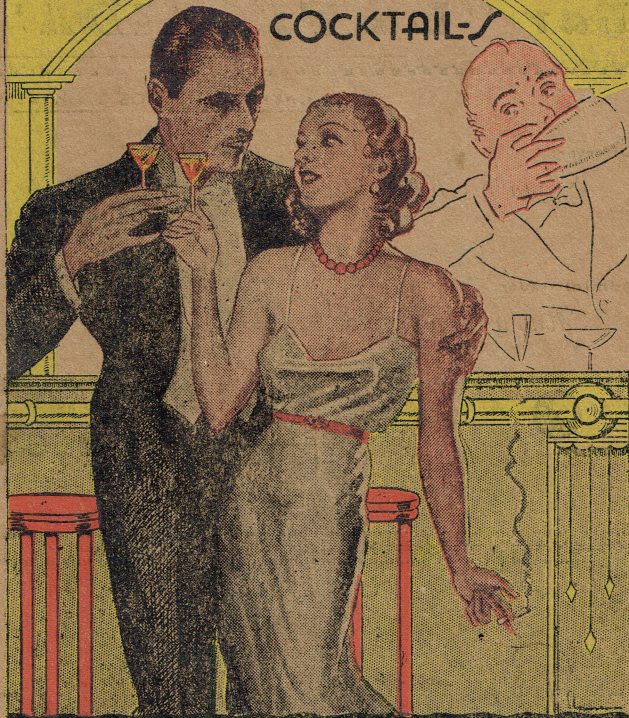


bar *La* FLORIDA

COCKTAILS



OBISPO Y MONSERRATE
LA HABANA-CUBA.

PUBLICACION ANUAL DEL

Bar "LA FLORIDA"

LA CATEDRAL DE LOS COCKTAILS

Director:

Segundo Menéndez.

Administrador:

Manuel Rodríguez.

San Rafael y Aguila

— A - 2666

- Bijoux Murat -

Joyeria de Calidad. - Paris

HACE más de cien años—en los sencillos tiempos de 1819—un bodegón típico señalzaba cabe de viejas murallas de la Puerta de Monserrate.

Era una casona de ventanales buídos, adonde acudían petimetres, músicos, militares, síndicos, faranduleros, milicianos y hombres de toda laya, siempre gente bien, gustosos de saborear la sabrosa ginebra compuesta o el aguardiente de guindas... En sus quitrines, las damas bajo el quitasol de seda, sorbían, mientras eran cortejadas por sus galanes, sendos vasos de los refrescos naturales de Cuba...

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

Hace más de cien años...

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

“La Piña de Plata” el 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...

El bodegón “La Piña de Plata” se transformó al través de la intervención norteamericana en el cuartel general de los buenos catadores “yankees”. Los “bar-men” fueron poniendo una nota de modernidad en las

simples bebidas primitivas y los claros esfuerzos de los hermanos Sala y el talento privilegiado de Constante han ido convirtiendo este rincón glorioso de la Habana en un refugio de arte y poesía.

Porque el "cocktail" moderno es la poesía del alcohol. Es como el perfume sutil de una flor... Es la esencia de una vibración y de una sensación deleitosa. El fino cristal de la copa del "cocktail", permite saborear 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 EE. UU. la Ley seca—que afortunadamente para las generaciones presentes, y futuras, el arte del "Cocktail" se conservaría—como la cultura antigua en Europa durante la invasión de los bárbaros, en dos templos sagrados. El "Bar American" de París frente a la Gran Opera, al fondo del Café de La Paix, y el Bar-Restaurant "La Florida", en la Habana, Cuba.

Ogaño—como hace un siglo—y sobre las viejas piedras de "La Piña de Plata", la Catedral del "cocktail" donde ofrecía 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 esenciar los buenos vinos y sorber en éxtasis la quintaesencia perfumada de un "cocktail", símbolo dulce de una alta y laboriosa civilización.

"La Piña de Plata", el Café "La Florida". Año 1819-1934, al través de los siglos, siempre igual...

"Cocktail", 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. F. M.

More than one hundred years ago — in the simple days of 1819 — a typical Spanish chophouse rose above the old city walls, at the entrance to Monserrate gate. It was a pleasant house of grilled windows that homed the beaux, the musicians, army officers, attorneys, actors, and men of all nature, people of honor and fashion desirous of the delicious, tasty “mixed gin” or cherry brandy.

In their carriages, the ladies, under their silken parasols, sipped — while being courted by their gallant knights — glasses of the various refreshments peculiar to Cuba.

This ideal, venerated place was named the “The Silver Pine”.

¡Twas over a century ago!

At present—in the passage of time—“The Silver Pine” that faces Albear Square, overlooking the old colonial streets full of the traditions of a splendid past of majestic heroism, has been renamed “La Florida”.

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

“The Silver Pine” chophouse was transformed during the days of the American occupation into a headquarters for the good Yankee trippers. The bartenders gradually put a note of modernity in the simple drinks of our ancestors, and the valuable efforts of the Sala brot-

hers, added to the bright talent and experience of Constante, have converted this glorious corner of Havana into a refuge of Art and Poetry.

Because the modern "cocktail" is the poetry or liquor.

It is like the slender perfume of a rose. It is the essence of a delicious vibration. The fine crystal of the cocktail glass enables you to enjoy all the good that exists, leaving the hardships of daily life forgotten. The scenery is of unsurpassed beauty. Pain is unnoticeable. Love is sweeter and more tender.

The "cocktail" is spiritualism! . . . Important magazines in the United States and England wrote — at the beginning of the Dry Era — 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 — and situated over the same old stones of "The Silver Pine", the Cathedral of the Cocktail where Constante officiates stands amidst the streets of traditions 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 in ecstasy the essence of a cocktail — sweet symbol of a high and elaborate civilization.

"The Silver Pine", "La Florida" cafe — 1819-1934 — through the ages, always the same . . .

"Cocktails", Refreshments, Ices, Smiles, Flirtations, Happiness, Business, Efforts, Love. Over the same old stones. Facing the same scenery. Eternal, under the same warm blue sky.



“BACARDI”

FAMOUS SINCE 1838

“The rum that cured
a King, and pickled a
Nation”.

Basil Woon


SANTIAGO DE CUBA - HABANA

Reach for

“HATUEY” beer instead...

You'll like it!

(Brewed by BACARDI)



COCKTAILS

A B C COCKTAIL

- | | |
|--|--|
| 1/2 Vino de oporto. | 1/2 Oporto Wine. |
| 1/2 Cognac fino. | 1/2 Fine Cognac. |
| 1/3 Maraschino | 1/3 Maraschino. |
| 1 Cota Angostura. | 1 Crop angostura. |
| Varias ramas de hierba buena. | Several sprigs peppermint. |
| La corteza de un limón | Peel of a lemon. |
| 1/2 Cucharadita de azúcar. | 1/2 Teaspoonful of sugar. |
| Hielo abundante en un vaso de 6 onzas. | Plenty ice in a glass of 6 oz. |
| Bátase ligeramente y sírvase sin colar con 2 guindas verdes. | Shake a little and serve with 2 cherris. |

ABSHINTE DRIP (French Style)

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

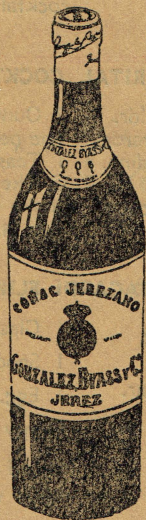


Ask for
Gonzalez-Byass

Sherry

—and—

Brandy



Port

—and—

Jerez

NONE BETTER!

ALEXANDER

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

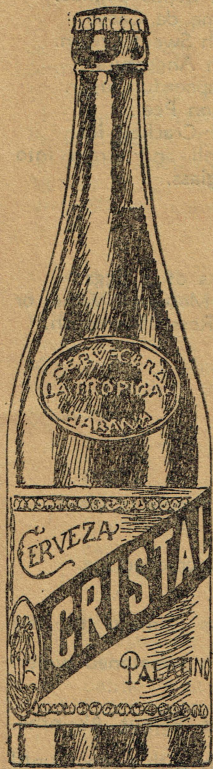
APERITAL COCKTAIL

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

BACARDI FLIP

1 Copa Ron Bacardí.	1 Glass Bacardi Rum.
1 Cucharada de azúcar.	1 Spoonful Sugar.
1 Huevo entero.	1 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.





“Cristal”
Beer

The
Best

BETWEEN-SHEETS

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

BLIND GEN

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

BUTTERFLY

(Abshinte Frappe)

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



BRANDY COCKTAIL

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

BRANDY FLIP

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

BRANDY COCKTAIL

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

OUR COCKTAILS ARE KNOWN THE WORLD OVER: "LA FLORIDA" BAR

TRAJES DE DRIL INGLES Y DE FRESCAS TELAS PARA VERANO

Ultimas novedades en artículos europeos
de lino para el hombre elegante.

SOMBREROS DE PANAMA

LA EMPERATRIZ

San Rafael 36
(Fundada en 1890)

LAUREANO LOPEZ, S. en C.
Sastres-Artistas.

(Precio Fijo)

BRANDY DAISSY

Una copa llena de hielo menudo.

1 gota Angostura.

1/2 Cucharadita de Chartreuse amarillo.

2 Onzas Cognac Tres Copas.

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 Copas Cognac.

1/2 Lemon Peel.

A few sprigs pepper-mint.

2 Cherries.

Stir and serve without straining.

BRONX

1/3 Vermouth Martini Rossi

1/3 Vermouth Nolly Prat.

1/3 Gin Gordon.

1/2 Cucharadita Curacao.

1 Cucharadita jugo naranja.

Hielo menudo. Ligeramente batido y colado.

1/3 Vermouth Martini Rossi

1/3 Nolly Prat Vermouth.

1/3 Gordon Gin.

1/2 Teaspoonful Curacao.

1 Teaspoonful Orange Juice.

Cracked ice.

Shake lightly and strain; then, serve.

BRONX NUM. 2

(Floridita Style)

1/3 Vermouth Nolly Prat.

1/3 Vermouth Martini Rossi

1/3 Gin Gordon.

1/2 Cucharadita Curacao.

Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese.

Sírvese con una piel de naranja y dos guindas.

1/3 Nolly Prat Vermouth.

1/3 Martini Rossi Vermouth

1/3 Gordon Gin.

1/2 Teaspoonful Curacao.

Cracked ice.

Do not shake. Strain and serve very cold with a lemon peel and two cherries.

BLUE PARADISE

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

BLUE MOON

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

CAFFERY SPECIAL COCKTAIL

- | | |
|--|--|
| 2 Oz. Sloe Gin. | 1 1/3 2 oz. 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 jara-be Granadina Hielo abundante. En una copa de forma cónica de onzas, adornado con lascas de piña y 2 guindas. | 1/2 Teaspoonful Granadine Sirup. |
| | Plenty ice. In a conic glass of 6 oz. |
| | Serve with slices of pineapple and 2 cherries. |

McCallum's
Perfection
Scots Whisky

EDINBURGH (FOUNDED 1807) LONDON



CLEOPATRA

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

CASIANO COCKTAIL

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

CALEDONIA

(Special)

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



CAFE COCKTAIL

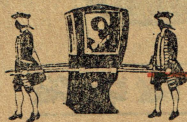
1 Café puro.	1 Black Coffee.
½ Crema Cacao.	½ Creme de Cacao.
½ Cognac Soberano.	½ Soberano Cognac.
1 Cucharadita azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
La cáscara de un limón.	1 Lemon Peel.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked Ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.

CLOVER CLUB

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

DAIQUIRI NUM. 1

2 Onzas Ron Bacardi.	2 Ounces Bacardí Rum.
	1 Teaspoonful Sugar.
1 Cucharadita de azúcar	juice of half a lemon.
	Cracked ice.
Jugo de 1½ limón verde.	Shake well and strain into cocktail glass.
Hielo menudito.	
Bátase perfectamente y cuélese.	





HENNESSY

The Name
That Made
COGNAC
Famous.

Hennessy & Co.
Cognac. - France.



DAIQUIRI NUM. 2

2 Onzas Ron Bacardí.	2 Ounces Bacardí Rum.
Unas gotas de Curacao.	Several Dashes Curacao.
1 Cucharadita jugo naran- ja.	1 Teaspoonful Orange Juice.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
El jugo de 1 2 limón.	Juice of Half a Lemon.
Hielo menudito.	Cracked ice.
Batido y colado.	Shake well and strain into cocktail glass.

DAIQUIRI NUM. 3

(Maidique Style)

2 Onzas Ron Bacardí.	2 Ounces Bacardí Rum.
1 Cucharada de azúcar.	1 Spoonful Sugar.
1 Cucharadita jugo de toronja.	1 Teaspoonful Grape Fruit Juice.
1 Cucharadita Marraschino.	1 Teaspoonful Marraschino.
Jugo de 1 2 limón verde.	Juice of half a lemon.
Hielo frappe.	Shake well and strain into cocktail glass. Serve frap- pe.
Batido y sírvase frappe.	

DAIQUIRI NUM. 4

(Florida Style)

2 Onzas Ron Bacardí.	2 Ounces Bacardí Rum.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
1 Cucharadita Marraschi- no.	1 Teaspoonful Marraschino.
Jugo de 1 2 limón verde.	Juice of half a lemon.
Batido eléctricamente con hielo afeitado. Sírvase frappe.	Shake in an electric sha- ker with crushed ice. Serve frappe.

DIAMOND HITCH

En un vaso de 12 onzas.

2 Onzas Ginebra.

1 Gota Angostura.

Piel de un limón.

Hielo menudo.

Champagne hasta llenarlo
sin colar.

Use a 10-ounces glass.

2 Ounces Gin.

1 Dash Angostura.

1 Lemon Peel.

Plenty Cracked Ice.

Fill glass to the brim with
Champagne.

Do not strain.

DELIO NUÑEZ

1/3 Jugo Toronja.

1/2 Gin Gordon.

1/2 Cucharadita azúcar.

1 Cucharadita Marraschino.

1/2 Clara de huevo.

Hielo menudo. Muy batido y
colado.

1/3 Grape Fruit Juice.

1/2 Gordon Gin.

1/2 Teaspoonful Sugar.

1 Teaspoonful Marraschino

Shake well and strain into

Half of the white of an egg.
cocktail glass.

EUREKA

1/2 Sloe Gin Gallo.

1/2 Calvados.

1 Cucharadita de jugo de
limón.

1 Cucharadita Sherry
Brandy.

Hielo menudo. Batido y co-
lado.

1/2 Gordon's Sloe Gallo.

1/2 Calvados.

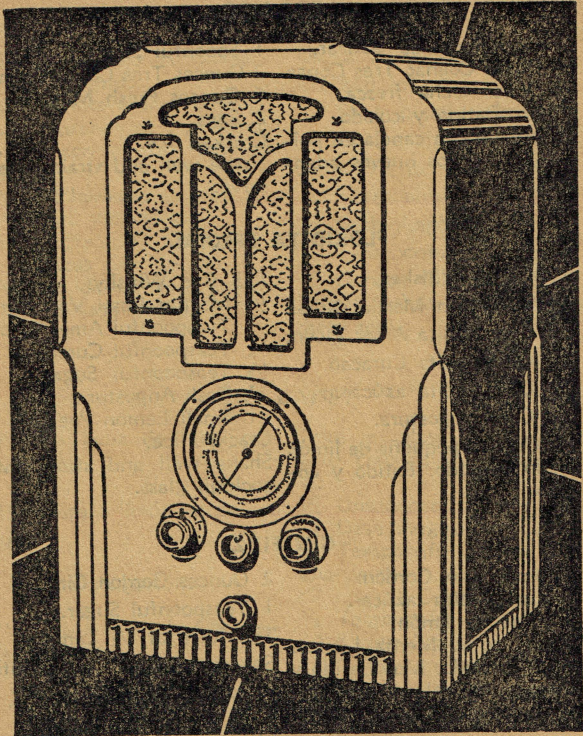
1 Teaspoonful Sherry
Brandy.

1 Teaspoonful Lemon
Juice.

Cracked Ice.

Shake well and strain into
cocktail glass.





RADIO RCA - VICTOR

MODELO 141

Con el que se oyen estaciones del mundo entero

VDA. DE HUMARA Y LASTRA, S. en C.
Muralla 85. Tels. A-3498 y M-9093



EGG-NOG

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

FLORIDITA SPECIAL

1/3 Rye Whiskey.	1/3 Rye Whisky.
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 de limón	1 Small Lemon Peel.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.

GIN FIZZ

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



GIN COCKTAIL

En un vaso de 10 onzas.
Hielo menudo.
Una ramita hierba buena.
La cáscara de un limón
verde con el jugo exprimi-
do dentro.

½ Cucharadita de azúcar.
1 Gota Angostura.
½ Cucharadita Curacao.
2 Onzas Gin Gordon.
Agítese de un vaso para el
otro. Sírvese colado.

Use a 10-ounces glass.

Cracked Ice.

1 Sprig pepper-mint.
1 Unripe Lemon Peel,
Squeezing juice in glass.
½ Teaspoonful Sugar.
1 Dash Angostura.
½ Teaspoonful Curacao.
2 Ounces Gordon Gin.
Shake lightly and strain;
then, serve.

GIN DAISSY

1 copa llena de hielo me-
nudo.

½ Cáscara limón verde con
jugo.

1 Gota Angostura.

½ Cucharadita de Chatreu-
sse amarillo.

2 Onzas Gin Gordon.

½ Cucharadita azúcar.

4 Ramitas hierba buena.

1 Guinda encima.

Sírvese sin colar.

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

½ Unsqueezed Lemon Peel.
1 Dash Angostura.
½ Teaspoonful Yellow
Chartreuse.

2 Ounces Gordon Gin.


½ Teaspoonful Sugar.

4 Sprigs Pepper-mint.

1 Cherry on top.

Stir and serve without strain-
ing.





Gifts for friends

Gifts for family

Gifts for your selft

El Encanto

A modern department store chock full of lovely
imports moderated priced

El Encanto

San Rafael - San Miguel - Galiano Sts.



GOLDEN GATE

(Ideal para disipar en breves minutos los efectos del exceso alcohólico y poder continuar hasta lo infinito). (Ideal to take off in a few minutes the effects of the alcohol and to be able to go along till the infinite).

En un vaso de 10 onzas póngase hielo menudo y abundante. In a glass of 10 oz. put plenty crushed ice.

El jugo de 2 limones. The juice of 2 lemons.

Una cucharada de almíbar natural. 1 Spoonful of simple sirup

Una cucharadita de bicarbonato. 1 Teaspoonful of bicarbonate.

Agua natural hasta llenarlo. Fill glass with spring water.

Bébase mientras está en efervescencia. Drink while in effervescence.

GOLDEN GLOVE

2 Onzas Ron Jamaica. 2 Ounces Jamaica Rum.

1 Cucharadita Cointreau. 1 Teaspoonful Cointreau.

1 Cucharadita azúcar. 1 Teaspoonful Sugar.

Jugo de 1/2 limón verde. The Juice of 1/2 Lemon.

Hielo frappe. Batido eléctricamente. Sírvase frappe después de exprimírle encima una cáscara de naranja. Crushed Ice.

Shake in electrical shaker.

Serve frappe after squeezing into it an orange peel.

GOLDEN DAWN

1/2 Calvados Apple Jack.	1/2 Calvados or Applejack.
1/2 Gin Gordon.	1/2 Gordon Gin.
1/3 Apricot Brandy.	1/3 Apricot Brandy.
1/2 Cucharadita Granadina.	1/2 Teaspoonful Grenadine.
1 Cucharadita jugo naranja.	1 Teaspoonful Orange Juice.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked Ice.
Sírvese con una guinda.	Shake well and strain. Serve in cocktail glass with one cherry.

GOLDEN FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.	2 Ounces Gordon Gin.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
1/2 Cucharadita de Curacao.	1/2 Teaspoonful Curacao.
Jugo de 1/2 limón.	The Juice of 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.

GREEN FIZZ

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



VERMOUTH

TORINO



BROCCHI

MARTINI

& ROSSI

único

para

cocktails



HAVANA BEACH

(Special)

½ Jugo piña.

½ Ron Bacardí.

1 Cucharadita azúcar.

Muy batido con hielo menu-
do. Sírvese colado.

½ Pineapple Juice.

½ Bacardí Rum.

1 Teaspoonful Sugar.

Cracked Ice.

Shake well and strain into
cocktail glass.

HOT-KISS

½ Cognac Soberano.

½ Vermouth Martín
Rossi.

1 Cucharadita Curacao.

Enfríese sin batirlo y cola-
do.

Sírvese con un par de
guindas.

½ Soberano Cognac.

½ Martín Rossi
Vermouth.

1 Teaspoonful Curacao.

Do not shake. Strain and
serve cold with two

cherries.

CHAPARRA

½ Ron Bacardí.

½ Vermouth Martini Rossi.

La cáscara de un limón ver-
de mien estrujada con el
hielo.

½ Cucharadita azúcar.

Enfríese sin batirlo, y cuéle-
se dejando el limón en for-
ma espiral en la copa.

½ Bacardi Rum.

½ Martini Rossi Vermouth.

½ Teaspoonful Sugar.

1 Lemon Peel thoroughly

squeezed.

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



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 put:

1 Lump of sugar.

1 Sprig pepper-mint.

1 Lemon peel.

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

CHAMPAGNE PUNCH

100 Glasses

2½ Libras azúcar.

2 Onzas Angostura.

1 Nuez Moscada y molida.

1 Piña blanca cortada menudita.

4 Melocotones cortados menuditos.

½ Pomo de guindas.

Corteza de dos limones.

Corteza de dos naranjas.

1 Botella crema de cacao.

1 Botella Apricot Brandy.

1 Botella de Cognac fino.

6 Botellas de Champagne.

6 Botellas de vino blanco.

En una ponchera con hielo y sal. granada exteriormente.

2½ Pound of sugar.

2 Oz. Angostura.

1 Nutmeg pounden.

1 White pineapple small slices.

4 Peaches cuted small pieces.

½ Bottle of Cherris.

Peel of 2 lemons.

Peel of 2 oranges.

1 Botted Creme de Cacao.

1 Bottle Apricot Brandy.

1 Bottle Fine Cognac.

6 Bottles Champagne.

6 Bottles White Wine.

In one Punch - bowl with ic eand salt outward.



CHAPARRON

2/3 Cognac Tres Copas. 2/3 Tres Copas Cognac.
1/3 Vermouth Martini Rossi 1/3 Martini Rossi Vermouth
La cáscara de un limón com- 1/2 Teaspoonful Sugar.
pleto en espiral en la copa. 1 Lemon Peel forming a
1/2 Cucharadita de azúcar. spiral.

Bien mojada la piel del li- Thoroughly mix lemon peel
món con el azúcar para que with sugar so as to saturate
quede bien saturada de su the concoction with the per-
perfume. Enfríese y cuélese. fum of the lemon. Strain
Sírvese con la piel dentro and serve very cold with the
de la copa. lemon peel in the glass.

CHANTECLAIR

1/2 Cognac Soberano. 1/2 Soberano Cognac.
1/2 Vermouth Ama. 1/2 Ama Vermouth.
1 Cucharadita Curacao. 1 Teaspoonful Curacao.
Enfríese y cuálese sin batir. Do not shake. Strain and ser-
Sírvese y cuélese con dos ve iced with two cherries.
guindas.

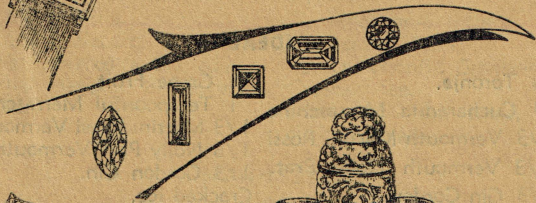
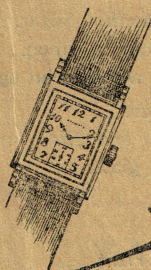
CHIC

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

OUR COCKTAILS ARE KNOWN THE WORLD OVER: "LA FLORIDA" BAR

LONGINES

10 GRANDS PRIX



CRISTAL "LALIQUE"

JEWELERS

CUERVO y SOBRIANOS

JOYEROS

San Rafael y Aguila

CASA FUNDADA EN 1864

INEZ FORD SPECIAL

2 Onzas Ron Bacardí.	2 Ounces Bacardí Rum.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Jugo de 1½ limón verde.	Juice of half a lemon.
½ Clara de huevo.	½ of the white of an egg.
Hielo menudo. Bien batido y colado.	Cracked ice.
	Shake well and strain into a cocktail glass.

IDEAL

¼ Toronja.	¼ Grape Fruit.
1 Cucharadita Marraschino	1 Teaspoonful Marraschino
1/3 Vermouth Martini Rossi	1/3 Martini Rossi Vermouth.
1/3 Vermouth Nolly Prat.	1/3 Nolly Prat Vermouth.
1/3 Gin Gordon.	1/3 Gordon Gin.
Hielo menudo. Muy batido y colado. Sírvasse con varias almendras.	Cracked ice.
	Shake very well and strain into cocktail glass. Serve with a few almonds.

JOSEPHINE BAKER

1½ Domecq Soberano.	1½ Soberano Cognac.
1½ Vino Oporto.	1½ Port Wine.
1½ Apricot Brandy.	1½ Apricot Brandy.
1 Cucharadita de azúcar, la cáscara de un limón, la yema de un huevo, hielo menudito.	1 Teaspoonful Sugar.
Bien batido y colado. Canela por arriba.	1 Lemon Peel.
	Yolk of an egg.
	Cracked ice.
	Shake well and strain into cocktail glass. Cinnamon on top.

LONGINES COCKTAIL

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

MARY PICKFORD

1/2 Jugo Piña.	1/2 Pine-apple Juice.
1/2 Ron Bacardí.	1/2 Bacardí Rum.
1/2 Cucharadita Granadina.	1/2 Teaspoonful Gredine.
Hielo menudo. Batido y colado.	Crushed Ice.
	Shake well and strain into cocktail glass.

MANHATTAN

(Seco)

1/2 Vermouth Nolly Prat.	1/2 Nolly Prat Vermouth.
1/2 Ry Whiskey.	1/2 Rye Whiskey.
1 Got 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

(Medio Dulce)

(Medio Dulce)	1/2 Martini Rossi Vermouth.
1/2 Vermouth Martini Rossi.	1/2 Rye Whisky.
1/2 Rye Whisky.	1 Dash Angostura.
1 Gota Angostura.	Cracked Ice.
Hielo menudo. Enfríese sin batirlo y cuélese.	Do not shake. Let it become very cold, strain and serve.

La Hacienda

Frutos Cubanos



EXPORTADO POR
-ANGEL SUAREZ Y CO.
Mercado de Colón nº 15 Habana - Cuba.

MANHATTAN

(Dulce)

1/2 Vermouth Martini Rossi.	1/2 Martini Rossi Vermouth.
1/2 Rye Whiskey.	1/2 Rye Whisky.
1/2 Cucharadita de Curacao.	1/2 Teaspoonful Curacao.
Hielo menudo. Enfríese sin	Cracked Ice.
batirlo y cuélese. Sírvasse con	Do not shake. Let it get
dos gindas.	very cold and strain.
	Serve with two cherries.

MARTINI

(Seco)

1/2 Gin Gordon.	1/2 Gordon Gin.
1/2 Vernouth Nolly Prat.	1/2 Nolly Prat Vermouth.
2 Gotas Orange Bitter.	2 Dashes Orange Bitter.
Hielo menudo. Enfríese sin	Cracked Ice.
batirlo y cuélese. Sírvasse con	Do not shake. Ollow it to
una aceituna.	get very cold and strain.
	Serve with an olive.

MARTINI

(Demi-seco)

1/2 Gin Gordo.	1/2 Gordon Gin.
1/2 Vermouth Nolly Prat.	
2 Gotas Orange Bitter.	1/2 Nolly Prat Vermouth.
Hielo menudo. Enfríese sin	
batirlo y cuélese.	2 Dashes Orange Bitter.
	Cracked Ice.
	Do not shake. Allow it to
	get very cold and strain.
	Then serve.



MARCO-ANTONIO

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1/3 Jugo de toronja. | 1/3 Grape Fruit Juice. |
| 1 Cucharadita Marraschino. | 1 Teaspoonful Marraschino. |
| 2 Onzas Gin Gordon. | 2 Ounces Gordon
Gin. |
| 1 Cucharadita Granadina. | 1 Teaspoonful
Grenadine. |
| 1/2 Clara huevo. | 1/2 The white of
an egg. |
| Hielo menudo. Batido y co-
lado. | Cracked Ice.
Shake well and
strain into cocktail
glass. |

MARY MORANDEYRA

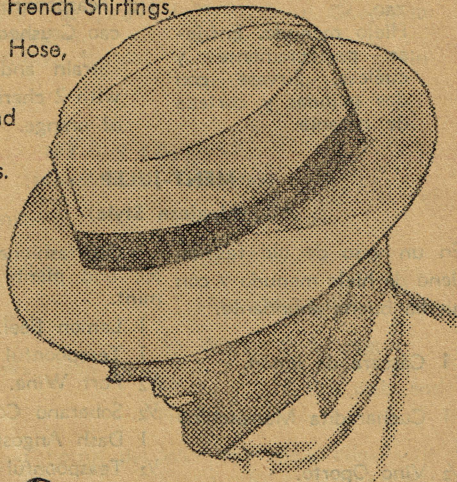
- | | |
|---|---|
| 1/3 Jugo Toronja. | 1/3 Grape Fruit Juice. |
| 1/3 Sloe Gin Gordon.
Rossi. | 1/3 Gordon Sloe Gin. |
| 1 Cucharadita Marras-
chino. | 1/3 Martini Rossi Ver-
mouth. |
| Hielo abundante me-
nudo.
Colado. | 1 Teaspoonful Marras-
chino.

Plenty cracked ice, and
strait it into a glass. |

MENDEZ VIGO-SPECIAL

- | | |
|--|--|
| 2 Onzas Tres Copas. | 2 Ounce Tres Copas. |
| 1 Cucharadita azúcar. | 1 Teaspoonful Sugar. |
| 1 Cucharadita Marraschino. | 1 Teaspoonful Marraschino. |
| Jugo de 1/2 limón verde. | The Juice of 1/2 lemon. |
| Hielo frappe. Batido eléctri-
camente. Sír vase frappe. | Shake in electric sager and
serve frappe. |

For Panama Hats, French Foulard Ties,
English and French Shirtings,
French Lisle Hose,
Cuban
Alligator and
Snake,
Skin Articles.



El Encanto

Havana's Largest Department Store
San Rafael-Galiano-San Miguel Streets

MENDIETA SPECIAL COCKTAIL

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1/3 Vermouth italiano. | 1/3 Italian Vermouth. |
| 1/3 Vermouth N. Prat. | 1/3 N. Prat Vermouth. |
| 1/3 Old Tom Gin. | 1/3 Old Tom Gin. |
| 1/2 Cucharadita de curacao. | 1/3 Teaspoonful of Curacao Crushed ice. |
- Hielo menudo. Enfríese perfectamente y cuélese. Sírvese con dos guindas y corteza de naranja.
- Strain and serve ice with 2 cherris and peel of orange.

MENT-JULEP

(Mexican Style)

- En un vaso de old fashion lleno de hielo menudo y con hierba buena abundante.
- 1 Cáscara de limón.
- 1 Cucharadita Marraschino
- 1/2 Vino Oporto.
- 1/2 Cognac Soberano.
- 1 Gota Angostura.
- 1/2 Cucharadita azúcar.
- Agítese violentamente y sírvese con dos guindas y sin colarlo.
- 1 Old-fashioned glass full ice and plenty of peppermint.
- 1 Lemon Peel.
- 1 Teaspoonful Maraschino
- 1/2 Port Wine.
- 1/2 Soberano Cognac.
- 1 Dash Angostua.
- 1/2 Teaspoonful Sugar.
- Shake well. Serve with 2 cherries.

MISS JOAN KETCHUM SPECIAL COCKTAIL

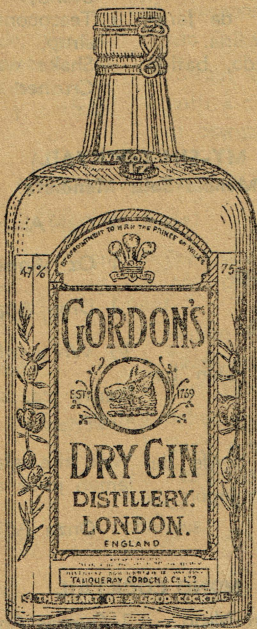
½ Jugo de piña.	½ Pineapple juice.
½ Old Tom. Gin.	½ Old Tom Gin.
1 Cucharadita de Apricot Brandy.	1 Teaspoonful Apricot Brandy.
1 Cucharadita de Jara-be de granadina.	1 Teaspoonful Granadine sirup.
Hielo menudo, batido y colado.	Shake well and strain Crushed ice.

MY-SIN COCKTAIL (Monolo Solís Mendieta)

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

MONO COCKTAIL

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



MOFUCO COCKTAIL

2 Onz. Ron Bacardí.
L acorteza de un limón.
Una cucharadita de azúcar
Una gota de angostura
bitters.
Un huevo entero.
Bátase perfectamente con
hielo abundante y cuélese.

2 Oz. Bacardí Run.
1 Peel of a lemon.
1 Teaspoonful of sugar.
1 Drop Angostura bit-
ters.
1 All egg.
Shake very well with
plenty ice and strain.

MORNING STAR

½ Vino Oporto.
½ Cognac Soberano.
1 Gota Angostura.
1 Cucharadita azúcar.
1 Huevo entero.
Hielo abundante.
Muy batido. Sírvese colado
y adornado con canela en
polvo.

½ Port Wine.
½ Soberano Cognac.
1 Dash Angostura.
1 Teaspoonful Sugar.
1 Egg.
Plenty Cracked Ice.
Shake well and strain into
glass. Put some powdered
cinnamon on top.

MIAMI BEACH.

(Special)

½ Jugo piña.
½ Gin Gordon.
1 Cucharadita azúcar.
Hielo menudo. Batido y co-
lado.

½ Pineapple Juice.
½ Gordon Gin.
1 Teaspoonful Sugar.
Cracked Ice.
Shake well and strain into
cocktail glass.

MOJITO CRIOLLO

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

1 Cucharadita de azúcar.
2 Onzas Ron Bacardí.
Agítese con una cuchara para que la hierba suelte el bonatada y sírvase sin colar.

Use 8-ounces glass.
Cracked Ice.
Several sprigs pepper-mint.
1 Lemon Peel, squeezing juice into glass.
1 Teaspoonful Sugar.
2 Onces Bacardi Rum.
Stir with a spoon. Add sparkling water and serve without straining.

MOJITO CRIOLLO Nº 2

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

1 Cucharadita de azúcar.
2 Onzas Ginebra Gordon.

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

Use 8-ounces glass.
Cracked Ice.
Several sprigs pepper-mint.
1 Lemon Peel, squeezing juice into glass.
1 Teaspoonful Sugar.
2 Ounces Gordon's Gin.
Stir with spoon.
Add sparkling water and serve without straining.

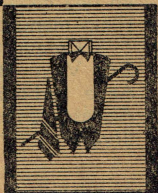




VORLON
Embajadora de la Elegancia

CAMISAS
CORBATAS
ROPA
INTERIOR

SIEMPRE CREANDO PARA
EL BIEN VESTIR DE
LOS QUE VISTEN BIEN



MINT-JULEP

(Virginia Style)

Hierba buena abundante.	Plenty of Pepper-mint.
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Estrújese bien la hierba buena con el azúcar.	Thoroughly mix pepper-mint with sugar.
2 Onzas Rey Whiskey.	2 Ounces Rey Whisky.
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, decorated with small branches of pepper-mint and one cherry.

NATIONAL COCKTAIL

¼ Apricot Brandy.	¼ Apricot Brandy.
¼ Jugo piña.	¼ Pine-apple Juice.
½ Ron Bacardí.	½ Bacardí Rum.
Hielo menudo.	Cracked Ice.
Batido y colado.	Shake well and strain in cocktail glass.
Adórnese con lascas de piña y guindas.	Decorate glass with slices of pine-apple and cherries.

PARIS MIDI

En una copa de 10 onzas.	Use a 10-ounces glass.
Hielo menudo.	Cracked Ice.
1/3 Crema Cassis.	1/3 Creme Cassis.
2/3 Vermouth Nolly Prat.	2/3 Nolly Prat Vermouth.
Agua carbonatada.	Sparkling water.
Agítase con una cucharita y sírvase.	Stir with a spoon and serve.

MOJITO CRIOLLO Nº 3

En un vaso de 8 onzas.	Use 8-ounces glass.
Hielo menudo.	Cracked Ice.
Varias ramitas hierba buena.	Several sprigs pepper-mint.
La cáscara de un limón verde con el jugo exprimido dentro del vaso.	1 Lemon Peel, squeezing juice into glass.
2 Onzas Cognac Soberano.	2 Ounceas Soberano Cognac
1 Cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
Agítese con la cuchara para que la hierba suelte el jugo. Agréguese agua carbonatada y sirva sin colar.	Stir with spoon. Add sparkling water and serve without straining.


MONJITA

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

MC AVOY

(Special)

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




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

"La América"

LOCERIA FINA

Galiano N^o 113

the well known crockery store in Galiano N^o 113, where they offer an excellent exposition of the most exquisite Sajonia and Limoges porcelain. The same on crystal like Val Saint Lambert, St. Luis, cut-glass, etc., We have now special prices.



PICK-ME-UP

1/2 Dobonnet.	1/2 Dobonnet.
1/2 Cognac Soberano.	1/2 Soberano Cognac.
1/3 Anisette.	1/3 Anisette.
1 Cáscara de limón.	1 Lemon Peel.
1/2 Clara de huevo.	1/2 The white of an egg.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked Ice.
	Shake well and strain into a cocktail glass.

PORTO FLIP

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

POUSSE CAFE

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

PRESIDENTE COCKTAIL

½ Vermouth Chambery.	½ Chambery Bermouth
½ Bacardí Oro.	½ Bacardí Gold.
½ Cucharadita de Cura- cao.	½ Teaspoonful of Cura- cao.
Hielo menudo.	Crushed ice.
Enfríese perfectamen- te y cuélese.	Cold well and strain.
Sírvase con guindas y una corteza de na- ranja.	Serve with cherris and a peel of orange.

PRESIDENTE MENOCAI SPECIAL

En un vaso de 8 onzas póngase hierba buena abundante.	In a glass of 8 oz. put plenty of Pepper-mitt.
Una cucharadita de azú- car.	1 Teaspoonful of sugar. Several drops of Le- mon juice Press good the Pepper-mint.
Varias gotas de limón.	2 Oz. Bacardí.
Estrújese bien la hierba buena.	Fill glass with crushed ice; serve with Pep- per-mint and 2 che- rris.
Zonzas de Bacardí.	
Llénese el vaso de hielo menudo y adórnese con un ramito de yerba bu- ena entero y dos guindas.	



PLANTERS-PUNCH

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

Jugo de 1/2 limón.

1 Cucharadita de Curacao.

1 Cucharadita Granadina.

2 Onzas Ron Jamaica.

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

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

The Juice of 1/2 Lemon.

1 Teaspoonful Curacao.

1 Teaspoonful Grenadine.

2 Ounces Jamaica Rum.

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

RAMOS GIN FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.

El jugo de 1/2 limón.

1 Cucharadita jarabe almendras.

1 Cucharadita agua de azahar.

1/2 Onza crema fresca.

Bien batido y colado.

The Juice of 1/2 Lemon.

2 Ounces Gordon Gin.

1 Teaspoonful Almond Sirup

1 Teaspoonful Orange-flower Water.

1/2 Ounce Fresh Cream.

Shake well and strain in cocktail glass.

ALLIGATOR

GENUINE ARTICLES 

Bill folds, purses, ladies hand bags, belts, slippers, etc: Also skins.

Reasonable prices

LA CASA DEL PERRO. NEPTUNO 38 — TEL. A-4557



HAY MUCHOS RONES: PERO SOLO UN BACARDI

RAIN BOW

(After dinner drink)

Insuperable.

Chartreuse.

Curacao.

Marraschino.

Parfait Amour.

Peppermint.

Cacao.

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

Insuperable.

Chartreuse.

Curacao.

Marraschino.

Parfait Amour.

Pepper-mint.

Cacao.

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

"REX"

(Special)

En una copa de 10 onzas.

Hielo menudo.

La piel de un limón francés.

1/4 Bitter Solamer.

3/4 Vermouth Martini Rossi.

Agua carbonatada.

Sírvase sin colar.

Use a 10-ounces glass.

Cracked Ice.

The peel of a French lemon.

1/4 Bitters.

3/4 Martini Rossi Vermouth.

Sparkling Water.

Serve without straining.

ROYAL FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.

1 Cucharadita de azúcar.

1/2 Cucharadita de Curacao.

Jugo de 1/2 limón verde.

1 Huevo completo.

Hielo menudo. Muy batido y colado.

2 Ounces Gordon Gin.

1 Teaspoonful Sugar.

1/2 Teaspoonful Curacao.

The uice of 1/2 Unripe Lemon

1 Egg (the white and the yolk).

Cracked ice.

Shake well and strain. Them serve.

RENEE SPECIAL

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

ROSE

1/3 Gin Gordon.	1/3 Gordon Gin.
1/3 Calvados Apple Jack.	1/3 Calvados Apple Jack.
1/3 Vermouth Nolly Plat.	1/3 Nolly Prat Vermouth.
1/2 Cucharadita Granadina.	1/2 Teaspoonful Grenedine.
1 Cáscara de limón.	1 Lemon Peel.
Hielo menudo. Batido y cola-	Plenty Cracked Ice.
do. Sírvese con guindas.	Shake well and strain into cocktail glass.

RUM COCKTAIL

En un vaso de 10 onzas.	Use a 10-ounce glass.
Hielo menudo.	Cracked Ice.
Una ramita hierba buena.	1 Sprig pepper-mint.
La cáscara de un limón verde con el jugo exprimido dentro.	1 Unripe Lemon Peel,
1/2 Cucharadita de azúcar.	Squeezing juice in glass.
1 Gota Angostura.	1/2 Teaspoonful Sugar.
1/2 Cucharadita de Curacao.	1 Dash Angostura.
2 Onzas Ron Bacardí.	1/2 Teaspoonful Curacao.
Agítese de un vaso para el otro. Sírvese colado.	2 Ounces Bacardi Rum.
	Shake lightly and strain; then, serve.



Anís

del Mono

The
best
Anisette
in
the
world.

Bosch y Ca.
Barcelona. - Spain.

RUM DAISSY

Una copa llena de hielo me-	1 Glass full of cracked ice.
nudo.	1 Dash Angostura.
1 Gota Angostura.	1/2 Teaspoonful Yellow
1/2 Cucharadita de Cha-	Chartreuse.
trousse amarillo.	2 Ounces Bacardi Rum.
2 Onzas Ron Bacardí.	1/2 Unsqueezed Lemon Peel.
1/2 Cáscara limón con jugo.	1/2 Teaspoonful Sugar.
1/2 Cucharadita azúcar.	Several sprigs pepper-mint.
Unas ramitas hierba buena.	Two cherries and season
Dos guindas y frutas esta-	fruits. Stir and serve with-
ción. Sírvese sin colar.	out straining.

RUBI SILVER COCKTAIL

1/2 Sloe Gin Gordon.	1/2 Gordon Gin.
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 eggs.
Hielo abundante muy	Plenty ice. Shake very
batido y colado	well and strain.

SEVILLANA

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

SILVER FIZZ

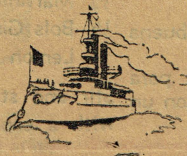
2 Onzas Gin Gordon.	2 Ounces Gordon Gin.
1 Cucharadita azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
1 Clara de huevo.	The White of 1 Egg.
Jugo de ½ limón.	The Juice of ½ Lemon.
Varias gotas menta blanca.	Several Dashes of white Creme de Menthe.
Muy batido y colado.	Shake well and strain into glass.

SOBERANO BRANDY HIGHBALL

Vasito de Cognac Soberano.	Small glass of Soberano Cognac.
Pedazo de hielo.	Plenty Cracked Ice.
¼ agua mineral aparte.	¼ of mineral water.

SEVENTH HEAVEN

La piel (de un limón sin jugo.	1 Lemon Peel Squeezed.
½ Cucharadita Fernet-Branca.	½ Teaspoonful Fernet-Branca.
½ Vermouth Martini Rossi	½ Martini Rossi Vermouth.
½ Sloe Gin Gordon.	½ Gordon's Sloe Gin.
¼ Cucharadita azúcar.	¼ Teaspoonful Sugar.
Hielo. Batido y colado.	Cracked Ice.
Sírvase con varias almendras o nueces.	Shake well and strain into cocktail glass. Serve with several almonds or walnuts.



SAN FRANCISCO

AGUA MINERAL
SAN FRANCISCO



ESTA
Y NO
OTRA



MINERAL
WATER

Havana.

Cuba.



Hay muchos rones;

pero sólo

un **BACARDI**

SUMMER WELLES SPECIAL COCKTAIL

- | | |
|--|--|
| 1/2 Vermouth italiano. | 1/2 Italian Vermouth. |
| 1/2 Whisky C. Club. | 1/2 C. Club Whisky. |
| 1 Cucharadita de Amor Picón. | 1 Teaspoonful Picon Love. |
| 1/2 Cucharadita de Curacao. | 1/2 Teaspoonful Curacao. |
| 1 Gota de Angostura Bitters. | 1 Drop Angostura Bitters. |
| 1/2 Cucharadita de azúcar. | 1/2 Teaspoonful of sugar |
| Hielo menudo, batido y colado. | Crushed ice. |
| Sírvase con una ramita de hierba buena y dos guindas verdes. | Shake and strain. |
| | Serve with Papper - mint and 2 green cherries. |

SUISSE

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



SNOW BALL

1/3 Gin Gordon.

1/3 Parfait Amour.

1/3 Crema Menta verde.

1/3 Leche fresca.

Hielo menudo. Muy batido y colado.

1/3 Gordon Gin.

1/3 Parfait Amour.

1/3 Green Creme de Menthe.

1/3 Fresh milk.

Cracked Ice.

Shake well and strain into cocktail glass.

SHERRY FLIP

1 Copa Jerez Seco La Ina.

1 Cucharadita azúcar.

1 Huevo completo.

Hielo abundante.

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

1 Glass Dry Sherry Wine.

1 Teaspoonful Sugar.

1 Egg.

Plenty cracked ice.

Shake well and strain into cocktail glass.

Serve with powdered cinnamon on top.

SMOKED COCKTAIL

1/2 Cucharadita Curacao.

1 Cucharadita azúcar.

2 Onzas Scotch Whiskey.

Hierba buena.

1/2 Limón con su jugo y cáscara.

Hielo menudo.

Agítese de un vaso para el otro y sírvase colado.

1/2 Teaspoonful Curacao.

1 Teaspoonful Sugar.

2 Ounces Scotch

Whiskey.

1 Sprig Peppermint.

1/2 Lemon (juice and peel).

Cracked Ice.

Shake lightly and strain; then serve.

• • **LA EQUIDAD** • •

PRESTAMOS - JOYAS
DE RAMON GONZALEZ

NEPTUNO 16, frente a la plazoleta. - H A B A N A

**Esta casa presta dinero sobre alhajas al más
módico interés con absoluta garantía. Gran-
des rebajas en solitarios de brillantes y otras
joyas de superior calidad.**

Visítenos y se convencerá

STINGER

(After dinner drink)

1/2 Cognac Soberano.	1/2 Soberano Cognac.
1/2 Menta blanca.	1/2 White Creme de Menthe
Hielo menudo. Bien batido y colado.	Cracked ice.
	Shake well and strain in cocktail glass.

SLOE GIN FIZZ

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

S. O. S. COCKTAIL

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

TEQUILA COCKTAIL

Un vaso de 20 onzas de Tequila puro.	In a 20 ounces glass put Tequila puro.
El jugo de un limón.	A lemon juice.
Una cucharadita de azúcar.	1 Teaspoonful of sugar.
Una gota de Angostura.	1 Drop Angostura.
Hielo abundante, bien batido y colado.	Plenty of ice, shake well and strain.

TEBAS SPECIAL

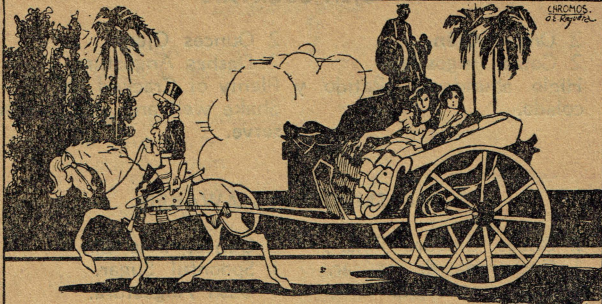
1 3 Ginebra Old Tom.	1 3 Old Tom Gin.
1 3 Vermouth Nolly Prat.	1 3 Nolly Prat Vermouth.
1 3 Vermouth Martini Rossi.	1 3 Martini Rossi Vermouth.
1 Cucharadita de Anisette.	1 3 Martini Rossi Vermouth.
1 Gota de Angostura.	1 Teaspoonful Anisette.
Hielo menudito.	1 Dash Angostura.
Muévase con una cuchara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

ORANGE BLOSSOM

1/2 Jugo naranja.	1/2 Orange Juice.
1/2 Gin Gordon.	1/2 Gordon Gin.
1/2 Cucharada Granadina.	1/2 Teaspoonful Grènedine.
Hielo menudo. Batido y colado.	Cracked Ice.
	Shake well and strain into a cocktail glass.

HAY MUCHOS RONES; PERO SOLO UN BACARDI

CHROMOS.
G. E. ROYER



BOMBONES DE LICOR
TROPICALES

Y DE FRUTAS

Crema de Guayaba

y Jaleas

"La Estrella"

*La Marca
de Calidad*

LIQUOR
FILLED

and

TROPICAL FRUIT
FLAVORED CANDIES

Obispo 88

Sn. Rafael 8

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 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.

1 Lemon Peel.

Cracked Ice.

Shake well and strain into cocktail glass.

Powdered cinnamon on top.

OLD FASHION WHISKEY

En un vaso de old fashion lleno de hielo.

Varias ramitas hierba buena.

1 Cáscara entera de limón exprimiéndolo adentro.

½ Cucharadita azúcar.

½ Cucharadita Curacao.

2 Onzas Rye Whiskey.

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

1 Old-fashioned glass full of cracked ice. Several springs of pepper-mint.

1 Complete Lemon Peel. Squeeze into glass.

½ Teaspoonful Sugar.

½ Teaspoonful Curacao.

2 Ounces Rye Whiskey.

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

VERMOUTH

(American Style)

2 Onzas Martín Rossi.	2 Ounces Martín Rossi.
2 Cucharadita Amer Picón.	1 Teaspoonful Amer Picon.
½ Cucharadita Curacao.	½ Teaspoonful Curacao.
1 Gota Angostura.	1 Dash Angostura.
1 Cáscara de limón.	1 Lemon Peel.
1 Ramita hierba buena.	1 Small Sprig Peppermint.
½ Cucharadita de azúcar.	½ 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.

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 Sprig Peppermint.
½ Cucharadita de 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
Agítese violentamente y sírvese con un colador adecuado.	Vermouth to fill glass. Shake well and strain, then serve.

VELVET PUNCH

½ Guinness Sout Beer.

½ Champagne.

Todo frío y servido al natural.

½ Guinness Sout Beer.

½ Champagne.

Serve cold, but without cracked Ice.

VERSAILLES CLUB

½ Dubonnet.

½ Cognac Soberano.

½ Cucharadita de Curacao.

Enfríese y cuélese sin batirlo.

½ Dubonnet.

½ Soberano Cognac.

½ Teaspoonful Curacao.

Do ot shake. Drain and serve very cold.

ZAZERAC

2 Onzas Rye Whiskey.

1 Cucharadita Anisette.

2 Gotas Angostura.

La piel completa de un limón verde.

Hielo menudo. Batido y colado.

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

2 Ounces Rye Whisky.

1 Teaspoonful Anisette.

2 Dashes Angostura.

1 Lemon Peel.

Cracked Ice.

Shake well and strain. Brim of glass frosted with sugar and lemon. Lemon peel inside then glass.

Cortesía de

“LA FLORIDA”

La Catedral de los Cocktails

UN COCKTAIL *preparado por* **CONSTANTE**
Se saborea hasta en la gloria.

*Todos los Cocktails de esta casa están preparados
por el Mago Constante. El Rey del Cocktail. : : :*

La Florida *Avenida de Bélgica*
(antes Monserrate)
y Obispo

Habana, Cuba.



Plus Cocktails

Genier
OVALADOS
Y REDONDOS de Genier

REPRESENTACION
COMERCIAL
S.A. S. R. L.

CIGARRO CUMISRE