

Café Clandestina 2	Agua 1	+ mermelada 2	Bacon, Lechuga, Tomate y Aguacate 5
Long Black 2	Cerveza 2,5	+ mantequilla de mani 2	Queso, Pimentón y cebollino 4
Frappuccino 4	Ron Collins 4	Fluevos, tomate, orate, mantequilla 3,5	Cerdo Asado c/ Yuca, lechuga y merinada de naranja agria 5
Jugos Frescos 2,5	Mojito 4	+bacon 4	Ribs c/ Tomate, Rúcula y verde 5
Limonada Fresca 2	Caipirinha 4	Hummus c/ Pepino, tomate, zanahoria y tostadas 4	
Refresco de Jengibre 2	Canchánchara 4	Panecakes c/ Frutas + Miel 4,5	
Chocolate caliente 2	Dark & Stormy 4	Panetela de Choc + Plátano 2	
Batidos 3	(Jengibre & ron)		
Batidos c/ Leche de Avena 4			

BELOW:  
Tasting success - the El Café team led by Nelson Rodríguez Tamayo



# CUBA'S BUSINESS REVOLUTION

Words: Claire Boobyer

Ten years ago, a new dawn emerged in Havana. Thousands of Cubans opened private restaurants, cafés, bars, gift stores and boutique accommodation. The chance to open these small businesses had been rubber-stamped by then president Raúl Castro in a bid to boost Cuba's ailing economy. While entrepreneurial Habaneros battled bureaucracy, unfamiliar tax laws and the lack of wholesale markets, visitors to the island began enjoying a galaxy of fine dining joints, funky little cafés, designer stores, late-night bars, music haunts and independent boutique hotels. Plenty of private sector jobs were outlawed on the island – and they still are – but now more than half a million Cubans run their own business – the majority in Havana. This revolution sparked life back into the Cuban capital. Visitors who haven't been to Havana since the aughts would have trouble recognising the city today. ▶

## LA REVOLUCIÓN EMPRESARIAL DE CUBA

Hace diez años, un nuevo amanecer surgía en La Habana. Miles de cubanos abrieron restaurantes privados, cafés, bares, tiendas de regalos y alojamiento boutique. La oportunidad de abrir estas pequeñas empresas había sido aprobada por el entonces presidente Raúl Castro en un intento por impulsar la economía en crisis de Cuba. Mientras que los Habaneros emprendedores luchaban contra la burocracia, las leyes impositivas desconocidas y la falta de mercados mayoristas, los visitantes de la isla comenzaron a disfrutar de una galaxia de excelentes restaurantes, pequeños cafés modernos, tiendas de diseñadores, bares nocturnos, locales de música y hoteles boutique independientes. Muchos trabajos del sector privado fueron prohibidos en la isla, y todavía lo están, pero ahora más de medio millón de cubanos tienen su propio negocio, la mayoría en La Habana. Esta revolución le devolvió la vida a la capital cubana. Los visitantes que no han estado en La Habana desde los años 2000 tendrían problemas para reconocer la ciudad hoy.



### EL CAFÉ

▶ CALLE ARMAGURA 358 BETWEEN VILLEGAS Y AGUACATE, OLD HAVANA  
▶ FACEBOOK.COM/ELCAFEHAVANA/

When Nelson Rodríguez Tamayo, an industrial engineer, couldn't find the breakfast he wanted in Havana, he opened his own place. Having worked at Allpress Espresso Roastery & Café in London, he had all the skills and coffee know-how. The hard part was negotiating Cuba's mind-bending rules and regs. The unsigned El Café on Calle Armagura is a triumph. Fried eggs and sourdough, coffee from the central Cuban mountains, veg juices and spicy Vietnamese noodles are served in the Spanish-tiled townhouse café.

"It makes me happy to make my customers happy and deliver an experience that brings people satisfaction and joy," says Nelson. "And I love being in charge of my own destiny. I try to reflect that for my staff, too."

### EL CAFÉ

▶ CALLE ARMAGURA 358 ENTRE VILLEGAS Y AGUACATE, HABANA VIEJA  
▶ FACEBOOK.COM/ELCAFEHAVANA/

Cuando Nelson Rodríguez Tamayo, ingeniero industrial, no pudo encontrar el desayuno que quería en La Habana, abrió su propio local. Habiendo trabajado en Allpress Espresso Roastery & Café en Londres, tenía todas las habilidades y el conocimiento del café. La parte difícil fue negociar las reglas y normas alucinantes de Cuba. El café sin letrero de la calle Armagura es todo un triunfo. Huevos fritos y masa fermentada, café de las montañas centrales de Cuba, jugos de verduras y fideos

vietnamitas picantes se sirven en la cafetería de la casa con azulejos españoles.

"Me hace feliz hacer felices a mis clientes y ofrecer una experiencia que brinde satisfacción y alegría a las personas", dice Nelson. "Y me encanta estar a cargo de mi propio destino. También trato de reflejar eso a mi personal".

### BAJANDA

▶ BAJANDA.APP

Cuba's 'Uber' launched in Havana in early 2019 just two months after mobile data landed on locals' phones for the very first time. The challenge wasn't so much in creating the ride-hailing app for software engineer Rancel Ruana but the new tech scene that had just arrived on the island.

"I had to recruit guys, 50, 60, 70 years old, and convince them to get the app," Rancel says.

"These taxi drivers had never touched a mobile phone, or internet in Cuba, so for me one of the achievements was the educative process – and it took a long time."

Today, three years since its launch, Bajanda – named after a Cuban reggaeton song by MC Chocolate – has 40,000 registered users in Havana and 3,050 registered cab drivers, all of whom must have licences to drive taxis in the city. Payments are currently paid in cash in Cuban pesos for three types of vehicle – standard (a '70s Russian Lada), comfort (a modern vehicle) and classic (a vintage '50s American car).

### BAJANDA

▶ BAJANDA.APP

El "Uber" de Cuba se lanzó en La Habana a principios de 2019, solo dos meses después de que los datos móviles llegaran a los teléfonos de los locales por primera vez. El desafío no era tanto crear la aplicación de transporte por el ingeniero de software Rancel Ruana, sino la nueva escena tecnológica que acababa de llegar a la isla.

"Tuve que reclutar muchachos de 50, 60, 70 años y convencerlos de que bajarán la aplicación", dice Rancel.

"Estos taxistas nunca habían tocado un teléfono móvil ni había internet en Cuba, así que para mí uno de los logros fue el proceso educativo, y esto tomó mucho tiempo".

Hoy, a tres años de



su lanzamiento, Bajanda (nombrada así por una canción de reggaeton cubano de MC Chocolate) cuenta con 40,000 usuarios registrados en La Habana y 3,050 taxistas registrados, los cuales deben tener licencia para conducir taxis en la ciudad. Actualmente, los pagos se pagan en efectivo en pesos cubanos para tres tipos de vehículos: estándar (un Lada ruso de los años 70), confort (un vehículo moderno) y clásico (un automóvil estadounidense antiguo de los años 50). ▶▶



## MALECÓN 663

► MALECÓN 663, CENTRO HABANA ► MALECON663.COM

Colour, creativity and spirit tumble out of the salt-whipped townhouse on Havana's oceanside road. Malecón 663 buzzes with live music and cocktails on its rooftop bar, while a lobby bar and restaurant is perfect for all-day mingling. Orlandito Mengual, conga player for hit timba band Charanga Habanera, and his French wife Sandra Expósito opened this first private boutique stay – designed by local architects – on the capital's cornice in 2017, just after Hurricane Irma hit Cuba and Atlantic waves flooded the lobby.

"Yemayá was our first visitor," says Sandra, referencing the goddess of the ocean from Cuba's Yoruba-meets-Catholicism Santería faith. Yemayá's compatriot is honoured upstairs in the suite with red threads – the colour linked to the warrior saint Changó. Elsewhere in this artsy bolthole, Havana's style revolution is celebrated in the art deco Mambo room and the '50s vibe in the retro Hoy Como Ayer room in bubblegum colours.

"This is our life project and our only way to take part in the development of economic life here in Cuba," says Orlandito.

Covid forced Malecón 663 to diversify. "The more difficulties we've faced, the more creative we've become with our ideas – until the Malecón dries up," Sandra says, referencing a line from a popular song from hit reggaeton singer Jacob Forever.

*"This is our life project and our only way to take part in the development of economic life here in Cuba."*

## MALECÓN 663

► MALECÓN 663, CENTRO HABANA ► MALECON663.COM

El color, la creatividad y el espíritu brotan de la casa unifamiliar bañada en sal en la carretera costera de La Habana. Malecón 663 vibra con su música en vivo y los cócteles en su bar de la azotea, mientras que el bar en el vestíbulo y el restaurante son perfectos para socializar durante todo el día. Orlandito Mengual, conguero de la exitosa banda de timba Charanga Habanera y su esposa francesa Sandra Expósito abrieron este primer hospedaje boutique privado, diseñado por arquitectos locales, en la cornisa de la capital en 2017, justo después de que el huracán Irma azotara Cuba y las olas del Atlántico inundaran el vestíbulo.

"Yemayá fue nuestra primera visitante", dice Sandra, refiriéndose a la diosa del océano de la fe de la Santería Yoruba-Católica cubana. El compatriota

de Yemayá es honrado arriba en la suite con hilos rojos, el color relacionado con el santo guerrero Changó. En otra parte de este refugio artístico, la revolución del estilo de La Habana se celebra en la sala *art deco* Mambo y el ambiente de los años 50 en la sala retro "Hoy Como Ayer" en colores chicle.

"Este es nuestro proyecto de vida y nuestra única forma de participar en el desarrollo de la vida económica aquí en Cuba", dice Orlandito.

El Covid obligó al Malecón 663 a diversificarse. "Cuanto más dificultades enfrentamos, más creativos nos volvemos con nuestras ideas, hasta que el Malecón se seque", dice Sandra, haciendo referencia a una línea de una canción popular del exitoso cantante de reggaeton Jacob Forever. ►►





## GRADOS

► GRADOS, CALLE E 562 BETWEEN 23 AND 25, EL VEDADO  
 ► FACEBOOK.COM/RESTAURANTEGRADO

Inside a mom-and-pop restaurant in the leafy Vedado neighbourhood of Havana is Grados, run by the irrepressible Raulito Bazuk, a ‘Cuban Jamie Oliver’ – writing a cookbook and making TV programmes on the side. He swapped cybernetics for studying gastronomy in Montevideo, Uruguay, and was mentored at Michelin-starred Atrio in Spain’s Extremadura – thanks to meeting its chef Toño Pérez in Havana. Bazuk has pored over old Cuban diaries and recipe books to bring back classic and forgotten dishes to the table. A favourite is small medallions of lamb laced in *pru* – a fermented herby brew from eastern Cuba. Grados isn’t only a place to dine. Raulito’s on-site Salón de Protocolo encourages dialogue on the confluence of food, art and society. And the kitchen is a lab for homemade drinks, such as *Bazuk*, made using fermented fruits and other ingredients that come to hand.

“The *Bazuk* is a magical drink,” Raulito says. “It will unleash your power. The magic is the energy we pass to the drink when we make it.”

A 2021 artists’ residency at Grados will lead to a cookbook – *Fermenting the Notion* – about drinks and bread fermentation. “The book will also explain why Cuba is a fermentation,” says Raulito.

## GRADOS

► GRADOS, CALLE E 562 ENTRE 23 Y 25, EL VEDADO ► FACEBOOK.COM/RESTAURANTEGRADO

Dentro de un restaurante familiar en el frondoso barrio del Vedado de La Habana se encuentra Grados, dirigido por el incontenible Raulito Bazuk, un “Jamie Oliver cubano”, que escribe un libro de cocina y hace programas de televisión al mismo tiempo. Cambió la cibernética por estudiar gastronomía en Montevideo, Uruguay, y fue mentoreado en el Atrio del Galardón con una estrella Michelin en Extremadura España, gracias a que conoció a su chef Toño Pérez en La Habana. Bazuk ha estudiado detenidamente viejos diarios cubanos y libros de recetas para traer platos clásicos y olvidados a la mesa. Uno de los favoritos son los pequeños medallones de cordero mezclados con *pru*, un brebaje de hierbas

fermentado del este de Cuba. Grados no es solo un lugar para cenar. El Salón de Protocolo en el sitio de Raulito fomenta el diálogo sobre la confluencia de la comida, el arte y la sociedad.

Y la cocina es un laboratorio de bebidas caseras, como el *Bazuk*, elaborado con frutas fermentadas y otros ingredientes que se encuentran a mano.

“El *Bazuk* es una bebida mágica”, dice Raulito. “Desatará tu poder. La magia es la energía que le pasamos a la bebida cuando la hacemos”.

Una residencia de artistas del 2021 dará lugar en Grados al libro de cocina “*Fermentando la Noción*”, sobre bebidas y fermentación de pan. “El libro también explicará por qué Cuba es una fermentación”, dice Raulito.

*A 2021 artists’ residency at Grados will lead to a cookbook – Fermenting the Notion – about drinks and bread fermentation. “The book will also explain why Cuba is a fermentation,” says Raulito*



## CLANDESTINA

► CALLE VILLEGAS 403 BETWEEN TENIENTE REY Y MURALLA, OLD HAVANA  
 ► CLANDESTINA.CO

Chanel models may have sashayed into Havana for the 2016 cruise show on the city’s Prado promenade, but it’s home-grown designer label Clandestina that has really stolen the limelight in Cuba, and beyond. Graphic artist Idania del Rio and Leire Fernández opened the island’s first independent design store in 2015. The colourful outlet in Old Havana is known for its cheeky slogans writ large on tees and totes – mostly mocking Cuba’s conundrums such as its lack of Wi-Fi and its money problems.

Clandestina was also the first fashion brand in Cuba to launch an online store, which sustained it during the pandemic. And its designs are now available through US sustainable champion The Canvas at its hub in NYC.

“Demand was high during the pandemic,” says Idania. “The brand pivoted towards designs incorporating vaccines and we made six types of face masks. After seven years we’re now ready to embark on a serious expansion.”

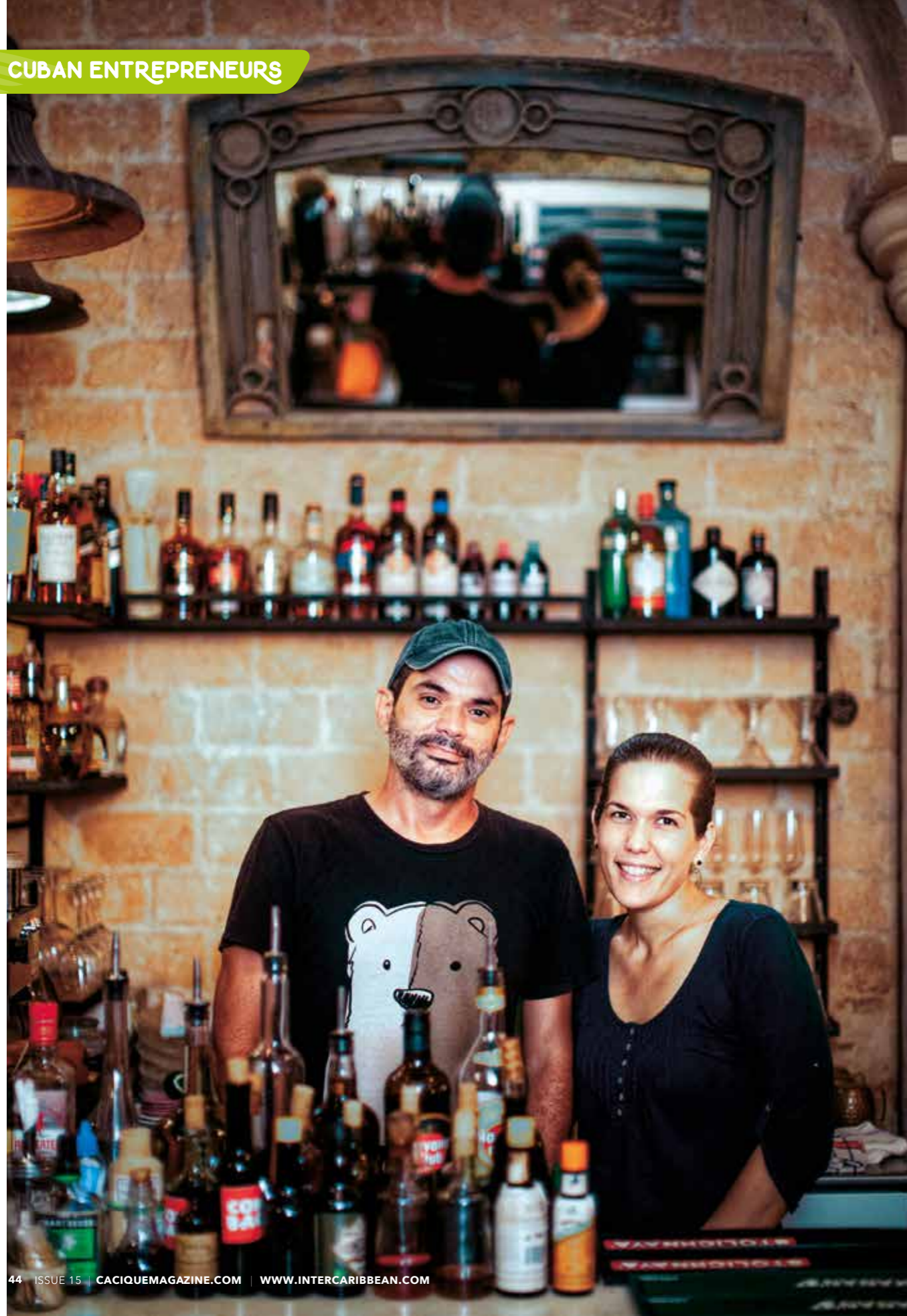
## CLANDESTINA

► CALLE VILLEGAS 403 ENTRE TENIENTE REY Y MURALLA, HABANA VIEJA  
 ► CLANDESTINA.CO

Es posible que los modelos de Chanel se hayan pavoneado en La Habana para el desfile de cruceros de 2016 en el paseo del Prado de la ciudad, pero es la marca de diseño local Clandestina la que realmente se ha robado el protagonismo en Cuba y más allá. La artista gráfica Idania del Rio y Leire Fernández abrieron la primera tienda de diseño independiente de la isla en 2015. La colorida tienda en La Habana Vieja es conocida por sus descarados eslóganes escritos en grandes camisetas y bolsos, en su mayoría burlándose de los acertijos de Cuba, como la falta de

Wi-Fi y sus problemas de dinero. Clandestina fue también la primera marca de moda en Cuba en lanzar una tienda online, lo que la sustentó durante la pandemia. Y sus diseños ahora están disponibles a través del campeón sostenible de EE. UU. “The Canvas” en su centro de Nueva York.

“La demanda fue alta durante la pandemia”, dice Idania. “La marca giró hacia diseños que incorporaban vacunas e hicimos seis tipos de mascarillas. Después de siete años, ahora estamos listos para embarcarnos en una expansión seria.” ►►



## JÍBARO

► CALLE MERCED 69 BETWEEN SAN IGNACIO AND CUBA, OLD HAVANA

Jíbaro is a cool little find down in the church-filled and spray-painted streets of southern Old Havana. Opened by Diana Figueroa, a nuclear engineer, and economist David Roque in 2017, it's one of Havana's most celebrated small businesses.

"Opening Jíbaro has been so fulfilling for us," Diana tells *Cacique*. "It helps create a Cuba we dream about."

Hole-in-the-wall Jíbaro, decorated in recycled furniture, offers mocktails, craft cocktails and classic Cuban dishes, like beans, plantains, yucca and pork, served in a healthier, lighter way. Pre-pandemic, Jíbaro organised cocktail competitions and showed Prince Charles how to make a mojito, but in the last two years, it's pivoted to mixing up ready-to-sip drinks. With prize money from the Tahona Society, Jíbaro will develop La Mata – an artisanal line in homemade cordials, sodas and liqueurs. Think vanilla kombucha and Dopamine liqueur (a floral and herbal blend).

"They'll have a strong scientific base and a sustainable approach," says David. "We hope to fill a large gap in availability, quality and consistency in the Cuban market. Down the line, we might be able to export them!"

## JÍBARO

► CALLE MERCED 69 ENTRE SAN IGNACIO Y CUBA, HABANA VIEJA

Jíbaro es un genial y pequeño hallazgo en las calles llenas de iglesias y pintadas con aerosol del sur de La Habana Vieja. Inaugurado por Diana Figueroa, ingeniera nuclear, y el economista David Roque en 2017, es una de las pequeñas empresas más célebres de La Habana.

"Abrir Jíbaro ha sido muy gratificante para nosotros", le dice Diana a *Cacique*. "Ayuda a crear una Cuba con la que soñamos".

El Jíbaro "Hoy en la pared", decorado con muebles reciclados, ofrece cócteles sin alcohol, cócteles artesanales y platos clásicos cubanos, como frijoles, plátanos, yuca y cerdo, servidos de una manera más sana y ligera. Antes de la pandemia, Jíbaro organizó concursos de cócteles y le mostró al Príncipe Carlos cómo hacer un mojito, pero en los últimos dos años, se ha centrado en mezclar bebidas listas para beber. Con premios en dinero de la Sociedad Tahona, Jíbaro desarrollará La Mata, una línea artesanal de cordiales medicinales, refrescos y licores caseros. Piensa en la kombucha de vainilla y el licor de dopamina (una mezcla de flores y hierbas).

"Tendrán una sólida base científica y un enfoque sostenible", dice David. "Esperamos llenar un gran vacío en disponibilidad, calidad y consistencia en el mercado cubano. Más adelante, ¡podríamos exportarlos!".



## BEYOND ROOTS

► CALLE SAN IGNACIO 657 E/ JESÚS MARÍA Y MERCED, OLD HAVANA  
► FACEBOOK.COM/BEYONDROOTSCUBA

Beyond Roots emerged in 2016 in response to travellers looking for more than a traditional souvenir from the island. "They wanted more of a genuine connection with communities," Adriana Heredia tells *Cacique*.

Back then, Afro-Cuban tours were superficial, she says, so Beyond Roots launched tours in Guanabacoa, the 'cradle of Afro-Cuban culture', immersing travellers in music, religion, dance, visual arts and food culture. Wanting to present gifts to travellers, the guides faced stereotypical renditions of sexualized Black women in the souvenir markets, so Adriana and her team, which grew from two to 22, planned a shop with designs in crafts, clothes, tees and hair pieces.

Today, Beyond Roots is more than a souvenir shop and more than just a commercial brand. "It's a community who share the same beliefs and values and who are proud of the authentic connection with their identity," says Adriana.

## MÁS ALLÁ DE LAS RAÍCES

► CALLE SAN IGNACIO 657 E/ JESÚS MARÍA Y MERCED, HABANA VIEJA ► FACEBOOK.COM/BEYONDROOTSCUBA

Beyond Roots surgió en 2016 como respuesta a los viajeros que buscaban más que un recuerdo tradicional de la isla. "Querían una conexión más genuina con las comunidades", le dice Adriana Heredia a *Cacique*.

En aquel entonces, las giras afrocubanas eran superficiales, dice, por lo que Beyond Roots lanzó giras en Guanabacoa, la "cuna de la cultura afrocubana", sumergiendo a los viajeros en la música, la religión, la danza, las artes visuales y la cultura gastronómica. Queriendo presentar regalos

a los viajeros, las guías se enfrentaron a representaciones estereotipadas de mujeres negras sexualizadas en los mercados de souvenirs, por lo que Adriana y su equipo, que creció de dos a 22, planearon una tienda con diseños en artesanías, ropa, camisetas y postizos.

Hoy, Beyond Roots es más que una tienda de souvenirs y más que una marca comercial. "Es una comunidad que comparte las mismas creencias y valores y que está orgullosa de la conexión auténtica con su identidad", dice Adriana.