

CUNA DEL DAIQUIRI COCKTAIL
★ ★ ★
LA HABANA CUBA



whenever you go!

wherever you go!

all over the world!
it's

BACARDI

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

BACARDI



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

BRAND OF QUALITY

BACARDI

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, malvasias 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 clubes 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

**whenever you go!
wherever you go!**

all over the world!
it's

BACARDI

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

BACARDI



1.243

BACARDI

famous all over the world

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 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 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", 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 dental 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. 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 "Bacardí", 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. Mézclase 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 cuánto 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" of 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 café 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 bartender 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 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 kow 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 Shepheards; 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

I KNOW the Men's Bar at the **Waldorf Astoria**, the **Savoy** in London and the **American Bar** in Paris. I have drunk Scotch in Shepheards; Gin and Bitters in the **Great Eastern** in Calcutta. 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



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.

1/4 Anisette.

2 Onzas Ajenjo.

Hielo menudo en el colador.

Agua natural hasta llenarla.

Use a 10-ounces glass.

1/4 Anisette.

2 Ounces Absinthe.

Cracked ice in the strainer.

Fill glass to the brim with natural water.



ALEXANDER

1/3 Crema leche fresca

1/2 Ginebra.

1/3 Crema Cacao.

1 Cucharadita de azúcar.

La piel entera de un limón.

Hielo menudo. Muy batido y colado.

1/3 Fresh Sweet Cream.

1/2 Gin.

1/3 Creme Cacao.

1 Teaspoonful Sugar.

1 Full Lemon Peel.

Plenty of cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass.



ALEXANDER

(Bacardi)

1/3 Crema leche fresca.

1/3 BACARDI AÑEJO.

1/3 Crema Cacao.

Hielo menudo, muy batido y colado en un vaso de cocktail.

1/3 Fresh Sweet Cream.

1/3 BACARDI AÑEJO.

1/3 Creme Cacao.

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

ALFONSO XIII

1¼ Onza Ginebra.	1¼ Ounce Dry Gin.
1½ Vermouth.	1½ Vermouth.
1 Gota de Orange Bitter.	1 Drop of Orange Bitter.
Hielo menudo. Enfríese sin bati- rlo y sírvase. Adórnese con una aceituna.	Ice frappe. Cool it and serve with one olive.



AMER "PICON"

2 Onzas Vermouth.	2 Ounces Vermouth.
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 co- lado. Sírvase con un par de guindas.	Cracked ice. Shake well and strain into cock- tail glass. Serve with a cou- ple of cherries.



ANORMAL

1½ Onza de Vodka.	1¼ Ounce of Vodka.
1½ Onza de Cacao.	1½ Ounce of Cacao.
¼ Onza Crema de Café.	¼ Ounce of Cream of Coffee.
Agítase violentamente y sírvase colado.	Shake violently and serve it strained.

BACARDI COCKTAIL

Jugo de ½ limón.

1 Cucharadita Granadina.

1½ Onza BACARDI Carta
Blanca.

Hielo picado.

Bátase bien. Cuélese y sírvase.

The juice of ½ lemon.

1 Teaspoonful grenadine.

1½ Ounces BACARDI White
Label.

Cracked ice.

Shake well, strain and serve.



BACARDI COCKTAIL

(Special)

2 Onzas Bacardí.

1 Gota Angostura.

½ cucharadita Curacao.

Jugo de ½ limón.

½ Cucharadita de azúcar.

Bátase y cuélese.

2 Ounces Bacardí.

1 Dash Angostura.

½ Teaspoonful Curacao.

The juice of ½ lemon.

½ Teaspoonful Sugar.

Shake and strain.



BACARDI CENTENARIO

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 frapé.

1 Ounce Bacardí white label.

1 Ounce Bacardí stale rum.

1 Teaspoonful of Curacao.

1 Teaspoonful of Sugar.

1 Teaspoonful Grapefruit juice.

½ Lemon juice.

Frappe ice. Serve frappe.

B AND B

½ Onza de Benedictino.

½ Onza de Coñac.

½ Ounce of Benedictino.

½ Ounce Brandy.



BACARDI FLIP

1 Copa Bacardí.

1 Cucharadita de azúcar.

1 Huevo entero.

Hielo menudo.

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

1 glass Bacardí.

1 Spoonful Sugar.

1 Egg.

Plenty Cracked ice.

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



BETWEEN - SHEETS

1/3 Coñac.

1/3 Crema Cacao.

1/3 Crema de leche fresca.

1 Gota Angostura.

1 Cucharadita de Azúcar.

La cáscara de un limón.

Hielo abundante. Muy batido.

1/3 Brandy.

1/3 Creme Cacao.

1/3 Fresh Sweet Cream.

1 Dash Angostura.

1 Teaspoonful Sugar.

1 Lemon Peel.

Plenty of Cracked ice.

Shake well and strain into cock-
tail glass.

BLUE MOON

½ Crema Violeta.

½ Coñac.

½ Cucharadita Menta verde.

Hielo abundante.

Batido y colado.

½ Creme de Violete.

½ 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.

1/3 Parfait Amour.

La cáscara de un limón.

Hielo menudo.

Batido y colado.

½ Dubonnet.

½ Brandy.

1/3 Parfait Amour.

1 Lemon Peel.

Cracked ice.

Shake well and strain into a
cocktail glass.



BRANDY COCKTAIL

2 Onzas Coñac.

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 Brandy.

1 Dash Angostura Bitters.

½ Teaspoonful Curacao.

1 Small Sprig of Mint.

½ Teaspoonful Sugar.

1 Lemon Peel.

Shake well and strain.

BRANDY DAISY

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Una copa llena de hielo menudo. | A glass full of cracked ice. |
| 1 Gota Angostura. | 1 Dash Angostura. |
| 1/2 Cucharadita Chartreuse amarillo. | 1/2 Teaspoonful Yellow Chartreuse. |
| 2 Onzas coñac. | 2 Ounces Brandy. |
| 1/2 Cáscara limón verde y jugo. | Several sprigs of Mint. |
| Unas ramitas hierba buena. | 1/2 Lemon Peel. |
| Dos guindas. Sírvese sin colar. | 2 Cherries. |
| | Stir and serve without straining. |
-

BRANDY FLIP

- | | |
|---|---|
| 1 Copa Coñac. | 1 Glass Brandy. |
| 1 Cucharadita 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. |
-

BRONX

- | | |
|--|--|
| 1/3 Vermouth Torino. | 1/3 Torino Vermouth. |
| 1/3 Vermouth Seco. | 1/3 Dry Vermouth. |
| 1/3 Ginebra. | 1/3 Gin. |
| 1/2 Cucharadita Curacao. | 1/2 Teaspoonful Curacao. |
| 1 Cucharadita jugo de naranja. | 1 Teaspoonful Orange Juice. |
| Hielo menudo. Ligeramente batido y colado. | Cracked ice. |
| | Shake lightly and strain; then, serve. |
-

BRONX FLORIDITA

(Special)

1/3 Vermouth.

1/3 Vermouth Seco.

1/3 Ginebra.

1/2 Cucharadita Curacao.

Hielo menudo. Enfréese sin bati-
rlo y cuélese. Sírvese con
una piel de naranja y dos
guindas.

1/3 Vermouth.

1/3 Dry Vermouth.

1/3 Gin.

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, flo-
tando. 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

1/2 Copa de Cacao.

1/2 Copa de Coñac.

1/2 Cup Cacao.

1/2 Cup Brandy.

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.
1/2 Cucharadita de jarabe Granadina.	1/2 Teaspoonful Granadine 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.
1/2 Crema Cacao.	1/2 Creme Cacao.
1/2 Coñac.	1/2 Brandy.
1 Cucharadita de 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.



CASIANO COCKTAIL

2 Onzas de Vermouth.	2 Ounces 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.

CALEDONIA

(Special)

1/3 Crema Cacao.

1/3 Coñac.

1/3 Leche fresca.

1 Gota Angostura.

1 Yema de huevo.

La cáscara de un limón.

Hielo menudo. Batido y colado.

Adórnese con canela.

1/3 Creme de Cacao.

1/3 Brandy.

1/3 Fresh sweet milk.

The Yolk of 1 Egg.

1 Dash Angostura.

1 Lemon Peel.

Crushed ice.

Shake well and strain. Serve

in cocktail glass with
cinnamon on top.



CLAROSCURO BACARDI

1 Onza Bacardí Carta Blanca.

1 Onza Bacardí Carta Oro.

Unas gotas Marrasquino.

1 Onza de jugo de piña.

1 Cucharadita azúcar.

Bátalo con hielo frappe y sír-
vase en copas de cocktails.

1 ounce Carta Blanca Bacardí.

1 ounce Carta Oro Bacardí.

A few drops Maraschino.

1 ounce Pineapple juice.

One Teaspoonful Sugar.

Shake well with cracked ice and
serve in cocktails glass.



CLEOPATRA

1/2 Vino Oporto.

1/2 Coñac.

1/3 Cointreau.

1/3 Jugo de piña.

Hielo menudo. Batido y colado.

1/2 Port Wine.

1/2 Brandy.

1/3 Cointreau.

1/3 Pineapple juice.

Cracked ice. Shake well and
strain into cocktail glass.

CLOVER CLUB

2 Onzas Ginebra.
Varias gotas Menta Blanca.
El jugo de ½ limón verde.
1 Cucharadita Granadina.
La clara de un huevo.
Hielo menudo. Bien batido y colado.

2 Ounces Gin.
Several Dashes White Mint.
The juice of ½ lemon.
1 Teaspoonful Grenadine.
The White of 1 Egg.
Shake well and strain into cocktail glass.



COCKTAIL GLORIA

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

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



COCKTAIL COMODORO

1½ Onza Bacardí añejo.
½ Onza jugo de piña.
Unas gotas Marrasquino y Curacao.
2 Cubitos de hielo.
Batido y colado.
Sírvasse en copas de cocktail con una guinda.

1½ Ounces Añejo Bacardí.
½ Ounce Pineapple Juice.
Several dashes Maraschino and Curacao.
2 Pieces ice.
Shake and strain in cocktail glass with one cherrie.

CHAMPAGNE PUNCH

(100 Glasses)

- 2½ libras de 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 Coñac.
- 6 Botellas de Champagne.
- 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 Brandy.
- 6 Bottles Champagne.
- 6 Bottles White Wine.

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



CHAMPAGNE COCKTAIL

En una copa fluoriforme de 10 onzas, llena de hielo menudo, póngase:

- 1 Terrón de azúcar.
- 1 Cucharadita Coñac.

La piel de un limón.
Llénese con Champagne y adórnese con guindas.

In a 10-ounces glass filled with cracked ice, add:

- 1 Lump of sugar.
- 1 Sprig of mint.
- 1 Teaspoonful Cognac.

Fill the glass to the brim with Champagne and garnish with cherries.

CHAPARRA

½ Bacardí.

½ Vermouth.

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

½ Cucharadita de azúcar.

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

½ Bacardí.

½ 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

2/3 Coñac.

1/3 Vermouth.

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.

2/3 Brandy.

1/3 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.

CHIC

¼ Jugo Toronja.

½ Vermouth.

½ Sloe Gin.

1 Cucharadita Marrasquino.

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

¼ Grape Fruit Juice.

½ Vermouth.

½ 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.

DAIQUIRI No. 3
(Floridita Special)

2 Onzas Bacardí.
1 Cucharada de azúcar.
1 Cucharadita jugo de toronja.
1 Cucharadita Marrasquino.

El jugo de ½ limón verde.

Hielo frapé.

Batido y sírvase frapé.

2 Ounces Bacardí.

1 Spoonful Sugar.

1 Teaspoonful Grape Fruit Juice.

1 Teaspoonful Marraschino.

Juice of half lemon. Cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass. Serve frappe.



DAIQUIRI No. 4

2 Onzas Bacardí Carta Oro.

1 Cucharadita de azúcar.

1 Cucharadita Marrasquino.

El jugo de ½ limón verde.

Batido eléctricamente con hielo pulverizado. Sírvase frapé.

2 Ounces Bacardí, Carta Oro.

1 Spoonful Marraschino.

Juice of ½ lemon.

Shake with cracked ice.

Serve frappe.



DAIQUIRI No. 5
(Pink)

2 Onzas Bacardí.

1 Cucharadita azúcar.

1 Cucharadita Marrasquino.

1 Cucharadita jarabe granadina.

El jugo de ½ limón verde.

Batido eléctricamente con hielo pulverizado. Sírvase frapé.

2 Ounces Bacardí.

1 Spoonful Sugar.

Juice of ½ lemon.

1 Teaspoonful Granadine Syrup.

1 Teaspoonful Marraschino.

Shake with cracked ice.

Serve frappe.

DIAMOND HITCH

En un vaso de 12 onzas.

2 Onzas Ginebra.

1 Gota Angostura.

Piel de un limón.

Hielo menudo.

Champagne hasta llenarlo, sin colar.

Use a 12-ounces glass.

2 Ounces Gin.

1 Dash Angostura.

1 Lemon Peel.

Plenty Cracked ice.

Fill glass to the brim with Champagne.

Do not strain.



DUBONNET COCKTAIL

½ Dubonnet.

½ Ginebra.

½ Cucharadita de Curacao.

Enfríese y cuélese sin batirlo.

½ Dubonnet.

½ Gin.

½ 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 ½ limón verde.

Hielo frappe.

Batido y sírvase frappe.

2 Ounces Bacardí.

1 Teaspoonful Grape Fruit Juice.

1 Teaspoonful Marraschino.

The juice of ½ lemon.

Frappe ice.

Shake well and serve frappe.

EGG-NOG

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1 Cucharada de azúcar. | 1 Spoonful Sugar. |
| 2 Onzas Coñac. | 2 Ounces Brandy. |
| 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. | 1/2 Sloe Gin. |
| 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

- | | |
|---|---|
| 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. | |
| Sírvase en vaso Delmónico. | Serve in Delmónico glass. |

FLYING TIGER

1 Onza Bacardí Carta Oro.

1 Onza Ginebra.

1 Cucharadita Jugo de Toronja.

1 Cucharadita Jarabe Granada.
dina.

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

1 Cucharadita Apricot Brandy.

Batido y colado. Sírvese con dos
guindas.

1 Ounce Carta Oro Bacardí.

1 Ounce Gin.

1 Spoonful Grape Fruit Juice.

1 Teaspoonful granadine Syrup.

Juice of half lemon.

1 Teaspoonful Apricot Brandy.

Shake well and strain. Serve
with two cherries.



FORESTIER

$\frac{1}{3}$ Crema Cacao.

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

$\frac{1}{3}$ Leche fresca.

$\frac{1}{6}$ Cointreau.

$\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.

Hielo abundante. Muy batido y
colado.

$\frac{1}{3}$ Creme Cacao.

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

$\frac{1}{3}$ Fresh sweet milk.

$\frac{1}{6}$ Cointreau.

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

Plenty of ice.

Shake well and strain: then,
serve.

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.

Agítese de un vaso para el otro.
Sírvese 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 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.

½ Cucharadita de azúcar.

4 ramitas hierba buena.

1 Guinda encima.

Sírvese sin colar.

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

½ Unsqueezed Lemon Peel.

1 Dash Angostura.

½ Teaspoonful Yellow Chartreuse.

2 Ounces Gin.

½ Teaspoonful Sugar.

4 Sprig of Peppermint.

1 Cherry on top.

Stir and serve without straining.

GIN FIZZ

2 Onzas Ginebra.

1 Cucharadita azúcar.

Jugo de ½ limón.

Varias gotas Menta blanca.

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

2 Ounces Gin.

1 Teaspoonful Sugar.

The juice of ½ Lemon.

Several Dashes of white Creme de Menthe.

Crushed ice.

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



GOLDEN GLOVE (Floridita Style)

2 Onzas Bacardí.

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 Bacardí.

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.



GOLDEN FIZZ

2 Onzas Ginebra.

1 Cucharadita de azúcar.

½ Cucharadita de Curacao.

Jugo de ½ limón.

La yema de un huevo.

Hielo abundante. Muy batido y colado.

2 Ounces Gin.

1 Teaspoonful Sugar.

½ Teaspoonful Curacao.

The juice of ½ lemon.

The Yolk of 1 egg.

Plenty of cracked ice.

Shake well and strain into glass.

GRAHAM

(Special)

½ Vermouth Torino.

½ Bacardí.

Jugo de ½ limón.

½ Cucharadita de azúcar.

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

½ Torino Vermouth.

2 Ounces Bacardí.

The Juice of ½ Lemon.

½ Teaspoonful Sugar.

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



GREEN FIZZ

2 Onzas Ginebra.

1 Cucharadita de azúcar.

1 Cucharadita Menta verde.

Jugo de ½ limón.

1 Clara de huevo.

Hielo menudo. Muy batido y colado.

2 Ounces 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 Bacardí.

1 Cucharadita azúcar.

Muy batido con hielo menudo
Sírvase colado.

½ Pineapple Juice.

½ Bacardí.

1 Teaspoonful Sugar.

Cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass.

HILARINO (Cocktail special)

½ Jugo de toronja.

½ Ginebra.

1 Cucharadita menta verde.

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

½ Juice of a Grape Fruit.

½ Gin.

½ Teaspoonful green mint.

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



HOT-KISS

½ Coñac.

½ Vermouth.

1 Cucharadita Curacao.

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

½ Brandy.

½ Vermouth.

1 Teaspoonful Curacao.

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



IDEAL

¼ Toronja.

1 Cucharadita Marrasquino.

1/3 Vermouth Torino.

1/3 Vermouth Seco.

1/3 Ginebra.

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

¼ Grape Fruit.

1 Teaspoonful Marraschino.

1/3 Torino Vermouth.

1/3 Dry Vermouth.

1/3 Gin.

Cracked ice.

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

ISABEL II

1 Cucharadita de Azúcar.	1 Teaspoonful of sugar.
½ Limón (Jugo).	½ Lemon juice.
¼ Onza de Drambure.	¼ Onza Drambure.
1 Onza de Whisky.	1 Ounce Whisky.
1 Onza de Canadian Whisky.	1 Ounce Canadian Whisky.
Batido y Colado. Adórnese con una cascarita de limón.	Shaked and strained. Serve it with lemon peel.



JOSEPHINE BAKER

½ Coñac.	½ Brandy.
½ Vino Oporto.	½ Port Wine.
1/3 Apricot Brandy.	1/3 Apricot Brandy.
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.
½ Brandy.	Shake well and strain into cocktail glass. Cinnamon on top.



LA VIDA EN ROSA

2 Onzas Coñac Francés.	2 Ounces French Brandy.
1 Cucharadita de Granadina.	1 Teaspoonful of Grenadine.
Jugo de medio limón verde.	½ Lemon Juice.
Hielo Frapé.	Ice Frappe.
Sírvase frapé y adórnese con una guinda.	Serve frappe with cherry.

LARGO

1/3 Whiskey Canadian.

1/2 Vermouth.

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 Canadian Whiskey.

1/2 Vermouth.

1 Teaspoonful Amer Picón.

1/2 Teaspoonful Curacao.

1/2 Teaspoonful Sugar.

1 Dash Angostura.

1 Small Lemon Peel.

Cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass.



MANHATTAN

(Bacardí)

2 partes Bacardí Carta Oro.

1 parte Vermouth Italiano.

Unas cuantas gotas de amargo Angostura.

Hielo menudo. Enfríese sin batarlo y cuélese. Sírvasse con una cereza marrasquino.

Two parts Bacardí Gold Label.

One part Italian Vermouth.

A few drops of Angostura bitters

Cracked ice. Do not shake.

Strain and serve with a Maraschino cherry.



MANHATTAN

(Rolls Royce)

1/2 Vermouth.

1/2 Whiskey Escocés.

1 Gota Angostura.

Hielo menudo. Enfríese sin batarlo y cuélese.

1/2 Vermouth.

1/2 Scotch Whiskey.

1 Dash Angostura.

Cracked ice.

Do not shake. Let it get very cold and strain. Serve with two cherries.

MANHATTAN

(Dulce)

½ Vermouth.
½ Whiskey Canadian.
½ Cucharadita Curacao.
Hielo menudo. Enfríese sin ba-
tirlo y cuélese.
Sírvasse con dos guindas.

½ Vermouth.
½ Canadian Whiskey.
½ teaspoonful Curacao.

Cracked ice.

Do not shake. Let it get very
cold and strain. Serve with
two cherries.



MANHATTAN

(Seco)

½ Vermouth.
½ Whiskey Canadian.
1 Gota Angostura.
Hielo menudo. Enfríese sin ba-
tirlo y cuélese.

½ Vermouth.
½ Canadian Whiskey.
1 Dash Angostura.
Cracked ice.

Do not shake. Let it become
very cold, strain and serve.



JAI-ALAI

Vaso de 6 onzas.
Hielo menudo.
1 Ramita hierbabuena.
1 Cucharadita azúcar.
Cáscara de limón exprimida
2 Gotas Amer-Picón.
1 Onza Ginebra.
1 Onza Vermouth.
Llene el vaso con soda.
Sírvasse sin colar.

1 Six ounce Glass.
Frappe ice.
Little twig of mint weed.
1 Teaspoonful sugar.
One green lemon peel
2 Dash Amer-Picón.
1 Ounce Gim.
1 Ounce Vermouth.
Fill up the glass with soda.
Serve it without straining.

MARIA FELIX

En una copita de 2 onzas.	In one small 2-ounces 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.



MARTINI

(Seco)

½ Ginebra.	½ Gin. —
½ Vermouth.	½ Vermouth.
2 Gotas Orange Bitte.	2 Dashes Orange Bitter.
Hielo menudo. Enfríese sin bati- tirlo y cuélese.	Cracked ice. Do not shake. Allow it to get very cold and strain.
Sírvase con una aceituna.	Serve with one olive.



MARTINI

(Demi-seco)

½ Ginebra.	½ Gin.
½ Vermouth.	½ Dry Vermouth.
2 Gotas Orange Bitter.	2 Dashes Orange Bitter.
Hielo menudo. Enfríese sin ba- tirlo y cuélese.	Cracked ice. Do not shake. Allow it to get very cold and strain. Then serve.

MARY PICKFORD

½ Jugo Piña.	½ Pineapple Juice.
½ Bacardí.	½ Bacardí.
½ Cucharadita Granadina.	½ Teaspoonful Grenadine.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked ice. Shake well and strain into cocktail glass.



MARY ROSE

1½ Onza de Jugo de Tomate.	1½ Ounce de Tomato Juice.
1½ Onza de Aguardiente Vodka	1½ Ounce Vodka.
1 Cucharadita de Salsa Perrins.	1 Teaspoonful Lea's Perrins.
½ Limón Verde (Jugo).	½ Lemon Juice.
Bátase bien con una cotertera de mano. Sírvese en copa especial.	Shake it well with a cocktail shaker. Serve in appropriate glass.



MENDEZ VIGO - SPECIAL

2 Onzas Coñac.	2 Ounces Brandy.
1 Cucharadita azúcar.	1 Teaspoonful Marraschino.
1 Cucharadita Marrasquino.	The Juice of ½ lemon.
Jugo de ½ limón verde.	Shake in electric shaker and serve frappe.
Hielo frappe. Batido eléctricamente. Sírvese frappe.	



McAVOY

½ Mantecado Vainilla.	½ Vanilla Ice-cream.
½ Coñac.	½ Brandy.
Batido y colado.	Shake and strain, serve with powdered cinnamon on top.
Adórnesse con canela en polvo.	

MIAMI BEACH

½ Jugo Piña.

½ Ginebra.

1 Cucharadita de azúcar.

Hielo menudo. Batido y colado.

½ Pineapple Juice.

½ Gin.

1 Teaspoonful Sugar.

Cracked ice. Shake well and strain into cocktail glass.



MINT-JULEP

(Bacardí)

1 Cucharadita de azúcar.

5 Hojas de menta trituradas con el azúcar.

2 Onzas de Bacardí, Carta Oro. Batido con hielo picado y colado dentro de un vaso completamente helado. Adórnese con ramitas de menta.

1 Teaspoonful of sugar.

5 Sprigs of mint.

Crush mint with sugar.

2 Ounces Bacardí, Carta Oro.

Shake with cracked ice and strain into a cooler glass.

Garnish with sprigs of mint.



MINT-JULEP

En un vaso de old fashion lleno de hielo menudo y con hierba buena abundante.

1 Cáscara de limón.

1 Cucharadita Marrasquino.

½ Vino Oporto.

½ Coñac.

1 Gota Angostura.

½ Cucharadita azúcar.

Agítese violentamente y sírvase con dos guindas y sin colar.

1 Old-fashioned glass full of ice and plenty of peppermint.

1 Lemon Peel.

1 Teaspoonful Marraschino.

½ Port Wine.

½ Brandy.

1 Dash Angostura.

½ Teaspoonful Sugar.

Shake well. Serve with two cherries without straining.

MINT - JULEP

(Virginia Style)

Hierba buena abundante.

1 Cucharadita de azúcar.

Estrújese bien la hierba buena con el azúcar.

2 Onzas de whiskey Bourbon.

Sírvase en un vaso lleno de hielo menudo y adornado con varias ramitas de hierba buena y una guinda.

Plenty of Peppermint leaves.

1 Teaspoonful Sugar.

Mix Peppermint leaves with sugar.

2 Ounces whiskey Bourbon.

Serve in a glass plenty of cracked ice, and garnish with small sprigs of Peppermint and one cherry.



MIRAMAR BACARDI

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 part Añejo Bacardí.

One part Dubonnet.

Drops Amer Picón.

Lemon peel.

Mix with ice and serve in Champagne glass.



BACARDI MOJITO

En un vaso para high-ball ponga dos pedazos de hielo.

El jugo de un limón.

2 Gotas de amargo Angostura.

2 Onzas de Bacardí, Carta Blanca.

Llene el vaso con Agua Mineral y adórnelo con ramitas de menta.

In a highball glass with two cubes of ice.

The juice of one lemon.

2 Dashes of Angostura bitters.

2 Ounces of Bacardí, White Label.

Fill glass with Soda Water and garnish with several sprigs of mint.

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 Bacardí.

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.

Green lemon Peel, squeezing juice into glass.

1 Teaspoonful Sugar.

2 Ounces Bacardí.

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.

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

Use an 8 ounces glass.

Cracked ice.

Several sprigs of Peppermint.

1 Green lemon peel, squeezing juice into glass.

1 Teaspoonful Sugar.

2 Ounces Gin.

Stir with spoon.

Add sparkling water and serve without straining.

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.

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 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.

½ Anís de Bacardí.

Use a 6 ounces glass.

Cracked ice.

½ Sparkling water.

½ Anís Bacardí.



MONO COCKTAIL

2 Onzas Anís Bacardí.

2 Onzas Angostura.

Hielo abundante, bien batido y colado.

2 Ounces Anís Bacardí.

2 Ounces Angostura.

Plenty ice. Shake well, strain and serve.

MORNING STAR

1/2 Vino Oporto.	1/2 Port Wine.
1/2 Coñac.	1/2 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.	Use 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 tinto.	Fill up the glass with red vermouth.
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 Elíxir Bacardí.
2 Onzas Añejo Bacardí.	2 Ounce Stale Bacardí Rum.
Hielo frapé. Batido y sírvese frapé.	Shake well and serve it frappe.

MY - SIN COCKTAIL

1 Onza Ajenjo.	1 Ounce Absinthe.
1 Onza Anisette.	1 Ounce Anisette.
1 Gota Angostura.	1 Drop Angostura.
1/2 Clara de huevo.	1/2 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

1/4 Apricot Brandy.	1/4 Apricot Brandy.
1/4 Jugo piña.	1/4 Pineapple Juice.
1/2 Bacardí.	1/2 Bacardí.
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

Vaso fino de seis onzas lleno de hielo.	1 Six ounces glass full of ice.
1/4 de Bitter Campari.	1/4 Campari Bitter.
1/2 de Ginebra.	1/2 Dry Gin.
1/2 de Vermouth amargo.	1/2 Vermouth Bitter.
1/2 Onza de Vermouth.	1/2 Vermouth.
Cáscara de naranja exprimida.	Serve it with cherry after squeezing an orange peel.
Adórnese con una guinda.	

OJEN COCKTAIL

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 BACARDI

En un vaso de Old Fashion lleno de hielo.

1/2 Cucharadita de azúcar y disuélvase en una cucharada de agua.

Unas gotas de amargo Angostura.

2 Onzas de Bacardí Añejo.

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

1 Old Fashion glass full of cracked ice.

1/2 Teaspoonful sugar and dissolve it in a spoonfull of water.

A few Angostura bitters.

2 Ounces Bacardí Añejo.

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



OLD FASHION WHISKEY

En un vaso de Old Fashion lleno de hielo.

1 Cáscara entera de limón exprimíéndolo adentro.

1/2 Cucharadita azúcar.

1/2 Cucharadita Curacao.

2 Onzas Whiskey Canadian.

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 Whiskey.

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

OLD SMUGGLER'S AWAKEN

2 Onzas Ginebra.

1 Cucharada de azúcar.

1 Gota Angostura.

1 Huevo entero.

La piel de un limón verde.

Hielo menudo. Batido y colado.

Adórnese con canela en polvo.

2 Ounces Gin.

1 Spoonful Sugar.

1 Dash Angostura.

1 Egg.

The peel of a unripe lemon.

Cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass.

Powdered cinnamon on top.



ORANGE BLOSSOM

1/2 Jugo naranja.

1/2 Ginebra.

1/2 Cucharada Granadina.

Hielo menudo. Batido y colado.

1/2 Orange Juice.

1/2 Gin.

1/2 Spoonful Grenadine.

Cracked ice.

Shake well and strain into a cocktail glass.



SHERRY CLOVER

1 Onza de Jerez.

1 Onza Coñac.

1 Cucharadita Crema de Cacao.

1 Cucharadita Brandy de cereza.

1/2 Cucharadita de azúcar.

Corteza de 1/4 limón.

Bátase con bastante hielo y sírvase sin colar, adornado con lascas de piña y naranja y dos cerezas.

1 Ounce Sherry.

1 Ounce Brandy.

1 Small spoon Creme Cacao.

1 Small spoon Cherry Brandy.

1/2 Small spoon sugar.

Cap peel of one lemon.

Shake with plenty of ice and serve it without straining, adorned with slices of pineapple and orange and two cherries.

PANCHO ARANGO

½ Vermouth Seco.

½ Bacardí.

Enfríese y cuélese "no batido".

Sírvase con una cáscara de naranja, en copa alta.

½ Dry 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.

1/3 Crema Cassis.

2/3 Vermouth.

Agua carbonatada.

Agítase con una cucharita y sírvase.

Use a 10 ounces glass.

Cracked ice.

1/3 Creme Cassis.

2/3 Vermouth.

Sparkling water.

Stir with a spoon and serve.



PICK-ME-UP

½ Dubonnet.

½ Coñac.

1/3 Anisette.

1 Cáscara de limón.

½ Clara de huevo.

Hielo menudo. Batido y colado.

½ Dubonnet.

½ Brandy.

1/3 Anisette.

1 Lemon Peel.

½ The white of an Egg.

Cracked ice.

Shake well and strain into a cocktail glass.

PINK LADY

1 Cucharadita de jugo de limón	1 Teaspoonful lemon juice.
1 Cucharadita de Granadina.	1 Teaspoonful of Grenadine.
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 de anisette con dos guindas.	Cracked ice shake well and strain serve in a glass mois- tened with anisette and two cherries.
Bien batido y colado.	



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 Elixir Bacardí.	2 Ounces Elixir Bacardí.
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.

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 Coñac.	1/2 Brandy.
1/3 Anisette.	1/3 Anisette.
1/3 Crema de Cacao.	1/3 Creme of Cacao.
1 Cucharadita de Café puro.	1 Teaspoonful Black Coffe.
Enfriese y sírvase sin hielo.	Serve cold without ice.



"PRECIOS FIJOS"

(Special)

2 Onzas Sloe Gin.	2 Ounces Sloe Gin.
1 Cucharadita de jugo de naranja.	1 Teaspoonful of orange juice.
1 Cucharadita de Apricot	1 Teaspoonful of Apricot Brandy.
1/2 Cucharadita de Jarabe Gra- nadina.	1/2 Teaspoonful Grenadine Syrup.
Hielo abundante. En una copa de forma cónica de 6 on- zas, 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.

PRESIDENTE COCKTAIL

1/2 Vermouth Blanco.	1/2 White Vermouth.
1/3 Bacardí, Carta Oro.	1/3 Bacardí, Carta Oro.
1/2 Cucharadita de Curacao.	1/2 Teaspoonful of Curacao.
Hielo menudo.	Crushed ice.
Enfríese perfectamente y cué- lese.	Cool well and strain.
Sírvase con guindas y una cor- teza de naranja.	Serve with cherries and a peel of orange.



PEPE BLANCO

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



BACARDI PINEAPPLE FIZZ

1 Cucharada de azúcar.	1 Barspoon of sugar.
1 Copita de jugo de piña.	1 Jigger of pineapple juice.
1 Copita de Bacardí.	1 Jigger of Bacardí White.
Agítese bien con hielo picado y cuélese.	Shake well, with ice, strain into fizz glass.

RAINBOW

(After dinner drink)

Bacardí Añejo.

Chartreuse.

Curacao.

Marrasquino.

Parfait Amour.

Peppermint.

Cacao.

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

Bacardí Añejo.

Chartreuse.

Curacao.

Marraschino.

Parfait Amour.

Peppermint.

Cacao.

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



RAMOS GIN FIZZ

2 Onzas Ginebra.

El jugo de ½ limón.

1 Cucharadita jarabe almendras.

1 Cucharadita agua de azahar.

½ Onza crema leche fresca.

Bien batido y colado.

2 Ounces Gin.

The juice of ½ lemon.

1 Teaspoonful Orange flower water.

½ Ounce Fresh Cream.

Shake well and strain in cocktail glass.

" R E X "
(Special)

En una copa de 10 onzas.

Hielo menudo.

La piel de un limón francés.

1/4 Bitter Campari.

3/4 Vermouth.

Agua carbonatada.

Sírvase sin colar.

Use a 10 ounces glass.

Cracked ice.

The peel of a French lemon.

1/4 Bitter Campari.

3/4 Vermouth.

Sparkling water.

Serve without straining.



R O B R O Y

1/3 Vermouth.

2/3 Coñac.

3 Gotas de Angostura.

1/3 Vermouth.

2/3 Brandy.

3 Dashes Angostura.



R O S E

1/3 Ginebra.

1/3 Calvados.

1/3 Vermouth.

1/2 Cucharadita Granadina.

1 Cáscara de limón.

Hielo menudo. Batido y colado.

Sírvase con guindas.

1/3 Gin.

1/3 Calvados.

1/3 Vermouth.

1/2 Teaspoonful Grenadine.

The peel of a lemon.

Plenty cracked ice. Shake well
and strain into cocktail
glass with cherries.

ROYAL FIZZ

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

2 Ounces 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.



SILVER COCKTAIL

½ Sloe Gin.
½ Cherry Brandy.
El jugo de un limón.
½ Clara de huevo.
Hielo abundante muy batido y colado.

½ Sloe Gin.
½ Cherry Brandy.
1 Lemon juice.
½ White of an Egg.
Plenty ice. Shake very well and strain.



RUM COCKTAIL

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

Use a 10 ounces glass.
Cracked ice.
Several sprigs of Peppermint.
1 Unripe lemon peel, squeezing juice in glass.
½ Teaspoonful Sugar.
1 Dash Angostura.
½ Teaspoonful Curacao.
2 Ounces Bacardí.
Shake lightly and strain; then, serve.

RUM DAISSY

Una copa llena de hielo menudo.

1 Gota Angostura.

1/2 Cucharadita de Chartreuse amarillo.

2 Onzas Bacardí.

1/2 Cáscara limón con jugo.

1/2 Cucharadita azúcar.

Unas ramitas hierba buena. Dos

guindas y frutas de estación.

Sírvase sin colar.

1 Glass full of cracked ice.

1 Dash Angostura.

1/2 Teaspoonful Yellow Chartreuse.

2 Ounces Bacardí.

1/2 Unsqueezed Lemon Peel.

1/2 Teaspoonful Sugar.

Several sprigs of Peppermint.

Two cherries and season fruits.

Stir and serve without straining.



SAN MARTIN

1/3 Ginebra.

1/3 Vermouth Blanco.

1/3 Vermouth.

1 Cucharadita de Anisette.

1 Gota de Angostura.

Hielo menudo.

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

1/3 Gin.

1/3 White Vermouth.

1/3 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.

1/2 Cucharadita Fernet.

1/2 Vermouth.

1/2 Sloe Gin.

1/4 Cucharadita azúcar.

Hielo. Batido y colado.

Sírvase con varias almendras o nueces.

1 Lemon Peel squeezed.

1/2 Teaspoonful Fernet.

1/2 Vermouth.

1/2 Sloe Gin.

1/4 Teaspoonful Sugar.

Cracked ice.

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

SEVILLANA

1 Gota Angostura.
½ Cucharadita Curacao.
½ Cucharadita Azúcar.
½ Vermouth.
½ Ginebra.
La piel de 1 limón.
Varias ramitas hierba buena
con su jugo.
Agítese de un vaso para otro.
Sírvasse colado y con un par
de guindas.

1 Dash Angostura.
½ Teaspoonful Curacao.
½ Teaspoonful Sugar.
½ Vermouth.
½ Gin.
1 Lemon Peel unsqueezed.
Several sprigs of Peppermint.
Stir and strain; then, serve
with a couple of cherries.



SWEET LADY

1½ Onza Bacardí Carta
Blanca.
¼ Onza jugo toronja.
¼ Onza Elíxir Bacardí.
Gotas de Granadina.
1 Cáscara de toronja.
1 Guinda.
Bátalo con hielo frapé y sír-
valo en copas de cock-
tail.

1½ Ounce Carta Blanca
Bacardí.
¼ Ounce Grapefruit juice.
¼ Ounce Grapefruit juice.
Drops of Grenadine.
One grapefruit peel.
One Cherry.
Shake with fine cracked ice
and serve in cocktail
glass.

SHERRY FLIP

1 Copa Jerez Seco.
1 Cucharadita azúcar.
1 Huevo completo.

Hielo abundante.

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

1 Glass Dry Sherry Wine.
1 Teaspoonful Sugar.
1 Egg.

Plenty cracked ice.

Shake well and strain into
cocktail glass.

Serve with powdered cinnamon
on top.



SIDE CAR

1 Onza Cointreau.
1 Onza Coñac.
El jugo de un limón, batido
con hielo menudo y co-
lado.

1 Ounce Cointreau.
1 Ounce Brandy.

Juice of one lemon. Shake
well and strain into cock-
tail glass. Cracked ice.



SILVER FIZZ

2 Onzas Ginebra.
1 Cucharadita azúcar.
1 Clara de huevo.
Jugo de medio limón.
Varias gotas menta blanca.
Muy batido y colado.

2 Ounces Gin.
1 Teaspoonful Sugar.
The White of one Egg.
Juice of half lemon.
Several dashes of white Cre-
me de Menthe.
Shake well and strain into
glass.

SLOE GIN FIZZ

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



SMALL DISYER

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



SMOKED COCKTAIL

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.

SNOW BALL

1/3 Ginebra.
1/3 Parfait Amour.
1/3 Crema Menta verde.
1/3 Leche fresca.
Hielo menudo. Muy batido y colado.

1/3 Gin.
1/3 Parfait Amour.
1/3 Green Creme of Menthe.
1/3 Fresh milk.
Cracked ice.
Shake well and strain into cocktail glass.



S. O. S. COCKTAIL

1/2 Cucharadita Raspail.
1/3 Vermouth Torino.
1/2 Vermouth Seco.
1/3 Ginebra.
Hielo menudo.
Agítese sin batirlo y sírvase colado con lascas de piña longitudinales y varias guindas.

1/2 Teaspoonful Raspail.
1/3 Torino Vermouth.
1/3 Dry Vermouth.
1/3 Gin.
Cracked ice.
Stir and strain; then, serve with slices of pineapple and several cherries.



STINGER

1/2 Coñac.
1/2 Menta blanca.
Hielo menudo. Bien batido y colado.

1/2 Brandy.
1/2 White Creme of Menthe.
Cracked ice. Shake well and strain into a cocktail glass.

SUISSE

½ Ajenjo Pernod.

½ Agua natural.

¼ Anisette o bien jarabe natural.

½ Clara de huevo.

Hielo menudo.

Batido y sírvase colado.

½ Pernod Absinthe.

½ Natural Water.

¼ Anisette or natural syrup.

½ White of an Egg.

Cracked ice.

Shake well and strain; then serve.



SUPREMO BACARDI

1 Cucharadita Jugo Toronja.

1 Cucharadita Marrasquino.

1½ Onza Bacardí Añejo.

1½ Onza Vermouth.

Bátase con hielo frapé, colado y sírvase con una almendra.

1 Teaspoonful Grape Fruit.

1 Teaspoonful Marraschino.

1½ Ounce Añejo Bacardí.

1½ Ounce Vermouth.

Shake well, with frappe ice, and one almond.

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 Grenadine.
Plenty of ice.
Shake well and serve without
straining.



TEQUILA COCKTAIL

Un vaso de 2 onzas de Tequila
puro.
El jugo de un limón.
Una cucharadita de azúcar.
Una gota de Angostura.
Hielo abundante, bien batido y
colado.

2 Ounces of Pure Tequila.
A lemon juice.
1 Teaspoonful Sugar.
1 Dash Angostura.
Plenty of ice, shake well and
strain.



URBANO DEL REAL

2 Onzas Bacardí.
1/2 Jugo de un limón.
1/2 Cucharadita azúcar.
1 Cucharadita Elixir Bacardí.
Batido eléctricamente con hielo
frapé, sírvase en una copa
de cocktail.

2 Ounces Bacardí.
Juice of a half lemon.
1/2 Teaspoonful Sugar.
1 Teaspoonful of Elixir
Bacardí.
Shake in electric shaker with
crushed ice.
Serve in a cocktail glass.

VELVET PUNCH

½ Guinness Stout Beer

½ Champagne.

Todo frío y servido al natural.

½ Guinness Stout Beer.

½ Champagne.

Serve cold, but without cracked ice.



VERMOUTH BATIDO

1½ Onza Vermouth.

1 Cucharadita de Amer Picón.

½ Cucharadita de Curacao.

½ Cucharadita de Azúcar.

1 Gota de Angostura.

Hielo menudo, batido y colado.

1½ Ounce Vermouth.

1 Teaspoonful of Amer Picon.

½ Teaspoonful of Curacao.

½ Teaspoonful of Sugar.

1 Drop of Angostura.

Shake well and strain into a cocktail glass.



VOLVORETA SPECIAL

2 Onzas Coñac.

2 Onzas de leche.

1 Cucharadita de azúcar.

1 Gota de Angostura.

Un poquito de polvo de canela.

Un huevo completo.

Bátase con hielo menudo.

2 Ounces Brandy.

2 Ounces milk.

1 Teaspoonful of Sugar.

1 Dash Angostura.

Powdered cinnamon.

1 Egg.

Cracked ice.

Shake well.

VERMOUTH

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 vaso Old Fashion lleno de hielo menudo. | 1 Old Fashion glass of crushed ice. |
| 1/2 Cucharadita azúcar. | 1/2 Teaspoonful Sugar. |
| 1 Cáscara de limón exprimido dentro del vaso. | 1 Lemon peel squeezed into the glass. |
| 1 Gota Angostura. | 1 Dash Angostura. |
| 1 Ramita hierba buena. | 1 Sprig Peppermint. |
| 1/2 Cucharadita Curacao. | 1/2 Teaspoonful Curacao. |
| 1 Cucharadita Amer Picón. | 1 Teaspoonful Amer Picon. |
| 2 Onzas Vermouth para llenar el vaso. | 2 Ounces Vermouth to fill glass. |
| 1 Onza Whiskey Canadian. | 1 Ounce Canadian Whiskey. |
| Agítese violentamente y sírvase con un colador adecuado. | Shake well and strain, then serve. |
-



SOLAR SPECIAL

- | | |
|---|---|
| Vaso de 8 onzas. | 1 Eighth ounces glass. |
| Jugo de medio limón. | 1/2 Lemon juice. |
| Cucharadita de azúcar. | 1 Teaspoonful 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 Bacardí. | 2 Ounces Bacardí Stale Rum. |
| Llenar con agua mineral y adornar con guinda. | Fill up with mineral water. Serve it with one cherry. |
-



NATIVIDAD

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

ZAZERAC

2 Onzas Whiskey Canadian.
1 Cucharadita Anisette.
2 Gotas Angostura.

La piel completa de un limón verde.

Hielo menudo. Batido y colado.
El borde de la copa impregnado de limón y azúcar. Con la piel del limón dentro en espiral.

2 Ounces Canadian Whiskey.
1 Teaspoonful Anisette.
2 Dashes Angostura.
1 Lemon peel.

Cracked ice.

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



MAURO SPECIAL

½ Onza Farnet.
½ Onza Vermouth Carpano.
Corteza de un limón.
Batido y colado.

½ Ounce Farnet.
½ Ounce Carpano Vermouth.
Peel of one lemon.
Shake well and strain.



GINEBRA COMPUESTA

1 Ramita hierba buena.
1 Gota Angostura.
1 Cucharadita azúcar.
1 Cucharadita Curacao.
2 Onzas Ginebra.
Sírvese sin colar.

1 Little twig of mint weed.
1 Dash Angostura.
1 Teaspoonful of sugar.
1 Teaspoonful Curacao.
2 Ounces Dry Gin.
Serve without straining.

Impreso en los talleres de ARTES GRAFICAS, S. A.
La Habana - Cuba.

*While in
HAVANA*



DRINK
HATUEY



The finest Cuban beer

