

A stylized illustration in black ink on a red background. At the top, the word "Cock-tails" is written in a cursive font. Below it, three figures are depicted: a man in a white shirt and bow tie on the left, a woman in a patterned dress in the center, and a man in a dark suit on the right. They appear to be at a bar. The background features vertical lines and diagonal streaks. The artist's signature "Vico." is in the bottom right corner.

Cock-tails

Bar
La
Florida

Obispo y Monserrate
La Habana, Cuba

Vico.

H. UPMANN

Havana Cigars

The mark or distinguished taste

Menéndez, García y Cía. Ltd.

Cable: "Claros"

Habana, Cuba



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 buidos, a la que acudían petimetres, músicos, militares, síndicos, faranduleros, milicianos y hombres de toda laya, siempre gente bien, gustosos de saborear la sabrosa ginebra compuesta, el grueso vaso de agua con anís y panales, el típico vermouth “voluntario”, o el licor de piña, o el sabroso aguardiente de guindas... En sus quitrines las damas, bajo el quitasol de seda, saboreaban, mientras eran cortejadas por sus galanes, pastillas de frutas, sorbetes 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 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 "Bacardi", que se agitan en una cotelera. Se agrega una cucharadita de azúcar granulada muy fina, para sumarle después otra de marrasquino, o sea, este cordial fabricado con cerezas silvestres de Dalmacia. Mézclese con todo el jugo de una media naranja lima. Y complétese la medida con hielo muy fino, tan fino que esté casi pulverizado. Colóquese después la cotelera en una de esas batidoras eléctricas que tienen todos los buenos bares, y en las que se preparan los chocolates y brebajes semejantes. Tres minutos allí. Si no se dispone de batidora eléctrica, se usa una cotelera corriente, pero entonces por un minuto más. Se hielan los vasitos en que se vaya a tomar el cocktail, y se sirve el Daiquirí Número 4.

Después de que Constantino me hizo probar varias de sus creaciones, tuve que admitir por mí mismo su innegable superioridad. No sé 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 oved 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” cafe still stand, the former in our remembrance, the latter in the reality of lifes 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 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 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

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 Hubbell, the Giant's pitcher, picturing him as a fine type of the rapidly dwindling race of throe 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 insists has starch in it. Then add one teaspoon of Marraschino—a cordial which is made from wild cherries grown in Dalmatia. Squeeze in the juice of half a lime. Next toss in finely shaved ice until the shaker is nearly full. This ice must be shaved so fine that it's almost snow. Do not use 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 Shepheards; 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 Shepheards; 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 cócteles 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 Garvey.
 $\frac{1}{3}$ 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.
 $\frac{1}{2}$ Garvey Brandy.
 $\frac{1}{3}$ Marraschino.
1 Dash Angostura.

Several sprigs 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 Aunces 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.	$\frac{1}{3}$ Creme de Cacao.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
La piel entera de un limón.	1 Full Lemon Peel.
Hielo menudo. Muy batido y colado.	Plenty of cracked ice. Shake well and strain into cocktail glass.

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 Sprig 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.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
Jugo de ½ limón.	The juice of ½ lemon.
½ Cucharadita de azúcar.	½ 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.

BETWEEN - SHEETS

⅓ Coñac Tres Copas.	⅓ Tres Copas Brandy.
⅓ Crema Cacao.	⅓ Creme Cacao.
⅓ Crema de leche fresca.	⅓ 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 ba- tido.	Plenty of Cracked ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.



FRANCE'S GIFT
TO THE
"CONNAISSEUR"

PIPER-HEIDSIECK

ESTAB. EN 1785.

Champagne

Kunkelmann & Cie.
Reims. _____

BLIND GEN

2 Yemas de huevos sin clara
en una copa de Vino Mos-
catel o Vermouth Martini
Rossi.

The Yolks of 2 Eggs.

1 Glass Moscatel Wine 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 Cre-
me de Menthe.

Hielo abundante.

Plenty of cracked ice.

Batido y colado.

Shake well and strain into
a cocktail glass.

BLUE PARADISE

$\frac{1}{2}$ Dubonnet.

$\frac{1}{2}$ Dubonnet.

$\frac{1}{2}$ Coñac Tres Cepas.

$\frac{1}{2}$ Tres Cepas Brandy.

$\frac{1}{3}$ Perfait Amour.

$\frac{1}{3}$ Perfait Amour.

La cáscara de un limón.

1 Lemon Peel.

Hielo menudo.

Cracked ice.

Batido y colado.

Shake well and strain into
a cocktail glass.

H. UPMANN Cigars
FOR REAL ENJOYMENT

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.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.
1 Gota Angostura.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.
2 Onzas Coñac Tres Copas.
Agítese de un vaso para el
otro. Sírvasse colado.

Use a 10-ounces glass.
Cracked ice.
1 Sprig of Mint.
1 Unripe Lemon Peel,
squeezing juice glass.
 $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
1 Drop Angostura.
 $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
2 Ounces Tres Copas
Brandy.
Shake lightly and strain;
then, serve.



BRANDY COCKTAIL

2 Onzas Coñac Fundador.
1 Gota de Angostura.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.
1 Ramita hierba buena.
Cáscara limón con su jugo.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.
Batido y colado.

2 Ounces Fundador Bran-
dy.
1 Dash Angostura Bitters.
 $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
1 Small Sprig of Mint.
 $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
1 Lemon Peel.
Shake well and strain.

Schenley Whiskey

BRANDY DAISY

Una copa llena de hielo menudo.

1 Gota Angostura.

1/2 Cucharadita Chartreuse amarillo.

2 Onzas coñac Tres Ceros.

1/2 Cáscara limón verde y jugo.

Unas ramitas hierba buena.

Dos guindas. Sírvese sin colar.

A glass full of cracked ice.

1 Dash Angostura.

1/2 Teaspoonful Yellow Chartreuse.

2 Ounces Tres Ceros Brandy.

1/2 Lemon Peel.

Several sprigs of Mint.

2 Cherries.

Stir and serve without straining.



BRANDY FLIP

1 Copa Coñac Tres Cepas.

1 Cucharada de azúcar.

1 Huevo entero.

Hielo abundante.

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

1 Glass Tres Cepas Brandy.

1 Spoonful Sugar.

1 Whole Egg.

Plenty cracked ice.

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



BRONX

1/3 Vermouth Martini Rossi.

1/3 Vermouth Brochi Seco.

1/3 Ginebra Gilbey.

1/2 Cucharadita Curacao.

1 Cucharadita jugo de naranja.

Hielo menudo. Ligeramente batido y colado.

1/3 Martini Rossi Vermouth.

1/3 Dry Brochi Vermouth.

1/3 Gilbey's Gin.

1/2 Teaspoonful Curacao.

1 Teaspoonful Orange Juice.

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. Enfréese sin batirlo y cuélese. Sírvasse con una piel de naranja y dos guindas.

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

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

$\frac{1}{3}$ 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 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 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"

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.

CALEDONIA (Special)

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



SI ES

GARVEY
ES EXQUISITO

JEREZ - COÑAC - VERMUT

COMPANIA

**IMPORTADORA Y EXPORTADORA
INTERNACIONAL, S. A.**

INDUSTRIA 506

TEL. A-6532

CASIANO COCKTAIL

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

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.

$\frac{1}{3}$ Vino Dubonnet.

2 Gotas Ajenjo.

Enfríese con hielo abundante; sírvase en copa de cocktail.

$\frac{1}{3}$ Gilbey's Gin.

$\frac{1}{3}$ Dubonnet Wine.

2 Dashes of Ajenjo.

Cool well with plenty of ice serve in a cocktail glass.



COMELLAS COCKTAIL

(Special)

$\frac{1}{3}$ Crema leche fresca.

$\frac{1}{3}$ Coñac "Tres Copas".

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

Cucharadita de azúcar.

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

$\frac{1}{3}$ Fresh Sweet Cream.

$\frac{1}{3}$ "Tres Copas" Brandy.

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

1 Teaspoonful Sugar.

1 Full Lemon Peel.

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



CHAMPAGNE COCKTAIL

En una copa flouíiforme 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.

CHAMPAGNE PUNCH

(100 Glases)

2 1/2 Libras de azúcar.	2 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.
1/2 Pomo de guindas.	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 Garvey.	1 Bottle Garvey Brandy.
6 Botellas de Champagne.	6 Bottles Champagne.
6 Botellas de vino blanco.	6 Bottles White Wine.
(En una heladera, con hielo y sal granizada exteriormente.)	(In one Punch-bowl with ice and salt outward.)



CHANTECLAIR

1/2 Coñac Veterano.	1/2 Veterano Brandy.
1/2 Vermouth Ama.	1/2 Ama Vermouth.
1 Cucharadita Curacao.	1 Teaspoonful Curacao.
Enfríese y cuélese sin batir.	Do not shake. Strain and
Sírvase y cuélese con dos guindas.	served iced with 2 cherries.



H. UPMANN Cigars

THE MARK OF DISTINGUISHED TASTE

CHAPARRA

- | | |
|--|---|
| $\frac{1}{2}$ Bacardí. | $\frac{1}{2}$ Bacardí. |
| $\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi. | $\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth. |
| La cáscara de un limón verde bien estrujada con el hielo. | $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar. |
| $\frac{1}{2}$ Cucharadita azúcar. | 1 Lemon Peel thoroughly squeezed. |
| Enfríese sin batirlo y cuélese dejando el limón en forma espiral en la copa. | Do not shake. Strain and served very cold leaving lemon peel in glass in the shape of a spiral. |
-

CHAPARRON

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

CHIC

- | | |
|--|---|
| $\frac{1}{4}$ Jugo Toronja. | $\frac{1}{4}$ Grape Fruit. |
| $\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi. | $\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth. |
| $\frac{1}{2}$ Sloe Gin Gordon. | $\frac{1}{2}$ Gordon's Sloe Gin. |
| 1 Cucharadita Marrasquino | 1 Teaspoonful Marraschino |
| Hielo menudo. Muy batido y colado. Sírvese con varias almendras. | Cracked ice. |
| | Shake very well and strain into cocktail glass. Serve with a few almonds. |

DAIQUIRI No. 1

2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde.	Juice of $\frac{1}{2}$ Lemon.
Hielo menudito.	Cracked ice.
Bátase perfectamente y cuélese.	Shake well and strain into cocktail glass.



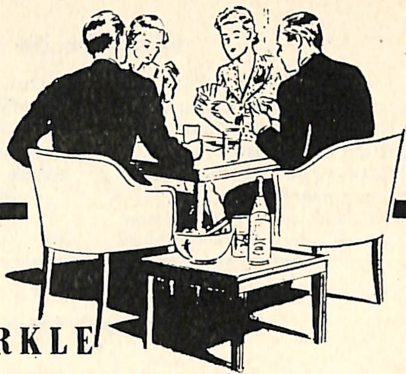
DAIQUIRI No. 2

2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
Unas gotas de Curacao.	Several Dashes Curacao.
1 Cucharadita jugo naranja.	1 Teaspoonful Orange Juice.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde.	Juice of $\frac{1}{2}$ limón.
Hielo menudito.	Cracked ice.
Batido y colado.	Shake well and strain into cocktail glass.



DAIQUIRI No. 3

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



**ZESTY SPARKLE
AND TASTE COME FIRST...**

when the call is for "SODA"

Three outstanding characteristics make Canada Dry's Sparkling Water the perfect club soda. It makes perfect long, tall drinks because it is made alkaline and is lithiated for flavour. But more than that, Canada Dry's Water has an extra-lively sparkle, thanks to Canada Dry's own process: PIN-POINT CARBONATION. Canada Dry's Water is so lively, you can leave an opened bottle in a refrigerator. Twenty-four hours later it will still sparkle zestfully

THE WATER WITH THE
"Champagne" SPARKLE

CANADA DRY'S



**SPARKLING
WATER**

DAIQUIRI No. 4
(Howard and Mae)

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

DAIQUIRI No. 5
(Pink)

2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
1 Cucharadita azúcar.	1 Spoonful Sugar.
1 Cucharadita Marrasquino.	1 Teaspoonful Marraschino.
1 Cucharadita jarabe grana-	1 Teaspoonful Granadine
dina.	Syrup.
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde.	Juice $\frac{1}{2}$ Lemon.
Batido eléctricamente con	Shake with cracked ice.
hielo pulverizado. Sírvasse	Serve frappe.
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 Marrasquino	1 Teaspoonful Marraschino
$\frac{1}{2}$ Clara de huevo.	Half of the white of an egg.
Hielo menudo. Muy batido	Cracked ice.
y colado.	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 Ounces Gilbey's Gin.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
Piel de un limón.	1 Lemon Peel.
Hielo menudo.	Plenty Cracked ice.
Champagne hasta llenarlo,	Fill glass to the brim with.
sin colar.	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.
Enfríese y cuélese sin batirlo.	Do not shake. Strain and serve very cold.

"E. HENMIWAY" SPECIAL

2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
1 Cucharadita Jugo de Toronja.	1 Teaspoonful Grape Fruit Juice.
1 Cucharadita Marrasquino.	1 Teaspoonful Marraschino.
Jugo $\frac{1}{2}$ limón verde.	The juice of $\frac{1}{2}$ lemon.
Hielo frappe.	Frappe ice.
Batido y sírvase frappe.	Shake well and serve frappe.

EGG - NOG

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 polvo. 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.
	Cracked ice.
Hielo menudo. Batido y colado.	Shake well and strain into cocktail glass.

"FLORIDITA" SPECIAL

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

FLYING TIGER

1 Onza Bacardí Carta Oro.	1 Ounce Gold Label 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 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.

GARVEY COCKTAIL

$\frac{1}{3}$ Coñac Garvey.	$\frac{1}{3}$ Garvey 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.	Plenty ice, shake well and strain.
Hielo abundante, bien batido y colado.	

GIN COCKTAIL

En un vaso de 10 onzas.	Use a 10-ounces glass.
Hielo menudo.	Cracked ice.
Una ramita hierba buena.	1 Spring of Peppermint.
La cáscara de un limón verde con el jugo exprimido dentro.	1 Unripe Lemon Peel squeezing juice in glass.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
2 Onzas Ginebra Gilbey.	2 Ounces Gilbey's Gin.
Agítese de un vaso para el otro. Sírvese colado.	Shake lightly and strain: then, serve.

GIN DAISSY

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

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 y después de colado agréguese un poco de agua de Seltz. Crushed ice.
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.
Cracked ice.
Hielo menudo. Batido y colado. Sírvese con una guinda. Shake well and strain. Serve in cocktail glass with one cherry.

GOLDEN FIZZ

2 Onzas Ginebra Gordon.
1 Cucharadita de azúcar.
½ Cucharadita de Curacao.
Jugo de ½ limón.
La yema de un huevo.
Hielo abundante. Muy ba-
tido y colado.

2 Ounces Gordon's 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.



GOLDEN GATE

(Ideal para disipar en bre-
ves 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 bicarbo-
nato.

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 bicarbo-
nate.

Fill glass with spring water.

Drink while effervescent.



SCHENLEY Whiskey

GOLDEN GLOVE (Floridita Style)

2 Onzas Bacardí.
1 Cucharadita Cointreau.
1 Cucharadita de azúcar.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde.
Hielo frappe. Batido eléctricamente. Sírvasse frappe después de exprimírle encima una cáscara de naranja.

2 Ounces Bacardí.
1 Teaspoonful Cointreau.
1 Teaspoonful Sugar.
The Juice of $\frac{1}{2}$ Lemon.
Cracked ice.
Shake in electrical shaker.
Serve frappe after squeezing in an orange peel.

G R A H A M (Special)

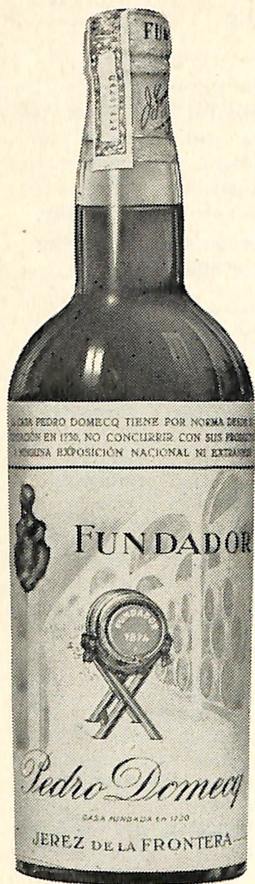
$\frac{1}{2}$ Vermouth Torino Brochi.
 $\frac{1}{2}$ Bacardí.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.
Bátase perfectamente con hielo menudo, cuélese y sírvasse con una lasca de piña y dos guindas.

$\frac{1}{2}$ 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.

GREEN FIZZ

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.



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

HAVANA BEACH

(Special)

$\frac{1}{2}$ Jugo piña.

$\frac{1}{2}$ Bacardí.

1 Cucharadita azúcar.

Muy batido con hielo menudo. Sírvese colado.

$\frac{1}{2}$ Pineapple Juice.

$\frac{1}{2}$ Bacardí.

• 1 Teaspoonful Sugar.

Cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass.



HILARINO

(Cocktail Special)

$\frac{1}{2}$ Jugo de toronja.

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

1 Cucharadita menta verde.

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

$\frac{1}{2}$ Juice of a Grape Fruit.

$\frac{1}{2}$ Gordon's Gin.

$\frac{1}{2}$ Teaspoonful green mint.

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



HOT - KISS

$\frac{1}{2}$ Coñac Fundador.

$\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi.

1 Cucharadita Curacao.

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

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

$\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth.

1 Teaspoonful Curacao.

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



H. UPMANN Cigars

FOR REAL ENJOYMENT

I D E A L

$\frac{1}{4}$ Toronja.
1 Cucharadita Marrasquino
 $\frac{1}{3}$ Vermouth Martini Rossi.
 $\frac{1}{3}$ Vermouth Noilly Prat.
 $\frac{1}{3}$ Ginebra Gilbey.

Hielo menudo. Muy batido
y colado. Sírvasse con va-
rias almendras.

$\frac{1}{4}$ Grape Fruit.
1 Teaspoonful Marraschino
 $\frac{1}{3}$ Noilly Prat Vermouth.
 $\frac{1}{3}$ Gilbey's Gin.
Cracked ice.

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



IMPERIO ARGENTINA (Special)

En una copita de 2 onzas.
2 Partes de Crema de Cacao.
1 Parte de crema de leche
fresca flotando.

In one small 2-ounce glass.
2 Parts Creme de Cacao.
1 Part fresh milk cream
floating.



JABON CANDADO (Ramoncito López Special)

2 Onzas Bacardí.
1 Cucharadita de azúcar.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde.
 $\frac{1}{2}$ Clara de huevo.
Hielo menudo. Bien batido
y colado.

2 Ounces Bacardí.
1 Teaspoonful Sugar.
 $\frac{1}{2}$ of the white of an egg.
Juice of half an unripe
Lemon.
Cracked ice. Shake well and
strain into a cocktail glass.

JOSEPHINE BAKER

$\frac{1}{2}$ Coñac Soberano.	$\frac{1}{2}$ Soberano Brandy.
$\frac{1}{2}$ Vino Oporto.	$\frac{1}{2}$ Port Wine.
$\frac{1}{3}$ Apricot Brandy.	$\frac{1}{3}$ 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)

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



MANHATTAN

(Dulce)

$\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi.	$\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth.
$\frac{1}{2}$ Whiskey Schenley.	$\frac{1}{2}$ Schenley Whiskey.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao.
Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese.	Cracked ice. Do not shake. Let it get very cold and strain.
Sírvase con dos guindas.	Serve with two cherries.

MANHATTAN

(Medio dulce)

$\frac{1}{2}$ Vermouth Noilly Prat.

$\frac{1}{2}$ Whiskey Schenley.

1 Gota Angostura.

Hielo menudo. Enfríese sin
batirlo y cuélese.

$\frac{1}{2}$ Noilly Prat Vermouth.

$\frac{1}{2}$ Schenley Whiskey.

1 Dash Angostura.

Cracked ice.

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



MARCO - ANTONIO

$\frac{1}{3}$ Jugo de toronja.

1 Cucharadita Marraschino

2 Onzas Ginebra Urania.

1 Cucharadita Granadina.

$\frac{1}{2}$ Clara huevo.

Hielo menudo. Batido y co-
lado.

$\frac{1}{3}$ Grape Fruit Juice.

1 Teaspoonful Marraschino

2 Ounces Urania Gin.

1 Teaspoonful Grenadine.

$\frac{1}{2}$ The, white of an Egg.

Cracked ice.

Shake well and strain into
cocktail glass.



MARTINI

(Seco)

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

$\frac{1}{2}$ Vermouth Brochi Seco.

2 Gotas Orange Bitter.

Hielo menudo. Enfríese sin
batirlo y cuélese.

Sírvase con una aceituna.

$\frac{1}{2}$ Gordon's Gin.

$\frac{1}{2}$ Dry Brochi Vermouth.

2 Dashes Orange Bitter.

Cracked ice.

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

Serve with one olive.

MARTINI (Demi-seco)

$\frac{1}{2}$ 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. Enfréese 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.
	Cracked ice.
Hielo menudo. Batido y co- lado.	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.

VERMOUTH

TORINO

BROCCHI

MARTINI & ROSSI



Unico

para

Cocktails

MENDEZ 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 1/2 limón verde.	The Juice of 1/2 lemon.
Hielo frappe. Batido eléctricamente. Sírvasse 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
1/2 Vino Oporto.	1/2 Port Wine.
1/2 Coñac Fundador.	1/2 Fundador Brandy.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1/2 Cucharadita azúcar.	1/2 Teaspoonful Sugar.
Agítase violentamente y sírvase con dos guindas y sin colar.	Shake well. Serve with two cherries without straining.

MIAMI BEACH (Special)

1/2 Jugo Piña.	1/2 Pineapple Juice.
1/2 Ginebra Urania.	1/2 Urania Gin.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.

MINT - JULEP (Virginia Style)

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

MISS JOAN KETCHUM SPECIAL COCKTAIL

1/2 Jugo de Piña.	1/2 Pineapple Juice.
1/2 Old Tom Gin.	1/2 Old Tom Gin.
1 Cucharadita de Apricot Brandy.	1 Teaspoonful Apricot Brandy.
1 Cucharadita de Jarabe de Granadina.	1 Teaspoonful Grenadine Syrup.
Hielo menudo. Muy batido y colado.	Crushed ice. Shake well and strain.

MOFUCO COCKTAIL

2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
La corteza de un limón.	1 Peel of a lemon.
Una cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful of sugar.
Una gota de Angostura Bitters.	1 Dash Angostura Bitters.
Un huevo entero.	1 Whole egg.
Bátase perfectamente con hielo abundante y cuélese.	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.



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.

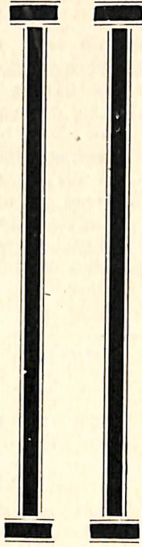
Add sparkling water Canada Dry and serve without straining.



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



F
E
L
I
P
E

The letters 'I' and 'P' in the word 'FELIPE' are replaced by stylized vertical bars. Each bar has a thick top and bottom horizontal stroke, with a thin vertical line running through the center. A small black dot is positioned below the 'E' and to the left of the bars.

El orgullo de
AGUSTIN BLAZQUEZ

“El cosechero más famoso de España”

MOJITO CRIOLO No. 3

En un vaso de 8 onzas.

Hielo menudo.

Varias ramitas de hierba buena.

La cárcara 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.

Hielo menudo.

1/2 Agua carbonatada Canada Dry.

1/2 Anís del Mono (seco o dulce).

Use a 10-ounces glass.

Cracked ice.

1/2 Sparkling water Canada Dry.

1/2 Anís del Mono (either dry or sweet).



MONO COCKTAIL

2 Onzas Anís del Mono.

2 Onzas Angostura.

Hielo abundante, bien batido y colado.

2 Ounces Anís del Mono.

2 Ounces Angostura.

Plenty ice. Shake well, strain and serve.

MORNING STAR

1/2 Vino Oporto.

1/2 Coñac Soberano.

1 Gota Angostura.

1 Cucharadita de azúcar.

1 Huevo entero.

Hielo abundante.

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

1/2 Port Wine.

1/2 Soberano Brandy.

1 Dash Angostura.

1 Teaspoonful Sugar.

1 Egg.

Plenty cracked ice.

Shake well and strain into glass. Put some powdered cinnamon on top.

MY - SIN COCKTAIL

1 Onza Ajenjo.

1 Onza Anisete.

1 Gota Angostura.

1/2 Clara de huevo.

Hielo abundante, bien batido y colado.

Humedézcase el borde del vaso con jugo de limón y azúcar en polvo.

1 Ounce Absinthe.

1 Ounce Anisette.

1 Drop Angostura.

Plenty ice, shake well and strain.

Wet brim off glass with lemon juice and dust with powdered sugar.

NATIONAL COCKTAIL

1/4 Apricot Brandy.

1/4 Jugo piña.

1/2 Bacardí.

Hielo menudo.

Batido y colado.

Adórnese con lascas de piña y guindas.

1/4 Apricot Brandy.

1/4 Pineapple Juice.

1/2 Bacardí.

Cracked ice.

Shake well and strain in cocktail glass.

Garnish glass with slices of pineapple and cherries.

NORMANDIE

1/2 Dubonnet.

1/2 Coñac Fundador.

1/2 Cucharadita Curacao.

Enfríese y cuélese sin batirlo.

1/2 Dubonnet.

1/2 Fundador Brandy.

1/2 Teaspoonful Curacao.

Do not shake. Strain and serve very cold.



OJEN COCKTAIL

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.

1/2 Cucharadita azúcar.

1/2 Cucharadita Curacao.

2 Oz. Whiskey Schenley.

Agítense 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.

1/2 Teaspoonful Sugar.

1/2 Teaspoonful Curacao.

2 Oz. Schenley 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

$\frac{1}{2}$ Jugo naranja.
 $\frac{1}{2}$ Ginebra Gilbey.
 $\frac{1}{2}$ Cucharada Granadina.
Hielo menudo. Batido y colado.

$\frac{1}{2}$ Orange Juice.
 $\frac{1}{2}$ Gilbey's Gin.
 $\frac{1}{2}$ Spoonful Grenadine.
Cracked ice.
Shake well and strain into a cocktail glass.



PABLO ALVAREZ DE CAÑAS (Special)

1 Onza de Jerez Garvey.
1 Onza Coñac Tres Ceros.
1 Cucharadita Crema de Cacão.
1 Cucharadita Brandy de Cereza.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.
Corteza de $\frac{1}{4}$ de limón.
Bátase con bastante hielo y sírvase sin colar, adornado con lascas de piña y naranjas y dos cerezas.

1 Ounce Sherry Garvey.
1 Oz. Tres Ceros Brandy.
1 Small spoon Creme Cacao.
1 Small spoon Cherry Brandy.
 $\frac{1}{2}$ 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

$\frac{1}{2}$ Vermouth Brochi Seco.

$\frac{1}{2}$ Bacardí.

Enfríese y cuélese "no baido". Sír vase con una cáscara de naranja, en copa alta.

$\frac{1}{2}$ Dry Brochi Vermouth.

$\frac{1}{2}$ Bacardí.

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



PARIS MIDI

En una copa de 10 onzas.

Hielo menudo.

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

$\frac{2}{3}$ Vermouth Nolly Prat.

Agua carbonatada Canada Dry.

Agítese con una cucharita y sír vase.

Use a 10-ounces glass.

Cracked ice.

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

$\frac{2}{3}$ Nolly 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 baido 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.



Si es **GARVEY** es exquisito

Casa
RECALT, S. A.

Obispo No. 156
La Habana

M
U
N
D
I
A
L

A
P
E
R
I
T
I
V
O



DUBONNET

PICK - ME - UP

$\frac{1}{2}$ Dubonnet.	$\frac{1}{2}$ Dubonnet.
$\frac{1}{2}$ Coñac Soberano.	$\frac{1}{2}$ Soberano Brandy.
$\frac{1}{3}$ Anisette.	$\frac{1}{3}$ Anisette.
1 Cáscara de limón.	1 Lemon Peel.
$\frac{1}{2}$ Clara de huevo.	$\frac{1}{2}$ The white of an Egg.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked ice.
	Shake well and strain into a cocktail glass.

PISCO PUNCH

Jugo de 1 limón.	Juice of 1 lemon.
Una gota de Angostura.	Dash Angostura.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita de azúcar.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.
2 Onzas Aguardiente de Uva, bien batido y colado.	2 Ounces Grape Brandy.
Sírvese en una copa impregnada de anisette con dos guindas.	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.	Take a glass and fill it with cracked ice. Then put in:
El jugo de $\frac{1}{2}$ limón.	The Juice of $\frac{1}{2}$ lemon.
1 Cucharadita de Curacao.	1 Teaspoonful Curacao.
1 Cucharadita Granadina.	1 Teaspoonful Grenadine.
2 Onzas Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
Sírvese sin colar, adornado de lascas de piña, naranja y limón.	Serve without straining in glass garnished with slices of pineapple, 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

$\frac{1}{2}$ 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. In a conic glass of 6 ounces. Serve with slices of pineapple and 2 cherries.

PRESIDENTE COCKTAIL

1/2 Vermouth Chambery.	1/2 Chambery Vermouth.
1/2 Bacardí.	1/2 Bacardí.
1/2 Cucharadita de Curacao.	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.

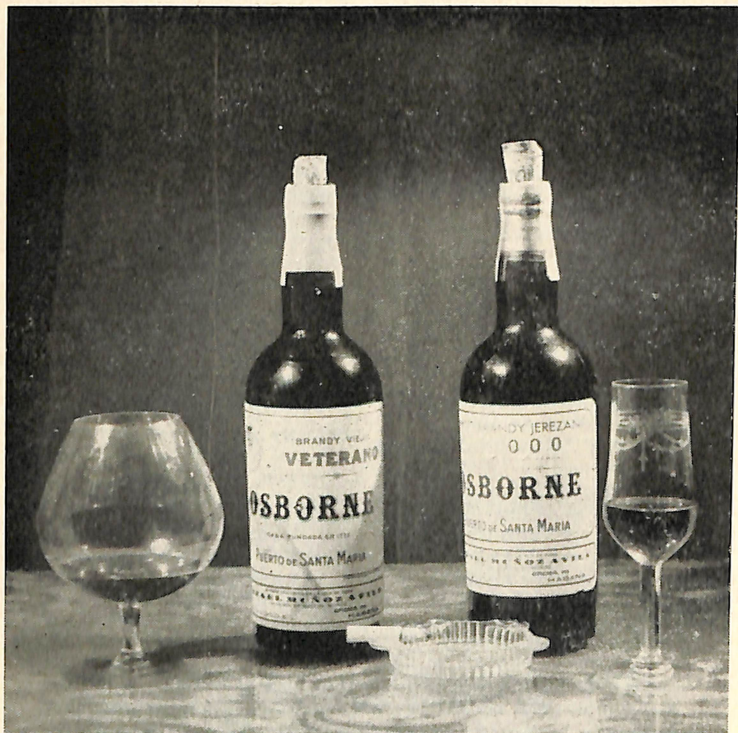


PRESIDENTE MENOCAI SPECIAL

En un vaso de 8 onzas pón- gase hierba buena abun- dante.	In a glass of 8 ounces put plenty of Peppermint leaves.
Una cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful of sugar.
Varias gotas de limón.	Several drops of Lemon juice and crushed mint leaves.
Estrújese bien la hierba buena.	
2 Onzas de Bacardí.	2 Ounces Bacardí.
Llénese el vaso de hielo menudo y adórnese con un ramito de hierba buena entero y dos guindas.	Fill glass with crushed ice; serve with Pepper- mint and two cherries.



¿Está usted inapetente?... Es porque quiere.
Recuerde esta fórmula: De "Tres Copas" una copa,
antes de tomar la sopa. El coñac "Tres Copas" de
González Byass, Jerez de la Frontera, está respal-
dado por un siglo de celosa vigilancia sobre la
pureza de los vinos y coñacs de esta firma.



Cognac "O O O" de Osborne y Cía., 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

R A I N B O W

(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.



R A M O S G I N F I Z Z

(Special)

2 Onzas Ginebra Gordon.

El jugo de $\frac{1}{2}$ limón.

1 Cucharadita jarabe almendras.

1 Cucharadita agua de azahar.

$\frac{1}{2}$ Onza crema fresca.
Bien batido y colado.

2 Ounces Gordon's Gin.

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

1 Teaspoonful Almond Syrup.

1 Teaspoonful Orange-flower Water.

$\frac{1}{2}$ 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.

$\frac{1}{4}$ Bitter Solamer.

$\frac{3}{4}$ Vermouth Martini Rossi.

Agua Canada Dry.

Sírvase sin colar.

Use a 10-ounces glass.

Cracked ice.

The peel of a French lemon.

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

$\frac{3}{4}$ Martini Rossi Vermouth.

Canada Dry Sparkling water.

Serve without straining.

ROB ROY 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.

ROSE

$\frac{1}{3}$ 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. Sírvese con guindas.	Plenty cracked ice. Shake well and strain into cocktail glas 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.
1Huevo 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. Sírvasse 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 estacion. Sírvasse sin colar.	Two cherries and season fruits. Stir and serve without straining.

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
Muévase con una cuchara y	with a spoon. Strain and
cuélese. Al borde de la	serve in cocktail glass.
copa humidézcase con li-	Wet brim of glass with
món y azúcar.	lemon and sugar.

SEVENTH HEAVEN

La piel de un limón sin jugo.	1 Lemon Peel Squeezed.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Fernet Branca.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Fernet- Branca.
$\frac{1}{2}$ 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.
Sírvase con varias almen-	Shake well and strain into
dras o nueces.	cocktail glass. Serve with
	several almonds or wal-
	nuts.

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 Pepper-
Varias ramitas hierba buena	mint.
con su jugo.	1 Lemon Peel unsqueezed.
Agítese de un vaso para	Stir and strain; then, serve
otro. Sírvase colado y con	with a couple of cherries.
un par de guindas.	

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.
1/2 Cucharadita azúcar.	1/2 Small spoon sugar.
Corteza de 1/4 de limón.	Cap peel of one lemon.
Bátase con bastante hielo y sírvase sin colar, adornado con lascas de piña y naranjas y dos cerezas.	Shake with plenty of ice and serve it without straining, adorned with slices of pineapple and orange and 2 cherries.

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.

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 1/2 limón.	Several dashes of white Creme de Menthe.
Varias gotas menta blanca.	Shake well and strain into glass.
Muy batido y colado.	

ASK FOR

González Byass

BRANDY

Tres Copas
Soberano
Insuperable

SHERRY

Tío Pepe

MANZANILLA

Vda. de Manjon

P O R T

Wine

NONE BETTER!

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.	$\frac{1}{4}$ Grenadine.
$\frac{1}{4}$ Jugo limón.	$\frac{1}{4}$ Lemon juice.
Hielo frappe abundante. Bá- tase 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 Schenley Whiskey.	2 Oz. Schenley Whiskey.
Hierba buena.	Mint Leaf.
$\frac{1}{2}$ Limón con su jugo y cáscara.	$\frac{1}{2}$ Lemon and peel.
Hielo menudo.	Cracked ice.
Agítese de un vaso para el otro y sírvase colado.	Shake well from one glass to another, strain and serve.



H. UPMANN CIGARS FOR REAL ENJOYMENT

SMOKED COCKTAIL

Benjamín Menéndez
(Special)

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

SNOW BALL

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.

SOBERANO BRANDY HIGHBALL

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.

S. O. S. COCKTAIL

$\frac{1}{2}$ Cucharadita Raspail.	$\frac{1}{2}$ Teaspoonful Raspail.
$\frac{1}{3}$ Vermouth Noilly Prat.	$\frac{1}{3}$ Noilly Prat Vermouth.
$\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi.	$\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth.
$\frac{1}{3}$ Old Tom Gin.	$\frac{1}{3}$ Old Tom Gin.
Hielo menudo.	Cracked ice.
Agítese sin batirlo y sírvase colado con lascas de piña longitudinales y varias guindas.	Stir and strain; then, serve with slices of pineapple and several cherries.

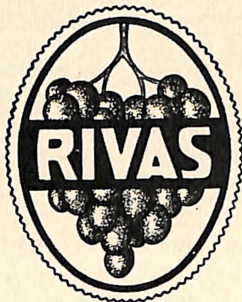
STINGER (After dinner drink)

$\frac{1}{2}$ Coñac Soberano.	$\frac{1}{2}$ Soberano Brandy.
$\frac{1}{2}$ Menta blanca.	$\frac{1}{2}$ White Creme de Menthe.
Hielo menudo. Bien batido y colado.	Cracked ice.
	Shake well and strain in cocktail glass.

SUISSE

$\frac{1}{2}$ Ajenjo Pernod.	$\frac{1}{2}$ Pernod Absinthe.
$\frac{1}{2}$ Agua natural.	$\frac{1}{2}$ Natural Water.
$\frac{1}{4}$ Anisette o bien jarabe natural.	$\frac{1}{4}$ Anisette or Plain Syrup.
$\frac{1}{2}$ Clara de huevo.	$\frac{1}{2}$ White of an egg.
Hielo menudo.	Cracked ice.
Batido y sírvase colado.	Shake well and strain; then serve.

M-8866



M-8185

Coma más frutas y estará siempre sano. La *manzana* es la fruta que contiene abundantes vitaminas, necesarias para el organismo humano.

●
Pregúntele a su médico

FRUTAS RIVAS, S. A.

La mejor casa de Cuba, en frutas frescas, tenemos el mejor surtido durante todo el año.

●
*Apartado No. 1758 - Cristina y Arroyo
Cable y Telégrafo "Rivas"
La Habana*

SUMMER WELLES SPECIAL

1/2 Vermouth Italiano.
1/2 Whiskey Schenley.
1 Cucharadita Amer Picón.
1/2 Cucharadita Curacao.
1 Gota Angostura Bitters.
1/2 Cucharadita azúcar.
Hielo menudo, batido y colado.

Sírvase con una ramita de hierba buena y dos guindas verdes.

1/2 Italian Vermouth.
1/2 Schenley Whiskey.
1 Teaspoonful Amer Picon.
1/2 Teaspoonful Curacao.
1 Dash Angostura Bitters.
1/2 Teaspoonful Sugar.
Crushed ice.

Shake and strain.

Serve with mint leaves and two green cherries.



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.



"TRES CEPAS" BRANDY HIGHBALL

Vasito de Coñac Tres Cepas.
Pedazo de hielo.
Pedazo de limón.
1/4 agua mineral Canada Dry.

Small glass of Tres Cepas Brandy.
Plenty Cracked ice.
Lemon Piece.
1/4 of mineral water Canada 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 Elixir 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.

VELVET PUNCH

$\frac{1}{2}$ Guinness Stout Beer.	$\frac{1}{2}$ Guinness Stout Beer.
$\frac{1}{2}$ Champagne.	$\frac{1}{2}$ 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.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita azúcar.	$\frac{1}{2}$ 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 Small Sprig of Peppermint.
$\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao.	$\frac{1}{2}$ 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.
Agítase violentamente y sírvase con un colador adecuado.	Shake well and strain, then serve.

VERMOUTH

(Dr. García Curbelo - Special)

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



VETERANO BRANDY HIGHBALL

<p>Vasito de coñac Veterano.</p> <p>Pedazo de hielo.</p> <p>¼ agua mineral Canada Dry aparte.</p>	<p>Small glass of Veterano Brandy.</p> <p>Plenty Cracked ice.</p> <p>¼ of mineral water Canada Dry.</p>
---	---

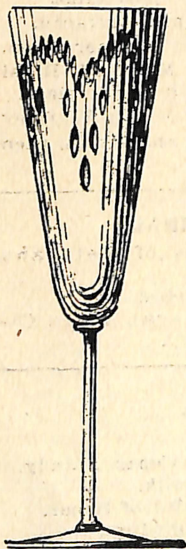


VOLVORETA SPECIAL

(Federico Casteleiro)

<p>2 Onzas Coñac Tres Cepas.</p> <p>2 Onzas de leche.</p> <p>1 Cucharadita de azúcar.</p> <p>1 Gota de Angostura.</p> <p>Un poquito de polvo de canela.</p> <p>Un huevo completo.</p> <p>Bátase con hielo menudo.</p>	<p>2 Oz. Tres Cepas Brandy.</p> <p>2 Ounces milk.</p> <p>1 Teaspoonful of Sugar.</p> <p>1 Dash Angostura.</p> <p>Powdered cinnamon.</p> <p>1 Egg.</p> <p>Cracked ice.</p> <p>Shake well.</p>
---	--

*La Cristalería y Vajilla que usa esta casa,
es adquirida en*



Fin de Siglo

Ceferino Carneado y Cía.

TELEFONO: A - 8983

•

Completo surtido de la
acreditada cristalería

"BACCARAT"

•

REINA No. 465

Al lado de la Iglesia.

Z A Z E R A C

2 Onzas Whiskey Schenley.

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 Schenley Whiskey

1 Teaspoonful Anisette.

2 Dashes Angostura.

1 Lemon Peel.

Cracked ice.

Shake well and strain. Frost

brim of glass with sugar

and lemon. Juice leaving

peel inside glass.



**WHEREVER YOU GO!
WHENEVER YOU GO!
ALL OVER THE WORLD!
ITS BACARDI!**

And, when you drink
BACARDI and Soda, you are drinking
your reliable standby, the finest product
produced in the world.

Nothing takes the place
of BACARDI, because BACARDI
is best.

LORD CALVERT

Whisky de Calidad y Tradición

