

Cock-tails



Bar

La

Florida

Obispo y Monserrate

La Habana, Cuba

Vico.



H. UPMANN

Havana Cigars

The mark of distinguished taste

Menéndez, García y Cía. Ltd.

AMISTAD 407

Habana, Cuba

Cable: CLAROS



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 Fiña 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 tradición, para deleite de los buenos catadores y continúa siendo lugar predilecto, donde damas y caballeros saben escanciar los buenos caldos y sorber en éxtasis la quintaesencia perfumada de un “batido”, símbolo dulce de una alta y laboriosa civilización.

“La Piña de Plata”, el café “La Florida”. Año 1819. Año 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.





EL REY DE LOS COTELEROS

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 del Nacional; pero que no por eso, dejaba de merecer el título de Rey de los "Cocktails" de Cuba, lo que equivale a decir campeón en el primer deporte de la Isla.

Oímos por primera vez el raro apellido de Ribalaigua, cuando el cantinero que nos servía susurró su nombre. Expuesta lo que en cierto modo venía a ser una candidatura, designamos un "comité de uno" para que 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 Pepín Rivero. Constantino es el inventor de los tres. La fórmula del Daiquirí Número 4, que el propio campeón tiene por su chef d'oeuvre, viene a ser la siguiente, tal 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. 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 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” 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 re-named “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 ancestor and the valuable efforts added to the bright talent of Constante, have converted the glorious and historic corner into a refuge of Art and Poetry.

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

At the beginning of the dry era, noted magazine 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 Grand Opera (at the rear of the cafe de la Paix) and the Bar Restaurant "La Florida" in Havana, Cuba.

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

"The Silver Pine", "La Florida" cafe —1819-1939— through the ages always the same. Cocktails, wines, refreshments, ices, smiles, flirtations, happiness, negotiations, love, all of this over the same old stones, facing the same unchangeable scenery, under the same warm blue sky.

L. FRAU MARSAL.

CONSTANTINO RIBALAIGUA

The Cocktail Master

Por 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 Hubbell, the Giant's pitcher, picturing him as a fine type of the rapidly dwindling race of thru americans, when somehow or other the general conversation drifted to the subject of drinking. And without a dissenting voice it was agreed that drinking was Cuba's National Sport.

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

We first learned about the king pin of Cuban drink dispensers from our bartender when he whispered the name of Ribalaigua. Then we sen't a committee of one to make a telephone: poll of Sloppy Joe's, the Plaza, the Sevilla, and Prado 86. He returned and said the bartender was right. The vote was unanimously in favor of Constantino Ribalaigua.

Now, since I am down here to observe not only the Giants in their warm-ups, but also to investigate the purely native sports and their premier exponents, I figure that it was my duty to investigate the style of this

Ribalaigua's delivery and to find out just what he had on the shaer. The señor, I was informed, pitches his cocktails at "La Florida" bar and there I found him, already in uniform of white jacket and apron, ready to show his change of pace.

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

You take two ounces of "Bacardí" and toss it into a cocktail shaker. Add one teaspoon of finely granulate sugar. Do not use powdered sugar which Constantino insits has starch in it. Then add one teaspoon of Marraschino—a cordial which is made from wild cherries grown in Dalmatia. Squeeze in the juice of half a lime. Next toss in finely shaved ice until the shaker is nearly full. This ice must be shaved so fine that it's almost snow. Do not use scracked 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 Daiquirí 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 Calcutta. Conozco los "Pisco Sours" del *Hotel Carrera* en Santiago de Chile, y los "Planters Punches" de Curazao. 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 Shepherds; Gin and Bitters in the *Great Eastern* in Calcutta. I know pisco sours at the *Carrera Hotel* in Santiago Chile, and planters punches at Curacao. I've visited the *Adlon* in Berlin, the *Bristol* in Vienna, the *Chialing 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 experi-
mentar el más delicioso
de los placeres

COCKTAILS

ABC COCKTAIL

$\frac{1}{2}$ Vino de Oporto.
 $\frac{1}{2}$ Coñac 3 Ceros.
 $\frac{1}{3}$ Marrasquino.
1 Gota Angostura.

Varias ramas de hierba buena.

La corteza de un limón.

$\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.

Hielo abundante en un vaso de 6 onzas. Bátase ligeramente y sírvase sin colar con 2 guindas verdes.

$\frac{1}{2}$ Port Wine.
 $\frac{1}{2}$ 3 Ceros Brandy.
 $\frac{1}{3}$ Marraschino.
1 Dash Angostura.

Several springs Peppermint.

Peel of a lemon.

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

Plenty ice in a glass of 6 ounces.

Shake a little and serve with two cherries.



ABSINTHE DROP

En una copa de 10 onzas.

$\frac{1}{4}$ Anisette.

2 Onzas Absinthe Pernod.

Hielo menudo en el colador.

Agua natural hasta llenarla.

Use a 10-ounces glass.

$\frac{1}{4}$ Anisette.

2 Ounces Pernod Absinthe.

Cracked ice in the strainer.

Fill glass to the brim with natural water.

ALEXANDER

$\frac{1}{3}$ Crema leche fresca.	$\frac{1}{3}$ Fresh Sweet Cream.
$\frac{1}{3}$ Ginebra Gilbey.	$\frac{1}{3}$ Gilbey's Gin.
$\frac{1}{3}$ Crema Cacao.	$\frac{1}{3}$ Crema de Cacao.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
La piel entera de un limón.	1 Full Lemon Peel.
Hielo menudo. Muy batido y colado.	Plenty of cracked ice. Shake well and strain into cocktail glass.



AMER "PICON"

2 Onzas Martini Rossi.	2 Ounces Martini Rossi.
2 Cucharaditas Amer "Picon".	1 Teaspoonful Amer "Picon".
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
1 Gota de Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Cáscara de limón.	1 Lemon Peel.
1 Ramita hierba buena.	1 Small Spring of Mint.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
Hielo menudo. Batido y colado. Sírvese con un par de guindas.	Cracked ice. Shake well and strain into cocktail glass. Serve with a couple of cherries.



APERITAL COCKTAIL

2 Onzas Aperital Delor.	2 Ounces Aperital Delor.
La piel de un limón verde.	The peel on an unripe lemon.
1 Cucharadita Granadina.	1 Teaspoonful Grenadine.
Hielo abundante.	Cracked ice.
Batido y sírvese sin colar.	Shake well and serve without straining.

BACARDI COCKTAIL

(Special)

2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1/2 Cucharadita Curacao.	1/2 Teaspoonful Curacao.
Jugo de 1/2 limón.	The juice of 1/2 lemon.
1/2 Cucharadita de azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
Bátase y cuélese.	Shake and strain.



BACARDI FLIP

1 Copa Bacardí.	1 Glass Bacardí.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Spoonful Sugar.
1 Huevo entero.	1 Egg.
Hielo menudo.	Plenty Cracked ice.
Muy batido y sírvase colado y adornado con canela en polvo.	Shake well and strain; then, serve with powdered cin- namon on top.



B A T E Y

(Srta. Bessie Reineke)

1 Onza guarapo de caña.	One ounce cane juice.
2 Cucharaditas jugo li- món.	Two teaspoonful lemon juice.
1 1/2 onza Ron Bacardí Carta Blanca.	1 1/2 ounces Bacardí.
Agítase con hielo picado y sírvase en copas de cocktail.	Shake with cracked ice and serve in cocktail glass.

BETWEEN - SHEETS

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



BLIND GEN

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



BLUE MOON

$\frac{1}{2}$ Crema Violeta.	$\frac{1}{2}$ Creme de Violete.
$\frac{1}{2}$ Coñac Tres Ceros.	$\frac{1}{2}$ Tres Ceros Brandy.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Menta verde.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Green Creme de Menthe.
Hielo abundante.	Plenty of cracked ice.
Batido y colado.	Shake well and strain into a cocktail glass.



H. UPMANN Cigars

FOR REAL ENJOYMENT

BLUE PARADISE

1/2 Dubonnet.
1/2 Coñac Tres Cepas.
1/3 Perfait Amour.
La cáscara de un limón.
Hielo menudo.
Batido y colado.

1/2 Dubonnet.
1/2 Tres Cepas Brandy.
1/3 Perfait Amour.
1 Lemon Peel.
Cracked ice.
Shake well and strain into
a cocktail glass.



BRANDY COCKTAIL

En un vaso de 10 onzas.
Hielo menudo.
Una ramita hierba buena.
La cáscara de un limón
verde con el jugo expri-
mido dentro.
1/2 Cucharadita de azúcar.
1 Gota Angostura.
1/2 Cucharadita Curacao.
2 Onzas Coñac Sánchez Ro-
mate.
Agítese de un vaso para el
otro. Sfrvase colado.

Use a 10-ounces glass.
Cracked ice.
1 Sprig of Mint.
1 Unripe Lemon Peel,
squeezing juice glass.
1/2 Teaspoonful Sugar.
1 Drop Angostura.
1/2 Teaspoonful Curacao.
2 Ounces Sánchez Romate
Brandy.
Shake lightly and strain;
then, serve.



BRANDY COCKTAIL

2 Onzas Coñac Fundador.
1 Gota de Angostura.
1/2 Cucharadita Curacao.
1 Ramita hierba buena.
Cáscara limón con su jugo.
1/2 Cucharadita de azúcar.
Batido y colado.

2 Ounces Fundador Bran-
dy.
1 Dash Angostura Bitters.
1/2 Teaspoonful Curacao.
1 Small Sprig of Mint.
1/2 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.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita Chartreuse amarilla. $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Yellow Chartreuse.
2 Onzas coñac Tres Ceros. 2 Ounces Tres Ceros Brandy.
 $\frac{1}{2}$ Cáscara limón verde y jugo. Several sprigs of Mint.
Unas ramitas hierba buena. $\frac{1}{2}$ Lemon Peel.
Dos guindas. Sírvese sin 2 Cherries.
colar. Stir and serve without straining.
-

BRANDY FLIP

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

BRONX

- $\frac{1}{3}$ Vermouth Martini Rossi. $\frac{1}{3}$ Martini Rossi Vermouth.
 $\frac{1}{3}$ Vermouth Brochi Seco. $\frac{1}{3}$ Dry Brochi Vermouth.
 $\frac{1}{3}$ Ginebra Gilbey. $\frac{1}{3}$ Gilbey's Gin.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao. $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
1 Cucharadita jugo de naranja. 1 Teaspoonful Orange Juice.
Hielo menudo. Ligeramente batido y colado. Cracked ice.
Shaked lightly and strain; then, serve.

BRONX FLORIDITA

(Special)

$\frac{1}{3}$ Vermouth Martini Rossi.
 $\frac{1}{3}$ Vermouth Brochi Seco.
 $\frac{1}{3}$ Ginebra Gilbey.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.

Hielo menudo. Enfríese sin
batarlo y cuélese. Sírvese
con una piel de naranja
y dos guindas.

$\frac{1}{3}$ Martini Rossi Vermouth.
 $\frac{1}{3}$ Dry Brochi Vermouth.
 $\frac{1}{3}$ Gilbey's 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 len-
tamente con una cucha-
rita hasta que se quede
muy bien ligado.

Use a 10-ounces glass.

Plenty of cracked ice.

Fill glass almost to the brim
with sweetened water.

2 Ounces Pernod Absinthe.

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



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

FRANCE'S GIFT
TO THE
"CONNAISSEUR"



PIPER-HEIDSIECK

ESTAB. EN 1785

Champagne

Kunkelmann & Cie.
Reims.

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 Grenadine Sirup.
Hielo abundante. En una copa de forma cónica de 6 onzas, adornado con lascas de piña y dos guindas.	Plenty ice. Ice a cognac glass of 6 Oz. 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 Soberano.	1/2 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.



C. CISNEROS BRANDY HIGHBALL

Vasito de Coñac Cardenal Cisneros.	Small glass of Cardenal Cisneros Brandy.
Pedazo de hielo.	Plenty of ice.
Pedazo de limón.	Lemon piece.
1/4 agua mineral Canada Dry.	1/4 of mineral water Canada Dry.

C A L E D O N I A

(Special)

<p>1/3 Crema Cacao.</p> <p>1/3 Coñac Sánchez Romate.</p> <p>1/3 Leche fresca.</p> <p>1 Gota Angostura.</p> <p>1 Yema de huevo.</p> <p>La cáscara de un limón.</p> <p>Hielo menudo. Batido y colado. Adórnese con canela.</p>	<p>1/3 Creme de Cacao.</p> <p>1/3 Sánchez Romate Brandy.</p> <p>1/3 Fresh sweet milk.</p> <p>The Yolk of 1 Egg.</p> <p>1 Dash Angostura.</p> <p>1 Lemon Peel.</p> <p>Crushed ice.</p> <p>Shake well and strain. Serve in cocktail glass with cinnamon on top.</p>
--	---

CASIANO COCKTAIL

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

CLAROSCURO BACARDI

(Sra. Estela Fiallo)

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

CLEOPATRA

$\frac{1}{2}$ Vino Oporto.	$\frac{1}{2}$ Port Wine.
$\frac{1}{2}$ Coñac Tres Cepas.	$\frac{1}{2}$ Tres Cepas Brandy.
$\frac{1}{3}$ Cointreau.	$\frac{1}{3}$ Cointreau.
$\frac{1}{3}$ Jugo de piña.	$\frac{1}{3}$ Pineapple juice.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.



CLOVER CLUB

2 Onzas Ginebra Gilbey.	2 Ounces Gilbey's Gin.
Varias gotas Menta Blanca.	Several Dashes White Mint.
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde.	The juice of $\frac{1}{2}$ Lemon.
1 Cucharadita Granadina.	1 Teaspoonful Grenadine.
La clara de un huevo.	Plenty of Cracked ice.
Hielo menudo. Bien batido y colado.	The White of 1 Egg.
	Shake well and strain into cocktail glass.



COCKTAIL GLORIA

(Dedicado a Gloria de la C. M.)

$\frac{1}{3}$ Ginebra Gilbey.	$\frac{1}{3}$ Gilbey's Gin.
$\frac{1}{3}$ Vinc. Dubonnet.	$\frac{1}{3}$ Dubonnet Wine.
2 Gotas Ajenjo.	2 Dashes of Ajenjo.
Enfrfese con hielo abundante; sírvase en copa de cocktail.	Cool well with plenty of ice serve in a cocktail glass.



Ask for "Sánchez Romate" Brandy

COMELLAS COCKTAIL

(Special)

$\frac{1}{3}$ Crema leche fresca.	$\frac{1}{3}$ Fresh Sweet Cream.
$\frac{1}{3}$ Coñac Sánchez Romate.	$\frac{1}{3}$ Sánchez Romate Brandy.
$\frac{1}{3}$ Crema Cacao.	$\frac{1}{3}$ Creme de Cacao.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
La piel entera de un limón.	1 Full Lemon Peel.
Hielo menudo. Muy batido	Plenty of cracked ice.
y colado.	Shake well and strain into cocktail glass.



CHAMPAGNE PUNCH

(100 Glases)

$2\frac{1}{2}$ Libras de azúcar.	$2\frac{1}{2}$ Pounds of sugar.
2 Onzas Angostura.	2 Ounces Angostura.
1 Nuez Moscada y molida.	1 Grated nutmes.
1 Piña, blanca cortada menudita.	1 White pineapple small slices.
4 Melocotones cortados menuditos.	4 Peaches cut into small pieces.
$\frac{1}{2}$ Pomo de guindas.	$\frac{1}{2}$ Bottle of Cherries.
Corteza de dos limones.	Peel of 2 lemons.
Corteza de dos naranjas.	Peel of 2 oranges.
1 Botella Crema de Cacao.	1 Bottle Creme Cacao.
1 Botella Apricot Brandy.	1 Bottle Apricot Brandy.
1 Botella de coñac Tres Ceros.	1 Bottle 3 Ceros
6 Botellas de Champagne.	6 Bottles Champagne.
6 Botellas de vino blanco.	6 Bottles White Wine.
(En una heladera, con hielo y sal granizada exterior- mente.)	(In one Punch-bowl with ice and salt outward.)

CHAMPAGNE COCKTAIL

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

- 1 Terrón de azúcar.
- 1 Ramita hierba buena.
- 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 Lemon peel.

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



CHANTECLAIR

- $\frac{1}{2}$ Coñac Veterano.
 - $\frac{1}{2}$ Vermouth Ama.
 - 1 Cucharadita Curacao.
- Enfríese y cuélese sin batir.
Sírvasse y cuélese con dos guindas.

- $\frac{1}{2}$ Veterano Brandy.
 - $\frac{1}{2}$ Ama Vermouth.
 - 1 Teaspoonful Curacao.
- Do not shake. Strain and served iced with 2 cherries.



CHAPARRA

- $\frac{1}{2}$ Bacardí.
 - $\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi.
- La cáscara de un limón verde bien estrujada con el hielo.
- $\frac{1}{2}$ Cucharadita azúcar.
- Enfríese sin batirlo y cuélese dejando el limón en forma espiral en la copa.

- $\frac{1}{2}$ Bacardi.
 - $\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth.
 - $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
 - 1 Lemon Peel thoroughly squeezed.
- Do not shake. Strain and served very cold leaving lemon peel in glass in the shape of a spiral.

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 cock-
tail con una guinda.

1½ Ounces Añejo Bacardí.
½ Ounce Pine Apple Juice.
Severals dashes marraschi-
no and Curacao.
2 pieces ice.
Shake and strain in cocktail
glass with one cherries.



CHAPARRON

⅔ Coñac Tres Copas.
⅓ Vermouth Martini Rossi
La cáscara de un limón com-
pleto en espiral en la
copa.
½ Cucharadita de azúcar.
Bien mojada la piel del li-
món 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 satu-
rate the concoction with
the extract of the lemon.
Strain and serve very cold
with the lemon peel inside
of glass.



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

C H I C

¼ Jugo Toronja.
½ Vermouth Martini Rossi.
½ Sloe Gin Gordon.
1 Cucharadita Marrasquino.

Hielo menudo. Muy batido y colado. Sírvese 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.

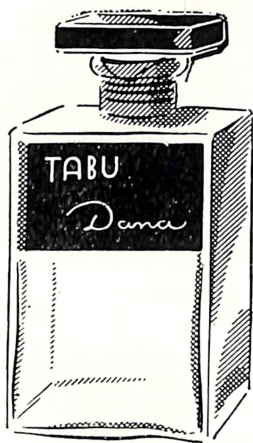
2 Ounces Bacardi.
1 Teaspoonful Sugar.
Juice of ½ Lemon.
Cracked ice.
Shake well and strain into cocktail glass.



DAIQUIRI No. 2

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



TABU

THE
FORBIDDEN
PERFUME

Dana

PARIS - NEW YORK

DAIQUIRI No. 3

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 2 Onzas Bacardí. | 2 Ounces Bacardi. |
| 1 Cucharada de azúcar. | 1 Spoonful Sugar. |
| 1 Cucharadita jugo de to-
ronja. | 1 Teaspoonful Grape Fruit
Juice. |
| 1 Cucharadita Marrasquino. | 1 Teaspoonful Marraquino.
Juice $\frac{1}{2}$ Lemon. |
| El jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde. | Shake well and strain into
cocktail glass. Serve
frappe. |
| Hielo frappe. | |
| Batido y sírvase frappe. | |
-

DAIQUIRI No. 4 (Howard and Mae)

- | | |
|--|--|
| 2 Onzas Bacardí Carta Oro. | 2 Ounces Bacardi Carta Oro. |
| 1 Cucharadita de azúcar. | 1 Spoonful Sugar. |
| 1 Cucharadita Marrasquino. | 1 Teaspoonful Marraschino.
Juice $\frac{1}{2}$ Lemon. |
| El jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde. | Shake with cracked ice. |
| Batido eléctricamente con
hielo pulverizado. Sírvase
frappe. | Serve frappe. |
-

DAIQUIRI No. 5 (Pink)

- | | |
|---|--|
| 2 Onzas Bacardí. | 2 Ounces Bacardi. |
| 1 Cucharadita azúcar. | 1 Spoonful Sugar. |
| 1 Cucharadita Marrasquino. | 1 Teaspoonful Marraschino |
| 1 Cucharadita jarabe gra-
nadina. | 1 Teaspoonful Granadine
Syrup. |
| El jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde. | Juice $\frac{1}{2}$ Lemon. |
| Batido eléctricamente con
hielo pulverizado. Sírvase
frappe | Shake with cracked ice.
Serve frappe. |

DELIO NUÑEZ

$\frac{1}{3}$ Jugo Toronja.	$\frac{1}{3}$ Grape Fruit Juice.
$\frac{1}{2}$ Ginebra Gordon.	$\frac{1}{2}$ Gordon's Gin.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita azúcar.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
1 Cucharadita Marraschino.	1 Teaspoonful Marraschino
$\frac{1}{2}$ Clara de huevo.	Half of the white of an egg.
Hielo menudo. Muy batido y colado.	Cracked ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.

DIAMOND HITCH

En un vaso de 12 onzas.	Use a 10-ounces glass.
2 Onzas Ginebra Gilbey.	2 Unces Gilbey's Gin.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
Piel de un limón.	1 Lemon Peel.
Hielo menudo.	Plenty Cracked ice.
Champagne hasta llenarlo, sin colar.	Fill glass to the brim with Champagne.
	Do not strain.

DUBONNET COCKTAIL

$\frac{1}{2}$ Dubonnet.	$\frac{1}{2}$ Dubonnet.
$\frac{1}{2}$ Coñac Veterano.	$\frac{1}{2}$ Veterano Brandy.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita de Curacao.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
Enfréese y cuélese sin batirlo.	Do not shake. Strain and serve very cold.

H. UPMANN Cigars

THE MARK OF DISTINGUISHED TASTE

"E. HENMIWAY" SPECIAL

2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
1 Cucharadita Jugo de To- ronja.	1 Teaspoonful Grape Fruit Juice.
1 Cucharadita Marrasquino. Jugo 1/2 limón verde.	1 Teaspoonful Marraschino. The juice of 1/2 lemon.
Hielo frappe.	Frappe ice.
Batido y sírvase frappe.	Shake well and serve frappe.



EGG - N O G

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



E U R E K A

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 co- lado.	Cracked ice. Shake well and strain into cocktail glass.

"FLORIDITA" SPECIAL

$\frac{1}{3}$ Whiskey White Label.	$\frac{1}{3}$ White Label Whiskey.
$\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi.	$\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth.
1 Cucharadita Amer Picón.	1 Teaspoonful Amer Picon.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita azúcar.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Cáscara pequeña limón.	1 Small Lemon Peel.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked ice.
	Shaked well and strain into cocktail glass.



FUEGO LIQUIDO

(Srta. Regina Castillo)

1 Cucharadita de azúcar.	1 Ounce pineapple juice.
1 Onza jugo de piña.	Juice of $\frac{1}{2}$ lemon.
El jugo de medio limón.	
Una y media onza Ron Bacardi C. Oro.	$1\frac{1}{2}$ ounce Carta Oro Bacardi. Shake with cracked
Bátase con hielo bien picado.	ice fill glass with Hatuey beer and garnish
Llene el vaso con cerveza Hatuey y adórnele con una lasca de piña y una rueda de limón. Sírvese en vaso Delmonico.	with pineapple and lemon ring.
	Serve in Delmonico glass.

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 $\frac{1}{2}$ limón.	Juice of half lemon.
1 Cucharadita Apricot Brandy.	1 Teaspoonful Apricot Brandy.
Batido y colado. Sírvasse con dos guindas.	Shake well and strain. Served with two cherries.



FORESTIER

(Special)

$\frac{1}{3}$ Crema Cacao.	$\frac{1}{3}$ Creme de Cacao.
$\frac{1}{3}$ Ginebra Gordon.	$\frac{1}{3}$ Gordon's Gin.
$\frac{1}{3}$ Leche fresca.	$\frac{1}{3}$ Fresh sweet milk.
$\frac{1}{6}$ Cointreau.	$\frac{1}{6}$ Cointreau.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
Hielo abundante. Muy batido y colado.	Plenty of ice.
	Shake well and strain; then, serve.



H. UPMANN Cigars
FOR REAL ENJOYMENT

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.

1/2 Cucharadita de azúcar.

1 Gota Angostura.

1/2 Cucharadita Curacao.

2 Onzas Ginebra Gilbey.

Agítese de un vaso para el otro. Sírvese colado.

Use a 10-ounces glas.

Cracked ice.

1 Spring of Peppermint.

1 Unripe Lemon Peel squeezing juice in glass.

1/2 Teaspoonful Sugar.

1 Dash Angostura.

1/2 Teaspoonful Curacao.

2 Ounces Gilbey's Gin.

Shake lightly and strain; then, serve.



GIN DAISSY

1 Copa llena de hielo menudo.

1/2 Cáscara limón verde con jugo.

1 Gota Angostura.

1/2 Cucharadita de Chartreuse amarillo.

2 Onzas Ginebra Gordon.

1/2 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:

1/2 Unqueezed Lemon Peel.

1 Dash Angostura.

1/2 Teaspoonful Yellow Chartreuse.

2 Ounces Gordon's Gin.

1/2 Teaspoonful Sugar.

4 Sprigs of Peppermint.

1 Cherry on top.

Stir and serve without straining.



Ask for "Sánchez Romate" Brandy

GIN FIZZ

- | | |
|---|---|
| 2 Onzas Ginebra Gordon. | 2 Ounces Gordon's Gin. |
| 1 Cucharadita azúcar. | 1 Teaspoonful Sugar. |
| Jugo de $\frac{1}{2}$ limón. | The Juice of $\frac{1}{2}$ Lemon. |
| Varias gotas Menta blanca. | Several Dashes of white
Creme de Menthe. |
| Hielo menudo. Muy batido. | Crushed ice. |
| y después de colado agréguese un poco de agua de Seltz. | Shake very well and strain;
then add some Seltzer
water. Serve. |
-



GOLDEN DAWN

- | | |
|--|--|
| $\frac{1}{2}$ Calvados Apple Jack. | $\frac{1}{2}$ Calvados or Applejack. |
| $\frac{1}{2}$ Ginebra Gordon. | $\frac{1}{2}$ Gordon's Gin. |
| $\frac{1}{3}$ Apricot Brandy. | $\frac{1}{3}$ Apricot Brandy. |
| $\frac{1}{2}$ Cucharadita Granadina. | $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Grenadine. |
| 1 Cucharadita Jugo de Naranja. | 1 Teaspoonful Orange
Juice. |
| Hielo menudo. Batido y colado. Sírvese con una guinda. | Cracked ice.
Shake well and strain. Serve
in cocktail glas with one
cherry. |
-



GOLDEN FIZZ

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 2 Onzas Ginebra Gordon. | 2 Ounces Gordon's Gin. |
| 1 Cucharadita de azúcar. | 1 Teaspoonful Sugar. |
| $\frac{1}{2}$ Cucharadita de Curacao. | $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao. |
| Jugo de $\frac{1}{2}$ limón. | The juice of $\frac{1}{2}$ Lemon. |
| La yema de un huevo. | The Yolk of 1 Egg. |
| Hielo abundante. Muy batido y colado. | Plenty of cracked ice.
Shake well and strain into
glass. |

GOLDEN GATE

(Ideal para disipar en breves minutos los efectos del exceso alcohólico y poder continuar hasta lo infinito.)

En un vaso de 10 onzas póngase hielo menudo y abundante.

El jugo de 2 limones.

Una cucharada de almíbar natural.

Una cucharada de bicarbonato.

Agua natural hasta llenarlo.

Bébase mientras está en efervescencia.

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

In a glass of 10 ounces put plenty crushed ice.

The juice of 2 lemons.

1 Spoonful of plain syrup.

1 Teaspoonful of bicarbonate...

Fill glass with spring water.

Drink while effervescent.



GOLDEN GLOVE

(Floridita Style)

2 Onzas Bacardí.

1 Cucharadita Cointreau.

1 Cucharadita de azúcar.

Jugo de 1/2 limón verde.

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

2 Ounces Bacardí.

1 Teaspoonful Cointreau.

1 Teaspoonful Sugar.

The Juice of 1/2 Lemon.

Cracked ice.

Shake in electrical shaker.

Serve frappe after squeezing in an orange peel.



*Leque su
Trago con*

CANADA  **DRY**

El Champagne de los Ginger Ales

G R A H A M (Special)

$\frac{1}{2}$ Vermouth Torino Brochi.
 $\frac{1}{2}$ Bacardí.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.
Bátase perfectamente con
hielo menudo, cuélese y
sírvasse con una lasca de
piña y dos guindas.

$\frac{1}{2}$ Torino Brochi Vermouth
 $\frac{1}{2}$ Bacardí.
The Juice of $\frac{1}{2}$ Lemon.
 $\frac{1}{2}$ Teaspoonful of Sugar.
Shake well and strain with
crushed ice serve with one
slice of pineapple and two
cherries.



G R E E N F I Z Z

2 Onzas Ginebra Gilbey.
1 Cucharadita de azúcar.
1 Cucharadita Menta verde.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
1 Clara de huevo.
Hielo menudo. Muy batido
y colado.

2 Ounces Gilbey's 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 BEACH (Special)

$\frac{1}{2}$ Jugo piña.
 $\frac{1}{2}$ Bacardí.
1 Cucharadita azúcar.
Muy batido con hielo me-
nudo. Sírvasse colado.

$\frac{1}{2}$ Pineapple Juice.
 $\frac{1}{2}$ Bacardí.
1 Teaspoonful Sugar.
Cracked ice.
Shake well and strain into
cocktail glas.

HENRY COCKTAIL

(Special)

$\frac{1}{3}$ Coñac 3 Ceros.	$\frac{1}{3}$ 3 Ceros Brandy.
$\frac{1}{3}$ Anís del Mono.	$\frac{1}{3}$ Anís del Mono
$\frac{1}{3}$ Té fuerte.	$\frac{1}{3}$ Strong Tea.
La piel de un limón.	Peel of a lemon.
1 Cucharadita de azúcar.	
Hielo abundante, bien batido y colado.	Plenty ice, shake well and strain.



HILARINO

(Cocktail Special)

$\frac{1}{2}$ Jugo de toronja.	$\frac{1}{2}$ Juice of a Grape Fruit.
$\frac{1}{2}$ Ginebra Gordon.	$\frac{1}{2}$ Gordon's Gin.
1 Cucharadita menta verde.	$\frac{1}{2}$ 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

$\frac{1}{2}$ Coñac Fundador.	$\frac{1}{2}$ Fundador Brandy.
$\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi.	$\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth.
1 Cucharadita Curacao.	1 Teaspoonful Curacao.
Enfréese sin batirlo y colado. Sírvase con un par de guindas.	Do not shake. Strain and serve could with two cherries.

I D E A L

$\frac{1}{4}$ Toronja.	$\frac{1}{4}$ Grape Fruit.
1 Cucharadita Marrasquino.	1 Teaspoonful Marrasquino
$\frac{1}{3}$ Vermouth Martini Rossi.	$\frac{1}{3}$ Noilly Prat Vermouth.
$\frac{1}{3}$ Vermouth Noilly Prat.	$\frac{1}{3}$ Gilbey's Gin.
$\frac{1}{3}$ Ginebra Gilbey.	Cracked ice.
Hielo menudo. Muy batido y colado. Sírvese con va- rias almendras.	Shake very well and strain into cocktail glass. Serve with a few almonds.



IMPERIO ARGENTINA

(Special)

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



JABON CANDADO

(Ramoncito López Special)

2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde.	Juice of half an unripe Lemon.
$\frac{1}{2}$ Clara de huevo.	$\frac{1}{2}$ of the white of an egg.
Hielo menudo. Bien batido y colado.	Cracked ice. Shake well and strain into a cocktail glass.

JOSEPHINE BAKER

1/2 Coñac Sánchez Romate.	1/2 Sánchez Romate Brandy.
1/2 Vino Oporto.	1/2 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.
	Shake well and strain into cocktail glass. Cinnamon on top.



MANHATTAN

(Seco)

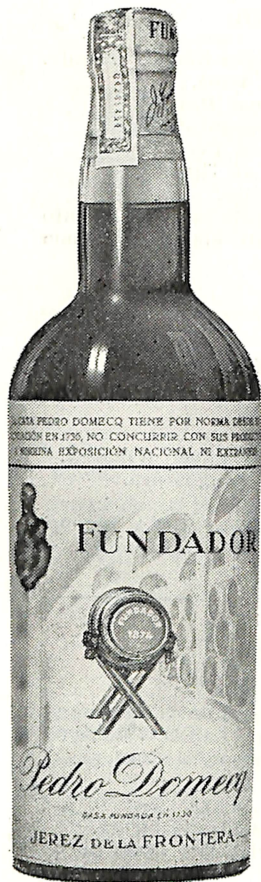
1/2 Vermouth Noilly Prat.	1/2 Noilly Prat Vermouth.
1/2 Whiskey White Label.	1/2 White Label Whiskey.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
	Cracked ice.
Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese.	Do not shake. Let it become very cold, strain and serve.



MANHATTAN

(Dulce)

1/2 Vermouth Martini Rossi.	1/2 Martini Rossi Vermouth.
1/2 Whiskey White Label.	1/2 White Label Whiskey.
1/2 Cucharadita Curacao.	1/2 Teaspoonful Curacao.
	Cracked ice.
Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese.	Do not shake. Let it get very cold and strain.
Sérvase con dos guindas.	Serve with two cherries.



Lo mismo puro que en
highball, un coñac
FUNDADOR

es siempre mejor.

Para calidad, **DOMECQ**
Casa Fundada en 1730



While in Cuba, try a
FUNDADOR.

It is **DOMECQ'S** brandy
Straight or

in a highball.

For quality, **DOMECQ**
Wines & Brandies.
Famous the world over.
Established in 1730

MANHATTAN

(Medio dulce)

$\frac{1}{2}$ Vermouth Noilly Prat.	$\frac{1}{2}$ Noilly Prat Vermouth.
$\frac{1}{2}$ Whiskey Canadian Club.	$\frac{1}{2}$ Canadian Club Whiskey.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
	Cracked ice.
Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese.	Do not shake. Let it become very cold, strain and serve.



MARCO -- ANTONIO

$\frac{1}{3}$ Jugo de toronja.	$\frac{1}{3}$ Grape Fruit Juice.
1 Cucharadita Marrasquino	1 Teaspoonful Marraschino
2 Onzas Ginebra Urania.	2 Ounces Urania Gin.
1 Cucharadita Granadina.	1 Teaspoonful Grenadine.
$\frac{1}{2}$ Clara huevo.	$\frac{1}{2}$ The white of an Egg.
Hielo menudo. Batido y co- lado.	Cracked ice. Shake well and strain into cocktail glass.



MARTINI

(Seco)

$\frac{1}{2}$ Ginebra Gordon.	$\frac{1}{2}$ Gordon's Gin.
$\frac{1}{2}$ Vermouth Brochi Seco.	$\frac{1}{2}$ Dry Brochi Vermouth.
2 Gotas Orange Bitter.	2 Dashes Orange Bitter.
Helo menudo. Enfríese sin batirlo 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)

- | | |
|---|---|
| $\frac{1}{2}$ Ginebra Gilbey. | $\frac{1}{2}$ Gilbey's Gin. |
| $\frac{1}{2}$ Vermouth Brochi Seco. | $\frac{1}{2}$ Dry Brochi Vermouth. |
| 2 Gotas Orange Bitter. | 2 Dashes Orange Bitter. |
| | Cracked ice. |
| Hielo menudo. Enfrése sin
batirlo y cuélese. | Do not shake. Allow it to
get very cold and strain.
Then serve. |
-

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 | 1 Teaspoonful Marraschino |
| Hielo abundante menudo. | Plenty cracked ice, and |
| Colado. | strain in into a glass. |
-

MARY PICKFORD

- | | |
|--------------------------------------|---|
| $\frac{1}{2}$ Jugo Piña. | $\frac{1}{2}$ Pineapple Juice. |
| $\frac{1}{2}$ Bacardí. | $\frac{1}{2}$ Bacardí. |
| $\frac{1}{2}$ Cucharadita Granadina. | $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Grenadine. |
| Hielo menudo. Batido y co-
lado. | Cracked ice.
Shake well and strain into
cocktail 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. | |
| Adórnese con canela en
polvo. | Shake and strain serve with
powdered cinnamon on top. |

MELENDEZ VIGO - SPECIAL

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

MENT - JULEP (Mexican Style)

- | | |
|---|--|
| En un vaso de old fashion lleno de hielo menudo y con hierba buena abundante. | 1 Old-fashioned glass full ice and plenty of peppermint. |
| 1 Cáscara de limón. | 1 Lemon Peel. |
| 1 Cucharadita Marrasquino. | 1 Teaspoonful Marraschino |
| ½ Vino Oporto. | ½ Port Wine. |
| ½ Coñac Fundador. | ½ Fundador Brandy. |
| 1 Gota Angostura. | 1 Dash Angostura. |
| ½ Cucharadita azúcar. | ½ Teaspoonful Sugar. |
| Agítense violentamente y sírvese con dos guindas y sin colar. | Shake well. Serve with two cherries without straining. |
-

MIAMI BEACH (Special)

- | | |
|--------------------------------|--|
| ½ Jugo Piña. | ½ Pineapple Juice. |
| ½ Ginebra Urania. | ½ Urania Gin. |
| 1 Cucharadita de azúcar. | 1 Teaspoonful Sugar. |
| Hielo menudo. Batido y colado. | Cracked ice. |
| | Shake well and strain into cocktail glass. |

M I N T - J U L E P (Virginia Style)

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

M I S S J O A N K E T C H U M S P E C I A L C O C K T A I L

<p>$\frac{1}{2}$ Jugo de Piña. $\frac{1}{2}$ Old Tom Gin. 1 Cucharadita de Apricot Brandy. 1 Cucharadita de Jarabe de Granadina. Hielo menudo. Muy batido y colado.</p>	<p>$\frac{1}{2}$ Pineapple Juice. $\frac{1}{2}$ Old Tom Gin. 1 Teaspoonful Apricot Brandy. 1 Teaspoonful Grenadine Syrup. Crushed ice. Shake well and strain.</p>
---	--

M I R A M A R B A C A R D I (Srta. Silvia Usategui)

<p>1 parte de Bacardí añejo. 1 parte de Dubonnet. Gotas de Amer Picon. Cáscara de limón. Revuélvase con hielo y sírvese en copas de Champagne.</p>	<p>One part Añejo Bacardí. One part Dubonnet. Drops Amer Picon. Lemon peel. Mix with ice and serve in Champagne Glass.</p>
--	--

MOFUCO COCKTAIL

2 Onzas Bacardí.

La corteza de un limón.

Una cucharadita de azúcar.

Una gota de Angostura Bitters.

Un huevo entero.

Bátase perfectamente con hielo abundante y cuélese.

2 Ounces Bacardí.

1 Peel of a lemon.

1 Teaspoonful of sugar.

1 Dash Angostura Bitters.

1 Whole egg.

Shake very well with plenty ice and strain.



MOJITO CRIOLLO

En un vaso de 8 onzas.

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

1 Cucharadita de azúcar.

2 Onzas Bacardí.

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 Bacardí.

Stir with spoon.

Add sparkling water Canada Dry and serve without straining.



H. UPMANN Cigars

FOR REAL ENJOYMENT

MOJITO CRIOLLO No. 2

En un vaso de 8 onzas.
Hielo menudo.
Varias ramitas de hierba buena.
La cáscara de un limón con con el jugo exprimido dentro.
1 Cucharadita de azúcar.
2 Onzas Ginebra Urania.
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 Urania Gin.
Stir with spoon.
Add sparkling water Canada Dry 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 Soberano.
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 Soberano Brandy.
1 Teaspoonful Sugar.
Stir with spoon.
Add sparkling water Canada Dry and serve without straining.

MONJITA

En una copa de 6 onzas.	Use a 6 ounces glass.
Hielo menudo.	Cracked ice.
$\frac{1}{2}$ Agua carbonatada Canadana Dry.	$\frac{1}{2}$ Sparkling water Canada Dry.
$\frac{1}{2}$ Anís del Mono (seco o dulce).	$\frac{1}{2}$ Anís del Mono (either dry or sweet).



MONO COCKTAIL

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



MORNING STAR

$\frac{1}{2}$ Vino Oporto.	$\frac{1}{2}$ Port Wine.
$\frac{1}{2}$ Coñac Soberano.	$\frac{1}{2}$ Soberano Brandy.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
1 Huevo entero.	1 Egg.
Hielo abundante	Plenty cracked ice.
Muy batido. Sírvese colado y adornado con canela en polvo.	Shake well and strain into glass. Put some powdered cinamon on top.



Ask for "Sánchez Romate" Brandy

VERMOUTH

TORINO

BROCCHI

MARTINI & ROSSI



Unico

para

Cocktails

MY - SIN COCKTAIL

1 Onza Ajenjo.	1 Ounce Absinthe.
1 Onza Anisete.	1 Ounce Anisette.
1 Gota Angostura.	1 Drop Angostura
½ Ciara 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.	¼ Apricot Brandy.
¼ Jugo piña.	¼ Pineapple Juice.
½ Bacardí.	½ 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.



NORMANDIE

½ Dubonnet.	½ Dubonnet.
½ Coñac Fundador	½ Fundador Brandy.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
Enfréese y cuélese sin batirlo.	Do not shake. Strain and serve very cold.

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 WHISKEY

En un vaso de Old Fashion lleno de hielo.

Varias ramitas de hierba buena.

1 Cáscara entera de limón exprimiéndolo adentro.

½ Cucharadita azúcar.

½ Cucharadita Curacao.

2 Oz. 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. Several mint leaves.

1 Complete Lemon Peel squeezed into glass.

½ Teaspoonful Sugar.

½ Teaspoonful Curacao.

2 Oz. Canadian Club Whiskey.

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



OLD SMUGGLER'S AWAKEN

2 Onzas Ginebra Bols.

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 Bols 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

½ Jugo naranja.	½ Orange Juice.
½ Ginebra Gilbey.	½ Gilbey's Gin.
½ Cucharada Granadina.	½ Spoonful Grenadine.
	Cracked ice.
Hielo menudo. Batido y colado.	Shake well and strain into a cocktail glass.



PABLO ALVAREZ DE CAÑAS (Special)

1 Onza de Jerez Sánchez Romate.	1 Ounce Sherry Sánchez Romate.
1 Onza Coñac Tres Ceros.	1 Oz. Tres Ceros Brandy.
1 Cucharadita Crema de Cacao.	1 Small spoon Creme Cacao.
1 Cucharadita Brandy de Cereza.	1 Small spoon Cherry Brandy.
½ Cucharadita de azúcar.	½ Small spoon sugar.
Corteza de ¼ 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 Dry Brochi Vermouth.
½ Bacardí.	½ Bacardí.
Enfríese y cuélese "no batido" Sírvase con una cáscara de naranja, en copa alta.	Cool and strain "do not shake". Serve with a orange peel a cocktail glass.

P A R I S M I D I

En una copa de 10 onzas.
Hielo menudo.
 $\frac{1}{3}$ Crema Cassis.
 $\frac{2}{3}$ Vermouth Noilly Prat.
Agua carbonatada Canada
Dry.
Agítese con una cucharita
y sírvase.

Use a 10-ounces glass.
Cracked ice.
 $\frac{1}{3}$ Creme Cassis.
 $\frac{2}{3}$ Noilly Prat Vermouth.
Sparkling water Canada
Dry.
Stir with a spoon and serve.

PEPIN RIVERO

(Special)

$\frac{1}{3}$ Leche fresca.
 $\frac{1}{3}$ Crema Cacao.
 $\frac{1}{3}$ Ginebra Gilbey.
 $\frac{1}{6}$ Cointreau.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.
Hielo abundante. Muy ba-
tido y colado.

$\frac{1}{3}$ Sweet Milk.
 $\frac{1}{3}$ Creme de Cacao.
 $\frac{1}{3}$ Gilbey's Gin.
 $\frac{1}{6}$ Cointreau.
 $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
Plenty of ice.
Shake well and strain; then
serve.

PICK - ME - UP

$\frac{1}{2}$ Dubonnet.
 $\frac{1}{2}$ Coñac Soberano.
 $\frac{1}{3}$ Anisete.
1 Cáscara de limón.
 $\frac{1}{2}$ Clara de huevo.
Hielo menudo. Batido y co-
lado.

$\frac{1}{2}$ Dubonnet.
 $\frac{1}{2}$ Soberano Brandy.
 $\frac{1}{3}$ Anisette.
1 Lemon Peel.
 $\frac{1}{2}$ The white of an Egg.
Cracked ice.
Shake well and strain into
a cocktail glass.

PISCO PUNCH

Jugo de 1 limón.

Una gota de Angostura.

½ Cucharadita de azúcar.

2 Onzas Aguardiente de Uva, bien batido y colado.

Sírvase en una copa impregnada de anisette con dos guindas.

Juice of 1 lemon.

Dash Angostura.

½ Teaspoonful Sugar.

2 Ounces Grape Brandy.

Cracked ice shake well and strain serve in a glass with anisette and two cherries.



PLANTERS - PUNCH

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

El jugo de ½ limón.

1 Cucharadita de Curacao.

1 Cucharadita Granadina.

2 Onzas Bacardí.

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

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

The Juice of ½ lemon.

1 Teaspoonful Curacao.

1 Teaspoonful Granadine.

2 Ounces Bacardí.

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



PORTO FLIP

1 Copa Vino Oporto.

1 Cucharada de azúcar.

1 Huevo entero.

Hielo abundante.

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

1 Glass Port Wine.

1 Spoonful Sugar.

1 Whole Egg.

Plenty cracked ice.

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



F
E
L
I
P
E



El orgullo de

AGUSTIN BLAZQUEZ

"El cosechero más famoso de España"

POUSSE CAFE

$\frac{1}{2}$ Coñac Tres Ceros.	$\frac{1}{2}$ Tres Ceros Brandy.
$\frac{1}{3}$ Anisette.	$\frac{1}{3}$ Anisette.
$\frac{1}{3}$ Crema Cacao.	$\frac{1}{3}$ Creme de Cacao.
1 Cucharadita de Café puro.	1 Teaspoonful Black Coffee.

Enfríese y sírvase sin hielo. Serve cold without ice.



"PRECIOS FIJOS" - MANOLITO SANCHEZ (Special)

2 Onzas Sloe Gin.	2 Ounces Sloe Gin.
1 Cucharadita de jugo de naranja.	1 Teaspoonful of orange juice.
1 Cucharadita de Apricot Brandy.	1 Teaspoonful of Apricot Brandy.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita de Jarabe Granadina.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Grenadine 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.



PRESIDENTE COCKTAIL

$\frac{1}{2}$ Vermouth Chambery.	$\frac{1}{2}$ Chambery Vermouth.
$\frac{1}{2}$ Bacardí.	$\frac{1}{2}$ Bacardí.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita de Curacao.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful of Curacao.

Hielo menudo. Crushed ice.
Enfríese perfectamente y cuélese. Cool well and strain.
Sírvase con guindas y una corteza de naranja. Serve with cherries and a peel of orange.

PRESIDENTE MENOCAI SPECIAL

En un vaso de 8 onzas póngase hierba buena abundante.

Una cucharadita de azúcar. Varias gotas de limón.

Estrújese bien la hierba buena.

2 Onzas de Bacardí.

Llénese el vaso de hielo menudo y adórnese con un ramito de hierba buena entero y dos guindas.

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

1 Teaspoonful of sugar.

Several drops of Lemon juice and crushed mint leaves.

2 Ounces Bacardí.

Fill glass with crushed ice; serve with Peppermint and two cherries.



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.

Pepper-mint.

Cacao.

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

RAMOS GIN FIZZ

(Special)

2 Onzas Ginebra Gordon.	2 Ounces Gordon's Gin.
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón.	The juice of $\frac{1}{2}$ Lemon.
1 Cucharadita jarabe almendras.	1 Teaspoonful Almond Syrup.
1 Cucharadita agua de azahar.	1 Teaspoonful Orange flower Water.
$\frac{1}{2}$ Onza crema fresca.	$\frac{1}{2}$ Ounce Fresh Cream.
Bien batido y colado.	Shake well and strain in cocktail glass.



“ 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.
$\frac{1}{4}$ Bitter Solamer.	$\frac{1}{4}$ Bitters.
$\frac{3}{4}$ Vermouth Martini Rossi.	$\frac{3}{4}$ Martini Rossi Vermouth.
Agua Canada Dry.	Canada Dry Sparkling water.
Sírvase sin colar.	Serve without straining.



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

R O B R O Y

Cocktail

$\frac{1}{3}$ Vermouth Martini Rossi.	$\frac{1}{3}$ Martini Rossi Vermouth.
$\frac{2}{3}$ Coñac Fundador.	$\frac{2}{3}$ Fundador Brandy.
3 Gotas de Angostura.	3 Dashes Angostura.



R O S E

$\frac{1}{3}$ Ginebra Gordon.	$\frac{1}{3}$ Gordon's Gin.
$\frac{1}{3}$ Calvados Apple Jack.	$\frac{1}{3}$ Calvados Apple Jack.
$\frac{1}{3}$ Vermouth Noilly Prat.	$\frac{1}{3}$ Noilly Prat Vermouth.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Granadina.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Grenadine.
1 Cáscara de limón.	The peel of a Lemon.
Hielo menudo. Batido y colado. Sírvasse con guindas.	Plenty cracked ice. Shake well and strain into cocktail glass with cherries.



ROYAL FIZZ

2 Onzas Ginebra Gilbey.	2 Ounces Gilbey's Gin.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita de Curacao.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde.	The Juice of $\frac{1}{2}$ 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.

RUBI SILVER COCKTAIL

1/2 Sloe Gin Gordon.	1/2 Gordon Gin Sloe.
1/2 Cherry Brandy.	1/2 Cherry Brandy.
El jugo de un limón.	1 Lemon Juice.
1/2 Clara de huevo.	1/2 White of an Egg.
Hielo abundante muy batido y colado.	Plenty ice. Shake very well and strain.



RUM COCKTAIL

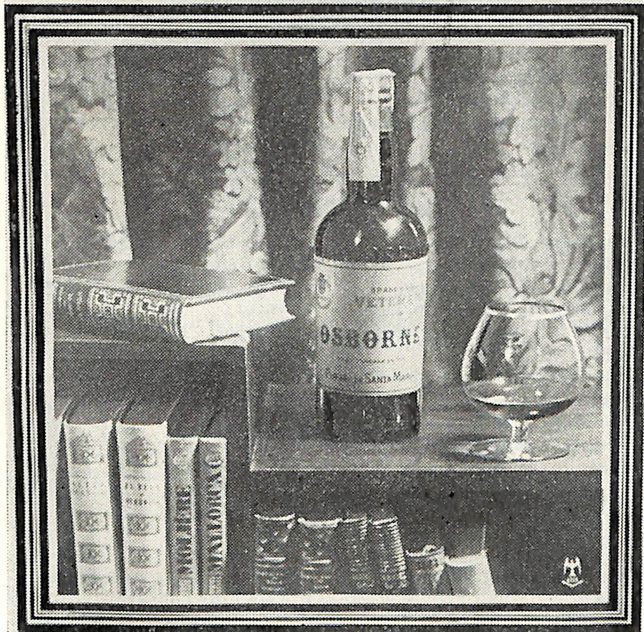
En un vaso de 10 onzas.	Use a 10-ounces glass.
Hielo menudo.	Cracked ice.
Una ramita hierba buena.	Several sprigs of Peppermint.
La cáscara de un limón verde con el jugo exprimido dentro.	1 Unripe Lemon Peel, squeezing juice in glass.
1/2 Cucharadita de azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
1 Gota Angostura.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

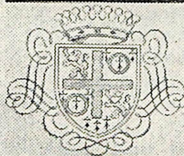


RUM DAISSY

Una copa llena de hielo menudo.	1 Glass full of cracked ice.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1/2 Cucharadita de Chartreuse amarillo.	1/2 Teaspoonful Yellow Chartreuse.
2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
1/2 Cáscara limón con jugo.	1/2 Unsqueezed Lemon Peel.
1/2 Cucharadita azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
Unas ramitas hierba buena.	Several sprigs of Peppermint.
Dos guindas y frutas es-tación. Sírvese sin colar.	Two cherries and season fruits. Stir and serve without straining.

BRANDY VIEJO
VETERANO



 **OSBORNE**
Desde 1772 hasta nuestros días.

Cognac "O O O" de Osborne y Cia., del Puerto de Santa María, el mejor cognac de España; y el "VETERANO", el cognac de todos por su edad y rico sabor de uva pura.

Distribuidor para Cuba:

Rafael Muñoz Avila ——— Oficinas No. 414 ——— Ciudad

SAN MARTIN

$\frac{1}{3}$ Ginebra Old Tom.	$\frac{1}{3}$ Old Tom Gin.
$\frac{1}{3}$ Vermouth Noilly Prat.	$\frac{1}{3}$ Noilly Prat Vermouth.
$\frac{1}{3}$ Vermouth Martini Rossi.	$\frac{1}{3}$ Martini Rossi Vermouth.
1 Cucharadita de Anisette.	1 Teaspoonful Anisette.
1 Gota de Angostura.	1 Dash Angostura.

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

SEVENTH HEAVEN

La piel de un limón sin jugo.	1 Lemon Peel Squeezed.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Fernet Blanca.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Fernet-Blanca.
$\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi.	$\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth.
$\frac{1}{2}$ Sloe Gin Gordon.	$\frac{1}{2}$ Gordon's Sloe Gin.
$\frac{1}{4}$ Cucharadita azúcar.	$\frac{1}{4}$ Teaspoonful Sugar.

Hielo. Batido y colado. Cracked ice.

Sírvese con varias almendras o nueces. Shake well and strain into cocktail glass. Serve with several almonds or walnuts.

SEVILLANA

1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita azúcar.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
$\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi.	$\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth.
$\frac{1}{2}$ Ginebra Bols.	$\frac{1}{2}$ 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. Sírvese colado y con un par de guindas. Stir and strain; then, serve with a couple of cherries.

SHERRY COBBLER

(Special)

- | | |
|---|--|
| 1 Onza de Jerez "Tío Pepe". | 1 Ounce "Tío Pepe" Sherry. |
| 1 Onza Coñac Tres Ceros. | 1 Ounce Tres Ceros Brandy |
| 1 Cucharadita Crema de Cacao. | 1 Small spoon Creme Cacao |
| 1 Cucharadita Brandy de Cereza. | 1 Small spoon Cherry Brandy. |
| $\frac{1}{2}$ Cucharadita azúcar. | $\frac{1}{2}$ Small spoon sugar. |
| Corteza de $\frac{1}{4}$ 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 2 cherries. |



SWEET LADY

(Sra. Micho de la Torre)

- | | |
|--|--|
| 1 $\frac{1}{2}$ Onza Bacardí Carta Blanca. | 1 $\frac{1}{2}$ ounce Carta Blanca Bacardí. |
| $\frac{1}{4}$ Onza jugo toronja. | $\frac{1}{4}$ ounce Grapefruit juice. |
| $\frac{1}{4}$ Onza Elíxir Bacardí. | $\frac{1}{4}$ ounce Bacardí Elíxir |
| Gotas de granadina | drops of Grenadine. |
| 1 cáscara de toronja. | Grapefruit peel. |
| 1 guinda. | One Cherry. |
| Bátalo con hielo frappe y sírvalo en copas de cocktails. | Shake with fine cracked ice and serve in cocktail glass. |

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 Cardenal Cisneros. | 1 Ounce C. Cisneros Brandy. |
| El jugo de un limón, batido con hielo menudo y colado. | Puice of one lemon. Shake well and strain into cocktail glass. |
| | Craked ice. |
-



SILVER FIZZ

- | | |
|------------------------------|--|
| 2 Onzas Ginebra Gilbey. | 2 Ounces Gilbey's Gin. |
| 1 Cucharadita azúcar. | 1 Teaspoonful Sugar. |
| 1 Clara de huevo. | The White of 1 Egg. |
| Jugo de $\frac{1}{2}$ limón. | Several dashes of white Creme de Menthe. |
| Varias gotas menta blanca. | Shake well and strain into glass. |
| Muy batido y colado. | |

SLOE GIN FIZZ

2 Onzas Sloe Gin Gordon.	2 Ounces Gordon's Sloe Gin
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Amer Picón.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Amer Picon.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita azúcar.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.	The Juice of $\frac{1}{2}$ Unripe Lemon.
Hielo abundante. Batido y colado.	Plenty of ice. Shake well and strain into cocktail glass.



SMALL - DINGER

$\frac{1}{2}$ Ginebra Gilbey.	$\frac{1}{2}$ Gilbey's Gin.
$\frac{1}{4}$ Bacardí.	$\frac{1}{4}$ Bacardí.
$\frac{1}{4}$ Granadina.	$\frac{1}{4}$ Granadine.
$\frac{1}{4}$ Jugo limón.	$\frac{1}{4}$ Lemon juice.
Hielo frappe abundante. Báltase ligeramente y cuélese.	Frappe ice. Shake and strain.



SMOKED COCKTAIL

$\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
2 Onzas White Label Whiskey.	2 Oz. White Label Whiskey.
Hierba buena.	Mint Leaf.
$\frac{1}{2}$ Limón con su jugo y cáscara.	$\frac{1}{2}$ Lemon and peel.
Hielo menudo.	Cracked ice.
Agítense de un vaso para el otro y sírvase colado.	Shake well from one glass to another, strain and serve.

S M O K E D C O C K T A I L

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.



S N O W B A L L

⅓ Ginebra Gordon.	⅓ Gordon's Gin.
⅓ Parfait Amour.	⅓ Parfait Amour.
⅓ Crema Menta verde.	⅓ Green Creme de Menthe.
⅓ Leche fresca.	⅓ Fresh milk.
Hielo menudo. Muy batido y colado.	Cracked ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.



S O B E R A N O B R A N D Y H I G H B A L L

Vasito de Coñac Soberano.	Small glass of Soberano Brandy.
Pedazo de hielo.	Plenty Cracked ice.
¼ Agua Canada Dry aparte.	¼ of mineral water Canada Dry.

ASK FOR

González Byass

BRANDY

Tres Copas
Soberano
Insuperable

SHERRY

Tío Pepe

MANZANILLA

Vda. de Manjon

PORT

Wine

NONE BETTER!

S. O. S. COCKTAIL

$\frac{1}{2}$ Cucharadita Raspail.
 $\frac{1}{3}$ Vermouth Noilly Prat.
 $\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi.
 $\frac{1}{3}$ Old Tom Gin.
Hielo menudo.

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

$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Raspail.
 $\frac{1}{3}$ Noilly Prat Vermouth.
 $\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth.
 $\frac{1}{3}$ Old Tom Gin.
Cracked ice.

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

STINGER

(After dinner drink)

$\frac{1}{2}$ Coñac Sánchez Romate.
 $\frac{1}{2}$ Menta blanca.

Hielo menudo. Bien batido y colado.

$\frac{1}{2}$ Sánchez Romate Brandy.
 $\frac{1}{2}$ White Creme de Menthe.
Cracked ice.

Shake well and strain in cocktail glass.

SUISSE

$\frac{1}{2}$ Ajenjo Pernod.
 $\frac{1}{2}$ Agua natural.
 $\frac{1}{4}$ Anisette o bien jarabe natural.

$\frac{1}{2}$ Clara de huevo.
Hielo menudo.
Batido y sírvase colado.

$\frac{1}{2}$ Pernod Absinthe.
 $\frac{1}{2}$ Natural Water.
 $\frac{1}{4}$ Anisette or Plain Syrup.
 $\frac{1}{2}$ White of an egg.
Cracked ice.

Shake well and strain; then serve.

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

SUMMER WELLES SPECIAL

1/2 Vermouth Italiano.	1/2 Italian Vermouth.
1/2 Whiskey Canadian Club.	1/2 Canadian Club Whiskey.
1 Cucharadita Amer Picón.	1 Teaspoonful Amer Picon.
1/2 Cucharadita Curacao.	1/2 Teaspoonful Curacao.
1 Gota Angostura Bitters.	1 Dash Angostura Bitters.
1/2 Cucharadita azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
Hielo menudo, batido y colado.	Crushed ice.
Sírvase con una ramita de hierba buena y dos guindas verdes.	Shake and strain. Serve with mint leaves and two green cherries.



SUPREMO BACARDI

Sra. María Julia Quintana de Lago

1 Cucharadita Jugo Toronja.	1 Teaspoonfull Grappe Fruit.
1 Cucharadita Marraschino.	1 Teaspoonfull Marraschino.
1 1/2 Onza Bacardí Añejo.	1 1/2 Ounce Añejo Bacardí.
1 1/2 Onza Vermouth Nolly Prat.	1 1/2 Ounce Nolly Prat Vermouth.
Bátase con hielo frappe, colado y sírvase con una almendra.	Shake well, with frappe ice, and one almonds,

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.



"TRES CEPAS" BRANDY HIGHBALL

Vasito de Coñac Tres Cepas.	Small glass of Tres Cepas Brandy.
Pedazo de hielo.	Plenty Cracked ice.
Pedazo de limón.	Lemon Piece.
$\frac{1}{4}$ agua mineral Cana da Dry.	$\frac{1}{4}$ of mineral, water Cana da Dry.



URBANO DEL REAL

(Special)

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



Ask for "Sánchez Romate" Brandy

BRANDYS

Cardenal Mendoza

Cardenal Cisneros (Reserva)

Abolengo

N. P. U.

WINES

Fino "Marismeño"

Manzanilla "Petenera"

Amontillado "Colón"

Moscatel "Duquesa"

de

Sánchez Romate Hermanos, S. A.

JEREZ DE LA FRONTERA

SPAIN

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 (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 Squeezed into the glass.

1 Gota de Angostura.

1 Dash Angostura.

1 Ramita hierba buena.

1 Small Sprig of 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.

Agítese violentamente y sírvase con un colador adecuado.

Shake well and strain: then, serve.

V E R M O U T H
(Dr. García Curbelo - Special)

- | | |
|---|--|
| Un vaso old fashion lleno de hielo menudo. | 1 Old Fashioned 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 de Angostura. | 1 Dash Angostura. |
| 1 Ramita hierba buena. | 1 Spring Pepper-mint. |
| 1/2 Cucharadita Curacao. | 1/2 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.



VETERANO BRANDY HIGHBALL

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Vasito de coñac Veterano. | Small glass of Veterano Brandy. |
| Pedazo de hielo. | |
| 1/4 agua mineral Canada Dry aparte. | 1/4 of mineral water Canada Dry. |
| | Plenty Cracked ice. |



H. UPMANN Cigars

F O R R E A L E N J O Y M E N T

VOLVORETA SPECIAL

(Federico Casteleiro)

2 Onzas Coñac Tres Cepas.	2 Oz. 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.



Z A Z E R A C

2 Onzas Whiskey White Label.	2 Ounces White Label Whiskey.
1 Cucharadita Anjsette.	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.



**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.





A MASTERPIECE OF
THE DISTILLER'S ART

Don't be Vague
ask for

Haig

NO FINER WHISKY GOES INTO ANY BOTTLE