly Prat.	½ Nolly Prat Vermouth.
½ Rye Whiskey.	½ Rye Whiskey.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
	Cracked Ice.
Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese	Do not shake. Let it become very cold, strain and serve.

## MANHATTAN

(Dulce)

½ Vermouth Martini Rossi.	½ Martini Rossi Vermouth.
½ Rye Whiskey.	½ Rye Whiskey.
½ Cucharadita de Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
	Cracked Ice.
Hielo menudo Enfríese sin batirlo y cuélese. Sírvese con dos guindas.	Do not shake. Let it get very cold and strain. Serve with two cherries.

## MANHATTAN

(Medio Dulce)

½ Vermouth Nolly Prat.	½ Nolly Prat Vermouth.
½ Rye Whiskey.	½ Rye Whiskey.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
	Cracked Ice.
Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese.	Do not shake. Let it become very cold, strain and serve.

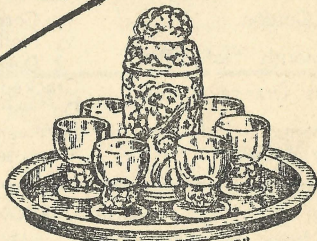
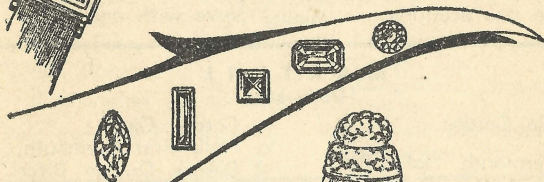
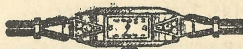
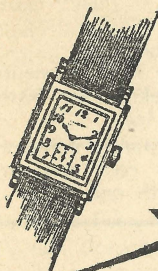
## MCAVOY

½ Vainilla ice cream.	½ Vainilla Ice-cream.
½ Cognac Soberano.	½ Soberano Cognac.
Batido y colado.	
Adórnese con canela en polvo.	Shake and strain serve with powdered cinnamon on top.



# LONGINES

10 GRANDS PRIX



CRISTAL "LALIQUE"

JEWELERS

## CUERVO y SOBRIANOS

JOYEROS

San Rafael y Aguila

CASA FUNDADA EN 1864

*J. Ramirez*

## MARTINI

(Seco)

1/2 Gin Gordon.

1/2 Vermouth Nolly Prat.

2 Gotas Orange Bitter.

Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese. Sírvasse con una aceituna.

1/2 Gordon Gin.

1/2 Nolly Prat Vermouth.

2 Dashes Orange Bitter.

Cracked Ice.

Do not shake. Allow it to get very cold and strain. Serve with one olive.

## MARTINI

(Demi-seco)

1/2 Gin Gordon.

1/2 Vermouth Nolly Prat.

2 Gotas Orange Bitter.

Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese.

1/2 Gordon Gin.

1/2 Nolly Prat Vermouth.

2 Dashes Orange Bitters.

Cracked Ice.

Do not shake. Allow it to get very cold and strain. Then serve.

## MARCO-ANTONIO

1/3 Jugo de toronja.

1 Cucharadita Marraschino.

2 Onzas Gin Gordon.

1 Cucharadita Granadina.

1/2 Clara huevo.

Hielo menudo. Batido y colado.

1/3 Grape Fruit Juice.

1 Teaspoonful Marraschino.

2 Ounces Gordon  
Gin.

1 Teaspoonful  
Grenadine.

1/2 The white of an  
Egg.

Crack Ice.

Shake well and strain into cocktail glass.



### MARY PICKFORD

½ Jugo Piña.	½ Pineapple Juice.
½ Ron "Martí".	½ "Martí" Rum.
½ Cucharadita Granadina.	½ Teaspoonful Grenadine.
Hielo menudo. Batido y colado.	Crushed Ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.

### MIAMI BEACH

(Special)

½ Jugo Piña.	½ Pineapple Juice.
½ Gin Gordon.	½ Gordon Gin.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked Ice
	Shake well and strain into cocktail glass.

### MIGUEL LIGERO

(Special)

2 Onzas Ron "Martí".	2 Ounces Rum "Martí".
1 Gota Angostura.	1 Drop Angostura.
½ Cucharadita Curazao.	½ Teaspoonful Curazao.
Jugo de ½ limón.	The juice of ½ lemon.
½ Cucharadita de azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
Bátase y cuélese.	Shake and strain.

### MARY MORANDEYRA

1/3 Jugo Toronja.	1/3 Grape Fruit Juice.
1/3 Sloe Gin Gordon.	1/3 Gordon Sloe Gin.
1/3 Vermouth Martini Rossi	1/3 Martini Rossi Vermouth.
1 Cucharadita Marrasquino.	1 Teaspoonful Marraschino.
Hielo abundante menudo. Colado.	Plenty cracked ice, and strain it into a glass.

### MENDIETA SPECIAL COCKTAIL

1/3 Vermouth italiano.	1/3 Italian Vermouth.
1/3 Vermouth Nolly Prat.	1/3 Nolly Prat Vermouth.
1/3 Old Tom Gin.	1/3 Old Tom Gin.
1/3 Cucharadita de Cura- cao.	1/3 Teaspoonful of Cura- cao.
Hielo menudo. Enfríese per- fectamente y cuélese. Sír- vase con dos guindas y cor- teza de naranja.	Crushed Ice. Strain and serve ice with two cherries and peel of orange.

### MENDEZ VIGO - SPECIAL

2 Onzas Cognac Tres Copas	2 Oz. Tres Copas Cognas.
1 Cucharadita azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
1 Cucharadita Marraschino.	1 Teaspoonful Marrasquino.
Jugo de 1/2 limón verde.	The Juice of 1/2 lemon.
Hielo frappe. Batido eléctri- camente. Sírvasse frappe.	Shake in electric shacker and serve frappe.

### MENT - JULEP

(Mexican Style)

En un vaso de old fashion lleno de hielo menudo y con hierba buena abundante.	1 Old-fashioned glass full ice and plenty of pepper- mint.
1 Cáscara de limón.	1 Lemon Peel.
1 Cucharadita Marraschino	1 Teaspoonful Marrasquino
1/2 Vino Oporto.	1/2 Port Wine.
1/2 Cognac Soberano.	1/2 Soberano Cognac.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1/2 Cucharadita azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
Agítase violentamente y sír- vase con dos guindas y sin colar.	Shake well. Serve with two cherries without straining.

# ALLIGATOR GENUINE ARTICLES

50% LESS PRICE

THAN THE ONE YOU ARE  
ABLE TO PAY IN YOUR  
CITY FOR:

BILFOLDS  
PURSES  
LADIES HAND BAGS  
SLIPPERS - MULES  
BELTS  
TRAVELLING BAGS  
etc. etc.

*We are manufacturers.  
Cut and keep this adv.*  
FREE CATALOGUE

LA CASA del PERRO  
NEPTUNO 38 · HAVANA · CUBA

No es lo mismo tres copas de un  
coñac, que un coñac "Tres Copas"

## MINT - JULEP

(Virginia Style)

Hierba buena abundante.	Plenty of Peppermint leaves.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Estrújese bien la hierba buena con el azúcar.	Mix Peppermint leaves with Sugar.
2 Onzas Rye Whiskey.	2 Ounces Rye Whiskey.
2 Gotas de limón.	2 Drops Lemon Juice.
Sírvase en un vaso lleno de hielo menudo y adornado con varias ramitas de hierba buena y una guinda.	Serve in a glass with plenty of cracked ice, and garnish with small sprigs of Mint and one cherry.

### MISS JOAN KETCHUM SPECIAL COCKTAIL

½ Jugo de Piña.	½ Pineapple Juice.
½ Old Tom Gin.	½ Old Tom Gin.
1 Cucharadita de Apricot Brandy.	1 Teaspoonful Apricot Brandy.
1 Cucharadita de Jarabe de Granadina.	1 Teaspoonful Grenadine Sirup.
Hielo menudo. Muy batido y colado.	Crushed ice. Shake well and strain.

### MY - SIN COCKTAIL

(Manolo Solís Mendieta)

1 Onza Ajenjo.	1 Oz. Absinthe.
1 Gota Angostura.	1 Oz. Anisette.
½ Clara de huevo.	1 Drop Angostura.
Hielo abundante, bien batido y colado.	½ White of an egg. Plenty ice, shake well and strain.
Humedézcase el borde del vaso con jugo de limón y azúcar en polvo.	Wet brim off glass with lemon juice and dust with powdered sugar

### MOFUCO COCKTAIL

2 Onz. Ron "Martí".	2 Oz. "Martí" Run.
La corteza de un limón.	1 Peep of a lemon.
Una cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful of sugar.
Una gota de Angostura Bitters.	1 Drop Angostura Bitters.
Un huevo entero.	1 Whole egg.
Bátase perfectamente con hielo abundante y cuélese	Shake very well with plenty ice and strain.

### MORNING STAR

½ Vino Oportc.	½ Port Wine.
½ Cognac Soberano.	½ Soberano Cognac.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
1 Huevo entero.	1 Egg.
Hielo abundante.	Plenty Cracked Ice.
Muy batido. Sírvese colado y adornado con canela en polvo.	Shake well and strain into glass. Put some powdered cinnamon on top.

### MONO COCKTAIL

2 Onzas Anís del Mono.	2 Ounces Anís del Mono.
2 Onzas Angostura.	1 Drop Angostura.
Hielo abundante, bien batido y colado.	Plenty ice. Shake well, strain and serve.

### MONJITA

En una copa de 6 onzas.	Use a 10-ounce glass.
Hielo menudo	Cracked Ice
½ Agua carbonatada.	½ Sparkling water.
½ Anís del Mono (seco o dulce).	½ Anís del Mono (either dry or sweet).

No es lo mismo tres copas de un Coñac, que un Coñac "Tres Copas"

### MOJITO CRIOLLO

En un vaso de 8 onzas.  
Hielo menudo. Varias ramitas hierba buena, la cáscara de un limón con el jugo exprimido dentro.

1 Cucharadita de azúcar.  
2 Onzas Ron "Martí".  
Agítese con la cuchara para que la hierba suelte el jugo. Agréguese agua carbonatada y sírvase sin colar.

Use an 8-ounce glass.  
Cracked Ice.  
Several sprigs of Mint.  
1 Lemon Peel, squeezing juice into glass.  
1 Teaspoonful Sugar.  
2 Ounces "Martí" Rum.  
Stil with spoon.  
Add sparkling water and serve without straining.

### MOJITO CRIOLLO NUM. 2

En un vaso de 8 onzas.  
Hielo menudo.  
Varias ramitas hierba buena. La cáscara de un limón con el jugo exprimido dentro.

1 Cucharadita de azúcar.  
2 Onzas Ginebra Gordon.  
Agítese con la cuchara para que la hierba suelte el jugo. Agréguese agua carbonatada y sírvase sin colar.

Use an 8-ounce glass.  
Cracked Ice.  
Several sprigs of Mint.  
1 Lemon Peel, squeezing juice into glass.  
1 Teaspoonful Sugar.  
2 Ounces Gordon's Gin.  
Stil with spoon.  
Add sparkling water and serve without straining.

### MURIEL ESPECIAL

2 Onzas Ron "Martí" Carta Oro.  
1 Cucharada de azúcar.  
1 Cucharadita Jugo de Toronja.  
1 Cucharadita Marraschino.  
Jugo ½ limón verde.  
Hielo frappe.  
Batido y sírvase frappe.

2 Ounces Ron "Martí" Gold Label  
1 Tablespoonful Sugar.  
1 Teaspoonful Grape Fruit Juice.  
1 Teaspoonful Marraschino.  
The juice of ½ lemon.  
Frappe Ice.  
Shake well and serve frappe.



# "EL BATURRO"

## WINE TAVERN

*is the Oldest and the Most original Wine Tavern  
in the Island where American Tourists are cor-  
dially Invited to Visit and sample  
63 Rare Old Wines.*



*We also carry  
the Largest and  
the most Com-  
ple Stock of all  
Kinds of Whis-  
keys, Cha m-  
paigns, Rums,  
Cognacs,*

*Liquors,  
Etc., at*

**Wholesale  
Prices**

A 20c TAXI WILL TAKE YOU TO

**EL BATURRO Wine Tavern**  
== 61 EGIDO STREET - HAVANA ==

### MOJITO CRIOLLO Nº 3

En un vaso de 8 onzas.  
Hielo menudo.  
Varias ramitas hierba buena.  
La cáscara de un limón verde con el jugo exprimido dentro del vaso.  
2 Onzas Cognac Soberano.  
1 Cucharadita de azúcar.

Agítese con la cuchara para que la hierba suelte el jugo.  
Agréguese agua carbonatada y sirva sin colar.

Use an 8 ounce glass.  
Cracked Ice.  
Several sprigs of mint.  
1 Lemon Peel, squeezing juice into glass.  
2 Ounces Soberano Cognac.  
1 Teaspoonful Sugar.  
Stir with spoon.  
Add sparkling water and serve without straining.

### MARTI FLIP

1 Copa Ron Martí.  
1 Cucharadita de azúcar.  
1 Huevo entero.  
Hielo menudo.  
Muy batido y sírvase colado y adornado con canela en polvo.

1 Glass Martí Rum.  
1 Spoonful Sugar.  
1 Egg.  
Plenty Cracked Ice.  
Shake well and strain; then, serve with powdered cinnamon on top.

### NATIONAL COCKTAIL

¼ Apricot Brandy.  
¼ Jugo piña.  
½ Ron "Martí".  
Hielo menudo.  
Batido y colado.  
Adórnese con lascas de piña y guindas.

¼ Apricot Brandy.  
¼ Pineapple Juice.  
½ "Martí" Rum.  
Cracked Ice.  
Shake well and strain in cocktail glass.  
Garnish glass with slices of pineapple and cherries.

**H. UPMANN CIGARS**  
THE MARK OF DISTINGUISHED TASTE

### ORANGE BLOSSOM

½ Jugo naranja.	½ Orange Juice.
½ Gin Gordon.	½ Gordon Gin.
½ Cucharada Granadina.	½ Spoonful Grenadine.
	Cracked Ice.
Hielo menudo. Batido y colado.	Shake well and strain into a cocktail glass.

### OJEN COCKTAIL

2 Onzas Ojén.	2 Ounces Ojen
2 Gotas Angostura.	2 Dashes Angostura.
	Plenty of Cracked ice.
Hielo abundante. Batido y colado.	Shake well and strain; then serve.

### OLD FASHION WHISKEY

En un vaso de old fashion lleno de hielo.	1 Old Fashion glass full of cracked ice. Several mint leaves.
Varias ramitas hierba buena	
1 Cáscara entera de limón exprimiéndolo adentro.	1 Complete Lemon Peel, squeezed into glass.
½ Cucharadita azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
2 Onzas Rye Whiskey.	2 Ounces Rye Whiskey.
Agítese vivientamente y sírvase sin colarlo adornado con lascas de piña, naranja y guindas.	Shake well. Do not strain. Serve in glass garnished with slices of pineapple, orange and cherries.

### OLD SMUGGLER'S AWAKEN

2 Onzas Ginebra Bols.	2 Ounces Bols Gin.
1 Cucharada de azúcar.	1 Spoonful Sugar.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Huevo entero.	1 Egg.
La piel de un limón verde.	The peel of an unripe lemon
Hie'o menudo. Batido y colado.	Cracked Ice.
Adórnese con canela en polvo.	Shake well and strain into cocktail glass.
	Powdered cinnamon on top.

## PARIS MIDI

En una copa de 10 onzas.  
Hielo menudo.  
1/3 Crema Cassis.  
2/3 Vermouth Nolly Prat.  
Agua carbonatada.  
Agítese con una cucharita  
y sírvase.

Use a 10-ounce glass.  
Cracked Ice.  
1/3 Creme Cassis.  
2/3 Nolly Prat Vermouth.  
Sparkling water.  
Stir with a spoon and serve.

## PALM OLIVE (Cocktail Especial)

1/2 Jugo de toronja.  
1/2 Ginebra Gordon's.  
1 Cucharadita menta verde  
Hielo menudo, abundante y  
bien batido y colado, sírvase  
en un vaso de 6 onzas.

1/2 Juice of a Grape Fruit.  
1/2 Gordon's Gin.  
1/2 Teaspoonful green mint.  
Plenty of ice shake well and  
strain serve in a 6 ounce-  
glass.

## PABLO ALVAREZ DE CAÑAS (Special)

1 onza de Jerez "Tio  
Pepe".  
1 onza Coñac "Tres Co-  
pas".  
1 cucharadita Crema de  
Cacao.  
1 cucharadita Brandy de  
Cereza.  
1/2 Cucharadita de azúcar.  
Corteza de 1/4 de limón.  
Bátase con bastante hielo y  
sírvase sin colar, adornado  
con lascas de piña y naran-  
jas y dos cerezas.

1 ounce Sherry "Tio Pe-  
pe".  
1 ounce "Tres Copas"  
cognac.  
1 small spoon Creme Ca-  
cao.  
1 small spoon Cherry  
Brand.  
1/2 small spoon sugar.  
Cap peel of one lemon.  
Shake with plenty of ice  
and serve it without strain-  
ing, adorned with slices of  
pineapple and orange and  
2 cherries.

*Ask for*  
**GONZALEZ - BYASS**



*Sherry*  
*and*  
*Brandy*

*Port*  
*and*  
*Jerez*

**None Better!**

## PEPIN RIVERO

(Special)

1/3 Leche fresca.	1/3 Sweet Milk.
1/3 Crema Cacao.	1/3 Creme de Cacao.
1/3 Gin Gordon.	1/3 Gordon Gin.
1/6 Cointreau.	1/6 Cointreau.
1/2 Cucharadita de azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
Hielo abundante. Muy batido y colado.	Plenty of Ice.
	Shake well and strain; then serve.

## PERLITA GRECO

(Special)

1/2 Dubonnet.	1/2 Dubonnet.
1/2 Cognac Soberano.	1/2 Soberano Cognac.
1/2 Cucharadita de Curacao.	1/2 Teaspoonful Curacao.
Enfriese y cuéiese sin bati- tirlo.	Do not shake. Strain and serve very cold.

## PEGGY NILES

(Special)

2 Oz. Ron "Martí" Oro.	2 Ounces "Martí" Rum. (Gold).
1/2 Jugo de un limón.	Juice of a half lemon.
1/2 Cucharadita de azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
1 Cucharadita Elixir "Martí".	1 Teaspoonful of Elixir "Martí".
Batido eléctricamente con hielo frappe, sírvase en una copa de cocktail.	Shake in a electric shaker with crushed ice. Serve in a cocktail glass.

¿Está usted inapetente?... Es porque quiere. Recuerde esta fórmula: "DE "TRES CÓPAS" UNA COPA, ANTES DE TOMAR LA SOPA. El coñac "Tres Cepas" de González Byass, Jerez de la Frontera, está respaldado por un siglo de celosa vigilancia sobre la pureza de los vinos y coñacs de esta firma.

## "PRECIOS FIJÓS" - MANOLITO SANCHEZ

(Special)

2 Oz. Sloe Gin.	2 oz. Sloe Gin
1 Cucharadita de jugo de naranja.	1 Teaspoonful of orange juice.
1 Cucharadita de Apricot Brandy.	1 Teaspoonful of Apricot Brandy.
½ Cucharadita de jarabe Granadina.	½ Teaspoonful Granadine Sirup.

Hielo abundante. En una copa de forma cónica de 6 onzas, adornado con lascas de piña y 2 guindas.

Plenty ice. In a conic glass of 6 oz. Serve with slices of pineapple and 2 cherries.

### PRESIDENTE COCKTAIL

½ Vermouth Chambery.	½ Chambery Vermouth.
½ Ron "Martí" (Oro).	½ "Martí" Rum (Gold Label).
½ Cucharadita de Curaçao.	½ Teaspoonful of Curaçao.

Hielo menudo.  
Crushed ice.

Enfríese perfectamente y cuélese.  
Cool well and strain.

Sírvase con guindas y una corteza de naranja.  
Serve with cherries and a peel of orange.

### PISCO PUNCH

Jugo de 1 limón.	Juice of 1 lemon.
Una gota Angostura.	Dash Angostura.
½ Cucharadita de azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
2 Onzas Aguardiente de Uva.	2 Ounces Grape brandy.

Usa, bien batido y colado.  
Cracked ice shake well and strain serve in a glass with anisette and two cherries.

Sírvase en una copa impregnada de anisette con dos guindas.

## PRESIDENTE MENOCAL SPECIAL

En un vaso de 8 onzas póngase hierba buena abundante.

Una cucharadita de azúcar.

Varias gotas de limón. Estrújese bien la hierba buena.

2 Onzas de Ron "Martí". Llénese el vaso de hielo menudo y adórnese con un ramito de hierba buena entero y dos guindas.

In a glass of 8 ounces put plenty of Mint leaves.

1 Teaspoonful of sugar.

Several drops of Lemon juice and crushed mint leaves.

2 Oz. "Martí" Rum.

Fill glass with crushed ice; serve with Pepper-mint and two cherries.

## P. ARANGO

½ Vermouth Nolly Prat.

½ Ron "Martí, Carta Oro.

Enfriese y cuélese "no batido". Sírvese con una cáscara de naranja, en copa alta.

½ Nolly Prat Vermouth.

½ "Martí" Rum (Gold).

Cool and strain "do not shake". Serve with a orange peel a cocktail glass.

## PICK - ME - UP

½ Dubonnet.

½ Cognac Soberano.

1/3 Anisette.

1 Cáscara de limón.

½ Clara de huevo.

Hielo menudo. Batido y colado.

½ Dubonnet.

½ Soberano Cognac.

1/3 Anisette.

1 Lemon Peel.

½ The white of an Egg.

Cracked Ice.

Shake well and strain into a cocktail glass.

**H. UPMANN CIGARS**  
**FOR REAL ENJOYMENTS**





# HENNESSY

The Name  
That Made  
**COGNAC**  
Famous

Hennessy & Co.  
Cognac-France.

## PORTO FLIP

1 Copa Vino Oporto.	1 Glass Port Wine.
1 Cucharada de azúcar.	1 Spoonful Sugar.
1 Huevo entero.	1 Whole Egg.
Hielo abundante.	Plenty cracked ice.
Muy batido y sírvase colado y adornado con canela en polvo.	Shake well and strain; then, serve with powdered cinnamon on top.

## POUSSE CAFE

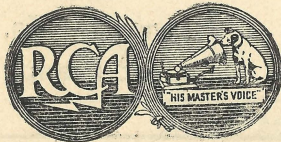
1/2 Cognac Tres Copas.	1/2 Tres Copas Cognac.
1/3 Anisette.	1/3 Anisette.
1/3 Crema Cacao.	1/3 Creme de Cacao.
1 Cucharadita de Café puro.	1 Teaspoonful Black Coffee.
Enfriese y sírvase sin hielo.	Serve cold without ice.

## COCKTAIL GLORIA

(Dedicado a Gloria de la C. M.)

3/3 Ginebra Gordon's.	3/3 Gordon's Gin.
1/3 Vino Dubonnet.	1/3 Dubonnet Wine.
2 Gotas Ajenjo.	2 Dashes of Ajenjo.
Enfriese con hielo abundante; sírvase en copa de cocktail.	Cool well with plenty of ice serve in a cocktail glass.

## CUBAN RECORDS and RADIOS



Vda. de Humara y Lastra, S. en C.

83 y 85 MURALLA Street

### PLANTERS - PUNCH

Una copa de las usadas para el champagne. Llena de hielo.

El jugo de 1/2 limón.

1 Cucharadita de Curacao.

1 Cucharadita Granadina.

2 Onzas Ron Jamaica.

Sírvase sin colar, adornado de lascas de piña, naranja y limón.

Take a glass and fill it with cracked ice. Then put in:

The Juice of 1/2 Lemon.

1 Teaspoonful Curacao.

1 Teaspoonful Grenadine.

2 Ounces Jamaica Rum.

Serve without straining in glass garnished with slices of pineapple, orange and Lemon.

### RAUL NAVARRETE

(Special)

1/3 Crema fresca leche.

1/3 Fresh Sweet Cream.

1/3 Coñac "Tres Copas".

1/3 "Tres Copas" Cognac.

1/3 Crema Cacao.

1/3 Creme de Cacao.

1 Cucharadita de azúcar.

1 Teaspoonful Sugar.

1 Full Lemon Peel.

La piel entera de un limón.  
Hielo menudo. Muy batido y colado.

Plenty of cracked ice.  
Shake well and strain into cocktail glass.

### RAMOS GIN FIZZ

(Special)

2 Onzas Gin Gordon.

2 Ounces Gordon Gin.

El jugo de 1/2 limón.

The Juice of 1/2 Lemon.

1 Cucharadita jarabe almendras.

1 Teaspoonful Almond Sirup

1 Teaspoonful Orange-flower Water.

1 Cucharadita agua de azahar.

1/2 Ounce Fresh Cream.

1/2 Onza crema fresca.

Shake well and strain in cocktail glass.

Bien batido y colado.

— De "TRES COPAS" una copa, antes de tomar la sopa —

## ' ' R E X ' '

### (Special)

En una copa de 10 onzas.

Hielo menudo.

La piel de un limón francés.

¼ Bitter Solamer.

¾ Vermouth Martini Rossi.

Agua carbonatada.

Sírvase sin colar.

Use a 10-ounce glass.

Cracked Ice.

The peel of a French lemon.

¼ Bitters.

¾ Martini Rossi Vermouth.

Sparkling Water.

Serve without straining.

### RUBI SILVER COCKTAIL

½ Sloe Gin Gordon.

½ Cherry Brandy.

El jugo de un limón.

½ Clara de huevo.

Hielo abundante muy batido y colado.

½ Gordon Gin Sloe.

½ Cherry Brandy.

1 Lemon Juice.

½ White of an Egg.

Plenty ice. Shake very well and strain.

### R A I N B O W

#### (After dinner drink)

Insuperable.

Chartreuse.

Curacao.

Marraschino.

Parfait Amour.

Peppermint.

Cacao.

Póngase muy despacio en una copa alta, empezando por el último o sea el Cacao.

Insuperable.

Chartreuse.

Curacao.

Marraschino.

Parfait Amour.

Pepper-mint.

Cacao.

Pour very slowly into a long glass, starting with the last, namely, the cacao.

## H. UPMANN CIGARS

THE MARK OF DISTINGUISHED TASTE

---

---

VERMOUTH

TORINO

**BROCCHI**

MARTINI

& ROSSI

ú n i c o

p a r a

cocktails

---

---

## RUM COCKTAIL

En un vaso de 10 onzas.  
Hielo menudo.  
Una ramita hierba buena.  
La cáscara de un limón.  
verde con el jugo exprimido dentro.  
½ Cucharadita de azúcar.  
1 Gota Angostura.  
½ Cucharadita de Curacao.  
2 Onzas Ron "Martí".  
Agítese de un vaso para el otro. Sírvese colado.

Use a 10-ounce glass.  
Cracked Ice.  
1 Unripe Lemon Peel,  
Squeezing juice in glass.  
½ Teaspoonful Sugar.  
1 Dash Angostura.  
½ Teaspoonful Curacao.  
2 Ounces "Martí" Rum.  
Shake lightly and strain;  
then, serve.

## ROYAL FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.  
1 Cucharadita de azúcar.  
½ Cucharadita de Curacao.  
Jugo de ½ limón verde.  
1 Huevo completo.  
Hielo menudo. Muy batido  
y colado.

2 Ounces Gordon Gin.  
1 Teaspoonful Sugar.  
½ Teaspoonful Curacao.  
The Juice of ½ Unripe Lemon.  
1 Whole egg (the white  
and the yolk).  
Cracked Ice.  
Shake well and strain. Then  
serve.

## R O S E

1/3 Gin Gordon.  
1/3 Calvados Apple Jack.  
1/3 Vermouth Nolly Prat.  
½ Cucharadita Granadina.  
1 Cáscara de limón.  
Hielo menudo. Batido y colado.  
Sírvese con guindas.

1/3 Gordon Gin.  
1/3 Calvados Apple Jack.  
1/3 Nolly Prat Vermouth.  
½ Teaspoonful Grenadine.  
The peel of a Lemon.  
Plenty Cracked Ice.  
Shake well and strain into  
cocktail glass with cherries.

### RUM DAISSY

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Una copa llena de hielo menudo.       | 1 Glass full of cracked ice.                                      |
| 1 Gota Angostura.                     | 1 Dash Angostura.   |
| ½ Cucharadita de Chartreuse amarillo. | ½ Teaspoonful Yellow Chartreuse.                                  |
| 2 Onzas Ron "Martí".                  | 2 Ounces "Martí" Rum.   |
| ½ Cáscara limón con jugo.             | ½ Unsqueezed Lemon Peel.  |
| ½ Cucharadita azúcar.                 | ½ Teaspoonful Sugar.  |
| Unas ramitas hierba buena.            | Several sprigs of mint.   |
| Dos guindas y frutas estación.        | Two cherries and season fruits. Stir and serve without straining. |

### SMALL - DINGER

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| ½ Gordon Gin.  | ½ Gordon Gin.                 |
| ¼ Ron Martí.   | ½ Martí Rum.                  |
| ¼ Granadina.   | ¼ Grenadine.                  |
| ¼ Jugo Limón.  | ¼ Lemon Juice.                |
| Hielo frappé abundante. Bártese ligeramente y cuélese. | Frappé Ice. Shake and strain. |

### SUMMER WELLES SPECIAL

- |  |  |
|--|--|
| ½ Vermouth Italiano.   | ½ Italian Vermouth.                            |
| ½ Whiskey C. Club.   | ½ C. Club Whiskey.                             |
| 1 Cucharadita de Amer Picón.                                 | 1 Teaspoonful Amer Picón                       |
| ½ Cucharadita de Curacao.                                    | ½ Teaspoonful Curacao.                         |
| 1 Gota de Angostura Bitters.                                 | 1 Drop Angostura Bitters.                      |
| ½ Cucharadita de azúcar.                                     | ½ Teaspoonful of sugar                         |
| Hielo menudo, batido y colado.                               | Crushed ice. Shake and strain.                 |
| Sírvase con una ramita de hierba buena y dos guindas verdes. | Serve with mint leaves and two green cherries. |

## SNOW BALL

1/3 Gin Gordon.	1/3 Gordon Gin.
1/3 Parfait Amour.	1/3 Parfait Amour.
1/3 Crema Menta verde.	1/3 Green Creme de Menthe.
1/3 Leche fresca.	1/3 Fresh milk.
	Cracked Ice.
Hielo menudo. Muy batido y colado.	Shake well and strain into cocktail glass.

## SHERRY COBBLER

(Special)

1 onza de Jerez "Tío Pepe".	1 ounce "Tio Pepe" Sherry.
1 onza Coñac "Tres Copas".	1 ounce "Tres Copas" Cognac.
1 cucharadita Crema de Cacao.	1 small spoon Creme Cacao.
1 cucharadita Brandy de Cereza.	1 small spoon Cherry Brand.
1/2 Cucharadita de azúcar.	1/2 small spoon sugar.
Corteza de 1/4 de limón.	Cap peel of one lemon.
Bátase con bastante hielo y sírvase sin colar, adornado con lascas de piña y naranjas y dos cerezas.	Shake with plenty of ice and serve it without straining, adorned with slices of pineapple and orange and 2 cherries.

## S U I S S E

1/2 Absinthe Pernot.	1/2 Pernot Absinthe.
1/2 Agua natural.	1/2 Natural Water.
1/4 Anisette o bien jarabe natural.	1/4 Anisette or Plain Syrup.
1/2 Clara de huevo.	1/2 White of an eeg.
Hielo menudo.	Cracked Ice.
Batido y sírvase colado.	Shake well and strain; then serve.



CASA  
RECAIT, S. A.  
IMPORTADORES

MUNDIAL  
APERITIVO



**DUBONNET**

### SHERRY FLIP

- |   |  |
|---|--|
| 1 Copa Jerez Seco La Ina.                                   | 1 Glass Dry Sherry Wine.                   |
| 1 Cucharadita azúcar.                                       | 1 Teaspoonful Sugar.                       |
| 1 Huevo completo.   | 1 Egg.                                     |
| Hielo abundante.  | Plenty cracked ice.                        |
| Muy batido y sírvase colado y adornado con canela en polvo. | Shake well and strain into cocktail glass. |
|   | Serve with powdered cinnamon on top.       |

### SAN MARTIN

- |  |   |
|--|---|
| 1/3 Ginebra Old Tom.   | 1/3 Old Tom Gin.  |
| 1/3 Vermouth Nolly Prat.   | 1/3 Nolly Prat Vermouth.  |
| 1/3 Vermouth Martini Rossi.  | 1/3 Martini Rossi Vermouth.   |
| 1 Cucharadita de Anisette.   | 1 Teaspoonful Anisette.   |
| 1 Gota de Angostura.   | 1 Drop Angostura.   |
| Hielo menudito.  | Plenty of cracked ice. Stir with a spoon. Strain and serve in cocktail glass. Wet brim of glass with lemon and sugar. |
| Muévase con una cuchara y cuélese. Al borde de la copa humidézcase con limón y azúcar. |   |

### SEVILLANA

- |   |   |
|---|---|
| 1 Gota Angostura.   | 1 Dash Angostura.                                       |
| 1/2 Cucharadita Curacao.  | 1/2 Teaspoonful Curacao.                                |
| 1/2 Cucharadita azúcar.   | 1/2 Teaspoonful Sugar.                                  |
| 1/2 Vermouth Martini Rossi.   | 1/2 Martini Rossi Vermouth.                             |
| 1/2 Ginebra Bols.   | 1/2 Bols Gin.   |
| Varias ramitas hierba buena con su jugo.                              | 1 Lemon Peel unsqueezed.                                |
| Agítese de un vaso para otro. Sírvase colado y con un par de guindas. | Stir and strain; then, serve with a couple of cherries. |

### S. O. S. COCKTAIL

1/2 Cucharadita Raspail. 1/2 Teaspoonful Raspail.  
1/3 Vermouth Nolly Prat. 1/3 Nolly Prat Vermouth.  
1/2 Vermouth Martini Rossi 1/2 Martini Rossi Vermouth  
1/3 Old Tom Gin. 1/3 Old Tom Gin.

Hielo menudo.

Agítese sin batirlo y sírvase colado con lascas de paja longitudinales y varias guindas.

Cracked Ice.

Stir and strain; then, serve with slices of pineapple and several cherries.

### SLOE GIN FIZZ

2 Onzas Sloe Gin Gordon. 2 Ounces Gordon's Sloe Gin.  
1/2 Cucharadita Curacao. 1/2 Teaspoonful Curacao.  
1/2 Cucharadita Amer Picón 1/2 Teaspoonful Amer Picón  
1/2 Cucharadita azúcar. 1/2 Teaspoonful Sugar.  
Jugo de 1/2 limón verde. The Juice of 1/2 Unripe Lemon

Hielo abundante. Batido y colado.

Plenty of ice.  
Shake well and strain in cocktail glass.

### STINGER

(After dinner drink)

1/2 Cognac Soberano. 1/2 Soberano Cognac.  
1/2 Menta blanca. 1/2 White Creme de Menthe.  
Hielo menudo. Bien batido y colado.

Cracked Ice.

Shake well and strain in cocktail glass.





**VORTON**  
*Embajadora de la Elegancia*

CAMISA/  
CORBATA/  
ROPA  
INTERIOR

SIEMPRE CREANDO PARA  
EL BIEN VESTIR DE  
LOS QUE VISTEN BIEN



### SILVER FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.	2 Ounces Gordon Gin.
1 Cucharadita azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
1 Clara de huevo.	The White of 1 Egg.
Jugo de 1/2 limón.	Several Dashes of white Creme de Menthe.
Varias gotas menta blanca.	Shake well and strain into glass.
Muy batido y colado.	

### SOBERANO BRANDY HIGHBALL

Vasito de Cognac Soberano.	Small glass of Soberano Cog- nac.
Pedazo de hielo.	Plenty Cracked Ice.
1/4 agua mineral aparte.	1/4 of mineral water.

### SEVENTH HEAVEN

La piel de un limón sin jugo.	1 Lemon Peel Squeezed.
1/2 Cucharadita Fernet Branca.	1/2 Teaspoonful Fernet- Branca.
1/2 Vermouth Martini Rossi	1/2 Martini Rossi Vermouth
1/2 Sloe Gin Gordon.	1/2 Gordon's Sloe Gin.
1/4 Cucharadita azúcar.	1/4 Teaspoonful Sugar.
Hielo. Batido y colado.	Cracked Ice.
Sírvase con varias almendi- dras o nueces.	Shake well and strain into cocktail glass. Serve with several almonds or walnuts.

### SMOKED COCKTAIL

1/2 Cucharadita Curacao.	1/2 Teaspoonful Curacao.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
2 Onzas Scotch Whiskey.	2 Ounces Scotch Whiskey.
Hierba buena.	Mint Leaf.
1/2 Limón con su jugo y cáscara.	1/2 Lemon and peel.
Hielo menudo.	Cracked Ice.
Agítese de un vaso para el otro y sírvase colado.	Shake well from one glass to another, strain and serve.

## SMOKED COCKTAIL

Benjamín Menéndez  
(Special)

½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
1 Cucharadita azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
2 Onzas Scotch Whiskey. Hierba buena.	2 Ounces Scotch Whiskey. 1 Sprig of Mint.
½ Limón con su jugo y cáscara.	½ Lemon (Juice and peel)
Hielo menudó.	Cracked Ice.
Agítese de un vaso para el otro y sírvase colado.	Shake lightly and strain; then serve.

## TEQUILA COCKTAIL

Una vaso de 20 onzas de Tequila puro.	In a 20 ounce glass of Pure Tequila.
El jugo de un limón.	A lemon juice.
Una cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful of Sugar.
Una gota de Angostura.	1 Drop Angostura.
Hielo abundante, bien ba- tido y colado.	Plenty of ice, shake well and strain.

## VERSAILLES CLUB

½ Dubonnet.	½ Dubonnet.
½ Cognac Soberano.	½ Soberano Cognac.
½ Cucharadita de Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
Enfriese y cuélese sin ba- tirlo.	Do not shake. Strain and serve very cold.

H. UPMANN CIGARS FOR REAL ENJOYMENT

*If you want to have your table nicely set,  
you need only to get some fine crockery  
and crystal. For that purpose call on.*

# *Fin de Siglo*

LOCERIA FINA

*Ceferino Carneado y Cía.*

*The well known crockery store in where they  
have an excellent exposition of the most ex-  
quisite Sajonia and Limogues porcelain. The  
same in crystal Val Saint Lambert, St. Luis,  
cut-glass, etc., We now have special prices  
and all merchandise.*

REINA 153

Teléfono A-8953

## VERMOUTH

(American Style)

2 Onzas Martini Rossi.	2 Ounces Martini Rossi.
2 Cucharaditas Amer Picon.	1 Teaspoonful Amer Picon.
1/2 Cucharadita Curacaõ.	1/2 Teaspoonful Curacaõ.
1 Gota de Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Cáscara de limõn.	1 Lemon Peel.
1 Ramita hierba buena.	1 Small Sprig of Mint.
1/2 Cucharadita de azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
	Cracked Ice.
Hielo menudo. Batido y colado. Sírvese con un par de guindas.	Shake well and strain into cocktail glass. Serve with a couple of cherries.

## VERMOUTH

(Colonial Style)

Un vaso old fashion lleno de hielo menudo.	1 Old Fashioned Glass of crushed ice.
1/2 Cucharadita de azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
1 Cáscara de limõn exprimido dentro del vaso.	1 Lemon Peel Squeezed into the glass.
1 Gota de Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Ramita hierba buena.	1 Small Sprig of Mint.
1/2 Cucharadita Curacao.	1/2 Teaspoonful Curacao.
1 Cucharadita Amer Picon	1 Teaspoonful Amer Picon
2 Onzas Vermouth Martini Rossi para llenar el vaso.	2 Ounces Martini Rossi
	Vermouth to fill glass.
Agítese violentamente y sírvase con un colador adecuado.	Shake well and strain, then serve.

## VELVET PUNCH

1/2 Guinness Stout Beer.	1/2 Guinness Stout Beer.
1/2 Champagne.	1/2 Champagne.
Todo frío y servido al natural.	Serve cold, but without cracked ice



## ZAZERAC

2 Onzas Rye Whiskey.  
1 Cucharadita Anisette.  
2 Gotas Angostura.  
La piel completa de un limón verde.  
Hielo menudo. Batido y colado.

El borde de la copa impregniado de limón y azúcar. Con la piel del limón dentro en espiral.

2 Ounces Rye Whiskey.  
1 Teaspoonful Anisette.  
2 Dashes Angostura.  
1 Lemon Peel.  
Cracked Ice.

Shake well and strain. Frost brim of glass with sugar and lemon. Juice leaving peel inside glass.

## VERMOUTH

(Rafaelito M. - Special)

Un vaso old fashion lleno de hielo menudo.

½ Cucharadita de azúcar.

1 Cáscara de limón exprimido dentro del vaso.

1 Gota de Angostura.

1 Ramita hierba buena.

½ Cucharadita de Curacao

1 Cucharadita Amer Picón

2 Onzas Vermouth Martini Rossi para llenar el vaso.

1 Onza Rey Whiskey.

Agítese violentamente y sírvase con un colador adecuado.

1 Old Fashioned Glass of crushed ice.

½ Teaspoonful Sugar.

1 Lemon Peel Squeezed into the glass.

1 Dash Angostura.

1 Spring Pepper-mint.

½ Teaspoonful Curacao.

1 Teaspoonful Amer Picon

2 Ounces Martini Rossi Vermouth to fill glass.

1 Ounce Rey Whiskey.

Shake well and strain, then serve.



---

---

**“FINDLATER’S”**

**LIQUEUR  
SCOTCH  
WHISKY**

The Most Delicious  
**NONE BETTER**

**CERTIFIED BY  
HIS MAJESTY’S  
GOVERNMENT**

**EVERY DROP NOT LESS THAN  
12 YEARS OLD**

---

---

**MORAL.**

**LEGAL.**

**NACIONAL.**

El medio mas rápido, fácil  
y económico para salir de  
dudas en todo problema  
de dinero es la

# **LOTERIA NACIONAL**

Juegue billetes y en pocos días  
cambiará su horizonte.

# H. UPMANN

HAVANA



CIGAR

DOWN THROUGH THE YEARS  
IN ALL CONTINENTS  
THE MARK OF DISTINGUISHED TASTE  
EVER SINCE 1844



Menendez, García & Co., Ltd.,  
129 Virtudes Street,  
Habana, Cuba.