



«Existe un universo
de arte y aventura culinaria
habitando **bajo la piel**
de la Isla».

INTRODUCCIÓN

La mano es gentil, precisa y tierna. Escoge la fruta, corta y separa, cuece y azucara hasta obtener la seda deliciosa de la confitura. Cocinar postres es un acto de amor, como sembrar, porque el árbol anhelado es una sonrisa.

Con esa misma pasión, la del que revuelve la mezcla dulce anticipando el deleite de los comensales, bojeamos la isla a la caza de experiencias que podamos transmutar en letras con las que regalarte. Hay un archipiélago de aventura culinaria habitándonos y juntos vamos a explorarlo.

Así que salta al cazo de una vez, cuélate en las más densas profundidades de esta página, bien adentro, bajo la piel.

¿Qué es Bajo la Piel?

Una publicación a través de la cual compartimos contigo nuestras impresiones sobre algunos de los lugares y sabores novedosos y personas interesantes y apasionadas que descubrimos a lo largo del presente año de exploración del panorama gastronómico de nuestra isla.

¿Qué no es Bajo la Piel?

Ni un ranking, ni un “top”, ni una lista de “los mejores”, ni un compendio automatizado de lugares con más visitas en nuestro directorio, ni un producto publicitario, ni un espacio que se puede adquirir mediante pago o influencias.

¿Por qué confiar en Bajo la Piel?

Porque la recomendación es sincera. Porque nace de un equipo que ama lo que hace y conoce lo que hace. Porque hacemos Bajo la Piel especialmente para divertirnos y compartir lo que hemos disfrutado y aprendido.

Visítenos en www.alamesacuba.com
y www.alamesa.nat.cu. Suscríbese a nuestro
Boletín Semanal vía correo electrónico
escribiéndonos a info@alamesacuba.com



Galería de fotos
 Promoción de Ofertas
 Lugares en Promoción
 Publireportajes
 Envíos de SMSs

PAQUETE 1 AÑO PROMOCIONAL

CAMBIA EL JUEGO A TU FAVOR CON NUESTRAS CARTAS DE TRIUNFO

Contáctanos a través de comercial@alamesacuba.com

NOVEDADES

— EN SALCHIPIZZA —

AL PAN. PAN

por **SUSANA HERNÁNDEZ MARTÍN**

Salchipizza es un lugar pequeño, francamente diminuto. No tiene un cartel que lo identifique, así que es más probable que uno siga caminando sin advertir que le pasa por el lado. Para encontrar Salchipizza hay que saber que existe, gracias quizás, a la sugerencia de un amigo al que otro amigo le reveló las maravillas del espacio.

Está ubicado justo a un costado de otras dos panaderías, pero es tan diferente de aquellas como el vino del agua. Se siente en el ambiente, donde se combinan el olor intenso del pan recién horneado y el aroma inconfundible del amor por la cocina, un requisito distintivo de todo el equipo que cada día provee del milenarismo alimento a quienes visitan Infanta No. 562.

Cuando entras, el segundo descubrimiento es el encanto del chef creador de Salchipizza, una persona altamente nutritiva. El diálogo con Alberto es rico en proteínas y solo cuando habla de su profesión se permite ponerle unas calorías extras a la mezcla. Lo mejor es que el tratamiento personalizado en esta panadería no es excepcional sino reglamentario, así como la ley de que antes de comprar hay que probar, una especie de “gusto hace fe”.

De este lugar, asegura Alberto, **“...no solo te llevas el pan, sino una enseñanza completa de lo que es la nutrición, que es mucho más que alimentarse, y también nos esmeramos por transmitir arte a través del gusto”**.



«...no solo te llevas el pan, sino una enseñanza completa de lo que es la nutrición...»



Carnes, granos, hierbas aromáticas y más se incorpora al pan.



En Salchipizza se confeccionan entre 12 y 14 variedades de pan a partir de harinas múltiples que el propio equipo elabora. De esta manera, aunque la base principal resulta la harina integral cubana, se combina con otras artesanales como la de arroz, de maíz, de frijoles negros y hasta de garbanzos, que proveen al pan de una fuerza y vitalidad mucho mayor.

Resulta peculiar que este chef, ampliamente reconocido por su trabajo fuera de Cuba, decidiera abrir un negocio que muchos -entre quienes me encontraba- considerarían demasiado sencillo, incluso simple, al fin y al cabo, es solo una panadería.

Sin embargo, unos minutos de charla son suficientes para comprender que no hay nada de simple en el pan, o que es precisamente esa sencillez sobria, elegante, la que lo convierte en el entrante perfecto para cada comida, en la muestra de bienvenida más calurosa y en el símbolo universal del buen comer.

Según Alberto, el pan en Cuba es todo un tema. Durante muchos años ha sido visto como un relleno necesario en época de precariedades y por tanto, en la Isla, conocemos apenas una o dos variedades de este alimento.

La creatividad en Salchipizza genera infinitas combinaciones de harinas integrales y naturales.

Innovación,
salud y nutrición
son tres de los
conceptos claves
de este pequeño
establecimiento...



Todas las preparaciones vienen
de la mano de un laureado chef.



Durante sus 17 años en Italia, tuvo la oportunidad de ver otros “pancitos”, como él mismo dice, y se propuso mostrar esa variedad en casa justo en el momento en el que las iniciativas particulares están dándole a la geografía culinaria cubana un rostro completamente nuevo.

En lugar de grasas reconocidas como dañinas, en Salchipizza utilizan grasa de coco, en lugar de azúcares utilizan miel y guarapo. Tienen panes de arroz y maíz para personas celíacas y para aquellas con problemas en el colon, otros sin semillas. Innovación, salud y nutrición son tres de los conceptos claves de este pequeño establecimiento que, a pesar de la poca promoción, atrae a clientes asiduos desde todos los barrios de La Habana.

Para este chef carismático y creativo, lo ideal sería que todo el mundo horneara sus propios panes en casa, como hacía su abuelita con la harina de boniato, durante los años más duros del Período Especial.

Por ahora, reconoce con modestia, le agradezco a cada persona que cruza la puerta y que se encarga luego de traer a sus amigos. En definitiva, en todo su simbolismo el pan tiene un significado familiar y hasta divino. Es el milagro que no puede faltar a la mesa ●

Las elaboraciones con aceite de coco,
miel y guarapo son únicas.



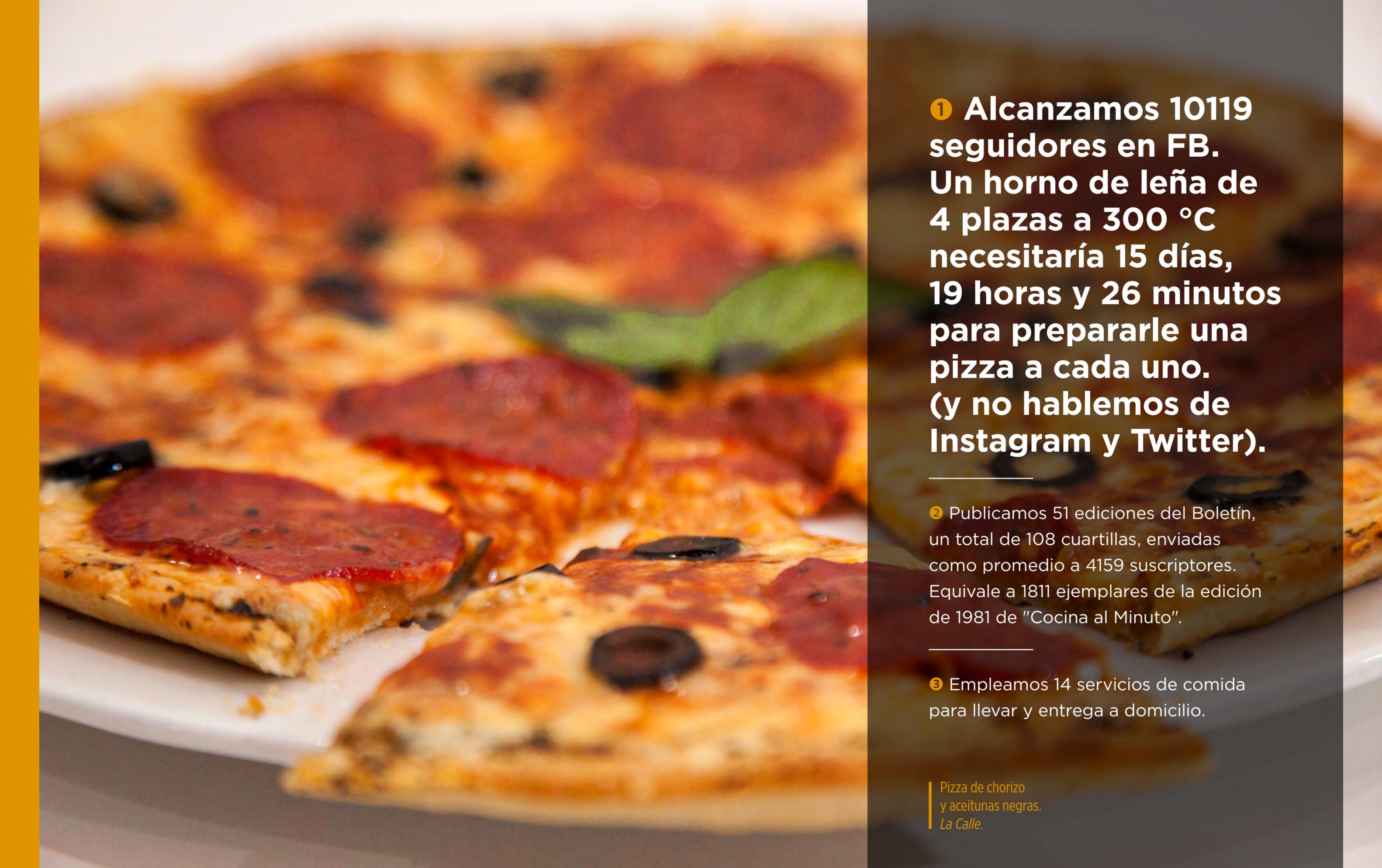
The background of the entire image shows four men from the waist up, smiling and looking towards the camera. They are wearing white t-shirts with the 'AlaMesa' logo and the slogan '¡todo cubierto!' printed on them. The man on the far left has a beard and glasses. The man on the far right is bald. The background behind them is a warm, orange-toned wall with some faint patterns.

TODOS ALAMESA

10 COSAS

— QUE HICIMOS — CON TU AYUDA EN 2017

Una vez más, ya cercanos al cierre del año, te comentamos de lo mundano y excelso vivido por AlaMesa en los 365 días pasados. En esta ocasión, en aras de optimizar el tiempo que te tomas - entre cerveza y cerveza, lechuga- te lo dejamos en la forma de 10 viñetas:



1 Alcanzamos 10119 seguidores en FB. Un horno de leña de 4 plazas a 300 °C necesitaría 15 días, 19 horas y 26 minutos para prepararle una pizza a cada uno. (y no hablemos de Instagram y Twitter).

2 Publicamos 51 ediciones del Boletín, un total de 108 cuartillas, enviadas como promedio a 4159 suscriptores. Equivale a 1811 ejemplares de la edición de 1981 de "Cocina al Minuto".

3 Empleamos 14 servicios de comida para llevar y entrega a domicilio.

Pizza de chorizo
y aceitunas negras.
La Calle.

4 Alcanzamos los 13106 usuarios suscritos a nuestra app. Si actualizan la base de datos a la vez, descargan 1126.3 Gb o 225 veces la película "Ratatouille" en formato HD.

5 **Publicamos 8 experiencias en Airbnb, realizamos 143 sesiones, recibimos a 503 viajeros... 630 Mojitos bebidos. Equivale a 258.3 L de Mojito.**

5 Publicamos 100 artículos, incluimos 216 fotos, realizamos 11 recomendaciones.





7 Añadimos 204 restaurantes en 8 provincias.

8 Bebimos 1460 L de agua. Con ellos se habrían podido fabricar 10 L de cerveza.

9 Consultamos 87 artículos, escribimos 38 entradas de blog sobre las comidas de Martí y los mambises en Ruta de Gloria. Eso es el 10.67% del primer tomo de las Obras Completas de José Martí.

10 1 cóctel creado, el Santa Fe Sour: se toma un vaso Collins de 14 oz (410 ml) previamente enfriado, se le añaden trozos de hielo hasta el borde, se incorporan 50 ml de vodka previamente enfriado, se completa el vaso con garapiña.

Rollito primavera Fuumiyaki.
Fuumiyaki (incluido en AlaMesa desde 2017).



**ea for
One**
ZEPPELIN

alamesacuba.com



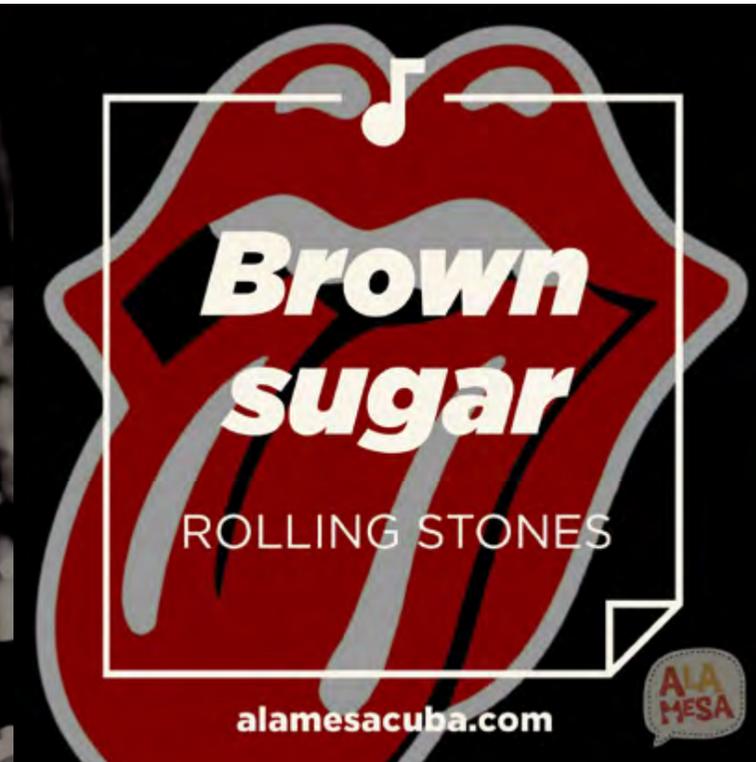
Maní
ORISHAS

alamesacuba.com



**Bacalao
con pan**
IRAKERE

alamesacuba.com



**Brown
sugar**
ROLLING STONES

alamesacuba.com



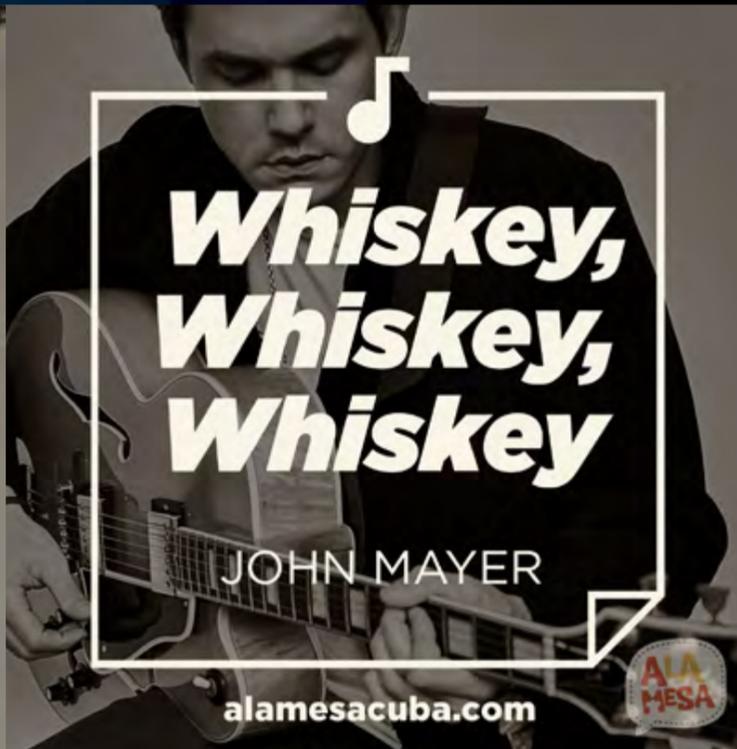
Maraca
ALDO LÓR
GAVILÁN

alamesacuba.com



Aceitunas
SILVIO
RODRÍGUEZ

alamesacuba.com



**Whiskey,
Whiskey,
Whiskey**
JOHN MAYER

alamesacuba.com



**Mi
chocolate**
LOS VAN VAN

alamesacuba.com



**Bad
apples**
GUNS N' ROSES

alamesacuba.com



LA ENTREVISTA

— ESTE CAFÉ, —

EN EL CAFÉ

con
NELSON RODRÍGUEZ

por **LOURDES G. BERAU**

Desandando Amargura, entre la multitud que nos rodea, pocos prestan atención a los aromas de La Habana Vieja, fragmento de ciudad que desprende, entre otros, olor a tabaco, ron, flores, pan tostado y, por supuesto, café.

Las fachadas dibujan una línea asimétrica. Apretadas, casi a punto de fusionarse, aparecen casas modernas y antiguas. Nuestra búsqueda muere en la puerta de El Café, un sitio que en el último año ha seducido a miles de comensales locales y foráneos. La sala que nos recibe es eso, una sala, adornada con unas 7 mesas, sencilla. El olfato vicioso no engaña; aquí hemos llegado, como otros tantos en esta mañana, para desayunar algo diferente.

Ordenamos un jugo de remolacha con piña y jengibre y un sándwich vegano, elaborado con acelga, aguacate, ají asado, salsa picante y humus. Nelson Rodríguez, uno de sus dueños, comenta que, de acuerdo a la temporada del año, también preparan el bocata con berenjena asada. En cualquiera de sus formas, asegura, “...éste es el sándwich que más se pide en El Café”.

Todos los sabores enamoran. En nuestra mesa se concreta el resultado de los seis años que Nelson radicó en Londres. Para él, la cocina, al igual que todas las expresiones artísticas, transita hacia la modernidad y, en este caso, su idea es defender la noción de comida saludable.



**... su idea
es defender
la noción
de comida
saludable.**



Sandwich vegano, elaborado con acelga, aguacate, ají asado, salsa picante y humus.



“Me resisto a defender los mismos conceptos de antaño. En la cocina hay que desarrollarse, y el mundo se está moviendo hacia la comida natural y fresca; por eso los jugos los hacemos al momento, para evitar que se oxiden las frutas y pierdan sus vitaminas”, comenta este ingeniero industrial de formación que, durante su estancia en la capital de Inglaterra, trabajó en diversos restaurantes y cafés, llegando a ser asistente de chef.

“Hace 6 años vine de vacaciones y estaba buscando un lugar donde desayunar y no lo



Aquí están los elementos para pasar un buen momento.

encontré, me pareció en aquel momento que en La Habana existía un mercado potencial para vender desayunos, sándwiches, jugos naturales. Esa fue la idea inicial; así que vine con esa propuesta y entre varios amigos comenzamos a soñar con El Café.

“Lo más difícil fue determinar el concepto. Si observas el menú te das cuenta que todo procede de otras experiencias en mi vida. Para mí, lo esencial en un desayuno o brunch es el pan y el café; esas son las piezas claves que nos identifican. Tratamos de poner en la

mesa el mejor pan elaborado en La Habana, y un café exquisito”, señala Nelson.

Entre pregunta y respuesta hace un alto para ir a la cocina y elaborar algún pedido. Los vecinos que se asoman por la ventana lo saludan y Nelson responde con la alegría típica del cubano. Para ocupar un lugar en su hogar, solo es preciso llegar con la mente abierta a sabores y texturas diferentes.

El Café deslumbra, además, por su pan negro de cinco estrellas, los cereales con leche y yogurt, el delicioso bacon, los pancakes con miel y frutas, y el café, elaborado en la torrefactora de la calle O'Reilly.

En cada elaboración hay un poco de su esencia original: “...recreé las habilidades de crear platos manteniendo la base de la cocina cubana. La tendencia europea es evidente, porque mis inicios en la cocina fueron en Londres, pero he querido lograr una propuesta muy criolla”, puntualiza.

Uno de los principales retos para El Café ha sido mantener la estabilidad en el menú, de acuerdo a los altos y bajos en la oferta de distintos insumos, necesarios para poner a disposición del cliente el desayuno anhelado. Con la mayor sinceridad del mundo confiesa Nelson, también, que su “talón de Aquiles” en la actualidad es el servicio, a ratos falto de agilidad.

«Tratamos de poner en la mesa el mejor pan elaborado en La Habana, y un café exquisito»



Una nota de decoración y alegría en el café.



Las asignaturas pendientes no se amontonan. Hoy, enfrascado en llevar un negocio próspero en La Habana Vieja, Nelson trabaja a la par en la construcción de una nueva cocina y la ampliación de sus espacios. La salita de Amargura, en unos años, podrá recibir a más visitantes sin perder el espíritu familiar que la define.

El ambiente invita a más, mucho más. Pasan dos horas y seguimos sentados allí, disfrutando de la plática y la comida. Aparecen las anécdotas, y todos reímos.

Nelson nos cuenta que, durante su visita a Cuba, la actriz Jamie Lee Curtis, conocida por filmes como *True Lies* (1994) y *Freaky Friday* (2003), desayunó todos los días en El Café. Por si fuera poco, después, a su regreso a Estados Unidos, compartió una foto en las redes sociales con el equipo del lugar: “La calidez y la amistad son tan hermosas como la comida y el café. Mi visita diaria durante nuestro viaje a La Habana. Amigos y comida, eso es Cuba”, señaló en sus palabras.

Sentados allí entendemos todos los retornos. Cada cliente que se va, pasa y se despide de Nelson. Su hogar es el retiro de sus comensales. Al despedirnos, casi tres horas más tarde, prometemos regresar. Este fragmento de ciudad que ahora recorreremos con dulce amargura, tiene un sabor diferente y es gracias a El Café ●

LA EXPERIENCIA

PIMIENTOS RELLENOS

— **AL CRUCERO** —

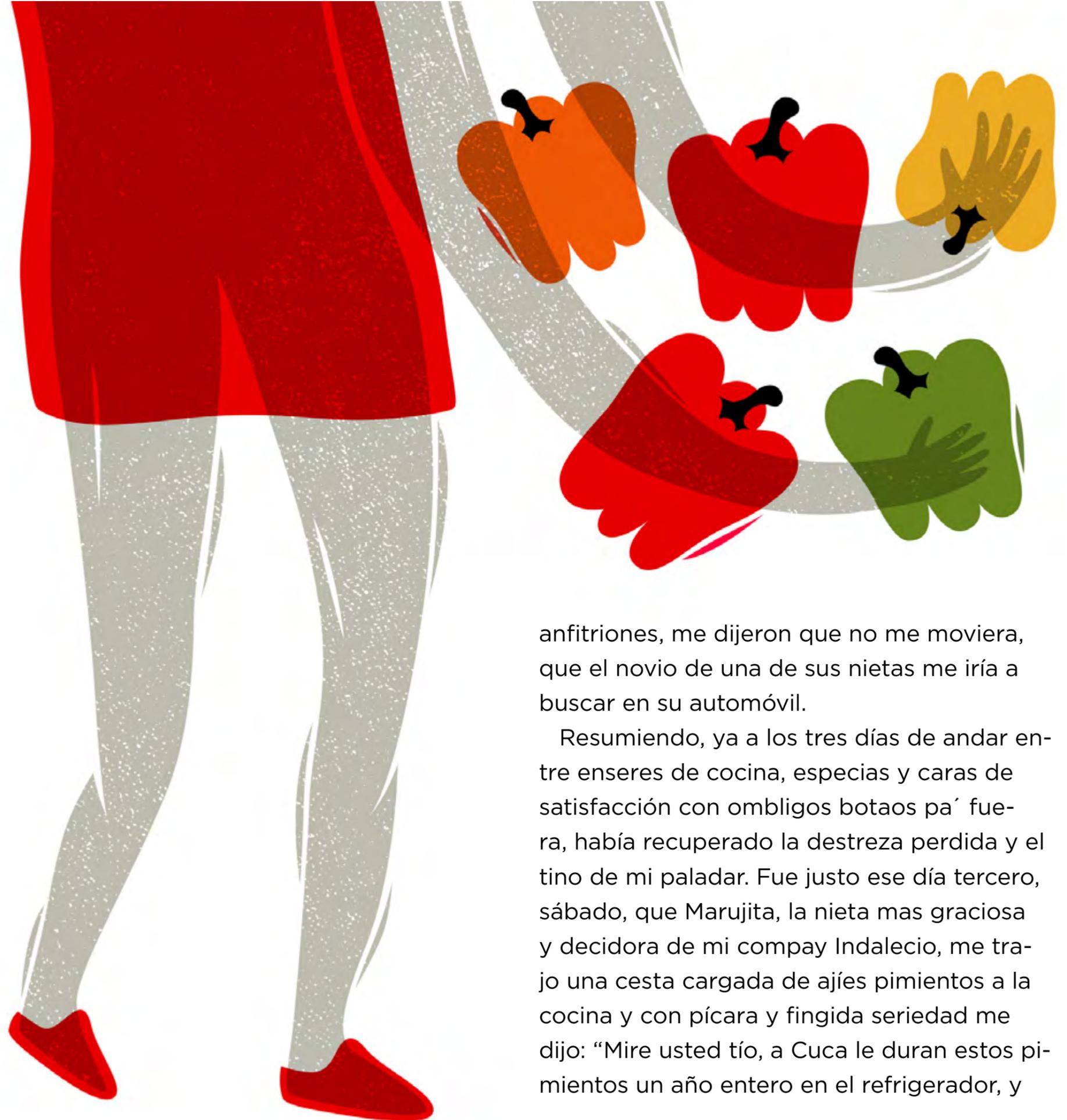
por Ray Fernández

Como paso tanto tiempo frente al ordenador, víctima de esta apetencia cibernética, donde derrocho con fruición los minutos, sazonando oraciones, tratando de hilvanar, a fuerza de memoria, los incontables episodios saboreados en mi goloso peregrinar por la Isla, he llegado al punto de perder la destreza con el cuchillo a la hora de hacer carnicería, se me derraman vegetales y especias cuando salteo, y hasta el paladar se me ha oxidado un poco, y ha extraviado la afinación de tanto tabaco y tanta comida chatarra.

Entonces, como me he tenido que llamar a capítulo, pasé un mes completo de visita en casa de Indalecio Quiñónez, un viejo amigo de la infancia, y un amplio mecenas para poetas y cocineros caídos en desgracia.

Allá en su casona de Boyeros, fui hace algún tiempo ya, invitado por él y sus dulces nietas a pasarme el tiempo que quisiera mientras le quitara el cucharón de la mano a Cuca, hermana mayor de Indalecio, que se ocupaba de alimentar a la familia con increíbles sancochos, teniendo tan fina y ancha avena en la despensa.

Pues les tomé la palabra y al avisarles por teléfono de mi deseo de pasar la temporada prometida a cargo de sus fogones, casi estallan de alegría, y como son tan fabulosos



anfitriones, me dijeron que no me moviera, que el novio de una de sus nietas me iría a buscar en su automóvil.

Resumiendo, ya a los tres días de andar entre enseres de cocina, especias y caras de satisfacción con ombligos botaos pa' fuera, había recuperado la destreza perdida y el tino de mi paladar. Fue justo ese día tercero, sábado, que Marujita, la nieta mas graciosa y decidora de mi compay Indalecio, me trajo una cesta cargada de ajíes pimientos a la cocina y con pícara y fingida seriedad me dijo: "Mire usted tío, a Cuca le duran estos pimientos un año entero en el refrigerador, y



los coge la muy sonsa na'ma que pa' sofreír, a ver si usted me hace algo que valga la pena con ellos, hoy me tocan a mí los jelenges de la cocina, y a mis hermanas la limpieza, así que me quedo cerca para lo que mande usted". Y sentándose la pillina en un taburete, pegó a descascarar ajos haciéndose la desentendida.

Aquello fue casi un reto, realmente con los pimientos se pueden hacer mil cosas, pero esta niña era un ser especial, y merecía un plato nuevo, una creación digna de su ternura. Yo no sé qué extraños mecanismos hacen girar las aspas de la imaginación, pero cuando el artista es inspirado por la inocencia y la candidez, hay una fuerza mayor que garantiza el éxito.

Agarré un trozo de carnero limpio, de unas tres libras, y lo puse a hervir en vino tinto, con dos clavos de olor, y una rajita de

canela. Cuando se ablandó la carne, la saqué y la desmenucé finamente. Piqué dos cebollas blancas, y los pimientos verdes a la jardinera, y en un sartén grande los salteé con la carne echándole un poco de mantequilla, unos trocitos de piña bien madura y unas pasitas. Mientras, fui cortando los copos de los pimientos rojos y vaciándolos de semillas.

Al salteado le agregué una pizca de sal para entonarlo, un poco del caldito espesado con maicena, y un chorrito de ron añejo. Cuando cogió cuerpo, rellené los pimientos, los acomodé en una tártara de hornear con otro poco de vino tinto, y luego de tapados con sus mismos pezones, les polvoreé un poco de pimentón. A los diez minutos de coger horno fuerte, los saqué y los serví en una fuente sobre arroz blanco con ajonjolí y frituras de maíz dulces.

No sé todavía cómo pude marcharme de aquella casa luego de un mes maravilloso en tan grata compañía. Lo que más me dolió en la despedida fue la súplica de Marujita, dejando clara mi crueldad por abandonarla a su suerte con los aburridos e insufribles mejunjes de Cuca ●



CLÁSICOS

Atelier

Casa de techos de madera, adornado con pinturas modernas, ambiente acogedor y romántico. Chef calificado y con experiencia internacional. A dos cuadras del céntrico Malecón Habanero.

Fotos: Alain L. Gutiérrez Almeida



Los detalles convierten a Atelier
en uno de los mejores de la ciudad. |



El escenario es clave
en la experiencia gourmet.



Mates verdes y ritos
DIRECCIÓN:
N AVNET
- 1991 -
alamesacuba.com



Chocolat
DIRECCIÓN:
LASSE HALLSTRÖM
- 2000 -
alamesacuba.com



Plaf
DIRECCIÓN:
JUAN CARLOS TABÍO
- 1988 -
alamesacuba.com



Ratatouille
DIRECCIÓN:
BRAD BIRD
- 2007 -
alamesacuba.com



Sopa tortilla
DIRECCIÓN:
MARÍA RIVERA
- 2001 -
alamesacuba.com



Charlie y la fábrica de chocolate
DIRECCIÓN:
TIM BURTON
- 2005 -
alamesacuba.com



Miel para Oshún
DIRECCIÓN:
HUMBERTO SOLÁS
- 2001 -
alamesacuba.com



Nueces para el amor
DIRECCIÓN:
ALBERTO LECCHI
- 2000 -
alamesacuba.com



Como agua para chocolate
DIRECCIÓN:
ALFONSO ARAU
- 1992 -
alamesacuba.com

BaJO la Piel

7 LUGARES NOVEDOSOS

—| DENTRO DEL PANORAMA |—
GASTRONÓMICO
CUBANO



1

Beirut Shawarma

Lugar climatizado, con vista al Malecón Habanero en el que se puede disfrutar de la deliciosa comida libanesa, especialmente el cordero y el pollo, todo preparado con los requisitos de la tradición islámica (Método Halal).

[Ver perfil de Beirut Shawarma en AlaMesa](#)



Deliciosa comida libanesa en Beirut Shawarma.

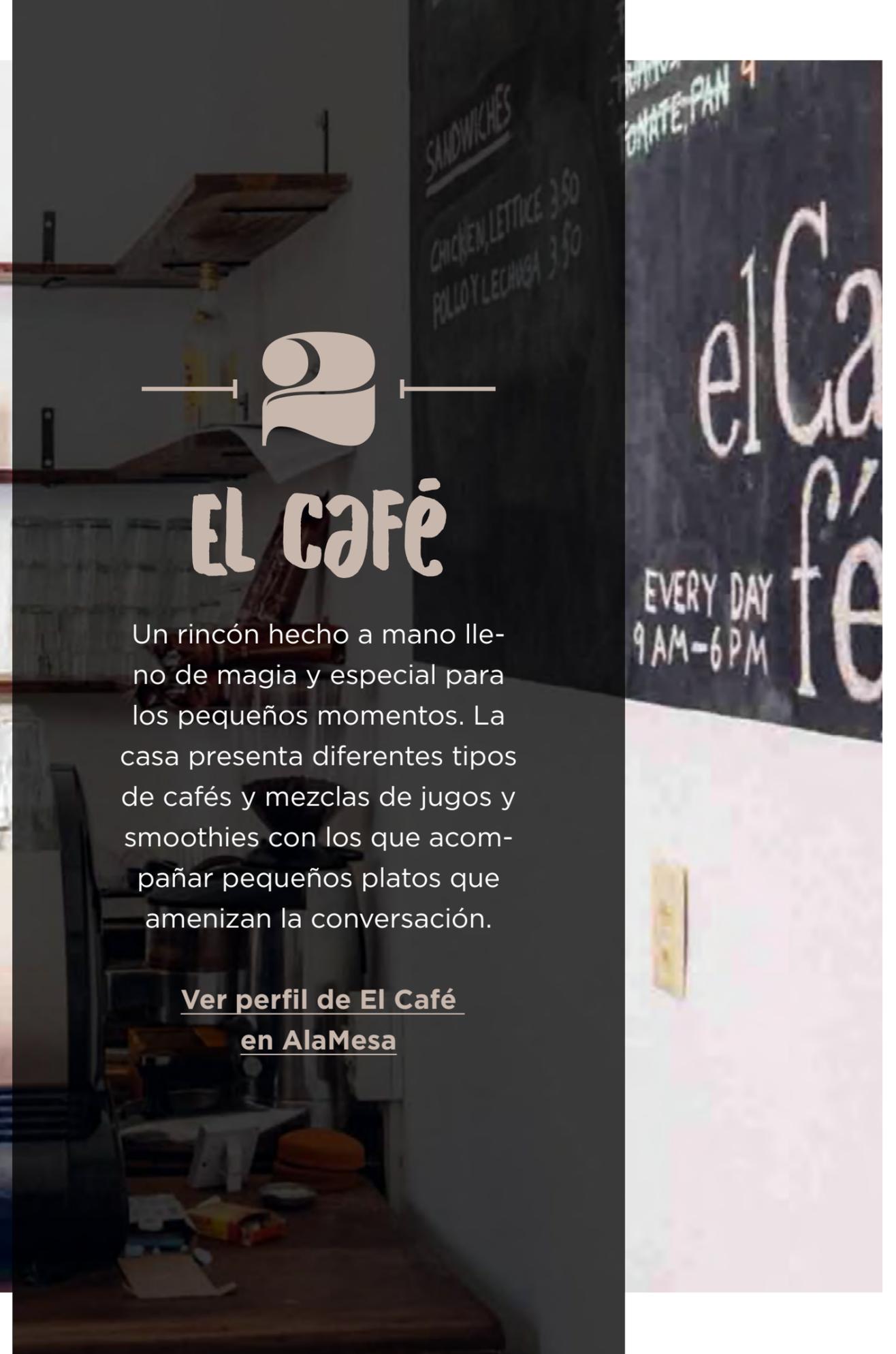




— 2 — EL CAFÉ

Un rincón hecho a mano lleno de magia y especial para los pequeños momentos. La casa presenta diferentes tipos de cafés y mezclas de jugos y smoothies con los que acompañar pequeños platos que amenizan la conversación.

[Ver perfil de El Café en AlaMesa](#)





Especial para los pequeños momentos: *El Café*.



MARADENTRO

MarAdentro Restaurante atesora, para la fiesta de su paladar, un menú inmejorable que apuesta por lo orgánico que nos ofrece la tierra y los crudos frescos del océano. Prometemos servir, a la mesa de sus sueños, lo más novedoso de la cocina de autor en platos estilizados de diseño, que armonizan texturas asiáticas milenarias, aromas tropicales, cortes sudamericanos y sabores mediterráneos.

[Ver perfil de MarAdentro en AlaMesa](#)



Cocina de autor |
en MarAdentro.





CAFÉ D' LA ESQUINA

Somos un café-restaurante, donde se puede disfrutar de variadas ofertas de desayunos, almuerzos y cenas. Disfrute de nuestros picos y bambinas elaborados con una masa de pizza cocinada en nuestro horno de piedra y rellenas con variadas combinaciones, nuestras “ensaladonas”, una gran variedad de helados artesanales y coctelería nacional e internacional.

[Ver perfil de Café D' La Esquina en AlaMesa](#)





Variadas ofertas en
Café D' La Esquina.





Tatagua

Una leyenda aborigen de Cienfuegos le da nombre, porque Tatagua es la mariposa bruja cubana. Un espacio marcado por el misticismo de la mariposa, por la cubanía prímigenia y por las ganas de representar desde el espacio gastronómico y artístico la modernidad, la cultura, la Cuba que palpita también desde ese rincón en el Paseo del Prado. La Tatagua aletea y le da la bienvenida para que descubra sabores propios y brinde por buenos augurios con la variada coctelería.

[Ver perfil de Tatagua en AlaMesa](#)



Modernidad, cultura
y cubanía en *Tatagua*.



— 6 —

BUENA VISTA CURRY CLUB

En el corazón de La Habana Vieja Buena Vista Curry Club no solo propone deliciosos platos de la India -apegados a la práctica del país asiático con un chef nativo- sino cuenta con el privilegio de música en vivo todos los días de la semana. También brinda buenas opciones para los vegetarianos como el queso artesanal, chaat de frutas y hasta alguna que otra combinación cubana.

[Ver perfil de Buena Vista
Curry Club en AlaMesa](#)





Platos de La India en Buena Vista Curry Club.



MESÓN La CUCHIPAPA

Restaurante con un ambiente acogedor, personal amable con buena comida a buen precio

[Ver perfil de Mesón
La Cuchipapa en AlMesa](#)



Buena comida
a buen precio en
Mesón La Cuchipapa.



COMER
NO PEGA
CON WIFI

NI ALAMESA
CON ESTAR
"PERDIO"



DESCUBRE LUGARES
A TU ALREDEDOR
SIN ESTAR CONECTADO
A INTERNET

alamesacuba.com

alamesa.nat.cu



DESCUBRIENDO

HELADOS

— ARTESANALES —

por **SUSANA HERNÁNDEZ MARTÍN**

Si te gusta el helado, además de “23 y M” seguramente te encantarán estos lugares que te proponemos descubrir en tu tiempo libre. Atrás quedó esa época en que la única opción para saborear este dulce era Coppelía y aunque la cremería se mantiene entre las más visitadas, lo cierto es que La Habana se ha ido poblando poco a poco de espacios donde disfrutar un barquillo cargado con los más exóticos sabores. ¿Eres de los que combate el calor con helados? Entonces lee esto:



HELAD'ORO

Nuestro recorrido empieza en una pequeña heladería ubicada en la Habana vieja, rodeada de casonas grises entre las que este diminuto establecimiento brilla y se destaca.

En el saloncito pequeño pero acogedor, decorado con espejos que multiplican visualmente el espacio, lo más importante es el helado al que nunca le falta el punto exacto de crema y los sabores de las frutas de estación, que son su especialidad.

Recomendamos la guayaba y la guanábana, en nuestro criterio, dos de sus éxitos más rotundos.

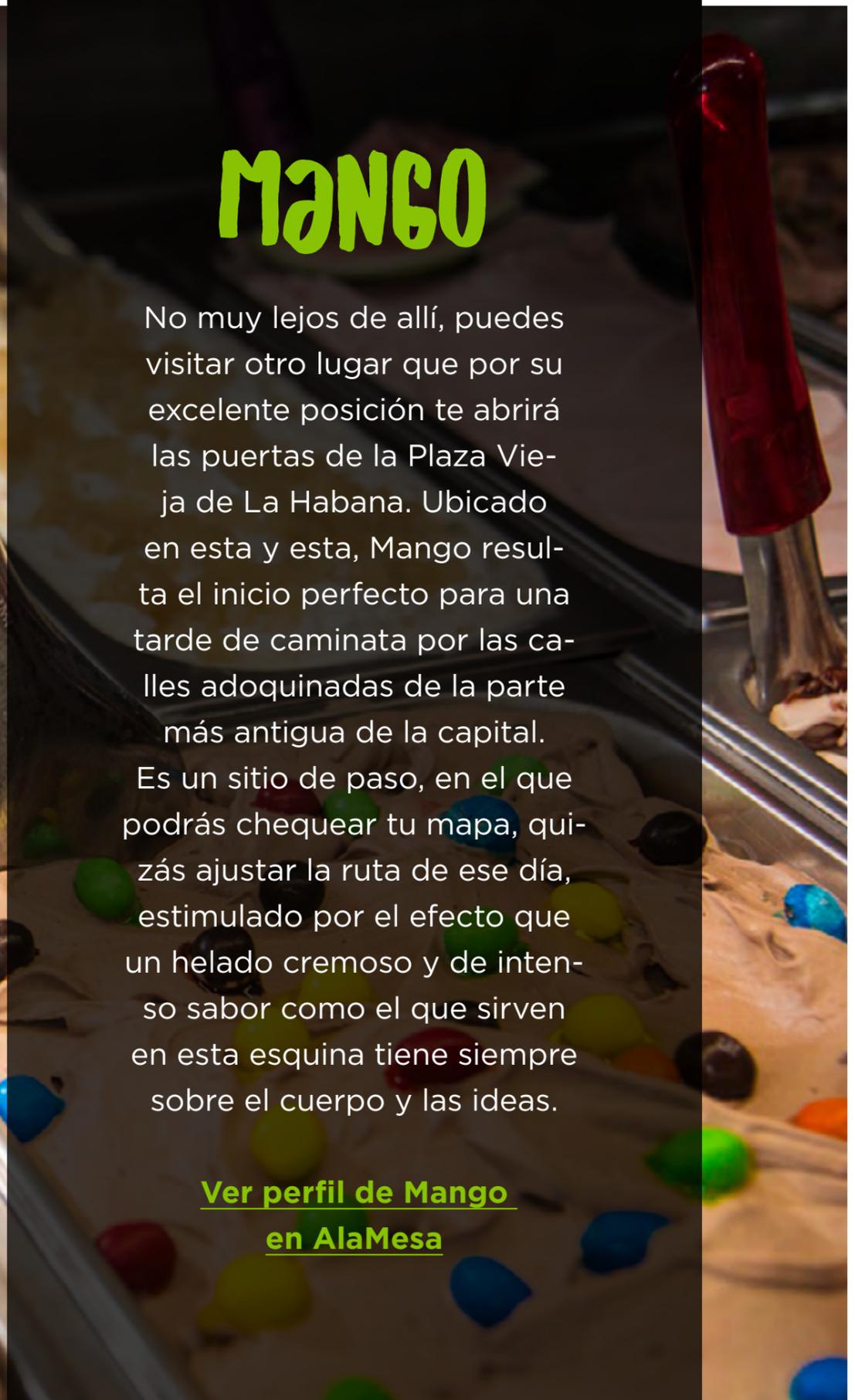
[Ver perfil de Helad'oro en AlaMesa](#)



MANGO

No muy lejos de allí, puedes visitar otro lugar que por su excelente posición te abrirá las puertas de la Plaza Vieja de La Habana. Ubicado en esta y esta, Mango resulta el inicio perfecto para una tarde de caminata por las calles adoquinadas de la parte más antigua de la capital. Es un sitio de paso, en el que podrás chequear tu mapa, quizás ajustar la ruta de ese día, estimulado por el efecto que un helado cremoso y de intenso sabor como el que sirven en esta esquina tiene siempre sobre el cuerpo y las ideas.

[Ver perfil de Mango en AlaMesa](#)





AMORE

Lejos de La Habana vieja, adentrándonos en el Vedado, encontramos esta heladería relativamente nueva pero que ya tiene visitantes que repiten y recomiendan, como pasa cuando se combina el buen servicio con la calidad del producto. A diferencia de las cremerías anteriores, Amore aprovecha el espacio exterior, por donde corre una brisa fresca y ligeramente salada, cortesía del mar que está solo a unas cuabras de distancia. Para muchas personas, este es uno de los mejores lugares donde tomarse un helado hoy, no solo porque son quizás los más cremosos de la ciudad sino porque sirven con una generosidad que en Cuba siempre se agradece ;)

[Ver perfil de Amore en AlaMesa](#)



La Dulce Vida

La señalización para encontrarlo no es clara y el lugar está prácticamente escondido entre dos restaurantes, pero la búsqueda de esta heladería es una aventura que siempre tiene un final frío, cremoso y feliz. Ofrece una amplia diversidad de sabores que van desde frutos como el pistacho hasta otros más conocidos y populares como el chocolate o el mamey. Tampoco faltan los dulces entre sus opciones, que allí son exóticos y muy atractivos. Si andas por Playa y buscas un lugar donde descansar por unos minutos con un buen helado entre las manos, sin dudas este rinconcito climatizado y acogedor será perfecto para ti.

[Ver perfil de La Dulce Vida en AlaMesa](#)

La Casa del Gelato

Esta es la más grande de todas las cremerías y resulta ideal para que vayas en familia. Si deseas llevar a los niños de casa, aquí encontrarás un espacio amplio, donde pueden moverse con facilidad y disfrutar de las muchísimas opciones de helado que confeccionan en el día. Por otro lado, La Casa del Gelatto es tu mejor opción si eres de los que disfruta de un buen dulce. Allí podrás escoger desde mouse, muffins y tres leches hasta opciones verdaderamente gourmets para mezclar y degustar con el helado.

[Ver perfil de La Casa del Gelato en AlaMesa](#)



FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



ICE IMPÉRIAL





PLATA



ALA MESA

ORO

ALA MESA

Galería de fotos
 Promoción de Ofertas
 Lugares en Promoción
 Publireportajes
 Envíos de SMSs

PAQUETE 1 AÑO PROMOCIONAL

CAMBIA EL JUEGO A TU FAVOR CON NUESTRAS CARTAS DE TRIUNFO

Contáctanos a través de comercial@alamesacuba.com



    / @alamesacuba

www.alamesacuba.com • www.alamesa.nat.cu • info@alamesacuba.com

