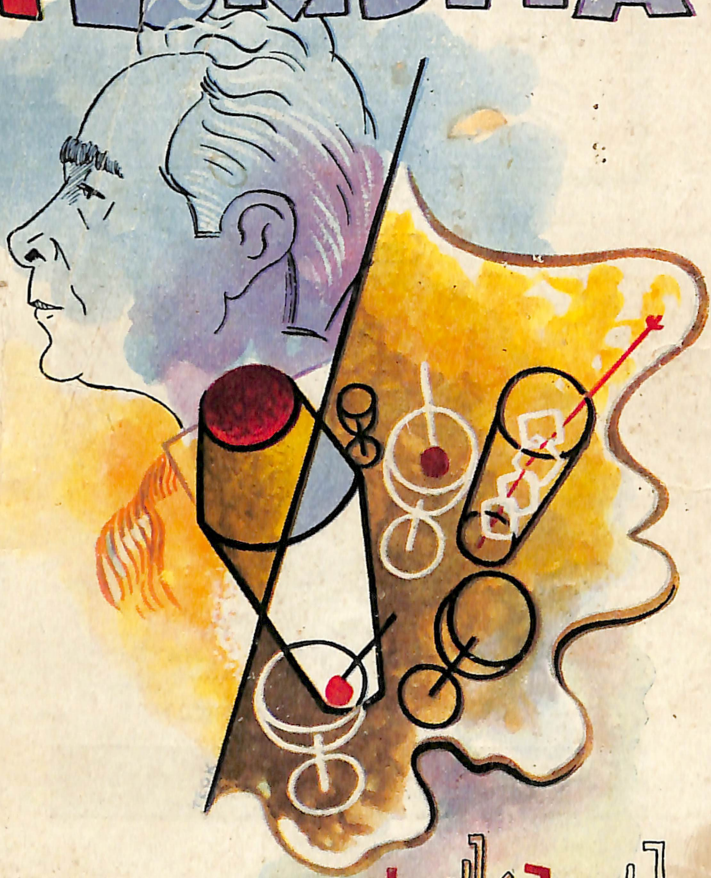


FLORIDITA



cock-tails

H. UPMANN

Havana Cigars



"The mark of distinguished taste"



**ALWAYS—
EVERYWHERE—
SINCE 1844**

FACTORY AND SALES DEPARTMENT
407 AMISTAD ST. • PHONE M-5681 • HAVANA

IMPRESORES UCAR GARCIA, S. A.

EN ESTA ESQUINA

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 buídos, 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 privilegiado de Constante han ido convirtiendo 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 Estados Unidos 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 tradiciones, 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 1939. Al través de un largo siglo siempre todo igual.

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

L. FRAU MARSAL.



Una vista de la Barra del Florida cuna del "Daiquiri"

CONSTANTINO RIBALAIGUA

Rey de los Coteleros

Por JACK CUDDY

(De la *United Press.*)

UN grupo de nosotros estaba en el bar del "Hotel Nacional", escuchando con gran atención a Joseph Hergeheimer, 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 convino 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 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 telefonease al "Sloppy Joe's", al Plaza, al Sevilla y a Prado 86, inquiriendo opiniones autorizadas. Las que coincidieron en proclamar 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 a 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 Pe-pín Rivero. Constante es el inventor de los tres. La fórmula del Daiquirí Núm. 4, que el propio campeón tiene por su chef d'oeuvre, viene a ser la siguiente, tal como la escuché de sus labios: Dos onzas de "Bacardi", que se agitan en una cotelera. Se agrega una cucharadita de azúcar granulada muy fina, para sumarle después otra de marrasquino, o sea, este 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 mí mismo su innegable superioridad. No sé cuanto cobra. Pero creo que tiene derecho a pedir aumento de sueldo, antes de firmar el contrato para la próxima temporada.

IN THIS CORNER

MORE than a century ago—in the simple 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" café 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 headquarters for the good Yankee tipplers. The bartenders gradually modernized the simple drinks of our ancestors 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 sweeter and tenderer. **The cocktail is spiritualistic.**

At the beginning of the dry 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 barbarians, safely revered in its most sacred temples, viz: The American Bar in Paris, facing the Gran 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 delight 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—1819-1939— one century of fine standing. 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. FRAU MARSAL.

CONSTANTINO RIBALAIGUA

The Cocktail Master

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 mister Joseph Hergesheimer, the very sophisticated american novelist giving off an erudite lecture about Carl Hubbel, the Giant's pitcher, picturing him as a fine type of the rapidly dwindling race of true 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 not 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 bastender when he whispered the name of Ribalaigua. Then we sen't a committee of one to make a telephone call 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 Giant's 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 President and the Pepín 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 "Bacardi" and toss it into a cocktail shaker. Add one teaspoon of finely granulated 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 Dalmacia. 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 electri 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.

EL MAXIMO BAR EN LA TIERRA

CONOZCO el Bar de hombres en el **Waldorf Astoria**, el **Bar Savoy** en Londres y el **Bar Americano** en París. He tomado Whiskey en Shepherds; Ginebra y Angosturas en el **Gran Oriental**, en Calcuta. Conozco los "Pisco Sours" del **Hotel Carrera** en Santiago de Chile, los "Planters Punches" de Curacao. He visitado el **Adlon** en Berlín, el **Bristol** en Viena, la casa **Chianling** en Chungking, el **Plaza** en Buenos Aires.

Pero dentro de mi experiencia "**La Florida**" es el máximo bar en la tierra.

H. W. GRAHAM.

THE GREATEST BAR ON EARTH

KNOW the Men's Bar at the **Waldorf Astoria**, the **Savoy** in London and the **American Bar** in Paris. I have drunk Scotch in Shepherds; Gin and Bitters in the **Great Eastern** in Calcuta. I know pisco sours at the **Carrera Hotel** in Santiago de Chile, and planters punches at Curacao. I've visited the **Adlon** in Berlin, the **Bristol** in Viena, the **Chianling House** in Chungking; the **Plaza** in Buenos Aires.

But within my experience "**La Florida**" is the greatest bar on earth.

H. W. GRAHAM.

The Cradle of the Daiquirí Cocktail

Where cocktails are a revelation
and Foods is most Delicious



Bar "LA FLORIDA"

OBISPO Y MONSERRATE - HAVANA, CUBA

TELEFONOS: M-5031 - A-0004



La Catedral del Daiquirí

Donde los coteles son una revelación
y donde la comida hace experimentar
el más delicioso de los placeres.

COCKTAILS

ABSINTHE DROP

En una copa de 10 onzas.

¼ Anisette M. Brizard.

2 Onzas Ajenjo Pernod.

Hielo menudo en el colador.

Agua natural hasta llenarla.

Use a 10-ounces glass.

¼ Anisette M. Brizard.

2 Ounces Pernod Absinthe.

Cracked ice in the strainer.

Fill glass to the brim with natural water.



ALEXANDER

⅓ Crema leche fresca.

½ Ginebra Gordon

⅓ Crema Cacao M. Brizard.

1 Cucharadita de azúcar.

La piel entera de un limón.

Hielo menudo. Muy batido y colado.

⅓ Fresh Sweet Cream.

½ Gordon Gin.

⅓ Creme Cacao M. Brizard.

1 Teaspoonful Sugar.

1 Full Lemon Peel.

Plenty of cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass.

**Pida un TRES MEDALLAS
y le darán un buen Coñac.**

ALFONSO XIII

- | | |
|--|--|
| 1¼ Onza Ginebra Seagram. | 1¼ Ounce Seagram Dry Gin. |
| 1½ Vermouth Gancia. | 1½ Gancia Vermouth. |
| 1 Gotas de Orange Bitter. | 2 Drops of Orange Bitter. |
| Hielo Menudo. Enfréese sin
batirlo y sírvase. Adórne-
se con una aceituna. | Ice frappe. Cool it and
serve with one olive. |
-



AMER "PICÓN"

- | | |
|--------------------------------|---|
| 2 Onzas Martini Rossi. | 2 Ounces Martini Rossi. |
| 2 Cucharaditas Amer "Picón". | 1 Teaspoonful Amer "Picón". |
| ½ Cucharadita Curacao. | ½ Teaspoonful Curacao. |
| 1 Gota de Angostura. | 1 Dash Angostura. |
| 1 Cáscara de limón. | 1 Lemon Peel. |
| 1 Ramita hierba buena. | 1 Small Sprig of Mint. |
| ½ Cucharadita de azúcar. | ½ Teaspoonful Sugar. |
| Hielo menudo. Batido y colado. | Cracked ice. |
| Sírvase con un par de guindas. | Shake well and strain into cock-
tail glass. Serve with a couple
of cherries. |
-



ANORMAL

- | | |
|--|---|
| 1½ Onza de Vodka. | 1¼ Ounce of Vodka. |
| 1½ Onza de Cacao M. Brizard. | 1½ Ounce of Marie Brizard
Cacao. |
| ¼ Onza Crema de Café. | ¼ Ounce of Cream of Coffee. |
| Agítese violentamente y
sírvase colado. | Shale violently and serve it
strained. |
-

**Pida un ANTIQUARY y le
darán un excelente Coñac.**

APERITAL COCKTAIL

2 Onzas Aperital Delor.
La piel de un limón verde.
1 Cucharadita Granadina.
Hielo abundante.
Batido y sírvase sin colar.

2 Ounces Aperital Delor.
The peel on an unripe lemon.
1 Teaspoonful Granadine.
Shake well and serve without
straining.



BACARDI COCKTAIL

(Special)

2 Onzas Bacardí.
1 Gota Angostura.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.
Bátase y cuélese.

2 Ounces Bacardí.
1 Dash Angostura.
 $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
The juice of $\frac{1}{2}$ lemon.
 $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
Shake and strain.



BACARDI CENTENARIO

(Dr. Armando J. Pessino)

1 Onza Carta Blanca Bacardí.
1 Onza de Añejo Bacardí.
1 Cucharadita de Curacao.
1 Cucharadita de Azúcar.
1 Cucharadita de Toronja.
Jugo de medio limón verde.
Hielo pulverizado. Sírvase fra-
pé.

1 Ounce Bacardi white label.
1 Ounce Bacardi stale rum.
1 Teaspoonful of Curacao.
1 Teaspoonful of Sugar.
1 Teaspoonful Grapefruit juice.
 $\frac{1}{2}$ Lemon juice.
Frappe ice. Serve frappe.

**Pida un FELIPE II y le darán
lo mejor de Agustín Blazquez.**

B AND B

½ Onza de Benedictino.
½ Onza de Cocñac.

½ Ounce of Benedictino.
½ Ounce Brandy.



BACARDI FLIP

1 Copa Bacardí.
1 Cucharadita de azúcar.
1 Huevo entero.

1 Glass Bacardí.
1 Spoonful Sugar.
1 Egg.
Plenty Cracked ice.

Hielo menudo.

Muy batido y sírvase colado y
adornado con canela en polvo.

Shake well and strain; then,
serve with powdered cinnamon
on top.



BETWEEN - SHEETS

⅓ Coñac Tres Copas.
⅓ Crema Cacao M. Brizard.
⅓ Crema de leche fresca.
1 Gota Angostura.
1 Cucharadita de azúcar.

⅓ Tres Copas Brandy.
⅓ Creme Cacao M. Brizard.
⅓ Fresh Sweet Cream.
1 Dash Angostura.
1 Teaspoonful Sugar.
1 Lemon Peel.

La cáscara de un limón.

Hielo abundante. Muy batido.

Plenty of Cracked ice.
Shake well and strain into cock-
tail glass.

H. UPMANN Cigars
FOR REAL ENJOYMENT

BLUE MOON

½ Crema Violeta.

½ Coñac Tres Ceros.

½ Cucharadita Menta verde.

Hielo abundante.

Batido y colado.

½ Creme de Violete.

½ Tres Ceros Brandy.

½ Teaspoonful Green Creme de
Menthe.

Plenty of cracked ice.

Shake well and strain into a
cocktail glass.



BLUE PARADISE

½ Dubonnet.

½ Coñac Tres Cepas.

⅓ Perfait Amour.

La cáscara de un limón.

Hielo menudo.

Batido y colado.

½ Dubonnet.

½ Tres Cepas Brandy.

⅓ Perfait Amour.

1 Lemon Peel.

Cracked ice.

Shake well and strain into a
cocktail glass.



BRANDY COCKTAIL

2 Onzas Coñac Felipe II.

1 Gota de Angostura.

½ Cucharadita Curacao.

1 Ramita hierba buena.

Cáscara limón con su jugo.

½ Cucharadita de azúcar.

Batido y colado.

2 Ounces Felipe II Brandy.

1 Dash Angostura Bitters.

½ Teaspoonful Curacao.

1 Small Sprig of Mint.

½ Teaspoonful Sugar.

1 Lemon Peel.

Shake well and strain.

Manzanilla POCHOLA de Pedro Domecq.

BRANDY DAISY

Una copa llena de hielo menudo.

1 Gota Angostura.

½ Cucharadita Chartreuse amarillo.

2 Onzas coñac Tres Ceros.

½ Cáscara limón verde y jugo.

Unas ramitas hierba buena.

Dos guindas. Sírvese sin colar.

A glass full of cracked ice.

1 Dash Angostura.

½ Teaspoonful Yellow Chartreuse.

2 Ounces Tres Ceros Brandy.

Several sprigs of Mint.

½ Lemon Peel.

2 Cherries.

Stir and serve without straining.



BRANDY FLIP

1 Copa Coñac Tres Cepas.

1 Cucharadita de azúcar.

1 Huevo entero.

Hielo abundante.

Muy batido y sírvese colado y adornado con canela en polvo.

1 Glass Tres Cepas Brandy.

1 Spoonful Sugar.

1 Whole Egg.

Plenty cracked ice.

Shake well and strain; then, serve with powdered cinnamon on top.



BRONX

⅓ Vermouth Martini Rossi.

⅓ Vermouth Brochi Seco.

⅓ Ginebra Seagram's.

½ Cucharadita Curacao.

1 Cucharadita jugo de naranja.

Hielo menudo. Ligeramente batido y colado.

⅓ Martini Rossi Vermouth.

⅓ Dry Brochi Vermouth.

⅓ Seagram's Gin.

½ Teaspoonful Curacao.

1 Teaspoonful Orange Juice.

Cracked ice.

Shake lightly and strain; then, serve.

Whisky WHITE HORSE



Lo mismo puro que en
highball,

FUNDADOR

es siempre mejor.

Para calidad, **DOMECQ**

Casa Fundada en 1730



While in Cuba, try a
FUNDADOR.

Straight or

in a highball.

It is **DOMECQ'S** brandy

For quality, **DOMECQ**

Wines & Brandies.

Famous the world over.

Established in 1730

BRONX FLORIDITA

(Special)

$\frac{1}{3}$ Vermouth Martini Rossi.

$\frac{1}{3}$ Vermouth Brochi Seco.

$\frac{1}{3}$ Ginebra Gordon.

$\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.

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

$\frac{1}{3}$ Martini Rossi Vermouth.

$\frac{1}{3}$ Dry Brochi Vermouth.

$\frac{1}{3}$ Gordon Gin.

$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.

Cracked ice.

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



BUTTERFLY

(Absinthe Frappe)

En una copa de 10 onzas con hielo menudo y abundante.

Agua azucarada hasta casi llenarla.

2 Onzas Absinthe Pernod, flotando. Disuélvase lentamente con una cucharita hasta que se quede muy bien ligado.

Use a 10-ounces glass.

Plenty of cracked ice.

Fill glass almost to the brim with 2 Ounces Pernod Absinthe.

Stir slowly with a spoon until well mixed; then drink.



C AND C

$\frac{1}{2}$ Copa de Cacao M. Brizard.

$\frac{1}{2}$ Copa de Coñac.

$\frac{1}{2}$ Cup Cacao M. Brizard.

$\frac{1}{2}$ Cup Brandy.

**Brandy CARABELA DE SANTA
MARIA, un orgullo de Osborne.**

CAFFERY SPECIAL COCKTAIL

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 2 Onzas Sloe Gin. | 2 Ounces Sloe Gin. |
| 1 Cucharadita de jugo de naranja. | 1 Teaspoonful orange juice. |
| 1 Cucharadita de Apricot Brandy. | 1 Teaspoonful Apricot Brandy. |
| ½ Cucharadita de jarabe Grenadina. | ½ Teaspoonful Grenadine Sirup. |
- Hielo abundante. En una copa de forma cónica de 6 onzas, adornado con lascas de piña y dos guindas.
- Ice a cognac glass of 6 Ounces. Serve with slices of pineapple and two cherries.
-



CAFE COCKTAIL

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 Café puro. | 1 Black Coffee. |
| ½ Crema Cacao M. Brizard. | ½ Creme Cacao M. Brizard. |
| ½ Coñac Soberano. | ½ Soberano Brandy. |
| 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. |
-



CALEDONIA

(Special)

- | | |
|--------------------------------|--|
| ⅓ Crema Cacao. | ⅓ Creme de Cacao. |
| ⅓ Coñac 3 Medallas. | ⅓ 3 Medallas Brandy. |
| ⅓ Leche fresca. | ⅓ 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. |
-

Noche Gloriosa de DRIALYS

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. |
-



CLAROSCURO BACARDI

(Sra. Estela Fiallo)

- | | |
|--|--|
| 1 Onza Bacardí Carta Blanca. | One ounce Carta Blanca Bacardí. |
| 1 Onza Bacardí Carta Oro. | One ounce Carta Oro Bacardí. |
| Unas gotas Marrasquino. | A few drops Maraschino. |
| 1 Onza de jugo de piña. | One ounce Pineapple juice. |
| 1 Cucharadita azúcar. | One Teaspoonful Sugar. |
| Bátalo con hielo frappe y sírvase en copas de cocktails. | Shake well with cracked ice and serve in cocktail glass. |
-



CLEOPATRA

- | | |
|--------------------------------|--|
| ½ Vino Oporto Sandeman. | ½ Port Wine Sandeman. |
| ½ Coñac Tres Medallas. | ½ Tres Medallas Brandy. |
| ⅓ Cointreau. | ⅓ Cointreau. |
| ⅓ Jugo de piña. | ⅓ Pineapple juice. |
| Hielo menudo. Batido y colado. | Cracked ice. |
| | Shake well and strain into cocktail glass. |
-

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

CLOVER CLUB

2 Onzas Ginebra Gordon.
Varias gotas Menta Blanca.
El jugo de 1/2 limón verde.
1 Cucharadita Granadina.
La clara de un huevo.
Hielo menudo. Bien batido y colado.

2 Ounces Gordon Gin.
Several Dashes White Mint.
The juice of 1/2 Lemon.
1 Teaspoonful Grenadine.
The White of 1 Egg.
Shake well and strain into cocktail glass.



COCKTAIL GLORIA

(Dedicado a Gloria de la C. M.)

1/3 Ginebra Seagrams.
1/3 Vino Dubonnet.
2 Gotas Ajenjo.
Enfríese con hielo abundante; sírvase en copa de cocktail.

1/3 Seagrams Gin.
1/3 Dubonnet Wine.
2 Dashes of Absinthe.
Cool well with plenty of ice serve in a cocktail glass.



COCKTAIL COMODORO

1 1/2 Onza Bacardí añejo.
1/2 Onza jugo de piña.
Unas gotas Marrasquino y Curacao.
2 Cubitos de hielo.
Batido y colado.
Sírvase en copas de cocktail con una guinda.

1 1/2 Ounces Añejo Bacardí.
1/2 Ounce Pineapple Juice.
Several dashes Maraschino and Curacao.
2 Pieces ice.
Shake and strain in cocktail glass with one cherrie.

Vino MACHARNUDO de Agustín Blazquez.

CHAMPAGNE PUNCH

(100 Glases)

- 2½ Libras de azucar.
- 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 Coñac Felipe II.
- 6 Botellas de Champagne V. Clicquot.
- 6 Botellas de vino blanco.

(En una heladera, con hielo y sal granizada exteriormente.)

- 2½ Pounds of sugar.
- 2 Ounces Angostura.
- 1 Grated nutmeg.
- 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 Cacao.
- 1 Bottle Apricot Brandy.
- 1 Bottle Felipe II.
- 6 Bottles Champagne V. Clicquot.
- 6 Bottles White Wine.

(In one Punch-bowl with ice and salt outward.)



CHAMPAGNE COCKTAIL

(Enrique Bustillo)

- En una copa fluoriforme de 10 onzas, llena de hielo menudo, póngase:
- 1 Terrón de azúcar.
 - 1 Cucharadita Coñac Hennessy.
- La piel de un limón.
Llénese con Champagne Piper H. y adórnese con guindas.

- In a 10-ounces glass filled with cracked ice, add:
- 1 Lump of sugar.
 - 1 Sprig of mint.
 - 1 Teaspoonful Coñac Hennessy.
- Fill the glass to the brim with Champagne Piper H. and garnish with cherries.

CARLOS I el mejor coñac español.

HIGHBALL *con*
CANADA DRY

Ginger Ale
o con Agua Mineral

CANADA DRY



*es el trago ideal para
nuestro clima.*

CHAPARRA

½ Bacardí.

½ Vermouth Chambéry.

La cáscara de un limón verde bien estrujada con el hielo.

½ Cucharadita azúcar.

Enfrese sin batirlo y cuélese dejando el limón en forma espiral en la copa.

½ Bacardí.

½ Chambéry Vermouth.

½ Teaspoonful Sugar.

1 Lemon Peel thoroughly squeezed.

Do not shake. Strain and serve very cold leaving lemon peel in glass in the shape of a spiral.



CHAPARRON

(Nena Velasco de G. Gordon)

⅔ Coñac Tres Copas.

⅓ Vermouth Martini Rossi.

La cáscara de un limón completo en espiral en la copa.

½ Cucharadita de azúcar.

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.

⅔ Tres Copas Brandy.

⅓ Martini Rossi Vermouth.

1 Lemon Peel forming a spiral.

½ Teaspoonful Sugar.

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.

Champagne VEUVE CLIQUOT PONSARDIN

C H I C

¼ Jugo Toronja.
½ Vermouth Martini Rossi.
½ Sloe Gin Gordon.
1 Cucharadita Marrasquino.
Hielo menudo. Muy batido y colado. Sírvasse con varias almendras.

¼ Grape Fruit Juice.
½ Martini Rossi Vermouth.
½ Gordon's Sloe Gin.
1 Teaspoonful Marraschino.
Cracked ice.
Shake very well and strain into cocktail glass. Serve with a few almonds.



DAIQUIRI No. 1

2 Onzas Bacardí.
1 Cucharadita de azúcar.
El jugo de ½ limón verde.
Hielo menudito.
Bátase perfectamente y cuélese.

2 Ounces Bacardí.
1 Teaspoonful Sugar.
Juice of ½ Lemon.
Cracked ice.
Shake well and strain into cocktail glass.



DAIQUIRI No. 2

2 Onzas Bacardí Carta Oro.
Unas gotas de Curacao.
1 Cucharadita jugo naranja.
1 Cucharadita de azúcar.
El jugo de ½ limón verde.
Hielo menudito.
Batido y colado.

2 Ounces Bacardí Carta Oro.
Several Dashes Curacao.
1 Teaspoonful Orange Juice.
1 Teaspoonful Sugar.
Juice of ½ Lemon.
Cracked ice.
Shake well and strain into cocktail glass.

Whisky JOHN DEWAR

DAIQUIRI No. 3
(Floridita Special)

2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
1 Cucharada de azúcar.	1 Spoonful Sugar.
1 Cucharadita jugo de toronja.	1 Teaspoonful Grape Fruit Juice.
1 Cucharadita Marrasquino.	1 Teaspoonful Marraschino.
El jugo de ½ limón verde.	Juice of ½ Lemon.
Hielo frappe.	Shake well and strain into cock- tail glass. Serve frappe.
Batido y sírvase frappe.	



DAIQUIRI No. 4

2 Onzas H. Club Carta Oro.	2 Ounces H. Club Carta Oro.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Spoonful Marraschino.
1 Cucharadita Marrasquino.	Juice of ½ Lemon.
El jugo de ½ limón verde.	Shake with cracked ice.
Batido eléctricamente con hielo pulverizado. Sírvase frappe.	Serve frappe.



DAIQUIRI No. 5
(Pink)

2 Onzas Havana Club.	2 Ounces Havana Club.
1 Cucharadita azúcar.	1 Spoonful Sugar.
1 Cucharadita Marrasquino.	Juice of ½ Lemon.
1 Cucharadita jarabe granadina.	1 Teaspoonful Granadine Syrup.
El jugo de ½ limón verde.	1 Teaspoonful Marraschino.
Batido eléctricamente con hielo pulverizado. Sírvase frappe.	Shake with cracked ice. Serve frappe.

Jerez **LA INA** de Pedro Domecq.

DIAMOND HITCH

En un vaso de 12 onzas.
2 Onzas Ginebra Seagrams.
1 Gota Angostura.
Piel de un limón.
Hielo menudo.
Champagne hasta llenarlo, sin colar.

Use a 12-ounces glass.
2 Ounces Seagrams Gin.
1 Dash Angostura.
1 Lemon Peel.
Plenty Cracked ice.
Fill glass to the brim with Champagne.
Do not strain.



DUBONNET COCKTAIL

1/2 Dubonnet.
1/2 Ginebra Seagrams.
1/2 Cucharadita de Curacao.
Enfréese y cuélese sin batirlo.

1/2 Dubonnet.
1/2 Ginebra Seagrams.
1/2 Teaspoonful Curacao.
Do not shake. Strain and serve very cold.



"E. HEMINGWAY" SPECIAL

2 Onzas Bacardí.
1 Cucharadita Jugo de Toronja.
1 Cucharadita Marrasquino.
Jugo de 1/2 limón verde.
Hielo frappe.
Batido y sírvase frappe.

2 Ounces Bacardí.
1 Teaspoonful Grape Fruit Juice.
1 Teaspoonful Marraschino.
The juice of 1/2 lemon.
Frappe ice.
Shake well and serve frappe.

H. UPMANN Cigars
THE MARK OF DISTINGUISHED TASTE

EGG - NOG

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1 Cucharada de azúcar. | 1 Spoonful Sugar. |
| 2 Onzas Coñac Tres Copas. | 2 Ounces Tres Copas. |
| 6 Onzas leche fresca. | 6 Ounces Fresh sweet milk. |
| 2 Huevos. | 2 Eggs. |
| Hielo batido y colado. | Cracked ice. |
| Adornado con canela en polvo. | Shake well and strain; then, |
| Uno o dos huevos adentro. | serve. |



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. |

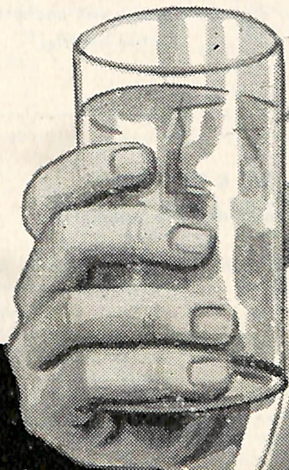


FUEGO LIQUIDO (Srta. Regina Castillo)

- | | |
|---|---|
| 1 Cucharadita de azúcar. | 1 Teaspoonful Sugar. |
| 1 Onza jugo de piña. | 1 Ounce pineapple juice. |
| El jugo de medio limón. | Juice of 1/2 Lemon. |
| Una y media onza Ron Bacardí Carta Oro. | 1 1/2 Ounce Carta Oro Bacardí. |
| Bátase con hielo bien picado. | Shake with cracked ice fill glass with Hatuey beer and garnish with pineapple and lemon ring. |
| Llene el vaso con cerveza Hatuey y adórnese con una lasca de piña y una rueda de limón. | |
| Sírvese en vaso Delmónico. | Serve in Delmónico glass. |

Vermouth MARTINI ROSSI

**PRUEBELO
AHORA!**



El
nuevo
Ron

HAVANA CLUB

solo, en cocktail o en high-ball
es el mejor trago.

Un producto **ARECHABALA**

FLYING TIGER

1 Onza Bacardí Carta Oro.	1 Ounce Carta Oro Bacardí.
1 Onza Ginebra Gordon.	1 Ounce Gordon Gin.
1 Cucharadita Jugo de Toronja.	1 Spoonful Grape Fruit Juice.
1 Cucharadita Jarabe Granadina.	1 Teaspoonful granadine Syrup.
Jugo de ½ limón.	Juice of half lemon.
1 Cucharadita Apricot Brandy.	1 Teaspoonful Apricot Brandy.
Batido y colado. Sírvese con dos guindas.	Shake well and strain. Serve with two cherries.



FORESTIER

(Daniel del Río Special)

⅓ Creme de Cacao M. Brizard.	⅓ Crema Cacao M. Brizard.
⅓ Ginebra Seagrams.	⅓ Seagrams Gin.
⅓ Leche fresca.	⅓ Fresh sweet milk.
⅓ Cointreau.	⅓ Cointreau.
⅓ Cucharadita de azúcar.	⅓ Teaspoonful Sugar.
Hielo abundante. Muy batido y colado.	Plenty of ice. Shake well and strain: then, serve.

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

GIN 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.

2 Onzas Ginebra Gilbey.

Agítese de un vaso para el otro.

Sírvase colado.

Use a 10-ounces glass.

Cracked ice.

1 Sprig of Peppermint.

1 Unripe Lemon Peel squeezing
juice in glass.

½ Teaspoonful Sugar.

1 Dash Angostura.

½ Teaspoonful Curacao.

2 Ounces Gilbey's Gin.

Shake lightly and strain; then,
serve.



GIN DAISSY

1 Copa de hielo menudo.

½ Cáscara limón verde con
jugo.

1 Gota Angostura.

½ Cucharadita de Chartreuse
amarillo.

2 Onzas Ginebra Gordon.

½ Cucharadita de azúcar.

4 Ramitas hierba buena.

1 Guinda encima.

Sírvase sin colar.

Take a glass and fill it with
cracked ice; then put in:

½ Unqueezed Lemon Peel.

1 Dash Angostura.

½ Teaspoonful Yellow
Chartreuse.

2 Ounces Gordon's Gin.

½ Teaspoonful Sugar.

4 Sprig of Peppermint.

1 Cherry on top.

Stir and serve without straining.

Whisky CANADIAN CLUB.

GIN FIZZ

2 Onzas Ginebra Gordon.

1 Cucharadita azúcar.

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

Varias gotas Menta blanca.

Hielo menudo. Muy batido, y después de colado agréguese un poco de agua de Seltz.

2 Ounces Gordon Gin.

1 Teaspoonful Sugar.

The Juice of $\frac{1}{2}$ Lemon.

Several Dashes of white Creme de Menthe.

Crushed ice.

Shake very well and strain; then add some Seltzer water. Serve.



GOLDEN DAWN

$\frac{1}{2}$ Calvados Morín.

$\frac{1}{2}$ Ginebra Seagrams.

$\frac{1}{3}$ Apricot Brandy.

$\frac{1}{2}$ Cucharadita Granadina.

1 Cucharadita Jugo de Naranja.

Hielo menudo. Batido y colado. Sírvese con una guinda.

$\frac{1}{2}$ Morín Calvados.

$\frac{1}{2}$ Seagrams Gin.

$\frac{1}{3}$ Apricot Brandy.

$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Grenadine.

1 Teaspoonful Orange Juice.

Cracked ice.

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



GOLDEN FIZZ

2 Onzas Ginebra Gordon.

1 Cucharadita de azúcar.

$\frac{1}{2}$ Cucharadita de Curacao.

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

La yema de un huevo.

Hielo abundante. Muy batido y colado.

2 Ounces Gordon Gin.

1 Teaspoonful Sugar.

$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.

The juice of $\frac{1}{2}$ lemon.

The Yolk of 1 Egg.

Plenty of cracked ice.

Shake well and strain into glass.

FUNDADOR un orgullo de la Casa Domecq.

GOLDEN GLOVE (Floridita Style)

2 Onzas H. Club.

1 Cucharadita Cointreau.

1 Cucharadita de azúcar.

Jugo de ½ limón verde.

Hielo frappe. Batido eléctricamente. Sírvese frappe después de exprimírle encima una cáscara de naranja.

2 Ounces Havana Club.

1 Teaspoonful Cointreau.

1 Teaspoonful Sugar.

The Juice of ½ Lemon.

Cracked ice.

Shake in electrical shaker.

Serve frappe after squeezing in an orange peel.



GONZALO NUÑEZ

⅓ Jugo Toronja.

½ Ginebra Gordon.

½ Cucharadita azúcar.

1 Cucharadita Marrasquino.

½ Clara de huevo.

Hielo menudo. Muy batido y colado.

⅓ Grape Fruit Juice.

½ Gordon Gin.

½ Teaspoonful Sugar.

1 Teaspoonful Marraschino.

Half of the white of an egg.

Cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass.

H. UPMANN Cigars.
FOR REAL ENJOYMENT

GRAHAM (Special)

½ Vermouth Torino Brochi.

½ Havana Club.

Jugo de ½ limón.

½ Cucharadita de azúcar.

Bátase perfectamente con hielo menudo, cuélese y sírvase con hielo menudo, cuélese y sírvase con una lasca de piña y dos guindas.

½ Torino Brochi Vermouth.

2 Ounces H. Club.

The Juice of ½ Lemon.

½ Teaspoonful of Sugar.

Shake well and strain with crushed ice serve with one slice of pineapple and two cherries.



GREEN FIZZ

2 Onzas Ginebra Seagrams.

1 Cucharadita de azúcar.

1 Cucharadita Menta verde.

Jugo de ½ limón.

1 Clara de huevo.

Hielo menudo. Muy batido y colado.

2 Ounces Seagrams Gin.

1 Teaspoonful Sugar.

1 Teaspoonful Green Mint.

The Juice of half lemon.

The White of an Egg.

Cracked ice.

Shake well and strain. Then serve.



HAVANA SPECIAL

½ Jugo piña.

½ Havana Club.

1 Cucharadita azúcar.

Muy batido con hielo menudo. Sírvase colado.

½ Pineapple Juice.

½ Havana Club.

1 Teaspoonful Sugar.

Cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass.

Champagne POL ROGER



JOHNNIE WALKER

WHISKY ESCOCES

Nació en 1820... y sigue tan campante

Distribuidores:
MANZARBETIA Y CIA.

HILARINO (Cocktail Special)

½ Jugo de toronja.
½ Ginebra Gordon.
1 Cucharadita menta verde.

½ Juice of a Grape Fruit.
½ Gordon Gin.
½ Teaspoonful green mint.

Hielo menudo, abundante y bien batido y colado, sírvase en vaso de 6 onzas.

Plenty of ice, shake well and strain, serve in a 6 ounces glass.



HOT - KISS

½ Coñac Creador.
½ Vermouth Cinzano.
1 Cucharadita Curacao.

½ Creador Brandy.
½ Cinzano Vermouth.
1 Teaspoonful Curacao.

Enfriése sin batirlo y colado. Sírvase con un par de guindas.

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



I D E A L (Carlitos Dufois)

¼ Toronja.
1 Cucharadita Marrasquino.
⅓ Vermouth Martini Rossi.
⅓ Vermouth Noilly Prat.
⅓ Ginebra Seagrams.

¼ Grape Fruit.
1 Teaspoonful Marraschino.
⅓ Noilly Prat Vermouth.
⅓ Martin Rossi Vermouth.
⅓ Seagrams Gin.
Cracked ice.

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

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

Coñac INSUPERABLE de González Byass.

ISABEL II

- | | |
|---|--|
| 1 Cucharadita de Azúcar. | 1 Teaspoonful of sugar. |
| ½ Limón (Jugo). | ½ Lemon juice. |
| ¼ Onza de Drambury. | ¼ Onza Drambury. |
| 1 Onza de Wisky White Label. | 1 Ounce White Label Wisky. |
| 1 Onza de Canadian Club. | 1 Ounce Canadian Club. |
| Batido y Colado. Adórnese con una cascarita de limón. | Shaked and strained. Serve it with lemon peel. |
-



JOSEPHINE BAKER

- | | |
|--|---|
| ½ Coñac Antiquarium. | ½ Antiquarium Brandy. |
| ½ Vino Oporto Sandeman. | ½ Sandeman Port Wine. |
| ⅓ Apricot Brandy M. Brizard. | ⅓ Apricot Brandy M. Brizard. |
| 1 Cucharadita de azúcar. | 1 Teaspoonful Sugar. |
| La cáscara de un limón. | 1 Lemon Peel. |
| La yema de un huevo. | Yolk of an egg. |
| Hielo menudo. Bien batido y colado. Canela por arriba. | Cracked ice. |
| | Shake well and strain into cocktail glass. Cinnamon on top. |
-



LA VIDA EN ROSA (Juan Comellas)

- | | |
|--|------------------------------|
| 2 Onzas Coñac Hennessy. | 2 Ounces Hennessy Brandy. |
| 1 Cucharadita de Granadina. | 1 Teaspoonfull of Granadine. |
| Jugo de medio limón verde. | ½ Lemon Juice. |
| Hielo Frapé. | Ice Frappe. |
| Sírvase frapé y adórnese con una guinda. | Served frappe with cherry. |
-

Pida un coñac SOBERANO.

L A R G O

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1/3 Whiskey Canadian Club. | 1/3 Canadian Club Whiskey. |
| 1/2 Vermouth Cinzano. | 1/2 Cinzano Vermouth. |
| 1 Cucharadita Amer Picón. | 1 Teaspoonful Amer Picón. |
| 1/2 Cucharadita Curacao. | 1/2 Teaspoonful Curacao. |
| 1/2 Cucharadita azúcar. | 1/2 Teaspoonful Sugar. |
| 1 Gota Angostura. | 1 Dash Angostura. |
| 1 Cáscara pequeña limón. | 1 Small Lemon Peel. |
| Hielo menudo. Batido y colado. | Cracked ice. |
| | Shake well and strain into cocktail glass. |
-



LINARES SPECIAL

- | | |
|--|---|
| 5 Gotas de Curacao Rojo. | 5 Drops Red Curacao. |
| 5 Gotas de Angostura. | 5 Drops Angostura. |
| Corteza de un limón. | 1 Lemon peel. |
| 1 Cucharadita de azúcar. | 1 Teaspoonful of Sugar. |
| Hopita de hierba buena. | Mint weed. |
| 2 Onzas de Ginebra Wolf. | 2 Ounces Wolf Gin. |
| Batido a mano, colado y servido con dos guindas. | Hand shaken strain and serve with two cherries. |
-



M A N H A T T A N (Rolls Royce)

- | | |
|---|--|
| 1/2 Vermouth Brochi. | 1/2 Brochi Vermouth. |
| 1/2 Whiskey White Label. | 1/2 White Label Whiskey. |
| 1 Gota Angostura. | 1 Dash Angostura. |
| Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese. | Cracked ice. |
| | Do not shake. Let it become very cold, strain and serve. |
-

Whisky SEAGRAM'S V. O.

MANHATTAN

(Dulce)

½ Vermouth Martini Rossi.	½ Martini Rossi Vermouth.
½ Whiskey Canadian Club.	½ Canadian Club Whiskey.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
Hielo menudo. Enfríese sin bati- rlo y cuélese.	Cracked ice.
Sírvase con dos guindas.	Do not shake. Let it get very cold and strain.
	Serve with two cherries.



MANHATTAN

(Seco)

½ Vermouth Noilly Prat.	½ Noilly Prat Vermouth.
½ Whiskey Canadian Club.	½ Canadian Club Whiskey.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
Hielo menudo. Enfríese sin ba- tirlo y cuélese.	Cracked ice.
	Do not shake. Let it become very cold, strain and serve.



MARIA LUISA NOVAL

(Special)

⅓ Crema leche fresca.	⅓ Fresh Sweet Cream.
⅓ Coñac Felipe II.	⅓ Felipe II Brandy.
⅓ Crema Cacao.	⅓ 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 cock- tail glass.

Coñac VETERANO de Osborne y Cía.

MARIA FELIX

En una copita de 2 onzas.

2 Partes de Crema de Cacao.

1 Parte de Crema de Leche fresca flotando.

In one small 2-ounces glass.

2 Parts Creme de Cacao.

1 Part fresh milk cream floating.



MARTINI

(Seco)

½ Ginebra Gordon.

½ Vermouth Noilly Prat.

2 Gotas Orange Bitter.

Hielo menudo. Enfríese sin bati-
tirlo y cuélese.

Sírvase con una aceituna.

½ Gordon's Gin.

½ Noilly 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)

½ Ginebra Seagrams.

½ Vermouth Gancia.

2 Gotas Orange Bitter.

Hielo menudo. Enfríese sin ba-
tirlo y cuélese.

½ Seagrams Gin.

½ Dry Gancia Vermouth.

2 Dashes Orange Bitter.

Cracked ice.

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

Then serve.

Brandy ALONSO EL SABIO
Puerto de Santa María.

MARQUES DE RISCAL



UNA TRADICION EN VINOS DE MESA

Distribuidor:
FRANCISCO TAMAMES, S. EN C. Obrapia 411 Habana

MARY MORANDEYRA

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| $\frac{1}{3}$ Jugo Toronja. | $\frac{1}{3}$ Grape Fruit Juice. |
| $\frac{1}{3}$ Sloe Gin Gordon. | $\frac{1}{3}$ Gordon's Gin. |
| $\frac{1}{3}$ Vermouth Martini Rossi. | $\frac{1}{3}$ Martini Rossi Vermouth. |
| 1 Cucharadita Marrasquino. | Plenty cracked ice, and strain |
| Hielo abundante menudo. | 1 Teaspoonful Marraschino. |
| Colado. | into a glass. |
| Adórnese con nueces. | Garnish with almonds. |
-



MARY PICKFORD

- | | |
|--------------------------------------|---|
| $\frac{1}{2}$ Jugo Piña. | $\frac{1}{2}$ Pineapple Juice. |
| $\frac{1}{2}$ Havana Club. | $\frac{1}{2}$ Havana Club. |
| $\frac{1}{2}$ Cucharadita Granadina. | $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Grenadine. |
| Hielo menudo. Batido y colado. | Cracked ice. |
| | Shake well and strain into cock-
tail glass. |
-



MARY ROSE

(Domingo Bures)

- | | |
|--|---|
| $1\frac{1}{2}$ Onza de Jugo de Tomate. | $1\frac{1}{2}$ Ounce de Tomato Juice. |
| $1\frac{1}{2}$ Onza de Aguardiente Vodka | $1\frac{1}{2}$ Ounce Vodka. |
| 1 Cucharadita de Salsa Pe-
rrins. | 1 Teespoonful Lea's Perrins. |
| $\frac{1}{2}$ Limón Verde (Jugo). | $\frac{1}{2}$ Lemon Juice. |
| Bátase bien con una cock-
telera de mano. Sírvasse
en copa especial. | Shake it well with a cock-
tail shaker. Serve in ap-
propriate glass. |
-



M c A V O Y

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ Mantecado Vainilla. | $\frac{1}{2}$ Vainilla Ice-cream. |
| $\frac{1}{2}$ Coñac Soberano. | $\frac{1}{2}$ Soberano Brandy. |
| Batido y colado. | Shake and strain, serve with |
| Adórnese con canela en polvo. | powdered cinnamon on top. |
-

Champagne LOUIS ROEDERS

MELENDEZ VIGO - SPECIAL

2 Onzas Coñac Tres Copas.
1 Cucharadita azúcar.
1 Cucharadita Marrasquino.
Jugo de 1/2 limón verde.
Hielo frappe. Batido eléctrica-
mente. Sírvese frappe.

2 Ounces Tres Copas Brandy.
1 Teaspoonful Marraschino.
The Juice of 1/2 lemon.
Shake in electric shaker and
serve frappe.



MIAMI BEACH (Special)

1/2 Jugo Piña.
1/2 Ginebra Seagrams.
1 Cucharadita de azúcar.
Hielo menudo. Batido y colado.

1/2 Pineapple Juice.
1/2 Seagrams Gin.
1 Teaspoonful Sugar.
Cracked ice.
Shake well and strain into cock-
tail glass.



MINT - JULEP (Mexican Style)

En un vaso de old fashion lleno
de hielo menudo y con hierba
buena abundante.
1 Cúscara de limón.
1 Cucharadita Marrasquino.
1/2 Vino Oporto Sandeman.
1/2 Coñac Felipe II.
1 Gota Angostura.
1/2 Cucharadita azúcar.
Agítese violentamente y sírvese
con dos guindas y sin colar.

1 Old-fashioned glass full of ice
and plenty of peppermint.
1 Lemon Peel.
1 Teaspoonful Marraschino.
1/2 Sandeman Port Wine.
1/2 Felipe II Brandy .
1 Dash Angostura.
1/2 Teaspoonful Sugar.
Shake well. Serve with two
cherries without straining.

Coñac TRES 000 de Osborne y Cía.

MINT - JULEP (Virginia Style)

Hierba buena abundante.
1 Cucharadita de azúcar.
Estrújese bien la hierba buena con el azúcar.
2 Onzas de Whiskey Old Gran Dad.
Sírvese en un vaso lleno de hielo menudo y adronado con varias ramitas de hierba buena y una guinda.

Plenty of Peppermint leaves.
1 Teaspoonful Sugar.
Mix Peppermint leaves with Sugar.
2 Ounces Old Gran Dad Whiskey.
Serve in a glass plenty of cracked ice, and garnish with small sprigs of Peppermint and one cherry.



MISS JOAN KETCHUM SPECIAL COCKTAIL

½ Jugo de Piña.
½ Old Tom Gin.
1 Cucharadita de Apricot Brandy.
1 Cucharadita de Jarabe de Granadina.

Hielo menudo. Muy batido y colado.

½ Pineapple Juice.
½ Old Tom Gin.
1 Teaspoonful Apricot Brandy.
1 Teaspoonful Grenadine Syrup.

Crushed ice.
Shake well and strain.



MIRAMAR BACARDI (Srta. Silvia Usategui)

1 Parte de Bacardí añejo.
1 Parte de Dubonnet.
Gotas de Amer Picón.
Cáscara de limón.
Revuélvase con hielo y sírvase en copas de Champagne.

One parte Añejo Bacardí.
One part Dubonnet.
Drops Amer. Picón.
Lemon peel.
Mix with ice and serve in Champagne Glass.

Vermouth CINZANO

MOJITO CRIOLLO No. 1

En un vaso de 8 onzas.
Hielo menudo. Varias ramitas de hierba buena, la cáscara de un limón con el jugo exprimido dentro.
2 Onzas Havana Club.
1 Cucharadita de azúcar.
Agítese con la cuchara para que la hierba suelte el jugo. Agréguese agua Canada Dry y sírvase sin colar.

Use an 8-ounces glass.
Cracked ice.
Several sprigs of Peppermint.
1 Lemon Peel, squeezing juice into glass.
1 Teaspoonful Sugar.
2 Ounces Havana Club.
Stir with spoon.
Add sparkling Canada Dry water and serve without straining.



MOJITO CRIOLLO No. 2

En un vaso de 8 onzas.
Hielo menudo.
Varias ramitas de hierba buena.
La cáscara de un limón verde con el jugo exprimido dentro del vaso.
1 Cucharadita de azúcar.
2 Onzas Ginebra Gordom.
Agítese con la cuchara para que la hierba suelte el jugo. Agréguese agua Canada Dry y sírvase sin colar.

Use an 8-ounces glass.
Cracked ice.
Several sprigs of Peppermint.
1 Lemon Peel, squeezing juice into glass.
1 Teaspoonful Sugar.
2 Ounces Gordom Gin.
Stir with spoon.
Add sparkling water Canada Dry and serve without straining.

H. UPMANN Cigars
FOR REAL ENJOYMENT

MOJITO CRIOLLO No. 3

En un vaso de 8 onzas.

Hielo menudo.

Varias ramitas de hierba buena.

La cáscara de un limón verde con el jugo exprimido dentro del vaso.

2 Onzas Coñac M. del Mérito.

1 Cucharadita de azúcar.

Agítese con la cuchara para que la hierba suelte el jugo. Agréguese agua Canada Dry y sírvase sin colar.

Use an 8-ounces glass.

Cracked ice.

Several sprigs of Peppermint.

1 Lemon Peel, squeezing juice into glass.

2 Ounces M. del Mérito Brandy.

1 Teaspoonful Sugar.

Stir with spoon.

Add sparkling Canada Dry water and serve without straining.



MONJITA

En una copa de 6 onzas.

Hielo menudo.

½ Agua carbonatada Canada Dry.

½ Anís del Mono (seco o dulce).

Use a 6 ounces glass.

Cracked ice.

½ Sparkling Canada Dry water.

½ Anís del Mono (either dry or sweet).



MONO COCKTAIL

2 Onzas Anís del Mono.

2 Onzas Angostura.

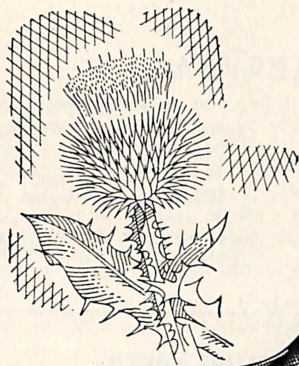
Hielo abundante, bien batido y colado.

2 Ounces Anís del Mono.

2 Ounces Angostura.

Plenty ice. Shake well, strain and serve.

**Coñac CREADOR de la
casa Marqués del Mérito.**



BY APPOINTMENT
SCOTCH WHISKY DISTILLERS
TO H.M. KING GEORGE VI

*The Spirit
of Scotland*



*'Quality
Sells'*

The Distinctive Whisky
IN *The Distinctive Bottle*

MORNING STAR

- | | |
|---|--|
| 1/2 Vino Oporto Sandeman. | 1/2 Port Wine Sandeman. |
| 1/2 Coñac Antiquarium. | 1/2 Antiquarium Brandy. |
| 1 Gota Angostura. | 1 Dash Angostura. |
| 1 Cucharadita de azúcar. | 1 Teaspoonful Sugar. |
| 1 Huevo entero. | 1 Egg. |
| | Plenty cracked ice. |
| Hielo batido. Sírvese colado y
adornado con canela en polvo. | Shake well and strain into glass.
Put some powdered cinnamon
on top. |
-



MR. JOHN RINGLING NORTH

- | | |
|--|--|
| 1 Vaso de 8 onzas mediado de
hielo. | One eight ounces glass half
full of ice. |
| Jugo de medio limón. | 1/2 Lemon juice. |
| 1 Cucharadita de azúcar. | 1 Teaspoonful of Sugar. |
| 4 Onzas de champagne Brut. | 4 Ounces champagne Brut. |
| Terminar de llenar el vaso con
vermouth Gancia tinto. | Fill up the glass with red
Gancia. |
| Adórnese con una guinda y
una corteza de naranja. | Serve with one cherry and an
orange peel. |
-



MULATA

- | | |
|---|------------------------------------|
| Limón verde exprimido. | Squeeze one green lemon. |
| 1/4 Onza Elíxir Bacardí. | 1/4 Ounce of Elixir Bacardí. |
| 2 Onzas Añejo Bacardí. | 2 Ounce Stale Bacardí Rum. |
| Hielo frapé. Bătido y sírvese
frapé. | Shake well and serve it
frappe. |
-

Coñac MERITO

MY - SIN COCKTAIL

1 Onza Ajenjo.	1 Ounce Absinthe.
1 Onza Anisette M. Brizard.	1 Ounce Anisette M. Brizard.
1 Gota Angostura.	1 Drop Angostura.
½ Clara de huevo.	½ The white of an Egg.
Hielo abundante, bien batido y colado.	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.



NATIONAL COCKTAIL

¼ Apricot Brandy M. Brizard.	¼ Apricot Brandy M. Brizard.
¼ Jugo piña.	¼ Pineapple Juice.
½ Havana Club.	½ Ginebra Seagrams.
Hielo menudo.	Cracked ice.
Batido y colado.	Shake well and strain in cocktail glass.
Adórnese con lascas de piña y guindas.	Garnish glass with slices of pineapple and cherries.



NEGRONE

(Manuel Sánchez Maspons)

Vaso fino de seis onzas lleno de hielo.	1 Six ounces glass full of ice.
¼ de Bitter Campari.	¼ Campari Bitter.
½ de Ginebra Górdon.	½ Gordon Dry Gin.
½ de Vermouth Carpano.	½ Carpano Vermouth.
½ Onza de Vermouth Cinzano.	½ Cinzano Vermouth.
Cáscara de naranja exprimida.	Serve it with cherry after squeezing an orange peel.
Adórnese con una guinda.	

JULIO CADENAS

(Special)

1/2 Dubonnet.

1/2 Coñac Fundador.

1/2 Cucharadita Curacao.

Enfriése y cuélese sin batirlo.

1/2 Dubonnet.

1/2 Fundador Brandy.

1/2 Teaspoonful Curacao.

Do not shake. Strain and serve very cold.



OJEN COCKTAIL

(Paquito Fernández)

2 Onzas Ojén.

2 Gotas Angostura.

Hielo abundante. Batido y colado.

2 Ounces Ojen.

2 Dashes Angostura.

Plenty of Cracked ice.

Shake well and strain; then serve.



OLD FASHION WHISKEY

En un vaso de Old Fashion lleno de hielo.

1 Cáscara entera de limón expriméndolo adentro.

1/2 Cucharadita azúcar.

1/2 Cucharadita Curacao.

2 Onzas Whiskey Canadian Club.

Agítese violentamente y sírvase sin colarlo adornado con lascas de piña, naranja y guindas.

1 Old Fashion glass full of cracked ice.

1 Complete Lemon Peel squeezed into glass.

1/2 Teaspoonful Sugar.

1/2 Teaspoonful Curacao.

2 Ounces Canadian Club Whiskey.

Shake well. Do not strain. Serve in glass garnished with slices of pineapple, orange and cherries.

Whisky JOHN WALKER

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 a unripe lemon.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked ice.
Adórnese con canela en polvo.	Shake well and strain into cocktail glass.
	Powdered cinnamon on top.



ORANGE BLOSSOM

(Guillermina Special)

1/2 Jugo naranja.	1/2 Orange Juice.
1/2 Ginebra Gilbey	1/2 Gilbey's Gin.
1/2 Cucharada Granadina.	1/2 Spoonful Grenadine.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked ice.
	Shake well and strain into a cocktail glass.



SHERRY CLOVER

PABLO ALVAREZ DE CAÑAS

1 Onza de Jerez Sánchez Romate.	1 Ounce Sherry Sánchez Romate.
1 Onza Coñac Terry.	1 Ounce Terry Brandy.
1 Cucharadita Crema de Cacao.	1 Small spoon Creme Cacao.
1 Cucharadita Brandy de cereza.	1 Small spoon Cherry Brandy.
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 naranja y dos cerezas.	Shake with plenty of ice and serve it without straining, adorned with slices of pineapple and orange and two cherries.

PANCHO ARANGO

½ Vermouth Brochi Seco.

½ Bacardí.

Enfríese y cuélese "no batido".

Sírvese con una cáscara de naranja, en copa alta.

½ Dry Brochi Vermouth.

½ Bacardí.

Cool and strain "do not shake".

Serve with an orange peel in a cocktail glass.



PARIS MIDI

En una copa de 10 onzas.

Hielo menudo.

⅓ Crema Cassis.

⅔ Vermouth Cinzano.

Agua carbonatada Canada Dry.

Agítese con una cucharita y sírvase.

Use a 10-ounces glass.

Cracked ice.

⅓ Creme Cassis.

⅔ Cinzano Vermouth.

Sparkling Canada Dry water.

Stir with a spoon and serve.



PICK - ME - UP

½ Dubonnet.

½ Coñac Soberano.

⅓ Anisette M. Brizard.

1 Cáscara de limón.

½ Clara de huevo.

Hielo menudo. Batido y colado.

½ Dubonnet.

½ Soberano Brandy.

⅓ Anisette M. Brizard.

1 Lemon Peel.

½ The white of an Egg.

Cracked ice.

Shake well and strain into a cocktail glass.

Coñac HENNESSYS extra.

PIDA

GONZALEZ BYASS

COÑAC:

“TRES COPAS”

“SOBERANO”

“INSUPERABLE”

“LEPANTO”

VINOS DE JEREZ:

“TIO PEPE”

“SOLERA 1847”

“VIÑA A. B.”

“NÉCTAR”

MANZANILLA:

“VIUDA DE MANJÓN”

VINOS DE OPORTO:

“GONZÁLEZ PORT”

ABSOLUTA GARANTIA

Las Bodegas GONZALEZ BYASS almacenan en sus naves el mayor y mejor soleraje que JEREZ DE LA FRONTERA produce y cría, para deleite del mundo entero.

PINK LADY

1 Cucharadita de jugo de limón	1 Teaspoonful lemon juice.
1 Cucharadita de Granadina.	1 Teaspoonful of Granadine.
½ Onza Apple Jack.	½ Ounce Apple Jack.
1 Onza Ginebra Inglesa.	1 Ounce English Gin.
1 Clara de Huevo. Batido y Colado.	½ of the white of an egg. Shaked and strained.



PISCO PUNCH

Jugo de 1 limón.	Juice of 1 lemon.
Una gota de Angostura.	Dash Angostura.
½ Cucharadita de azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
2 Onzas Aguardiente de Uva,	2 Ounces Grape Brandy.
Sírvase en una copa impregnada bien batido y colado. de anisette con dos guindas.	Cracked ice shake well and strain serve in a glass moistened with anisette and two cherries.



PLANTERS - PUNCH

Una copa de las usadas para el champagne. Llena de hielo.	Take a glass and fill it with cracked ice. Then put in:
El jugo de ½ limón.	The Juice of ½ lemon.
1 Cucharadita de Curacao.	1 Teaspoonful Curacao.
1 Cucharadita de Granadina.	1 Teaspoonful Grenadine.
2 Onzas Ron Negrita.	2 Ounces Negrita Rum.
Sírvase sin colar, adornado de lascas de piña, naranja y li- món.	Serve without straining in glass garnished with slices of pine- apple, orange and lemon.

Coñac CURVOISIER 60 años.

PORTO FLIP

- | | |
|--|---|
| 1 Copa Vino Oporto Sandeman. | 1 Glass Port Sandeman 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 Coñac Tres Ceros. | 1/2 Tres Ceros Brandy. |
| 1/3 Anisette M. Brizard. | 1/3 Anisette M. Brizard. |
| 1/3 Crema Cacao. | 1/3 Creme de Cacao. |
| 1 Cucharadita de Café puro. | 1 Teaspoonful Black Coffe. |
| Enfríese y sírvase sin hielo. | Serve cold without ice. |
-



"PRECIOS FIJOS"

(Special)

- | | |
|--|---|
| 2 Onzas Sloe Gin. | 2 Ounces Sloe Gin. |
| 1 Cucharadita de jugo de na-
ranja. | 1 Teaspoonful of orange juice. |
| 1 Cucharadita de Apricot
Brandy. | 1 Teaspoonful of Apricot
Brandy. |
| 1/2 Cucharadita de Jarabe Grana-
dina. | 1/2 Teaspoonful Grenadne Syrup. |
| Hielo abundante. En una copa
de forma cónica de 6 onzas,
adornado con lascas de piña y
2 guindas. | Plenty ice. Ice a conic glass of
6 ounces. Serve with slices of
pineapple and 2 cherries. |
-

Vermouth BROCCHI

PRESIDENTE COCKTAIL

½ Vermouth Ama. .

⅓ Bacardí Carta Oro.

½ Cucharadita de Curacao.

Hielo menudo.

Enfríese perfectamente y cué-
lese.

Sírvase con guindas y una cor-
teza de naranja.

½ Ama Vermouth.

⅓ Bacardí Carta Oro.

½ Teaspoonful of Curacao.

Crushed ice.

Cool well and strain.

Serve with cherries and a peel
of orange.



RAFAEL MUÑOZ

½ Coñac Veterano.

½ Vermouth Chambéry.

1 Cucharadita Curacao.

Enfríese y cuélese sin batir. Sírvase y cuélese con dos guindas.

½ Veterano Brandy.

½ Chambéry Vermouth.

1 Teaspoonful Curacao.

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



RAMONCITO LOPEZ

(Special)

2 Onzas Havana Club.

1 Cucharadita de azúcar.

Jugo de ½ limón verde.

½ Clara de huevo.

Hielo menudo. Bien batido y
colado.

2 Ounces Havana Club.

1 Teaspoonful Sugar.

Juice of half an unripe Lemon.

½ of the white of an egg.

Cracked ice. Shake well and
strain into a cocktail glass.

Coñac MARTELL extra.

RAINBOW (After dinner drink)

Fundador.

Chartreuse.

Curacao.

Marrasquino.

Parfait Amour.

Peppermint.

Cacao.

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

Fundador Brandy.

Chartreuse.

Curacao.

Marraschino.

Parfait Amour.

Peppermint.

Cacao.

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



RAMOS GIN FIZZ (Special)

2 Onzas Ginebra Gordon.

El jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

1 Cucharadita jarabe almen
dras.

1 Cucharadita agua de azahar.

$\frac{1}{2}$ Onza crema Leche fresca.

Bien batido y colado.

2 Ounces Gordon's Gim.

The juice of $\frac{1}{2}$ Lemon.

1 Teaspoonful Orange flower
water.

$\frac{1}{2}$ Ounce Fresh Cream.

Shake well and strain in cocktail
glass.

Vermouth NOLLY PRAT

'' R E X ''

(Special)

En una copa de 10 onzas.	Use a 10-ounces glass.
Hielo menudo.	Cracked ice.
La piel de un limón francés.	The peel of a French lemon.
¼ Bitter Camparí.	¼ Bitter Campari.
¾ Vermouth Gancia.	¾ Gancia Vermouth.
Agua Canada Dry.	Canada Dry Sparkling water.
Sírvase sin colar.	Serve without straining.



R O B R O Y

⅓ Vermouth Martini Rossi.	⅓ Martini Rossi Vermouth.
⅔ Coñac Fundador.	⅔ Fundador Brandy.
3 Gotas de Angostura.	3 Dashes Angostura.



R O S E

⅓ Ginebra Seagrams.	⅓ Seagrams Gin.
⅓ Calvados Morín.	⅓ Calvados Morín.
⅓ Vermouth Noilly Prat.	⅓ Noilly Prat Vermouth.
½ Cucharadita Granadina.	½ Teaspoonful Grenadine.
1 Cáscara de limón.	The peel of a Lemon.
Hielo menudo. Batido y colado.	Plenty cracked ice. Shake well and strain into cocktail glass
Sírvase con guindas.	with cherries.

Champagne P I P E R H I E D S I E C K

VERMOUTH

MARTINI

MARTINI & ROSSI

TORINO



MAS CUERPO



MAS AROMA



ROYAL FIZZ

2 Onzas Ginebra Seagrams.	2 Ounces Seagrams Gin.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
½ Cucharadita de Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
Jugo de ½ limón verde.	The juice of ½ unripe Lemon.
1 Huevo completo.	1 Whole egg (the white and the yolk).
Hielo menudo. Muy batido y colado.	Cracked ice. Shake well and strain. Then serve.



RUBEN SILVER COCKTAIL

½ Sloe Gin Gordon.	½ Gordon Sloe Gin.
½ Cherry Brandy.	½ Cherry Brandy.
El jugo de un limón.	1 Lemon Juice.
½ Clara de huevo.	½ White of an Egg.
Hielo abundante muy batido y colado.	Plenty ice. Shake very well and strain.



RUM COCKTAIL

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

Manzanilla VIUDA DE MANJON

RUM DAISSY

Una copa llena de hielo menudo.

1 Gota Angostura.

½ Cucharadita de Chartreuse amarillo.

2 Onzas Havana Club.

½ Cáscara limón con jugo.

½ Cucharadita azúcar.

Unas ramitas hierba buena. Dos guindas y frutas estación. Sírvese sin colar.

1 Glass full of cracked ice.

1 Dash Angostura.

½ Teaspoonful Yellow Chartreuse.

2 Ounces Havana Club.

½ Unsqueezed Lemon Peel.

½ Teaspoonful Sugar.

Several sprigs of Peppermint.

Two cherries and season fruits.

Stir and serve without straining.



SAN MARTIN

⅓ Ginebra Cid Tom.

⅓ Vermouth Noilly Pat.

⅓ Vermouth Gancia.

1 Cucharadita de Anisette.

Hielo menudo.

Muévase con una cuchara y cuélese. Al borde de la copa humedézcase con limón y azúcar.

⅓ Old Tom Gin.

⅓ Noilly Prat Vermouth.

⅓ Gancia Vermouth.

1 Teaspoonful Anisette.

1 Dash Angostura.

Plenty of cracked ice. Stir with a spoon. Strain and serve in cocktail glass. Wet brim of glass with lemon and sugar.



SEVENTH HEAVEN

la piel de un limón sin jugo.

½ Cucharadita Fernet Blanca.

½ Vermouth Martini Rossi.

½ Sloe Gin Gordon.

¼ Cucharadita azúcar.

Hielo. Batido y colado.

Sírvese con varias almendras o nueces.

1 Lemon Peel Squeezed.

½ Teaspoonful Fernet Blanca.

½ Martini Rossi Vermouth.

½ Gordon's Sloe Gin.

¼ Teaspoonful Sugar.

Cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass. Serve with several almonds or walnuts.

Whisky HAIG & HAIG

SEVILLANA

1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
½ Cucharadita azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
½ Vermouth Martini Rossi.	½ Martini Rossi Vermouth.
½ Ginebra Bols.	½ Bols Gin.
La piel de 1 limón.	Several sprigs of Peppermint.
Varias ramitas hierba buena con su jugo.	1 Lemon Peel unsqueezed.
Agítese de un vaso para otro.	Stir and strain; then, serve with a couple of cherries.
Sírvasse colado y con un par de guindas.	



SWEET LADY (Sra. Micho de la Torre)

1½ Onza Bacardí Carta Blanca.	1½ Ounce Carta Blanca Bacardí.
¼ Onza jugo toronja.	¼ Ounce Grapefruit juice.
¼ Onza Elíxir Bacardí.	¼ Ounce Bacardí Elíxir.
Gotas de granadina.	Drops of Grenadine.
1 Cáscara de toronja.	One Cherry.
1 Guinda.	
Bátalo con hielo frappe y sírvalo en copas de cocktail.	Shake with fine cracked ice and serve in cocktail glass.

Manzanilla MARUJA.

SHERRY FLIP

1 Copa Jerez Seco La Ina.	1 Glass La Ina 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.



SIDE CAR

1 Onza Cointreau.	1 Ounce Cointreau.
1 Onza Coñac Creador.	1 Ounce Creador Brandy.
El jugo de un libón, batido con hielo menudo y colado.	Juice of one lemon. Shake well and strain into cocktail glass. Cracked ice.



SILVER FIZZ

2 Onzas Ginebra Seagrams.	2 Ounces Seagrams 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.	
Muy batido y colado.	Shake well and strain into glass.

Coñac TRES CEPAS de Pedro Domecq.

SLOE GIN FIZZ

2 Onzas Sloe Gin Gordon.	2 Ounces Gordon's Sloe Gin.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
½ Cucharadita Amer Picón.	½ Teaspoonful Amer Picon.
½ Cucharadita azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
Jugo de ½ limón.	The Juice of ½ Unripe Lemon.
Hielo abundante. Batido y colado.	Plenty of ice. Shake well and strain into cocktail glass.



(SMALL DISYER) MANOLITO AROCENA

½ Ginebra Gordon.	½ Gordon Gin.
¼ Bacardí.	¼ Bacardí.
¼ Granadina.	¼ Grenadine.
¼ Jugo limón.	¼ Lemon juice.
Hielo frappe abundante. Bátase ligeramente y cuélese.	Frappe ice. Shake and strain.



SMOKED COCKTAIL

Benjamín Menéndez

(Special)

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

Jerez TIO PEPE de González Byass.

DEWAR'S

"White Label"

SCOTCH WHISKY



JONH DEWAR & SONS, LTD.

DESTILLERS

PERTH.

SNOW BALL

1/3 Ginebra Seagrams.

1/3 Seagrams 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.



S. O. S. COCKTAIL

1/2 Cucharadita Raspell.

1/2 Teaspoonful Raspell.

1/3 Vermouth Noilly Prat.

1/3 Noilly Prat Vermouth.

1/2 Vermouth Martini Rossi.

1/2 Martini Rossi Vermouth.

1/3 Old Tom Gin.

1/3 Old Tom Gin.

Hielo menudo.

Cracked ice.

Agítese sin batirlo y sèrvase colado con lascas de piña longitudinales y varias guindas.

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



STINGER (After dinner drink)

1/2 Coñac Felipe II.

1/2 Felipe II Brandy.

1/2 Menta blanca.

1/2 White Creme de Menthe.

Hielo menudo. Bien batido y colado.

Cracked ice.

Whisky VAT 69.

SUISSE

½ Ajenjo Pernod.	½ Pernod Absinthe.
½ Agua natural.	½ Natural Water.
¼ Anisette o bien jarabe natural.	¼ White of an egg.
½ Clara de huevo.	Cracked ice.
Hielo menudo.	Shake well and strain; then
Batido y sírvase colado.	serve.



SUPREMO BACARDI

Sra. María Julia Quintana de Lago

1 Cucharadita Jugo Toronja.	1 Teaspoonful Grappe Fruit.
1 Cucharadita Marrasquino.	1 Teaspoonful Marraschino.
1½ Onza Bacardí Añejo.	1½ Ounce Añejo Bacardí.
1½ Onza Vermouth Noilly Prat.	1½ Ounce Noilly Prat Vermouth.
Bótase con hielo frappe, colado y sírvase con una almendra.	Shake well, with frappe ice, and one almond.

Ask for **SANCHEZ ROMATE Brandy.**

TAMAYO SPECIAL

2 Onzas de Cocñac Fundador.	2 Ounces Brandy Fundador.
2 Onzas de Jugo de Piña.	2 Ounces Pine Apple juice.
5 Gotas de Curacao.	5 Drops Curacao.
Batido a mano y colado.	Hand shaken and strained.



TEQUILA COCKTAIL

Un vaso de 2 onzas de Tequila puro.	2 Ounces of Pure Tequila.
El jugo de un limón.	A lemon juice.
Una cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Una gota de Angostura.	1 Dash Angostura.
Hielo abundante, bien batido y colado.	Plenty of ice, shake well and strain.



URBANO DEL REAL

(Special)

2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
½ Jugo de un limón.	½ Teaspoonful Sugar.
½ Cucharadita azúcar.	Juice of a half lemon.
1 Cucharadita Elíxir Bacardí.	1 Teaspoonful of Elíxir Bacardí.
Batido eléctricamente con hielo frappe, sírvase en una copa de cocktail.	Shake in electric shaker with crushed ice.
	Serve in a cocktail glass.

Vermouth GANCIA

VELVET PUNCH

½ Guinness Stout Beer.

½ Guinness Stout Beer.

½ Champagne.

½ Champagne.

Todo frío y servido al natural.

Serve cold, but without cracked ice.



VERMOUTH BATIDO

(Darío del Río)

1½ Onza Vermouth Martini Rossi.

1½ Ounce of Martini Rossi Vermouth.

1 Cucharadita de Amer Picon.

1 Teaspoonful of Amer Picon.

½ Cucharadita de Curazao.

½ Teaspoonful of Curacao.

½ Cucharadita de Azúcar.

½ Teaspoonful of Sugar.

1 Gota de Angostura.

1 Drops of Angostura.

Hielo menudo, batido y colado.

Shake well and strain into a cocktail glass.



VOLVORETA SPECIAL

(Federico Casteleiro)

2 Onzas Coñac Tres Cepas.

2 Ounces Tres Cepas Brandy.

2 Onzas de leche.

2 Ounces milk.

1 Cucharadita de azúcar.

1 Teaspoonful of Sugar.

1 Gota de Angostura.

1 Dash Angostura.

Un poquito de polvo de canela.

Powdered cinnamon.

Un huevo completo.

1 Egg.

Bátase con hielo menudo.

Cracked ice.

Shake well.

Coñac 1900 de TERRY

Distribuidor: F. Tamames, S. en C.

VERMOUTH (Abelleira)

Un vaso old fashion lleno de hielo menudo.	1 Old Fashioned Glass of crushed ice.
½ Cucharadita azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
1 Cáscara de limón exprimido dentro del vaso.	1 Lemon Peel Equeezed into the glass.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Ramita hierba buena.	1 Sprig Peppermint.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
1 Cucharadita Amer Picón.	1 Teaspoonful Amer Picon.
2 Onzas Vermouth Martini Rossi para llenar el vaso.	2 Ounces Martini Rossi Vermouth to fill glass.
1 Onza Whiskey Canadian Club.	1 Ounce Canadian Club Whiskey.
Agítese violentamente y sírvase con un colador adecuado.	Shake well and strain, then serve.



GIOVANNI SPADA (Colonial Style)

Un vaso old fashion lleno de hielo menudo.	1 Old Fashioned Glass of crushed ice.
½ Cucharadita de azúcar.	½ Teaspoonful Sugar.
1 Cáscara de limón exprimido dentro del vaso.	1 Lemon Peel Equeezed into the glass.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Ramita hierba buena.	½ Teaspoonful Curacao.
½ Cucharadita Curacao.	1 Teaspoonful Amer Picon.
1 Cucharadita Amer. Picón.	2 Ounces Cinzano Vermouth to fill glass.
2 Onzas Vermouth Cinzano, para llenar el vaso.	
Agítese violentamente y sírvase con un colador adecuado.	Shake well and strain; then, serve.

Coñac TERRY I
Distribuidor: F. Tamames, S. en C.

FRANCE'S GIFT
TO THE
"CONNAISSEUR"



Piper-Hiedsieck

ESTAB. EN 1785



CHAMPAGNE



KUNKELMANN & CIE.

REIMS.

ZAZERAC

- | | |
|--|---|
| 2 Onzas Whiskey Canadian Club. | 2 Ounces Canadian Club Whiskey. |
| 1 Cucharadita Anisette. | 1 Teaspoonful Anisette. |
| 2 Gotas Angostura. | 2 Dashes Angostura. |
| La piel completa de un limón verde. | 1 Lemon Peel. |
| Hielo menudo. Batido y colado. | Cracked ice. |
| El borde de la copa impregnado de limón y azúcar. Con la piel del limón dentro en espiral. | Shake well and strain. Frost brim of glass with sugar and lemon. Juice leaving peel inside glass. |
-



MAURO SPECIAL

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| ½ Onza Fermet Branca. | 1 Ounce Fermet Branca. |
| ½ Onza Vermouth Carpano. | 1½ Ounce Carpano Vermouth. |
| Corteza de 1 limón. | Piel of one lemon. |
| Batido y Colado. | Shake well and Strain. |
-



ING. ARMANDO J. VALDES

Special

- | | |
|---|------------------------------|
| Vaso de exposiciones lleno de hielo picado. | 1 Glass full of cracked ice. |
| 1 Onza Anés Ojen. | 1 Ounce An*s Ojen. |
| 1 Onza Cazalla. | 1 Ounce Cazalla. |
| 5 Gotas de Angostura. | 5 Dashes Angostura. |
| Batido y Colado. | Shake well and Strain. |
-

Cóñac MALLA DORADA
Distribuidor: F. Tamames, S. en C.

CARMEN MORELL

Special

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 5 Gotas Curacao rojo. | 5 Dashes red Curacao. |
| 1 Onza Jugo de Piña. | 1 Ounce Pineapple Juice. |
| 1 Onza Coñac Fundador. | 1 Ounce Brandy Fundador. |
| Batido y Colado. | Shake well and Strain. |
| Adórnese con una guinda. | Served with a cherry. |
-



PEPE BLANCO

Special

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 5 Gotas de Angostura. | 5 Dashes Angostura. |
| 2 Onzas de Cazalla. | 2 Ounces Cazalla. |
| Batido y Colado. | Shake well and Strain. |
-



JOSEFINA PRIETO

Special

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| 1 Onza Menta Verde. | 1 Ounce Menta Verde. |
| 1 Onza Crema Cacao. M. Bri-
zardt. | 1 Ounce Cacao Crema. |
| 1 Onza Crema de Leche. | 1 Ounce Milk Cream. |
| La piel de 1 limón. | Peel of one lemon. |
| Batido y Colado. | Shake well and Strain. |
-



NATIVIDAD

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| En 1 copita de 2 onzas. | Glass of two ounces. |
| 1 Parte de Crema de Leche. | 1 Part Milk Cream. |
| 2 Partes Menta Verde. | 2 Parts Green Mint. |
-

Coñac MALLA BLANCA
Distribuidor: F. Tamames, S. en C.

JAI - ALAI

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| Vaso de 6 onzas. | 1 Six ounce Glass. |
| Hielo menudo. | Frappe ice. |
| 1 Ramita hierba-buena. | Littel twig of mint weed. |
| 1 Cucharadita azúcar. | 1 Teesponful sugar. |
| Cáscara de limón exprimida. | One green lemon peel. |
| 2 Gotas Amer-Picon. | 2 Dash Amer-Picon. |
| 1 Onza Ginebra Seagram's. | 1 Ounce Seagram's Gim. |
| 1 Onza Vermouth Gancia. | 1 Ounce Gancia Vermouth. |
| Llene el vaso con soda. | Fiel up the glass with soda. |
| Sírvase sin colar. | Serve it without straining. |



GINEBRA COMPUESTA

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1 Ramita hierba-buena. | 1 Littel twig of mint weed. |
| 1 Gota Angostura. | 1 Dash Angostura. |
| 1 Cucharadita azúcar. | 1 Teesponful of sugar. |
| 1 Cucharadita Curacao. | 1 Teesponful of sugar. |
| 2 Onzas Ginebra Gordon. | 2 Ounces Gordon Dry Gim. |
| Sírvase sin colar. | Serve Without Straining. |



MR. SOLAR SPECIAL

- | | |
|--|--|
| Vaso de 8 onzas. | 1 Eight ounces glass. |
| Jugo de medio limón. | 1/2 Lemon juice. |
| Cucharadita de azúcar. | 1 Teesponful of sugar. |
| 5 Gotas de Angostura. | 5 Dashes Angostura. |
| 5 Gotas de Curacao. | 5 Dashes Curacao. |
| Hojas de hierba-buena. | Little twig of mint weed. |
| 2 Onzas de Ron Añejo. | 2 Ounces Bacardí Stale Rum. |
| Llenar con agua mineral y
adornar con guinda. | Fill up with mineral water.
Serve it with one cherry. |

Creimas M. BRIZARD

The Oldest Name in Scotch....

FAMOUS FOR OVER 300 YEARS



*Don't be
Vague—
Say*

Haig & Haig



¡Olé por mi trago...!

Para cantares, mi tierra...
Para el "toreo", Sevilla...
Y para alegrarme el alma
mi chato de manzanilla...!

Pero eso sí... que sea:

Manzanilla
REINA de ESPAÑA de
MARQUES DEL MERITO

Representantes para Cuba:

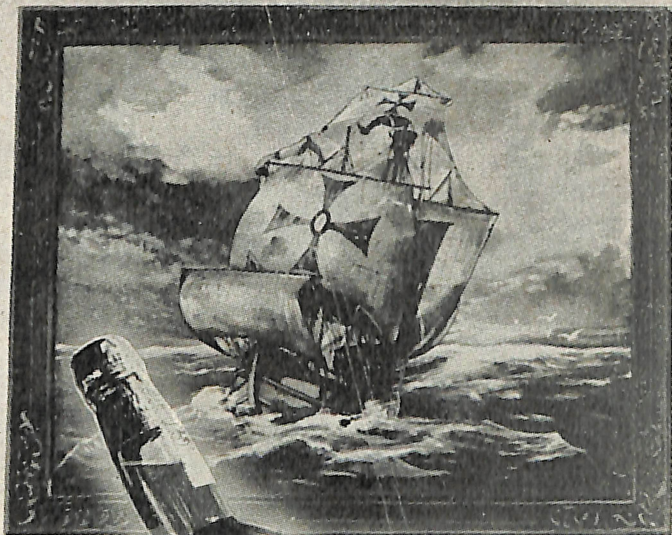
DISTRIBUIDORA MONTERO-DAVIS, S. A.

Aranguren 604, Rpto. Ayestarán - Telfs. U-4929 y U-9191
Habana

TERRY



Distribuidores: F. TAMAMES, S. en C.



DE LOS CONACS

EL MAS FINO



WHEREVER YOU GO!
WHENEVER YOU GO!

all over the world!

its **BACARDI**

Now you are back in
Havana... the same rendez-
vous... the same spirit of
"fiesta" ... and the same drink:

BACARDI

Still made in the same old
fashioned way, still the
best.

BACARDI

Brand of quality.





CINZANO

El más famoso del mundo