



MIAMI DITCHES TRADITIONAL LIBATIONS AND TAKES A TURN FOR THE FLAVORFUL

C U L I N A R Y

Cocktail

C U L T U R E

LA CULTURA DEL COCTEL CULINARIO
MIAMI PRESCINDE DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES Y MIRA HACIA EL SABOR

By | Por Christine Borges

Photos | Fotos J. Kevin Foltz

Bartenders in South Florida are trading in the basics for something a little more creative: the culinary cocktail. Inspired by gourmet dishes served in restaurants throughout the Magic City, these inventive drinks feature exotic additions that are seen more on plates than in glasses. The culinary cocktail delights connoisseurs with unexpected flavor combinations and the city's drink menus change often, leaving plenty of room to experiment.

Los bartenders del sur de Florida están cambiando lo básico por algo más creativo: el coctel culinario. Inspiradas en los platos gourmet que se sirven en los restaurantes de la Ciudad Mágica, estas inventivas bebidas se caracterizan por exóticos añadidos que suelen estar más en los platos que en los vasos. Y es que el coctel culinario deleita a los conocedores con sus inesperadas combinaciones de sabores, y las cartas de bebidas en la ciudad cambian con frecuencia, permitiendo más espacio para la experimentación.



Gramps

At Wynwood watering hole Gramps, the crowd is as varied as the selection. You'll find the typical bar drinks here, but the real standout is a nondescript phrase on the menu, which unassumingly hangs above the bar: bartender's choice. A slew of foodie-friendly beverages fall under the mysterious category, and anything goes as the bartender decides what drink will be served.

"There's a whole world of flavors that you can explore and put together and try," says head bartender Louis Salgar. "A lot of people really have invested a lot of emotions into flavors."

Salgar experiments with said flavors—oftentimes in his own kitchen at home—and the outcome is usually delicious. A recent visit proved delightful when he created the Nazca Lines, which is much like a South American Pimm's Cup, featuring Pisco, Pimm's, ginger, honey, lemon and mint.

Locals don't frequent this bar solely for the delectable drinks, though. The vibe is what keeps the cocktails flowing, as classic noir

Gramps

En Gramps, un bar en la zona de Wynwood, la clientela es tan variada como la selección de bebidas. Allí encontrará las bebidas típicas de un bar, pero lo más sobresaliente es una frase en el menú que cuelga encima de la barra: *bartender's choice* (el bartender elige). Un montón de bebidas que casi parecen comida despiertan estupor, y puede salir cualquier cosa cuando el bartender decide qué bebida corresponde con el ánimo del cliente.

"Hay todo un mundo de sabores que se puede explorar, combinarse e intentar a ver qué sale", dice Louis Salgar, el jefe de los bartenders. "Mucha gente ha traducido muchas emociones en sabores".

Salgar experimenta con ese tipo de sabores —muchas veces en la cocina de su casa— y el resultado por lo general es bastante

"There's a whole world of flavors that you can explore and put together and try," says head bartender of Gramps, Louis Salgar. "A lot of people really have invested a lot of emotions into flavors."

films play on the big screens and music—everything from jazz, 90s rock and hip-hop to soul and funk—blasts both inside and in the adjoining patio area.

"It's not just [about] the exploration of getting guests to try new things," says Salgar. "It's very personal. [Before] people weren't necessarily drinking for the enjoyment of the libation. Now I think because of this cocktail trend, people are starting to want to explore the flavors." grampsbar.com

bueno. Una deliciosa muestra es su creación del coctel Nazca Lines, que lleva pisco, Pimm's, jengibre, miel, limón y menta.

Sin embargo, los lugareños no frecuentan este bar solamente por sus exquisitos cocteles. Es el ambiente lo que anima a pedir un coctel tras otro: una película clásica de cine negro se proyecta en pantallas grandes y la música (que puede ser jazz, rock de los noventa, soul o funk) se escucha tanto dentro como en el patio exterior.

"No se trata solo de explorar cómo hacer para que la gente pruebe cosas nuevas —dice Salgar—. Es algo muy personal. Antes la gente no bebía necesariamente por el placer de la bebida. Ahora pienso que gracias a esta tendencia en cocteles la gente comienza a querer descubrir los sabores". grampsbar.com



Mexican State of Mind/Swine Southern Table & Bar
5-6 Cilantro Leaves / 5-6 hojitas de cilantro
1/4 Jalapeño Coin / Una rodajita de jalapeño
1 1/2 oz. Premium Silver Tequila /
1 1/2 oz de tequila plateado premium
1/2 oz. Fresh Lime Juice / 1/2 oz de jugo de lima fresco
1/2 oz. Agave Nectar / 1/2 oz de néctar de agave
1 oz. Fresh Watermelon Juice /
1 oz de jugo de sandía fresco
1 pickled radish, sliced / 1 rábano encurtido en rodajitas
Muddle the jalapeño and some cilantro in a
mixing glass, add all the other ingredients and strain
into a rock glass filled with ice. Then garnish with pickled
radish and cilantro leaves / Mezclar (sin romper) el jalapeño y el cilantro en una coctelera, agregar
el resto de los ingredientes, batir con hielo
y servir en un vaso corto lleno de hielo.
Adornar con rábano encurtido y hojitas de cilantro.



Swine Southern Table & Bar

Everything porcine abounds at Swine Southern Table & Bar, where pork shows up on your plate and in your glass, as well.

“A lot of my inspiration comes from watching local chefs at restaurants,” says head barman Joshua Holliday. “And taking a new dish and turning it into something we can drink.”

The Coral Gables restaurant, part of the 50 Eggs Group, serves up Southern-style cuisine centered around the other white meat, with a cocktail menu that’s 15+ pages deep. Here you’ll find plenty of brown spirits, from bourbons and ryes to rums, all meant to complement your meal. A fan favorite here is the Mexican State of Mind, a spicy concoction that features El Jimador tequila with fresh pressed watermelon, jalapeño, cilantro, agave nectar and radish.

Holliday, along with a few other cocktail connoisseurs in the area, helped launch the Miami Chapter of the United States Bartenders’ Guild, a nationwide organization that helps empower bartenders in their careers by fostering collaborations and connecting with the communities they serve. Thanks to the support of liquor companies, the local workforce has remained motivated. runpigrun.com

Swine Southern Table & Bar

Todo lo porcino abunda en Swine Southern Table & Bar, donde el cerdito termina no solo en el plato sino también en un vaso.

“Mucha de mi inspiración viene de observar a los chefs en los restaurantes locales”, dice el barman jefe, Joshua Holliday. “Y de tomar un plato nuevo y convertirlo en algo que se pueda beber”.

Este restaurante de Coral Gables, parte de 50 Eggs Group, sirve platos al estilo del sur donde el cerdo, “la otra carne blanca”, es el protagonista, con una carta de cocteles que tiene más de 15 páginas y en la que hay montones de licores “oscuros”, desde bourbons hasta whiskis de centeno y rones, todos pensados para complementar la comida. Uno de los favoritos es el Mexican State of Mind, un picante coctel con tequila El Jimador con sandía fresca, jalapeño, cilantro, néctar de agave y rábano.

Holliday, junto a otros expertos en cocteles del área, contribuyó a la creación en Miami del capítulo de la United States Bartenders’ Guild, una organización a nivel nacional que busca impulsar la carrera de sus bartenders afiliados estimulando la colaboración entre colegas y la relación con la comunidad en la que viven. Gracias al apoyo de compañías licoreras, la fuerza laboral local ha permanecido motivada. runpigrun.com

AD



“There are a lot of people that genuinely care about the craft and the trade,” says Fraser Hamilton, lead barman of Blackbird Ordinary. “I always look at it as a trade, same as being a carpenter or plumber or something like that.”

Blackbird Ordinary

Bird watchers will be amused with the hodgepodge of everything avian at Blackbird Ordinary, a Brickell bar. Drinks include the Scarlet Tanager, a cocktail that infuses gin with fresh strawberries, Punt E Mes (an Italian vermouth), Cocchi Americano Rosa, ginger ale and Angostura bitters.

But that’s not all Blackbird offers: The outdoor edible wall provides most of the beverage ingredients, from lemons and strawberries to miracle fruit and cilantro. The bar locally sources ingredients, daily squeezed juices and properly paired ice, ensuring that every piece of the cocktail puzzle is prepared perfectly.

“There are a lot of people that genuinely care about the craft and the trade,” says lead barman Fraser Hamilton. “I always look at it as a trade, same as being a carpenter or plumber or something like that.”

With a seasonally changing menu and feathered friends in everything from the walls to the books on the shelves, Blackbird has something for everyone. And they’re happy to keep it accessible.

“We aren’t trying to reinvent the wheel here,” he muses. “We’re just trying to give them something that’s fun and a little different from what they’d find at a regular bar. Bright colors and simple cocktails: That’s what we like here.” blackbirdordinary.com

Blackbird Ordinary

A los amantes de las aves les divertirá ver el tipo de cocteles que se sirven en Blackbird Ordinary, un bar de la avenida Brickell, que es una mezcolanza de todo lo aviar. Entre ellos se destaca el Scarlet Tanager, un coctel hecho con ginebra, fresas frescas, Punt E Mes (un vermú italiano), Cocchi Americano Rosa, ginger ale y amargo de Angostura.

Pero eso no es lo único que ofrece el Blackbird. Un muro “comestible” situado en la parte de fuera proporciona la mayoría de los ingredientes para las bebidas, desde limones y fresas hasta fruta milagrosa (baya mágica) y cilantro. El bar obtiene ingredientes frescos, jugos y hielo de la localidad, garantizando que cada elemento de los cocteles se prepara a la perfección.

“Hay mucha gente a la que le interesa genuinamente lo artesano y lo especializado”, dice Fraser Hamilton, bartender principal del lugar. “Siempre he visto esto como un oficio, como el del carpintero o el del plomero o algo así”.

Con un menú que cambia según la temporada y pajaritos por todas partes, desde las paredes hasta los libros en los anaqueles, Blackbird tiene algo para todos los gustos. Y les complace mucho que

AD



The concept, spearheaded by Gabriel Orta and Elad Zvi, is to never become stale. For them, this means changing out the entire menu every 10 days.

The Broken Shaker

Miami Beach pop-up bar turned permanent outpost, The Broken Shaker takes trend-setting to a new level. Located within the hip Freehand Miami hostel, it's just a few blocks away from the ocean, yet miles away from the pretension associated with the South Beach scene.

The concept, spearheaded by Gabriel Orta and Elad Zvi, is to never become stale. For them, this means changing out the entire menu—both drinks and small plates options—every 10 days.

"We just want to be unique," says Zvi. "I don't ever want to be comfortable. I want to push the limits as much as I can."

At the Shaker, Zvi concocts cutting-edge cocktails with ingredients from their in-house garden and from several farms farther south in Homestead. Some unexpected combinations—like the Virginia Manhattan, created by one of their bartenders with bourbon, Carpano vermouth, Swiss vermouth and cherry vanilla bitters—are a mainstay. The drink won a local competition, being dubbed the best Manhattan in Miami because of its smooth aftertaste.

Treating cocktail creating as an art is what Zvi and co. are about. The swizzle sticks are neon; the glasses are festive; and even the garnishes favor the celebratory. The laidback, carefree vibe is everywhere here, from the moment you walk through the flora-filled cobblestone patio to when you take a sip of your custom-made beverage and exhale. thefreehand.com/venues/the-broken-shaker

→ How To Get There

American Airlines serves Miami with daily service from numerous destinations. Visit aa.com.

Cómo llegar

American Airlines vuela todos los días a Miami desde numerosas ciudades. Consulte aa.com.

se mantenga accesible. "Aquí no estamos tratando de reinventar la rueda", asegura Hamilton. "Solamente estamos intentando dar algo que sea divertido y un poquito diferente a lo que se encuentra en un bar convencional. Colores llamativos y cocteles sencillos, eso es lo que nos gusta". blackbirdordinary.com

The Broken Shaker

Este bar temporal convertido en local permanente lleva a un nivel superior lo de crear tendencias. Ubicado dentro del hostel Freehand Miami, está a pocas calles de la playa, pero a años luz de toda esa pretensión relacionada con South Beach.

El concepto, encabezado por Gabriel Orta y Elad Zvi, consiste en nunca anquilosarse. Para ellos, esto significa cambiar el menú entero—tanto de las bebidas como de las tapas— cada 10 días.

"Simplemente queremos ser únicos —afirma Zvi—. Pretendo no conformarme. Quiero superar los límites todo lo que pueda".

En el Shaker, Zvi elabora cocteles vanguardistas con ingredientes que cultivan en el jardín y en las fincas que tienen en Homestead. Combinaciones inesperadas (como el Virginia Manhattan, creado por uno de los bartenders con bourbon, vermú Carpano, vermú suizo y cherry vanilla bitters) son uno de sus pilares. Este coctel incluso ganó una competencia local y fue proclamado el mejor Manhattan de Miami por su suave regusto.

Lo que a Zvi y compañía les interesa es la creación de cocteles como un arte. Los revolvedores son de colores neón, los vasos son festivos y hasta los adornos favorecen el ánimo celebratorio. En cada rincón se respira un ambiente relajado y tranquilo, desde el momento en que se atraviesa el patio adoquinado y lleno de plantas hasta cuando se sorbe el primer trago de un coctel hecho a medida y se suspira. thefreehand.com/venues/the-broken-shaker