



• **Café Cubano** •

Café exprés Espresso	\$ 1.00 cuc
Café cortado Macchiato	\$ 1.50 cuc
Café americano Americano	\$ 1.50 cuc
Cappuccino	\$ 2.00 cuc
Café con leche Coffee and Milk	\$ 2.00 cuc
Café-Frío Iced Coffee	\$ 2.50 cuc
Café-Frío con Leche Iced Coffee with Milk	\$ 3.00 cuc
Frappuccino	\$ 3.00 cuc
Café <i>El Dandy</i>	\$ 4.50 cuc
Leche condensada, café exprés, canela y Havana Club Reserva Condensed Milk, Espresso, Cinnamon & Havana Club Reserva	

Té Tea	\$ 1.00 cuc
Leche con chocolate Chocolate and milk	\$ 2.00 cuc

Jugo Natural Fresh Juice (ask for fruit)	\$ 2.00 cuc
Limonada Lemonade	\$ 2.00 cuc
Limonada frappe Frappe Lemonade	\$ 2.50 cuc

Agua natural Still Water	\$ 1.00 cuc
Agua gaseada Sparkling Water	\$ 1.00 cuc

Sodas nacionales	\$ 1.00 cuc
preguntar al personal Cuban Sodas (ask waitress)	

Sodas internacionales	\$ 2.00 cuc
International Sodas	

• **Cerveza | Beer** •

Cerveza importada Imported	\$ 3.00 cuc
Cerveza nacional National	\$ 3.00 cuc

Michelada	\$ 3.50 cuc
Cerveza, limón, salsa inglesa y sal en el borde Beer, Lemon Juice, Worcestershire & Salt on the rim	

Michelada <i>El Dandy</i>	\$ 4.00 cuc
Cerveza, limón, salsa inglesa, tabasco y sal con chile en el borde Beer, lemon juice, Worcestershire, Tabasco & salt with chili on the rim	

Michelada Kermato	\$ 5.00 cuc
Cerveza, Kermato, limón, salsa inglesa, tabasco y sal con chile en el borde Beer, tomato juice, lemon juice, Worcestershire, Tabasco & salt with chili on the rim	

• **Vino | Wine** •

Copa Tinto o Blanco Red or White glass ...	\$ 4.00 cuc
Otras opciones preguntar al personal	\$ 6.00 cuc
For more wine options ask the waitress	

Sangría	\$ 5.00 cuc
Vino tinto, limón y azúcar Red wine, lemon juice & sugar	

Cava y Champagne	Pregunte al personal
Ask your waitress	

• **Cócteles | Cocktails** •

Mojito criollo Creole Mojito	\$ 3.00 cuc
Hierbabuena, agua gaseada, Havana Club 3 Años, azúcar y limón Spearmint, sparkling water, Havana Club 3, sugar & lemon juice	

Mojito <i>El Dandy</i>	\$ 4.00 cuc
Albahaca, agua gaseada, Havana Club 3 años, azúcar y limón Basil, sparkling water, Havana Club 3, sugar & lemon juice	

Cuba Libre	\$ 3.00 cuc
TuKola, Havana Club 3 años y limón TuKola, Havana Club 3 & lemon juice	

Canchánchara	\$ 4.00 cuc
Aguardiente, limón y miel Brandy, lemon and honey	

Piña Colada	\$ 4.00 cuc
Jugo de piña, Havana Club 3 años, licor de coco leche y canela Pineapple Juice, Havana Club 3, Coconut Liqueur, Milk & Cinnamon	

Caipiriña	\$ 3.00 cuc
Aguardiente, limón, y azúcar Brandy, lemon juice & sugar	

Daiquirí Frappe	\$ 4.00 cuc
Limón, azúcar, marrasquino y Havana Club 3 años Lemon juice, sugar, Cherry Liqueur & Havana Club 3	

• **Más cócteles | More cocktails** •



10% servicio
10% service

• Cócteles Cocktails •

Daiquiri natural limón	\$ 4. ⁰⁰ cuc
Limón, azúcar y Havana Club 3 años <i>Lemon juice, sugar & Havana Club 3</i>	
Daiquiri fruta de temporada	\$ 4. ⁰⁰ cuc
Preguntar al personal / <i>ask your waitress</i>	
Cubata	\$ 4. ⁰⁰ cuc
TuKola, Havana Club Reserva y limón <i>TuKola, Havana Club Reserva & lemon</i>	
Ron Old Fashion	\$ 6. ⁰⁰ cuc
Havana Club 7 años, azúcar, hielo & angostura <i>Havana Club 7, sugar, ice & Angostura</i>	
GoomBay Smash	\$ 6. ⁰⁰ cuc
Jugo de piña, licor de coco, triple sec, Havana Club Añejo Blanco, Havana Club 3 años y Havana Club Especial <i>Pineapple juice, coconut liqueur, Triple Sec, Havana Club Añejo Blanco, Havana Club 3 & Havana Club Especial</i>	
Long Island Iced Tea	\$ 10. ⁰⁰ cuc
Vodka, ginebra, ron, triple sec, tequila, limón y TuKola <i>Vodka, gin, rum, Triple Sec, tequila, lime juice & TuKola</i>	
Ron Collins	\$ 4. ⁰⁰ cuc
Havana Club 3 años, limón, azúcar y agua gaseada <i>Havana Club 3, lemon, sugar & sparkling water</i>	
Tom Collins	\$ 4. ⁰⁰ cuc
Ginebra, limón, azúcar y agua gaseada <i>Gin, lemon juice, sugar & sparkling water</i>	
Havana Special	\$ 5. ⁰⁰ cuc
Havana Club Especial, piña, hielo y marrasquino <i>Havana Club Especial, pineapple, ice & cherry liqueur</i>	
Lemonade El Dandy	\$ 5. ⁰⁰ cuc
Whiskey Clan Clampbell, limón, refresco de limón y triple sec <i>Whiskey Clan Campbell, lemon juice, lemon soda & Triple Sec</i>	
Negroni	\$ 7. ⁰⁰ cuc
Campari, ginebra, vermouh rojo y cáscara de naranja <i>Campari, gin, red vermouh & orange peel</i>	
Cubanito	\$ 4. ⁰⁰ cuc
Jugo de tomate, Havana Club 3 años, limón, tabasco, salsa inglesa, sal y pimienta negra <i>Tomato juice, Havana Club 3, lemon juice, Tabasco, Worcestershire, salt & pepper</i>	
Caipirisima	\$ 3. ⁰⁰ cuc
Havana Club 3 años, limón y azúcar <i>Havana Club 3, lemon juice & sugar</i>	

Caipiroska	\$ 3. ⁰⁰ cuc
Vodka, limón y azúcar <i>Vodka, lemon juice & sugar</i>	
Margarita El Dandy	\$ 6. ⁰⁰ cuc
Tequila reposado, triple sec, sal y chile en el borde, toronja (solo en temporada) <i>Aged tequila, Triple Sec, salt and chile on the rim, grapefruit juice (only in season)</i>	
Margarita Clásica Classic Margarita	\$ 5. ⁰⁰ cuc
Tequila, limón, triple sec y sal en el borde <i>Tequila, lemon juice, triple sec & salt on the rim.</i>	
Chupito de tequila	\$ 3. ⁰⁰ cuc
Con limón y sal <i>with salt & lime</i>	
Bloody Mary	\$ 4. ⁵⁰ cuc
Pimienta negra, tomate, tabasco, salsa inglesa, limón, sal y vodka <i>Black pepper, tomato, Tabasco, Worcestershire, lemon juice, salt & vodka</i>	
Ruso Blanco	\$ 5. ⁰⁰ cuc
Kahlua , vodka, y leche <i>Kahlua, vodka & milk</i>	
Martini	\$ 6. ⁰⁰ cuc
Ginebra, vermouh y aceituna verde <i>Gin, vermouh & green olive</i>	
Espresso Martini	\$ 7. ⁰⁰ cuc
Kahlua , vodka y shoot de espresso <i>Kahlua , vodka & espresso shoot</i>	
Vodka Tonic	\$ 4. ⁰⁰ cuc
Vodka, agua tónica y limón <i>Vodka, tonic water & lemon juice</i>	
Gin Tonic	\$ 5. ⁰⁰ cuc
Ginebra, agua tónica y limón <i>Gin, tonic water & lemon juice</i>	
Gin Tonic Cucumber	\$ 6. ⁰⁰ cuc
Ginebra, agua tónica, pepino y limón <i>Gin, tonic water, cucumber & lemon juice</i>	
Ginger Gin Tonic	\$ 6. ⁰⁰ cuc
Ginebra, agua tónica, jengibre y limón <i>Gin, tonic water, ginger & lemon juice</i>	
Rosemary & Ginger Gin Tonic	\$ 7. ⁰⁰ cuc
Ginebra, jengibre, agua tónica y romero (solo en temporada) <i>Gin, ginger, tonic water & Rosemary (only in season)</i>	
Grapefruit Gin Tonic	\$ 7. ⁰⁰ cuc
Toronja, agua tónica, ginebra y romero (solo en temporada) <i>Grapefruit, gin, tonic water & Rosemary (only in season)</i>	

• Desayunos | Breakfast •

2 huevos fritos 2 Fried eggs	\$ 2.50 cuc
2 huevos fritos con tocino	\$ 3.50 cuc
2 Fried eggs with Bacon	
2 huevos hervidos 2 boiled eggs	\$ 2.00 cuc
Huevos revueltos a La Mexicana	\$ 3.50 cuc
Con cilantro, tomate y cebolla Mexican Style	
Scrambled Eggs, with Tomato, Onions & Coriander	
Huevos revueltos natural Scrambled eggs ...	\$ 3.00 cuc
Huevos revueltos con queso	\$ 3.50 cuc
Scrambled Eggs with Cheese	
Huevos revueltos con jamón y queso	\$ 4.00 cuc
Scrambled Eggs with Ham & Cheese	
Tortilla natural Plain Omelette	\$ 3.00 cuc
Tortilla con queso Cheese Omelette	\$ 3.50 cuc
Tortilla con jamón y queso	\$ 4.00 cuc
Ham & Cheese Omelette	
Pan tostado Toast	\$ 1.00 cuc
Pan tostado	\$ 1.50 cuc
Con mantequilla y mermelada	
Toast with Butter & Jam	
Ensalada de frutas de temporada	\$ 3.00 cuc
Seasonal Fruit Salad	

Agregos | Toppings

Bacon.....	\$ 1.50 cuc	Jamón Ham...	\$ 1.00 cuc
		Queso Cheese...	\$ 1.00 cuc

• Tapas •

Bruschetta clásica	\$ 3.00 cuc
Bruschetta con atún tuna	\$ 3.50 cuc
Bruschetta clásica con jamón serrano	\$ 4.50 cuc
Aceitunas Olives	\$ 2.00 cuc
Aceitunas marinadas con queso	\$ 3.50 cuc
Marinated olives with Cheese	
Pimientos Padrón	\$ 3.50 cuc
Con sal de mar y aceite de oliva	
Stir Fried Green Peppers, Sea Salt & Olive Oil	
Platico <i>El Dandy</i>	\$ 8.00 cuc
Aceitunas marinadas con queso, jamón serrano,	
pimientos Padrón, sal de mar, aceite de oliva y	
albahaca Marineted Olives with cheese, Serrano Ham,	
Green Pepper, Sea Salt, Olive Oil & basil	
Boniato frito con alioli	\$ 4.00 cuc
Fried sweet potato served Alioli	
Gazpacho andaluz	\$ 4.50 cuc
Gazpacho soup	
Ensalada verde de temporada	\$ 3.50 cuc
Seasonal Green Salad	

Ensalada Griega | Greek Salad\$ 6.00 cuc
Tomate, cebolla, pepino, aceitunas negras & verde,
queso feta, aceite de oliva y orégano | Tomato, onion,
cucumber, black & green olives, Feta Cheese, Olive Oil &
oregano

Quesadilla natural

Con Pico de Gallo | with Pico de Gallo
Quesadilla sincronizada

Jamón, queso y pico de gallo

Tacos de Carnitas | Pulled Pork Tacos\$ 8.00 cuc
3 tacos de tortilla de harina, carne de cerdo, servido
con cilantro, limón, cebolla y salsa picante casera |
2 Flour Tortilla Tacos, slow cooked pork meat served with
cilantro, lime & onions

Tacos de Pollo | Pulled Chicken Tacos\$ 8.00 cuc

3 Tacos de tortilla de harina, carne de pollo, servido
con cilantro, limón, cebolla y salsa picante casera | 3
Flour Tortilla Tacos slow cooked chicken meat served with
cilantro, lime & onions

Tacos vegetarianos | Vegetarian Tacos\$ 8.00 cuc

3 tacos de harina, pimientos, zanahorias, lima y Pico
de Gallo | 2 Flour Tortilla Tacos, peppers & carrots with
lime & Pico de Gallo

Todos los tacos vienen con salsa casera y guacamole
o frijoles negros refritos en dependencia de la
temporada | all tacos come with Home Made Sauce &
Guacamole or Refried Black Beans depending on season.

Costillas de Lechón | Baby Back Ribs\$ 12.00 cuc

Con salsa BBQ servido con Coleslaw, boniato frito y
alioli | with BBQ sauce served with Coleslaw, fried sweet
potato & aioli

Agregos | Toppings

Queso Cheese	\$ 1.00 cuc
Aguacate Avocado (temporada)	\$ 1.00 cuc
Guacamole (temporada)	\$ 3.00 cuc
Frijoles refritos (temporada)	\$ 1.00 cuc
Alioli Aioli	\$ 1.00 cuc

• Sandwich & Baguettes •

Sandwich Queso | Cheese

Sandwich Atún | Tuna

Sandwich Jamón, queso y tomate

Ham, cheese & tomato

Baguette Queso | Cheese.....half \$ 2.50 | full 4.00 cuc

Baguette.....half \$ 3.50 | full 5.00 cuc

Tomate, jamón y queso | Tomato, Ham & Cheese

Baguette *El Dandy*

Jamón serrano, queso y tomate con albahaca y aceite
de oliva | Serrano Ham, cheese, tomato, basil & Olive Oil

• Postres | Desserts •

Banana Split	\$ 4.00 cuc
Helado de vainilla, plátano, sirope de chocolate y galleticas <i>Vanilla ice cream, banana, chocolate syrup & cookies</i>	
Croissant	\$ 2.00 cuc
Flan	\$ 2.00 cuc
Muffin de plátano con chocolate	\$ 2.00 cuc
Hecho en casa <i>Banana Muffin with Chocolate Chips (homemade)</i>	

• Ron Cubano | Cuban Rum •

Havana Club Añejo Blanco	\$ 2.00 cuc
Havana Club 3 Años	\$ 2.50 cuc
Havana Club Ritual	\$ 3.00 cuc
Havana Club Especial	\$ 3.00 cuc
Havana Club Reserva	\$ 4.00 cuc
Havana Club 7 Años	\$ 5.00 cuc
Havana Club Selección de Maestros	\$ 7.00 cuc
Havana Club 15 años	\$ 20.00 cuc
Pacto Navío	\$ 7.00 cuc
Santiago 11 Años	\$ 7.00 cuc
Santiago 12 Años	\$ 8.00 cuc
Santiago 20 Años	\$ 20.00 cuc
Aguardiente	\$ 2.00 cuc
Santero 11	\$ 6.00 cuc
Santero 15	\$ 12.00 cuc
Mulata 12 años	\$ 8.00 cuc
Vigia 18 años	\$ 8.00 cuc
Legendario Añejo	\$ 4.00 cuc
Legendario Elixir	\$ 3.00 cuc

Cognac

Hennessy	\$ 10.00 cuc
-----------------------	--------------

Digestivos

Campari	\$ 5.00 cuc
Vermouth Blanco	\$ 4.00 cuc
Vermouth Rosado	\$ 4.00 cuc
Vermouth Rojo	\$ 4.00 cuc
Fernet	\$ 4.00 cuc
Grappa	\$ 4.00 cuc
Limoncello	\$ 4.00 cuc
Amaretto	\$ 4.00 cuc
Sambuca	\$ 4.00 cuc

Licores

Baileys	\$ 5.00 cuc
Kahlua	\$ 5.00 cuc

Whiskey

Clan Campbell	\$ 4.00 cuc
Jameson	\$ 4.00 cuc
Ballantines	\$ 4.00 cuc
Chivas Regal 12 años	\$ 7.00 cuc

Gin

Beefeater	\$ 4.00 cuc
Tanqueray	\$ 5.00 cuc

Vodka

Vodka	\$ 2.00 cuc
Absolute	\$ 4.00 cuc

Tequila

Olmeca	\$ 3.00 cuc
Olmeca Reposado	\$ 3.00 cuc



10% servicio
10% service

El Dandy

• **Recomienda** | *Recommendations* •

La Marca | *Body art & Tattoo Parlor*
Calle Obrapía 107C e. Oficios y Mercaderes.

Casa del Gelato | *Ice cream*
Calle 1ra % 46 y 48, Miramar

Heladero | *Ice cream*
Calle Aguiar % Tejadillo y Empedrado
La Habana Vieja

Mango Helado | *Ice cream*
Teniente Rey y San Ignacio

Club y Galería Fábrica de Arte Cubano (FAC)
Calle 26, Vedado (*Thursday to Sunday 20:00-03:00 hrs*)

Club Efe Bar
Calle 23 y F, Vedado

Galeria de Arte Factoría Habana
Calle O'Reilly nro. 308 % Habana y Aguiar,
La Habana Vieja

Museo de la Revolución
Calle Monserrate, La Habana Vieja

Museo Nacional de Bellas Artes
Trocadero % Zulueta y Monserrate, La Habana Vieja

Clandestina tienda de diseño | *Design Store*
Calle Villegas % Brasil y Muralla, La Habana Vieja

Cris Cris Ropa Interior de Dama | *Female Lingerie*
Calle Brasil esq. Villegas, La Habana Vieja

Rafael Trejo Boxing Gym
Training 11:00 - 14:00 hrs, Monday to Friday
Calle Cuba % Merced y Paula, La Habana Vieja

Malecón | *El Sofá de La Habana | The Couch of Havana*
Great for morning run, sunset chillout & night owling
Open 24/7

• **Playas del Este** | *East Coast Beaches* •

Santa María
Mi Cayito (Gay Beach)
Guanabo Beach & Town (30 min. from Havana)
Restaurant Lounge 421

Calle 462 #911 % 9na y 11na, Guanabo

Jibacoa Beach (45 min. from Havana)

Varadero Beach (2 hrs. from Havana)

Good Restaurants in Varadero

Salsa Suarez Calle 31 % 1ra y 2da

Nonna Tina - Italian Calle 38 % 1ra y Playa

• **La Galería** •

Bar El Dandy Fotos del libro:
Los Bares de La Habana

Fotógrafos Padre e Hijo: *Anders y Viktor Rising*
Photographers Father & Son: *Anders & Viktor Rising*

Price of the book: \$ 15.00 cuc

www.barsofhavana.com

Purchase prints email: info@andersrising.se

• **Galería Café** •

Photos by Anders Rising shot with Large Format
Sinar Camera 1995-2010, for purchasing prints
email: info@andersrising.se

Bolsas de lienzo | *Designed Tote Bags \$ 6.00 cuc*
only at El Dandy by graphic artist AndersBoltjes.com

BarelDandy.com tel. +53 (7) 867 6463

Facebook/BarelDandy
TripAdvisor/ Bar El Dandy

Calle Brasil 401 % Villegas y Cristo
Plaza del Cristo, La Habana Vieja
Cuba

Cubana Production
Complete Production Services in Cuba
cubanaproductions.com

Design by: andersboltjes.com





Dandy PASTAS

Spaguetti Pomodoro \$ 8.00 cuc
Tomate triturado, sal, pimienta negra, albahaca y queso parmesano | *Tomato, salt, black pepper, basil & parmesan cheese*

Spaguetti Arrabiatta \$ 8.00 cuc
Tomate triturado, sal, pimienta negra, ajo, cebolla, pepperonchino, albahaca y queso parmesano
Tomato sauce, salt, black pepper, garlic, pepencino, basil & parmesan cheese

Spaguetti Carbonara \$ 8.00 cuc
Bacon, sal, pimienta negra, yema de huevo, queso parmesano y perejil | *Bacon, salt, black pepper, egg yolk, parmesan cheese & parsley*

Amatriciana \$ 8.00 cuc
Tocino y tomate triturado, sal, pimienta negra, albahaca y queso parmesano | *Bacon y tomato, salt, black pepper, basil & parmesan cheese*

Pesto \$ 8.00 cuc
Aceite de oliva, albahaca, pimienta, ajo y queso parmesano (sin frutos secos) | *Olive oil, basil, pepper, garlic & parmesan cheese (our pesto sauce is made without nuts)*

