

| **BY ELYSE GLICKMAN AND KATHLEEN FURORE** | Garnishes have been integral to the cocktail experience for generations. And while the edible and non-edible accents that land in, atop, and around the rim of bar beverages have changed over the decades, the role they play has remained the same.

“A good garnish is like the finishing touch to an outfit,” says bar consultant Chris Hopkins of DrinxPlus, who works with the team at Blue Iguana Tequila Bar aboard Carnival Cruise Lines. “It is supposed to provide a flavor accent, a color con-

trast, or even be the star of the show given the right technique or application.”

Garnishes are more than fashion accessories of the cocktail world; they can transform cocktails into conversation starters, according to Mike Ryan, general manager of La Mar Cocina Peruana in San Francisco.

“Cocktails are an excellent icebreaker to start the flow of conversation between guests and bartenders —whether they’re asking for recommendations, questions on ingredients, or spying an eye-catching libation of another patron,” explains Ryan, who says the restaurant’s beautifully garnished cocktails such as the Yasashi Mariposa (Tokubetsu sake, cocchi americano, lemongrass orgeat, lemon, egg white, and rice paper butterfly) and the Ojo de Tigre (St. George Botanivore Gin and rocoto leche de tigre, topped with octopus, shrimp, and cilantro) regularly spark conversations.

“The white foamy top of the Yasashi Mariposa beautifully contrasts the black matte coupe glass and is topped with a delicate, edible wafer butterfly. Frequently, guests ask how the detailed butterfly was made and if they can indeed eat it,” Ryan explains. “Similarly, the Ojo de Tigre gets inquisitive looks with its over-the-top garnish that includes halibut, shrimp, and octopus. When one goes out at the bar, someone else is almost guaranteed to ask which cocktail it is and it usually leads to a conversation about how the savory garnish complements the acid-forward, gin cocktail.”

Those conversations, of course, often turn into orders for the cocktails.

Garnishes also can tell stories — something the creative garnish on The Wall, a signature cocktail at Bakan in Miami,

(continued on page 36)

Garnishes

MAKING A SPLASH ON RESTAURANT COCKTAILS



La Mar Cocina
Peruana's Yasashi
Mariposa



La Mar Cocina Peruana's Ojo de Tigre

Florida's trendy Wynwood neighborhood, does quite well. The drink is made with mezcal, fresh pineapple juice, activated charcoal agave and fresh lime, then garnished with a tiny doll and ladder. "It was created during Donald Trump's campaign when he was saying he was going to build a wall. It was created in honor of the people who risk their lives to come to the USA for a better life and who do the rough work and contribute so much to our society," Lalo Durazo, the owner of Bakan, explains.



game. Durazo and the Bakan team consider the flavors, colors and textures that pair well with the restaurant's cuisine when creating cocktails. Some of Bakan's popular

garnish-cocktail combos include Tajin and mint in the Mango Petacon (mezcal, house made margarita mix, mango puree, mint); jalapenos in the frozen El Tucanazo (mezcal, mango puree, fresh lime juice, fresh jalapeño juice); cilantro in the Verde te Quiero Verde (tequila, cilantro agave, fresh lime juice); watermelon in the Sera Melon, Sera Sandia Margarita (tequila, house made margarita mix, fresh watermelon juice); and worm salt that's served with mezcal but also can be requested as a garnish.

When guiding bartenders on his team, Gabriel Rivera, the regional director of F&B for Mehzcla at The Balfour Hotel in Miami, Florida, emphasizes that glassware plays a role in how to garnish a cocktail. The more elaborate the glassware, the more help it needs from fruits, flowers or any other attention-getting garnish — think origami paper planes on a Paper Plane cocktail, and Szechuan/buzz buttons (small, edible flowers that produce a tingling, numbing sensation when eaten) on tequila-based beverages.

According to Hopkins, how elaborate a garnish is should be in accordance with the type of drink being created. A simple Margarita with delicate flavors can go next-level with an elevated garnish whereas a bolder, mezcal-based Margarita benefits from a more understated garnish, allowing the drink itself to shine.

"You can use flavors and textures that either complement or contrast the drink. Also, sometimes making small tweaks is hugely impactful," he continues. "A smoky negroni is almost always garnished with an orange twist or slice, so remember that swapping that out for a lemon twist or slice changes the whole drink."

DEHYDRATED GARNISHES

Using dehydrated ingredients to garnish drinks is a great way to add preserved seasonal fruits, add visual interest, save prep time and eliminate waste behind the bar.

"I have always been a big believer in dehydrated fruits, house-made or sourced from local producers, which stay shelf stable longer, have consistent color and flavor, and save labor," says Hopkins, noting that dehydrating is a great way to make

"I have always been a big believer in dehydrated fruits, house-made or sourced from local producers, which stay shelf stable longer, have consistent color and flavor, and save labor." — CHRIS HOPKINS, *DrinxPlus*

use of produce that would otherwise spoil and preserve fruits that are in season. "This offers the double benefit of the freshest fruit at its peak of flavor and at its best cost."

Hopkins stretches his house-dried dehydrated fruits by turning them into powder form using a spice grinder or dry blender, then combining them with sugars or salts. While raspberries are his favorite fruit to work with, they can be difficult to handle when fresh as they spoil easily and may either be too sweet or too tart. When dried and ground down, they impart a rich flavor. With citrus fruits, meanwhile, one can also use the pith, which adds a nice bitterness.

Ryan of San Francisco's La Mar Cocina Peruana also is a fan of dehydrated garnishes.

"We dehydrate some of our fruits if we're looking to highlight concentrated and earthy flavors," Ryan says. "While we look to Peru and our local markets for inspiration, we try to stay away from trends and focus more on what is crave-able and delicious. If our team is at the farmer's market and we see beautiful strawberries, we'll bring those in and create a cocktail with that ingredient."

They make the most of that ingredient by repurposing it into a garnish. "We could take the husks of the strawberries, dehydrate them, mix them with crystallized ginger, and make that a sweet and tangy rim on a glass," Ryan says.

Elyse Glickman is a Los Angeles-based freelance writer; Kathleen Fuore is editor of *el Restaurant*.



Bakan's Mango Petacon

RULES FOR GARNISHING

Carlos Ruiz, a Peruvian-born, New Jersey-based mixologist and bar consultant who has developed cocktail menus for Meximodo Cocina & Cocteles, Centrada Cocina & Cocteles, and Chico's Mexican Grill and Cantina, all in New Jersey, has a few rules when it comes to garnishing cocktails: Make sure the garnish doesn't overpower the cocktail, make sure it has a purpose, and make sure it elevates the drink's appearance with its presence so it makes the impression you want it to make when a customer inevitably posts a picture on social media.

"It must have an application, and if it doesn't, there's no place for it on your cocktail," Ruiz says.

Picking garnishes that are at home with Mexican and Latin flavors is another important part of playing the garnishing

The 7 Pluses of Dehydrated Garnishes

Who better than pros who teach bartending classes to weigh in on the benefits of using dehydrated garnishes behind the bar? These come from The Nimble Bar Co., a Canadian company that offers virtual cocktail classes, bar consulting and more.

1. They save you the time of having to cut / prepare a cocktail garnish *a la minute*
2. They reduce waste by ensuring that every part of the fruit gets used (particularly in the case of citrus)
3. They look beautiful — dehydrating darkens the fruit itself quite significantly. This can provide a dramatic, intriguing contrast against your drinks
4. You can dehydrate just about *anything* as a cocktail garnish
5. Dehydrated cocktail garnishes last a very long time
6. Dehydrated cocktail garnishes let you control cost-per-garnish
7. Dehydrated citrus holds aromatics more effectively

For more information, visit nimblebar.co.

MEXICO'S BEST KEPT SECRET **AGAVE WINE COLLECTION!**

WINE LICENSE APPROVED

IF YOU LIKE TEQUILA, YOU WILL LOVE AGAVE WINE.

El Guitarron Agave Wine

PREMIUM Blend

El Guitarron Especial

WINE LICENSE APPROVED

IF YOU LIKE MEZCAL, YOU WILL LOVE ZAPOTEC.

el Jinete Blanco

WINE LICENSE APPROVED

Tequesta Agave Especial

WINE LICENSE APPROVED

Zapotec Espadin Agave Wine

El Guitarron Cristalino

PRODUCT OF MEXICO

SELL COCKTAILS LEGALLY WITH YOUR BEER AND WINE LICENSE!

WEB: WWW.PREMIUMBLEND.COM TOLL FREE: 800-899-0331 EMAIL: SALES@PREMIUMBLEND.COM

Guarniciones

CÓMO CAUSAR SENSACIÓN CON LOS COCTELES DE RESTAURANTE

| POR ELYSE GLICKMAN Y KATHLEEN FURORE | Las guarniciones han sido esenciales para la experiencia del coctel por generaciones. Y aunque los elementos comestibles y no comestibles que se colocan dentro, encima y en el borde de las bebidas de bar han cambiado con el paso de las décadas, el papel que desempeñan sigue siendo el mismo.

“Una buena guarnición es como el toque final de un atuendo”, afirma el asesor de bares Chris Hopkins de DrinxPlus, quien trabaja con el equipo del Blue Iguana Tequila Bar a bordo de Carnival Cruise Lines. “Se supone que debe aportar un toque de sabor, un contraste de color o incluso ser la estrella del espectáculo dada una técnica o aplicación adecuadas”.

Las guarniciones son algo más que decoraciones en el mundo de la coctelería; pueden convertir los cócteles en temas de conversación, según Mike Ryan, gerente de La Mar Cocina Peruana en San Francisco.

“Los cocteles son una excelente manera de romper el hielo y entablar una conversación entre los clientes y los barmans, ya

“Siempre he sido un gran partidario de las frutas deshidratadas, ya sean de elaboración propia o de productores locales, que se conservan durante más tiempo, tienen un color y un sabor consistentes y ahorran trabajo”. — CHRIS HOPKINS, de DrinxPlus



Yasashi Mariposa de La Mar Cocina Peruana



Ojo de Tigre de La Mar Cocina Peruana



The Wall de Bakan

sea para pedir recomendaciones, hacer preguntas sobre los ingredientes o espiar una bebida llamativa de otro cliente”, explica Ryan, quien afirma que los cocteles bellamente decorados del restaurante, como el Yasashi Mariposa (sake

Tokubetsu, cochí americano, orgeat de limoncillo, limón, clara de huevo y una mariposa de papel de arroz) y el Ojo de Tigre (ginebra St. George Botanical y rocoto de leche de tigre con pulpo, camarones y cilantro), frecuentemente desatan conversaciones.

“La parte superior espumosa y blanca del Yasashi Mariposa contrasta de maravilla con la copa coupe negra mate y está adornada con una delicada mariposa de oblea comestible. Con frecuencia, los clientes preguntan cómo se hizo la detallada mariposa y si pueden comérsela”, explica Ryan. “De manera similar, el Ojo de Tigre atrae miradas curiosas con su guarnición exagerada que incluye halibut, camarones y pulpo. Cuando uno sale al bar, es casi seguro que alguien preguntará qué coctel es y suele dar pie a una conversación sobre cómo la sabrosa guarnición complementa el ácido coctel de ginebra”.

Naturalmente, esas conversaciones suelen convertirse en pedidos de cocteles.

Las guarniciones también pueden contar historias, algo que hace muy bien la guarnición creativa de The Wall, un emblemático coctel de Bakan, en el vanguardista barrio de Wynwood, Miami (Florida).

La bebida se prepara con mezcal, jugo de piña fresco, agave con carbón activado y limón fresco, y se adorna con un muñequito y una escalera. “Fue creado durante la campaña de Donald Trump cuando decía que iba a construir un muro. Se creó en honor de las personas que arriesgan sus vidas para venir a EE. UU. en busca de una vida mejor y que trabajan duro y contribuyen tanto a nuestra sociedad”, explica Lalo Durazo, propietario de Bakan.

REGLAS PARA LA GUARNICIÓN

Carlos Ruiz, un mixólogo y asesor de bares de origen peruano y residente de Nueva Jersey que ha elaborado menús de cocteles para Meximodo Cocina & Cocteles, Centrada

Cocina & Cocteles y Chico's Mexican Grill and Cantina, todos en Nueva Jersey, tiene unas cuantas reglas en cuanto a la guarnición de los cocteles: Asegúrate de que la guarnición no sobrecargue el cóctel, asegúrate de que tenga un propósito y asegúrate de que realce la apariencia de la bebida con su presencia para que cause la impresión deseada cuando un cliente inevitablemente publique una foto en las redes sociales.

“Debe tener alguna utilidad, y si no la tiene, no debe estar en tu coctel”, asegura Ruiz.

Elegir guarniciones que combinen bien con los sabores mexicanos y latinos es otra parte importante del arte de la guarnición. Durazo y el equipo de Bakan tienen en cuenta los sabores, colores y texturas que combinan bien con los platos del restaurante a la hora de crear los cocteles. Algunas de las combinaciones de guarnición y coctel más populares de Bakan incluyen Tajín y menta en el Mango Petacón (mezcal, mezcla de margarita de la casa, puré de mango y menta); jalapeños en El Tucanazo congelado (mezcal, puré de mango, jugo de limón fresco y jugo de jalapeño fresco); cilantro en el Verde te Quiero Verde (tequila, agave con cilantro y jugo

Las 7 ventajas de las guarniciones deshidratadas

¿Quién mejor que los profesionales que imparten clases de coctelería para opinar sobre las ventajas de utilizar guarniciones deshidratadas en la barra? Las presenta The Nimble Bar Co, una empresa canadiense que ofrece clases virtuales de coctelería, asesoría para bares y más.

1. Te ahorran el tiempo de tener que cortar / preparar una guarnición de coctel *al momento*
2. Reducen el desperdicio al garantizar que se utilizará cada parte de la fruta (especialmente en el caso de los cítricos)
3. Se ven hermosas: la deshidratación oscurece la fruta bastante. Esto puede aportar un contraste dramático e intrigante a tus bebidas
4. Puedes deshidratar casi *cualquier cosa* como guarnición para cocteles
5. Las guarniciones de coctel deshidratadas duran mucho tiempo
6. Las guarniciones de coctel deshidratadas permiten controlar el costo por guarnición
7. Los cítricos deshidratados retienen mejor los aromas

Para obtener más información, visita nimblebar.co.

“El Ojo de Tigre atrae miradas curiosas con su guarnición exagerada que incluye halibut, camarones y pulpo. Cuando uno sale al bar, es casi seguro que alguien preguntará qué coctel es y suele dar pie a una conversación sobre cómo la sabrosa guarnición complementa el ácido coctel de ginebra”. – MIKE RYAN, *La Mar Cocina Peruana*



de limón fresco); sandía en el Será Melón, Será Sandía Margarita (tequila, mezcla de margarita de la casa y jugo de sandía fresco); y sal de gusano que se sirve con el mezcal, pero que también se puede pedir como guarnición.

A la hora de orientar a los bármans de su equipo, Gabriel Rivera, director regional de F&B de Mehzela en el Hotel Balfour de Miami (Florida), hace hincapié en que la cristalería desempeña un papel importante a la hora de decorar un coctel.

Cuanto más elaborada sea la cristalería, más ayuda necesitará de frutas, flores o cualquier otra guarnición que llame la atención: considera aviones de origami en un coctel Paper Plane, así como Szechuan/buzz buttons (pequeñas flores comestibles que producen una sensación de hormigueo y adormecimiento al comerlas) en bebidas a base de tequila.

Según Hopkins, la elaboración de una guarnición debe ser acorde con el tipo de bebida que se vaya a preparar. Un Margarita sencillo con sabores delicados puede convertirse en algo diferente con una guarnición realzada, mientras que un Margarita más atrevido, a base de mezcal, se beneficia de una guarnición más discreta, permitiendo que la bebida brille por sí misma.

“Puedes emplear sabores y texturas que complementen o contrasten con la bebida. Además, a veces hacer pequeños ajustes tiene un gran impacto”, prosigue. “Un negroni ahumado casi siempre se acompaña con un twist o rodaja de naranja, así que recuerda que cambiarlo por un twist o rodaja de limón cambia por completo la bebida”.

GUARNICIONES DESHIDRATADAS

Utilizar ingredientes deshidratados para decorar las bebidas es una forma estupenda de añadir frutas de temporada en conserva, aportar interés visual, ahorrar tiempo de preparación y evitar desperdicios en la barra.

“Siempre he sido un gran partidario de las frutas deshidratadas, ya sean de elaboración propia o de productores locales, que se conservan durante más tiempo, tienen un color y un sabor consistentes y ahorran trabajo”, afirma Hopkins, quien señala que la deshidratación es una forma estupenda de aprovechar productos que de otro modo se echarían a perder y de conservar las frutas de temporada. “Esto ofrece el doble beneficio de la fruta más fresca con su mejor sabor y a su mejor costo”.

Hopkins hace rendir sus frutas deshidratadas de elaboración propia haciéndolas polvo con un molinillo de especias o una licuadora en seco, y combinándolas después con azúcares o sales. Aunque las frambuesas son su fruta favorita para este fin, pueden ser difíciles de usar cuando están frescas, ya que se echan a perder con facilidad y pueden ser demasiado dulces o demasiado ácidas. Cuando se secan y se trituran, aportan un rico sabor. En el caso de los cítricos, también se puede utilizar la cáscara, que añade un agradable amargor.

Ryan, de La Mar Cocina Peruana de San Francisco, también es fan de las guarniciones deshidratadas.

“Deshidratamos algunas de nuestras frutas si queremos resaltar sabores concentrados y terrosos”, comenta Ryan. “Aunque nos inspiramos en Perú y en nuestros mercados locales, intentamos alejarnos de las tendencias y centrarnos más en lo que es apetitoso y delicioso. Si nuestro equipo está en el mercado agrícola y vemos unas fresas maravillosas, las traemos y preparamos un coctel con ese ingrediente”.

Aprovechan al máximo ese ingrediente transformándolo en guarnición. “Podríamos tomar las hojas de las fresas, deshidratarlas, mezclarlas con jengibre cristalizado y convertirlo en un borde dulce y ácido en un vaso”, dice Ryan.

Elyse Glickman es escritora independiente en Los Ángeles; Kathleen Furore es la editora de *el Restaurante*.