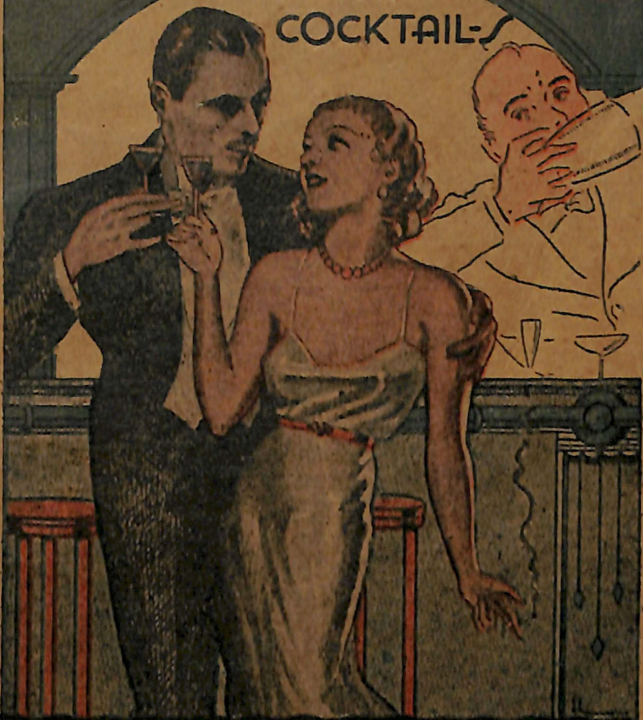


bar

FLORIDA

COCKTAILS



OBISPO Y MONSERRATE
LA HADANA - CUBA.

LA FLORIDA

Bar Restaurant

Obispo & Monserrate Sts. Tels. M-5031 A-0004

Habana, Cuba

The Cradle of the Daiquiri Cocktail

*Where cocktails are a revelation
and food is most delicious : :*

Constantino Ribalaigna

SMALL - DINGER

1/2 Gordon Gin.

1/2 Ron Bacardi.

1/4 Granadine.

1/4 Jugo Limón.

Hielo Frappé abundante. Báltese ligeramente y cuélese.

1/2 Ginebra Gordon.

1/2 Rhum Bacardi.

1/4 Granadine.

1/4 Lemon Juice.

Frappé Ice.

Shake and strain.

HACE más de cien años—en los sencillos tiempos de 1819—un bodegón típico se alzaba 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 com-puesta 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 café "La Florida", continúan, —uno en el recuerdo—el otro en la realidad de la diaria vida, sirviendo al público, hombres de negocios, polí-ticos, profesionales, literatos y lindas mujeres elegantes, los finos batidos de frutas y los "cocktails" más delica-dos...

El bodegón "La Piña de Plata" se transformó al tra-vés de la intervención norteamericana en el cuartel ge-neral 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 talerito 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 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 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 1819-1935, 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 invasión 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 extasy the essence of a cocktail — sweet symbol of a high and elaborate civilization.

"The Silver Pine", "La Florida" café — 1819-1935 — through the ages, always the same. . .

"Cocktails", Refreshments, Ices, Smiles, Flirtations, Happiness, Business, fEforts, 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

$\frac{1}{2}$ Vino de oporto.
 $\frac{1}{2}$ Cognac fino.
 $1\frac{1}{3}$ Maraschino
 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.

$\frac{1}{2}$ Oporto Wine.
 $\frac{1}{2}$ Fine Cognac.
 $1\frac{1}{3}$ Maraschino.
 1 Dash angostura.
 Several sprigs peppermint.
 Peel of a lemon.
 $\frac{1}{2}$ Teaspoonful of sugar.
 Plenty ice in a glass of 6 oz.
 Shake a little and serve with 2 cherries.

ABSINTHE DROP (French Style)

En una copa de 10 onzas.
 $\frac{1}{4}$ Anisette.
 2 Onzas Absinthe Pernot
 Hielo menudo en el colador.
 Agua natural hasta llenarla.

Use a 10-ounces glass.
 $\frac{1}{4}$ Anisette.
 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 Cordon.	1/3 Cordon 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 abundante.	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 menudo.	Plenty Cracked Ice.
	Shake well and strain; then, serve with powdered cinnamon on top.

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





“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 batido. | Plenty of Cracked ice. |
| | Shake well and strain into cocktail glass. |

BLIND GEN

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

BUTTERFLY**(Absinthe Frappe)**

- En una copa de 10 onzas con hielo menudo y abundante. Agua azucarada hasta casi llenarla.
- 2 Onzas Absinthe Pernot 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 Pernot Absinthe.
- Stir slowly with a spoon until well mixed; then drink.



BRANDY COCKTAIL

En un vaso de 10 onzas.

Hielo menudo.

Una ramita hierba buena.

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

½ Cucharadita de azúcar.

1 Gota Angostura.

½ Cucharadita Curacao.

2 Onzas Cognac Tres Copas

Agítese de un vaso para el otro. Sírvese colado.

Use 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 Tres Copas Cognac

Shake lightly and strain; then, serve.

BRANDY FLIP

1 Copa Cognac Tres Copas.

1 Cucharada de azúcar.

1 Huevo entero.

Hielo abundante.

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

1 Glass Tres Copas Cognac.

1 Spoonful Sugar.

1 Egg.

Plenty cracked ice.

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

BRANDY COCKTAIL

2 Brandy (2 onzas).

1 Gota de Angostura.

½ Cucharadita de Curacao.

1 Ramita hierba buena.
Cáscara limón con su jugo.

½ Cucharadita de azúcar.

Batido y colado.

1 Small Sprig of Pepper-mint.

2 Ounces Brandy.

1 Dash Angostura Bitters.

½ Teaspoonful Curacao.

1 Small Sprig of Pepper mint.

½ Teaspoonful Sugar.

1 Lemon Peel.

Shake well and strain.

MANZANILLA

OLOROSA

CREADO POR

COMP. **MATA**

UNION DE BODEGAS ANDALUZAS,
S. A.

MARCA INTERNACIONAL, NUM. 33069



VINO FINO DE
SANLÚCAR

Representante:

Romualdo Lalueza,

TELEFONO A-2025

BRANDY DAISSY

Una copa llena de hielo menudo.

1 gota Angostura.

½ Cucharadita de Chartreuse amarillo.

2 Onzas Cognac Tres Copas.

½ Cáscara limón verde y jugo.

Unas ramitas hierba buena. Dos guindas. Sírvese sin color.

A glass full of cracked ice.

1 Dash Angostura.

½ Teaspoonful Yellow Chartreuse.

2 Ounces Tres Copas Cognac.

½ 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

(F. oridita 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 Cognac Tres Copas.
 1/3 Perfait Amour.
 La cáscara de un limón.
 Hielo menudo. Batido y colado.

1/2 Dubonnet.
 1/2 Tres Copas Cognac.
 1/3 Perfait Amour.
 1 Lemon Peel.
 Cracked Ice.
 Shake well and strain into cocktail glass.

BLUE MOON

1/2 Crema Violeta.
 1/2 Cognac Tres Copas.
 1/2 Cucharadita Menta verde
 Hielo abundante. Batido y colado.

1/2 Creme de Violete.
 1/2 Tres Copas Cognac.
 1 Teaspoonful Green Creme de Menthe.
 Plenty of cracked ice.
 Shake well and strain into a cocktail glass.

CAFFERY SPECIAL COCKTAIL

2 Oz. Sloe Gin.
 1 Cucharadita de jugo de naranja.
 1 Cucharadita de Apricot Brandy.
 1/2 Cucharadita de jara-be Granadina Hielo abundante. En una copa de forma cónica de 6 onzas, adornado con lascas de piña y 2 guindas.

1 1/3 2 oz. Sloe Gin.
 1 Teaspoonful orange juice.
 1 Teaspoonful Apricot Brandy.
 1/2 Teaspoonful Cranadine 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 Cognac Tres Copas.
 1/3 Cointreau.
 1/3 Jugo de piña.
 Hielo menudo. Batido y colado.

1/2 Port Wine.
 1/2 Tres Copas Cognac.
 1/3 Cointreau.
 1/3 Pineapple Juice.
 Cracked Ice.
 Shake well and strain into cocktail glass.

CASIANO COCKTAIL

2 Onzas de Vermouth Martini Rossi.
 1 Cucharada Crema Cassis.
 La piel de un limón.
 Hielo menudo.
 Batido y colado.

2 Ounces Martini Rossi Vermouth.
 1 Teaspoonful Creme Cassis.
 1 Lemon Peel.
 Cracked Ice.
 Shake and strain then, serve.

CALEDONIA

(Special)

1/3 Crema Cacao.
 1/3 Cognac Tres Copas.
 1/3 Leche fresca.
 1 Gota Angostura.
 1 Yema de huevo.
 La Cáscara de un limón.
 Hielo menudo. Batido y colado. Adórnese con canela.

1/3 Creme de Cacao.
 1/3 Tres Copas Cognac.
 1/3 Fresh sweet milk.
 The Yolk of 1 Egg.
 1 Dash Angostura.
 1 Lemon Peel.

Crushed Ice.

Shake well and strain. Serve in cocktail glass with Cinnamon on top.



CAFE COCKTAIL

1 Café puro.
½ Crema Cacao.
½ Cognac Soberano.
1 Cucharadita azúcar.
La cáscara de un limón.
Hielo menudo. Batido y colado.

1 Black Coffee.
½ Creme de Cacao.
½ Soberano Cognac.
1 Teaspoonful Sugar.
1 Lemon Peel.
Cracked Ice.
Shake well and strain into cocktail glass.

CLOVER CLUB

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

2 Ounces Gordon Gin.
Several Dashes White Mint.
The Juice of ½ Lemon.
1 Teaspoonful Grenedine.
Plenty of Cracked Ice.
The White of 1 Egg.
Shake well and strain into cocktail glass.

DAIQUIRI NUM. 1

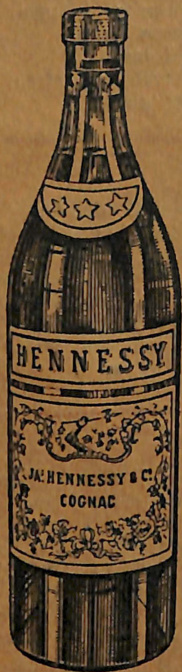
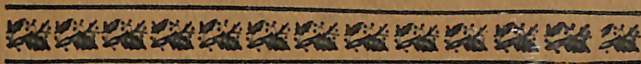
2 Onzas Ron Bacardí.
1 Cucharadita de azúcar
Jugo de 1½ limón verde.

2 Ounces Bacardí Rum.
1 Teaspoonful Sugar.
Juice of half a lemon.
Cracked ice.
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 Bacardi.	2 Ounces Bacardi 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

(B. Orbon)

2 Onzas Ron Bacardi.	2 Ounces Bacardi 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 Bacardi.	2 Ounces Bacardi 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.



Los mejores vinos de mesa blancos o tintos, son los de la marca

APETECE PRUEBELOS y se convencerá; además muy baratos

De venta en el "Bar Floridita"
y en todos los restaurants elegantes
o tiendas bien surtidas

VINO TINTO, botella, 50 c. Media botella 30 c.
,, BLANCO, ,, 60 c. ,, ,, 35 c.

- Bijoux Murat -

Joyeria de Calidad. - Paris

Vorton

Marvin

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 co'ado. | 2 Eggs. |
| Adornado con canela en polvo. Uno o dos huevos adentro. | Cracked Ice. |
| | 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.
 1/2 Cucharadita de azúcar.
 1 Cota Angostura.
 1/2 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.
 1/2 Teaspoonful Sugar.
 1 Dash Angostura.
 1/2 Teaspoonful Curacao.
 2 Ounces Gordon Gin.
 Shake lightly and strain;
 then, serve.

GIN DAISSY

1 copa llena de hielo me-
 nudo.

1/2 Cáscara limón verde con
 jugo.

1 Cota Angostura.

1/2 Cucharadita de Chatreu-
 sse amarillo.

2 Onzas Gin Gordon.

1/2 Cucharadita azúcar.

4 Ramitas hierba buena.

1 Guinda encima.

Sírvese sin colar.

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

1/2 Unsqueezed Lemon Peel.

1 Dash Angostura.

1/2 Teaspoonful Yellow
 Chartreuse.

2 Ounces Gordon Gin.

1/2 Teaspoonful Sugar.

4 Sprigs Pepper-mint.

1 Cherry on top.

Stir and serve without strain-
 ing.





El agua
predilecta
de la sociedad

Agua mineral
San Agustín

GOLDEN GATE

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

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

El jugo de 2 limones.

Una cucharada de almíbar natural.

Una cucharadita de bicarbonato.

Agua natural hasta llenarlo.

Bébase mientras está en efervecencia.

(Ideal to take off in a few minutes the effects of the alcohol and to be able to go along till the infinite).

In a glass of 10 oz. put plenty crushed ice.

The juice of 2 lemons.

1 Spoonful of simple sirup

1 Teaspoonful of bicarbonate.

Fill glass with spring water.

Drink while in effervescence.

GOLDEN GLOVE

2 Onzas Ron Jamaica.

1 Cucharadita Cointreau.

1 Cucharadita azúcar.

Jugo de ½ limón verde.

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

2 Ounces Jamaica Rum.

1 Teaspoonful Cointreau.

1 Teaspoonful Sugar.

The Juice of ½ Lemon.

Crushed Ice.

Shake in electrical shaker. Serve frappe after squeezing into it an orange peel.

GOLDEN DAWN

1/2 Calvados Apple Jack.
 1/2 Gin Gordon.
 1/3 Apricot Brandy.
 1/2 Cucharadita Granadina.
 1 Cucharadita jugo naranja.

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

1/2 Calvados or Applejack.
 1/2 Gordon Gin.
 1/3 Apricot Brandy.
 1/2 Teaspoonful Grenadine.
 1 Teaspoonful Orange

Juice.

Cracked Ice.

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

GOLDEN FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.
 1 Cucharadita de azúcar.
 1/2 Cucharadita de Curacao.
 Jugo de 1/2 limón.
 La yema de un huevo.
 Hielo abundante. Muy batido y colado.

2 Ounces Gordon Gin.
 1 Teaspoonful Sugar.
 1/2 Teaspoonful Curacao.
 The Juice of 1/2 Lemon.
 The York of 1 Egg.
 Plenty of cracked ice.
 Shake well and strain into glass.

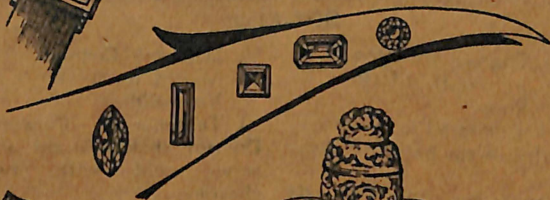
GREEN FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.
 1 Cucharadita de azúcar.
 1 Cucharadita Menta verde
 Jugo de 1/2 limón.
 1 Clara de huevo.
 Hielo menudo. Muy batido y colado.

2 Ounces Gordon Gin.
 1 Teaspoonful Sugar.
 1 Teaspoonful Green Mint.
 The Juice of half a lemon.
 The White of 1 Egg.
 Cracked Ice.
 Shake well and strain. Them serve.

LONGINES

10 GRANDS PRIX



CRISTAL "LALIQUE"

JEWELERS

CUERVO y SOBRIANOS

JOYEROS

San Rafael y Aguila

CASA FUNDADA EN 1864

HAVANA BEACH**(Special)** $\frac{1}{2}$ Jugo piña. $\frac{1}{2}$ Ron Bacardí.

1 Cucharadita azúcar.

Muy batido con hielo menudo.
Sirvase colado. $\frac{1}{2}$ Pineapple Juice. $\frac{1}{2}$ Bacardi Rum.

1 Teaspoonful Sugar.

Cracked Ice.

Shake well and strain into
cocktail glass.**HOT-KISS** $\frac{1}{2}$ Cognac Soberano. $\frac{1}{2}$ Vermouth Martín
Rossi.1 Cucharadita Curacao.
Enfriese sin batirlo y colado.Sirvase con un par de
guindas. $\frac{1}{2}$ Soberano Cognac. $\frac{1}{2}$ Martín Rossi
Vermouth.1 Teaspoonful Curacao.
Do not shake. Strain and
serve cold with two
cherries.**CHAPARRA** $\frac{1}{2}$ Ron Bacardí. $\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi.

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

 $\frac{1}{2}$ Cucharadita azúcar.

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

 $\frac{1}{2}$ Bacardi Rum. $\frac{1}{2}$ Martini Rossi Vermouth. $\frac{1}{2}$ 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 ice and salt outward.



CHAPARRON

2/3 Cognac Tres Copas.
 1/3 Vermouth Martini Rossi
 La cáscara de un limón completo en espiral en la copa.
 1/2 Cucharadita de azúcar.

Bien mojada la piel del limón con el azúcar para que quede bien saturada de su perfume. Enfríese y cuélese. Sirvase con la piel dentro de la copa.

2/3 Tres Copas Cognac.
 1/3 Martini Rossi Vermouth
 1/2 Teaspoonful Sugar.
 1 Lemon Peel forming a spiral.

Thoroughly mix lemon peel with sugar so as to saturate the concoction with the perfume of the lemon. Strain and serve very cold with the lemon peel in the glass.

CHANTECLAIR

1/2 Cognac Soberano.
 1/2 Vermouth Ama.
 1 Cucharadita Curacao.
 Enfríese y cuélese sin batir.
 Sirvase y cuélese con dos guindas.

1/2 Soberano Cognac.
 1/2 Ama Vermouth.
 1 Teaspoonful Curacao.
 Do not shake. Strain and serve iced with two cherries.

CHIC

1/4 Jugo Toronja.
 1/2 Vermouth Martini Rossi.
 1/2 Sloe Gin Gordon.
 1 Cucharadita Marraschino
 Hielo menudo. Muy batido y colado. Sirvase con varias almendras.

1/4 Grape Fruit.
 1/2 Martini Rossi Vermouth.
 1/2 Gordon's Sloe Gin.
 1 Teaspoonful Marraschino
 Cracked ice.
 Shake very well and strain into cocktail glass. Serve with a few almonds.



VERMOUTH

TORINO

BROCCHI

MARTINI


& ROSSI

único

para

cocktails





¡DINERO! SOBRE JOYAS

De 1 al 5%

TENEMOS GRAN SURTIDO
DE ALHAJAS, procedentes
de préstamos vencidos.


“ LA IDEAL ”

MIRAGALLA Y FERNANDEZ

Neptuno e Industria

Telef. A-9783

HABANA



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. Sírvese con	Do not shake. Let it get
dos guindas.	very cold and strain.
	Serve with two cherries.

MARTINI

(Seco)

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

MARTINI

(Demi-seco)

1/2 Gin Gordon.	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

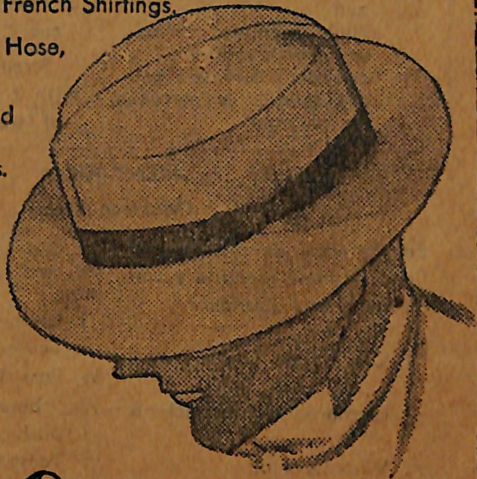
- | | |
|---|---|
| 1/3 Jugo Toronja. | 1/3 Grape Fruit Juice. |
| 1/3 Sloe Gin Gordon.
Rossi. | 1 3 Gordon Sloe Gin. |
| 1 Cucharadita Marras-
chino. | 1/3 Martini Rossi Ver-
mouth. |
| Hielo abundante me-
nudo.
Colado. | 1 Teaspoonful Marras-
chino.

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

MENDEZ VIGO-SPECIAL

- | | |
|--|---|
| 2 Onzas Cognac Tres Copas. | 2 Ounce Cognac 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. Sírvasse frappe. | Shake in electric shaker 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 Vermouth N. Prat.
 1/3 Old Tom Gin.
 1/2 Cucharadita de cura-
 zao.

Hielo menudo. Enfríe-
 se perfectamente y
 cuélese. Sírvasse con
 dos guindas y corteza
 de naranja.

- 1/3 Italian Vermouth.
 1/3 N Prat Vermouth.
 1/3 Old Tom Gin.
 1/3 Teaspoonful of Cura-
 cao Crushed ice.

Strain and serve ice
 with 2 cherries 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 Viño Oporto.
 1/2 Cognac Soberano.
 1 Gota Angostura.

1/2 Cucharadita azúcar.
 Agítase violentamente y sír-
 vase con dos guindas y sin
 color.

1 Old-fashioned glass full
 ice and plenty of pepper-
 mint.

- 1 Lemon Peel.
 1 Teaspoonful Marraschino
 1/2 Port Wine.
 1/2 Soberano Cognac.
 1 Dash Angostura.
 1/2 Teaspoonful Sugar.
 Shake well. Serve with 2
 cherries.



MISS JOAN KETCHUM SPECIAL COCKTAIL

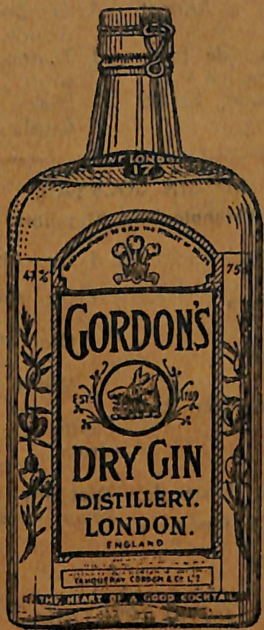
½ Jugo de piña.	½ Pineapple juice.
½ Old Tom. Gin.	½ Old Tom Gin.
1 Cucharadita de Apricot Brandy.	1 Teaspoonful Apricot Brandy.
1 Cucharadita de Jara-be de granadina.	1 Teaspoonful Granadine sirup.
Hielo menudo, batido y colado.	Shake well and strain Crushed ice.

MY-SIN COCKTAIL
(Manolo Solís Mendieta)

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

MONO COCKTAIL

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



MOFUCO COCKTAIL

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

2 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

1/2 Vino Oporto.
 1/2 Cognac Soberano.
 1 Gota Angostura.
 1 Cucharadita azúcar.
 1 Huevo entero.
 Hielo abundante.
 Muy batido. Sírvaselo colado
 y adornado con canela en
 polvo.

1/2 Port Wine.
 1/2 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)

1/2 Jugo piña.
 1/2 Gin Gordon.
 1 Cucharadita azúcar.
 Hielo menudo. Batido y co-
 lado.

1/2 Pineapple Juice.
 1/2 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 jugo. Agréguese agua carbonatada 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.





VORTON
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.
 1 Cucharadita de azúcar.
 Estrújese bien la hierba buena con el azúcar.
 2 Onzas Rey Whiskey.
 2 Gotas de limón.
 Sírvasse en un vaso lleno de hielo menudo y adornado con varias ramitas de hierba buena y una guinda.

Plenty of Pepper-mint.
 1 Teaspoonful Sugar.
 Thoroughly mix pepper-mint with sugar.
 2 Ounces Rey Whiskey.
 2 Drops Lemon Juice.
 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 Jugo piña.
 ½ Ron Bacardí.
 Hielo menudo.
 Batido y colado.
 Adórnese con lascas de piña y guindas.

¼ Apricot Brandy.
 ¼ Pine-apple Juice.
 ½ Bacardí Rum.
 Cracked Ice.
 Shake well and strain in cocktail g'ass.
 Decorate glass with slices of pine-apple and cherries.

PARIS MIDI

En una copa de 10 onzas.
 Hielo menudo.
 1/3 Crema Cassis.
 2/3 Vermouth Nolly Prat.
 Agua carbonatada
 Agítase con una cucharita y sírvase.

Use a 10-ounces glass.
 Cracked Ice.
 1/3 Crema Cassis.
 2/3 Nolly Prat Vermouth.
 Sparkling water.
 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.

½ Soberano Cognac.

Ratido y colado.

Adórnese con caneda en polvo.

Shake and strain; serve with powdered cinnamon on top.



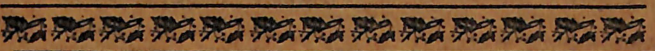
If you want to have your table nicely set, you need only to get some fine crockery and crystal. For that purpose call on

“La América”

LOCERIA FINA

Galiano N^o 113

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



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 Chambéry.
 ½ Bacardí Oro.
 ½ Cucharadita de Cura-
 cao.

Hielo menudo.

Enfríese perfectamen-
 te y cuélese.

Sírvase con guindas y
 una corteza de na-
 ranja.

½ Chambéry Bermouth
 ½ Bacardí Gold.
 ½ Teaspoonful of Cura-
 cao.

Crushed ice.

Cool well and strain.

Serve with cherries and
 a peel of orange.

PRESIDENTE MENOCAI SPECIAL

En un vaso de 8 onzas
 póngase hierba buena
 abundante.

Una cucharadita de azú-
 car.

Varias gotas de limón.

Estrújese bien la hierba
 buena.

Zonzas de Bacardí.

Llénese el vaso de hielo
 menudo y adórnese con
 un ramito de yerba bue-
 na entero y dos guindas.

In a glass of 8 oz. put
 plenty of Pepper-mint.

1 Teaspoonful of sugar.
 Several drops of Le-
 mon juice crush the
 Pepper-mint.

2 Oz. Bacardí.

Fill glass with crushed
 ice; serve with Pep-
 per-mint and 2 che-
 rries.



PLANTERS-PUNCH

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

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

1 Cucharadita jarabe almendras.

1 Cucharadita agua de azahar.

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

Bien batido y colado.

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

2 Ounces Gordon Gin.

1 Teaspoonful Almond Sirup

1 Teaspoonful Orange-flower Water.

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

Shake well and strain in cocktail glass.



CUBAN
RECORDS
and
RADIOS

VDA. DE HUMARA Y LASTRA, S. en C.

83 y 85 MURALLA St.

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.
¼ Bitter Solamer.
¾ Vermouth Martini Rossi.
Agua carbonatada.
Sírvese sin colar.

Use a 10-ounces glass.
Cracked Ice.
The peel of a French lemon.
¼ Bitters.
¾ Martini Rossi Vermouth.
Sparkling Water.
Serve without straining.

ROYAL FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.
1 Cucharadita de azúcar.
½ Cucharadita de Curacao.
Jugo de ½ limón verde.
1 Huevo completo.
Hie'lo menudo. Muy batido y colado.

2 Ounces Gordon Gin.
1 Teaspoonful Sugar.
½ Teaspoonful Curacao.
The juice of ½ Unripe Lemon
1 Egg (the white and the yolk).
Cracked ice.
Shake well and strain. Then serve.

PEPIN RIVERO

(Special)

1/3 Crema Cacao.	1/3 Sweet Mi'k.
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 batido y colado.	Plenty of Ice.
	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 Grened.ne.
1 Cáscara de limón.	1 Lemon Peel.
Hielo menudo. Batido y colado. Sírvese con guindas.	Plenty Cracked Ice.
	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 Cota Angostura.	1/2 Teaspoonful Sugar.
1/2 Cucharadita de Curacao.	1 Dash Angostura.
2 Onzas Ron Bacardi.	1/2 Teaspoonful Curacao.
Agítese de un vaso para el otro. Sírvese colado.	2 Ounces Bacardi Rum.
	Shake lightly and strain; then, serve.

FRANCE'S GIFT
TO THE
"CONNAISSEUR"



PIPER-HEIDSIECK

ESTAB. EN 1785.

Champagne

Kunkelmann & Cie.
Reims.

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 Ron Bacardí. | 2 Ounces Bacardi Rum. |
| 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 pepper-mint. |
| Dos guindas y frutas estación. | Two cherries and season fruits. |
| Sírvase sin colar. | Stir and serve without 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 batido y colado | Plenty ice. Shake very 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 con su jugo. | 1 Lemon Peel unsqueezed. |
| Agítese de un vaso para otro. Sírvase colado y con un par de guindas. | Stir and strain; then, serve with a couple of cherries. |

SILVER FIZZ

2 Onzas Gin Gordon.
 1 Cucharadita azúcar.
 1 Clara de huevo.
 Jugo de ½ limón.
 Varias gotas menta blanca.
 Muy batido y colado.

2 Ounces Gordon Gin.
 1 Teaspoonful Sugar.
 The White of 1 Egg.
 The Juice of ½ Lemon.
 Several Dashes of white Cre-
 me de Menthe.
 Shake well and strain into
 glass.

SOBERANO BRANDY HIGHBALL

Vasito de Cognac Soberano.
 Pedazo de hielo.
 ¼ agua mineral aparte.

Small glass of Soberano Cog-
 nac.
 Plenty Cracked Ice.
 ¼ of mineral water.

SEVENTH HEAVEN

La piel de un limón sin
 jugo.
 ½ Cucharadita Fernet-
 Branca.
 ½ Vermouth Martini Rossi
 ½ Sloe Gin Gordon.
 ¼ Cucharadita azúcar.
 Hielo. Batido y colado.
 Sírvese con varias almendras
 o nueces.

1 Lemon Peel Squeezed.
 ½ Teaspoonful Fernet-
 Branca.
 ½ Martini Rossi Vermouth.
 ½ Gordon's Sloe Gin.
 ¼ Teaspoonful Sugar.
 Cracked Ice.
 Shake well and strain into
 cocktail glass. Serve with
 several almonds or walnuts.





**JABON DE HIEL DE
VACA DE CRUSELLAS**

**THE SECRET OF BEAU-
TIFUL FACES
DURING A
CENTURY.**

**RHUM
QUINQUINA
DE CRUSELLAS**



**REFRESHES AND CURES THE SCALP.
PREVENTS DANDRUFF. BEAUTIFIES AND
CURLS THE HAIR.**

TWO PRICELESS ARTICLES OF WORDLY RENOWN.

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 Picón Love. |
| 1/2 Cucharadita de Curaçao. | 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 Peppermint 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

Interés del 1 al 3%.

STINGER**(After dinner drink)** $\frac{1}{2}$ Cognac Soberano. $\frac{1}{2}$ Menta blanca.

Hielo menudo. Bien batido y colado.

 $\frac{1}{2}$ Soberano Cognac. $\frac{1}{2}$ White Creme de Menthe

Cracked ice.

Shake well and strain in cocktail glass.

SLOE GIN FIZZ

2 Onzas Sloe Gin Gordon.

 $\frac{1}{2}$ Cucharadita Curacao. $\frac{1}{2}$ Cucharadita Amer Picón. $\frac{1}{2}$ Cucharadita azúcar.Jugo de $\frac{1}{2}$ limón verde.

Hielo abundante. Batido y colado.

2 Ounces Gordon's Sloe Gin

 $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Curacao. $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Amer Picon. $\frac{1}{2}$ Teaspoonful Sugar.The Juice of $\frac{1}{2}$ Unripe Lemon Plenty of ice.

Shake well and strain in cocktail glass.

S. O. S. COCKTAIL $\frac{1}{2}$ Cucharadita Raspail. $\frac{1}{3}$ Vermouth Nolly Prat. $\frac{1}{2}$ Vermouth Martini Rossi $\frac{1}{3}$ Old Tom Gin.

Hielo menudo.

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

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

Cracked Ice.

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

TEQUILA COCKTAIL

Un vaso de 20 onzas de Tequila puro.

El jugo de un limón.

Una cucharadita de azúcar.

Una gota de Angostura.

Hielo abundante, bien batido y colado.

In a 20 ounces glass put Tequila puro.

A lemon juice.

1 Teaspoonful of sugar.

1 Drop Angostura.

Plenty of ice, shake well and strain.

SAN MARTIN

1/3 Ginebra Old Tom.

1/3 Vermouth Nolly Prat.

1/3 Vermouth Martini Rossi.

1 Cucharadita de Anisette.

1 Gota de Angostura.

Hielo menudito.

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

1/3 Old Tom Gin.

1/3 Nolly Prat Vermouth.

1/3 Martini Rossi Vermouth.

1/3 Martini Rossi Vermouth.

1 Teaspoonful Anisette.

1 Dash Angostura.

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

ORANGE BLOSSOM

1/2 Jugo naranja.

1/2 Gin Gordon.

1/2 Cucharada Granadina.

Hielo menudo. Batido y colado.

1/2 Orange Juice.

1/2 Gordon Gin.

1/2 Teaspoonful Grenedine. Cracked Ice.

Shake well and strain into a cocktail glass.



Y DE FRUTAS
Crema de Guayaba

BOMBONES DE LICOR
TROPICALES
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 adórnado 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 Pí-
cón. | 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 Pepper-
mint. |
| ½ Cucharadita de azúcar. | ½ Teaspoonful Sugar. |
| Hielo menudo. Batido y
colado. Sirvase 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 expri-
mido dentro del vaso. | 1 Lemon Peel Squeezed
into the glass. |
| 1 Gota de Angostura. | 1 Dash Angostura. |
| 1 Ramita hierba buena. | 1 Sprig Pepper-mint. |
| ½ Cucharadita de Curacao. | ½ Teaspoonful Curacao. |
| 1 Cucharadita Amer Pí-
cón. | 1 Teaspoonful Amer Picon. |
| 2 Onzas Vermouth Martini
Rossi para llenar el vaso. | 2 Ounces Martini Rossi |
| Agítese violentamente y sír-
vase con un colador ade-
cuado. | 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 not 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.

PEGGY NILES (Special)

2 Onzas Ron Bacardí Carta Oro.	2 Ounces Bacardi Rum Carta Oro.
1/2 jugo de un limón.	Juice of half a lemon.
1 Cucharadita Elixir Bacardí.	1/2 Teaspoonful sugar.
1/2 Cucharadita azúcar.	1 Teaspoonful of Elixir Bacardí.
Batido eléctricamente con hielo frapé, sírvase en una copa de cocktail.	Shake in a electric shaker with crushed ice. Serve in a cocktail glass.

COCKTAIL GLORIA

(Delicado a Gloria de la C. M.)

3/3 Ginebra Gordon's.	3/3 Gordon's Gin.
1/3 Vino Dubonet.	2 Dashes of Ajenjo.
2 Gotas de Ajenjo.	1/3 Dubonet wine.
Enfriese con hielo abundante; sírvase en copa de cocktail.	Cool well with plenty of ice serve in a cocktail glass.

PALM OLIVE Cocktail Especial

1/2 Jugo de toronja.	1/2 Juice of a crape fruit.
1/2 Ginebra Gordon's.	1/2 Gordon's gin.
1 Cucharadita menta verde.	1/2 Teaspoonful green mint.
Hielo menudo, abundante y bien batido y colado, sírvase en un vaso de 6 onzas.	Plenty of ice shake well and strain serve in a 6 ounces glass.

No son lo mismo "tres copas de UN coñac", que UN COÑAC "TRES COPAS". Tres copas de cualquier coñac le pueden intoxicar, pero un coñac "TRES COPAS" le dará sanas calorías que le tonifiquen. Las Bodegas de González Byass, en Jerez de la Frontera, llevan ya un siglo cuidando la pureza insuperable de sus vinos y coñacs. Pida en todas partes UN COÑAC TRES COPAS.

CORONEL BATISTA

Especial

½ Vermouth Torino.

½ Ron Carta Blanca.

Jugo de ½ limón.

½ Cucharadita de azúcar.

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

½ Vermouth Torino.

½ Rum Carta Blanca.

The juice of ½ lemon.

½ Teaspoonful of sugar.

Shake well and strain with crushed ice serve with 1 slice of pineapple and two cherries.



GENUINE ALLIGATOR AND SNAKE SKIN ARTICLES

MEN'S AND LADIES SLIPPERS, BELTS,
BILL FOLDS, PURSES, CIGARETTE CASES
Etc. AND PRACTICALLY EVERYTHING
IN FIRST CLASS GENUINE LEATHER
GOODS. *FREE CATALOG*

"LA CASA DEL PERRO"

38 NEPTUNO STR.

HAVANA-CUBA

PLANIL

P. ARANGO

Cocktail Especial

1/2 Vermouth Nolly Prat.
 1/2 Bacardi Carta Oro.
 Enfriese y cuélese "no bati-
 do". Sírvasse con una cáscara
 de naranja, en copa alta.

1/2 Vermouth Nolly Prat.
 1/2 Bacardi Carta Oro.
 Cool and strain "do not
 shake". Serve with a orange
 peel in a cocktail glass.

PISCO PUNCH

Jugo de 1 limón.
 Una gota Angostura.
 1/2 Cucharaditas azúcar.
 2 Onzas aguardiente de
 Uva bien batido y colado.
 Sírvasse en una copa impreg-
 nada de anisette con 2 guin-
 das

Juice of 1 lemon.
 Dash Angostura.
 2 Ounces crape brandy.
 Cracked ice shake well and
 strain serve in a glass weth
 anisette and two cherries.

Hay muchos rones;

pero sólo

un **BACARDÍ**



Casa Genaro Suárez

LAS MEJORES FRUTAS DEL PAIS



Engel Suárez y Co.

Mercado de Colón No. 15, Habana, Cuba

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.

HABANA-MIAMI-NASSAU-NEW YORK

Servicio de Pasaje
y Carga

Passenger and
Freight Service

Main Office - 67 - Wall St., New York

En Excursión
durante todo
el año.

Alternando
sus salidas
los Sábados,
de la
Habana
y
New York.

Year
Round
Excur-
sions
Sailings
from
New York
and
Havana
on alternate
Saturday



SS "MUNARGO"

Munson Steamship Line

FEDERICO CASTELEIRO - ADMOR. GRAL.

SAN IGNACIO Y DESAMPARADOS - HABANA - CUBA

TELEFONOS: M-6961, M-6962