

OCT/NOV/DEC 2019

el Restaurante

YOUR SOURCE FOR MEXICAN AND LATIN FOODSERVICE TRENDS | www.elrestaurante.com

Huevos
Divorciados

**THE BEST OF
THE BRUNCH**

**MEET OUR
MANAGERS
OF THE YEAR!**

**2020
BUYER'S
GUIDE**

Holiday Magic, UNCORKED!

SPARKLING WINES CAN
MAKE HOLIDAY COCKTAIL
PROGRAMS POP



Campo Viejo
Apple Cider
Mimosas

| **BY ELYSE GLICKMAN** | The American palate has come of age, craving something with less sweetness and more depth. And when it comes to bar menus—especially during the holiday season—sparkling wines fit the bill.

While Champagne often has been the bubbly go-to for restaurants from Thanksgiving through New Year's, there are sparkling alternatives better suited to pair with Mexican and Latin American fare.

It's time to add cava and prosecco to your sparkling wine mix. And the pre-holiday season is the perfect time to get schooled on the nuances of those bubbly options, according to Adam Sweders, wine director for DineAmic Hospitality in Chicago, a group that includes Barrio, an upscale Mexican concept in the Windy City's trendy River North neighborhood, where sparkling wines like cava add fizz to the Sparkling Rosé Margarita and other cocktails.

CAVA VS. PROSECCO

These two increasingly popular bubbly beverages are gaining ground on Mexican and Latin restaurant bar menus nationwide. Barrio is one example.

Which of those options do people prefer pairing with the restaurant's mix of Mexican, Spanish and Latin America dishes?

"I have found beverage buyers and customers have gravitated towards Spanish cava because of the cultural parallels between Mexico and Spain," Sweders says.

But that, he says, isn't necessarily the best option.

"Cava is produced as a very dry style wine, and when it comes to some of the spicier dishes associated with Mexican cuisine, prosecco is actually a better match as it has a fuller mouth feel and a little more residual sugar," Sweders explains. "Its sweetness will be better for offsetting the heat given off by a jalapeño pepper or red chile flakes. Because cava is less sweet and has more alcohol, sipping it with spicy items is like adding kerosene to a fire in your mouth."

(continued on p. 46)

(continued from p. 42)

A Sparkling Future

While Prosecco is front and center in many beverage programs, DineAmic's Adam Sweders says the sparkling landscape is poised to shift in the years to come, and in several delicious ways.

Based on a recent visit to Argentina, Sweders reports that some of the wineries that are producing Chardonnay and Pinot Noir are starting to produce sparkling wine, as well.

"While the quality level of those wines coming out of Argentina may not be on a par with Champagne or prosecco, winemakers are playing with Torrontes, one of the main white grape varieties used down there, and making a sparkling version of that," he says. "While not much of that is available in the U.S., as it is very young in its production, if they accomplish something with Torrontes as they did for Malbec and Cabernet, I predict that in the next several years, Argentina will be releasing some wonderful sparkling wines internationally."

He also observes several California winemakers are applying their penchant for innovation to create new wines, including sparkling wines made with Champagne and prosecco-making techniques and non-traditional grapes.

"This may mean there is much more of an opportunity to produce a new, eclectic generation of sparkling wines," he predicts.

Prosecco, on the other hand, has a sweet fire extinguisher effect, calming down the palate."

However, there are a handful of cavas that don't fit that genre's typically dry profile, according to Krista Drew of Pernod Ricard USA's Wine & Champagne Portfolio. At around \$12 per bottle, Campo Viejo Cava—crafted in Rioja, Spain—offers Mexican, Spanish and Latin American restaurants a value-driven alternative to Champagne. Campo Viejo, she notes, has a sweeter profile than other cavas, so it complements spicier cuisines and works well when used as a cocktail ingredient.



Campo Viejo
Pomegranate
Rosé Fizz

"[This sweeter] cava tends to pair amazingly with the savory and spicy food of Mexican and Latin American dishes," Drew points out. "The crisp acidity of Campo Viejo cuts through richer dishes and acts a refreshing pairing to a spicy dish. It is also a harmonious partner for dessert dishes that have fruit components, such as those made with berries or apples. On the cocktail front, we have worked with producers of Mexican spirits like tequila and mezcal to bring some authentic sparkling cocktails to life, such as our Campo Viejo Mezcal Citrus Cocktail." Other examples include Apple Cider Mimosas; flutes



Barrio's Sparkling
Rosé Margarita

or coupes of cava simply adorned with pomegranate seeds or rosemary leaves for a holiday touch; or a mimosa bar featuring cava and other seasonal ingredients so guests can customize their cocktails, she adds.

Still not sure what to recommend when bubbly spirits are in the culinary spotlight?

"Follow the lead of a good sommelier, who will do 'body-to-body' [comparisons] when pairing foods with different sparkling wines," Sweders suggests. "If your buffet, passed hors d'oeuvres or general menu concentrates on lighter seafood such as a raw bar, oysters, shrimp, or ceviche along with light salads, opt for cava wines, as they are dry, crisp, lighter-bodied and perfect with those lighter dishes."

Richer, spicier fare calls for fuller-bodied options

such as prosecco. A well-chosen prosecco, for example, is a companion of choice for such Mexican restaurant classics as steak or carnitas tacos or fajitas, Sweders offers.

TRY THE TASTE OF CHAMPAGNE

The recent embrace of cava and prosecco isn't by any means a death knell for Champagne.

Taylor J. Rothchild—proprietor of Tayson Pierce Estate Wines & Champagne Éric Philippe—says foods that pair well with Champagne are limited only by a chef's or mixologist's imagination. A firm believer that Champagne will never detract from a well-made dish, he also stresses it will elevate it—even if that dish isn't French, but instead draws from the time-honored traditions of Mexican or Latin cuisine.

SIMPLICITY AND COST ARE KEY

Whatever sparkling spirit you're serving, keeping things simple is key to service during the busy holiday season.

"Don't try and get too fancy, especially if [a cocktail recipe] needs to be replicated again and again," Drew says. "If you find a simple champagne cocktail recipe you like, try batching all the other ingredients into a large pitcher or vessel, pour

a small amount in a wine glass or flute when a drink is ordered, and top with the sparkling wine to keep every drink fresh and uncomplicated! Festive garnishes such as cranberries, red berries, rosemary, and so on add that extra flair at the time the drink is served."

Sweders says it's important to consider costs, too.

"We have brunch at every single one of our locations during the holidays, and a big value proposition for our customers is the bottomless mimosa or bellini," he says. "Prosecco is perfect for that because we can charge customers a fair price, such as \$35 per person for the brunch, but offer customers a beverage that's high quality, even as overall costs are kept down compared to Champagne."

H & H Brazilian Steakhouse in Los Angeles did not wait for the holiday season to get on the sparkling cocktail bandwagon. Starting in mid-September, the restaurant launched a weekend brunch menu, with a beverage program featuring bellinis and mimosas. On opening weekend, they brought customers in by offering free mimosas.

"We decided to include a glass of Champagne for all of our guests during brunch because it's a nice way to celebrate and welcome people,"

says owner Henrique Huyer. "Our diners are coming in to our restaurant, and a glass of Champagne is a cultural gesture that allows us to welcome our guests into our 'home.' Plus a glass of Champagne is so much nicer and fancier than just a glass of water!"

Words to live by, especially in the season all about making folks feel welcome.

See recipes for Sparkling Rosé Margarita, Apple Cider Mimosas and Campo Viejo Mezcal Citrus Cocktail on page 95.

Los Angeles-based writer and spirits expert Elyse Glickman is *el Restaurante's* At the Bar columnist.

"BECAUSE CAVA IS LESS SWEET AND HAS MORE ALCOHOL, SIPPING IT WITH SPICY ITEMS IS LIKE ADDING KEROSENE TO A FIRE IN YOUR MOUTH. PROSECCO, ON THE OTHER HAND, HAS A SWEET FIRE EXTINGUISHER EFFECT, CALMING DOWN THE PALATE."

—ADAM SWEDERS,
DineAmic Hospitality/Barrio

Make Delicious Margaritas
with Mayson's Mixes

Mayson's

Margarita & Daiquiri Mixes



Served in Mexican Restaurants
across the Nation.

Authentic Taste. **Simplemente Delicioso.**

Try our Guava and Watermelon flavors today!

Mayson's

(770) 667-7621
maysons.com/samples

La magia de las fiestas, DESCORCHADA

LOS VINOS ESPUMOSOS PUEDEN
ANIMAR LOS PROGRAMAS DE
CÓCTELES DE LAS FIESTAS



Campo Viejo Apple
Cider Mimosas

| **PORELYSE GLICKMAN** | El paladar americano ya es mayor de edad y ansía algo menos dulce y con mayor profundidad. Y cuando se trata del menú del bar –especialmente durante la temporada de fiestas– los vinos espumosos son lo más indicado.

Aunque el champán es con frecuencia el espumoso más recurrente para los restaurantes desde el Día de Acción de Gracias hasta Año Nuevo, hay otras alternativas espumosas más adecuadas para combinarse con platos mexicanos y latinoamericanos.

Es el momento de añadir el cava y el prosecco a su lista de vinos espumosos. Y la temporada previa a las fiestas es el momento idóneo para aprender los matices de esas opciones con burbujas, según señala Adam Sweders, director de vinos de DineAmic Hospitality en Chicago, grupo en el que se incluye Barrio, un concepto Mexicano de lujo situado en el moderno barrio River North de la Ciudad de los Vientos, donde los vinos espumosos como el cava, le dan burbujas a la Sparkling Rosé Margarita y a otros cócteles.

CAVA O PROSECCO

Estas dos bebidas efervescentes cada vez más populares están ganando terreno en los menús de los bares de los restaurantes mexicanos y latinos de todo el país Barrio es un ejemplo.

¿Cuál de éstas es la opción preferida de la gente para combinar con la mezcla de platos mexicanos, españoles y latinos que ofrece el restaurante?

“Me he dado cuenta de que los consumidores de bebidas y los clientes gravitan hacia el cava español por las similitudes culturales entre México y España”, explica Sweders.

Pero Sweders asegura que ésa no es necesariamente la mejor opción.

“El cava se produce como un vino de estilo muy seco, y cuando se trata de tomarlo con platos más picantes de la cocina mexicana, el prosecco es realmente una mejor opción, ya que causa una mayor sensación en la boca y tiene un poco más de azúcar residual”, explica Sweders. “Su dulzura es mejor para compensar el sabor picante que desprende el chile jalapeño o las hojuelas de chile rojo. Como el cava es menos dulce y tiene más alcohol,

beberlo con platos picantes es como echar queroseno a un incendio en su boca. El prosecco, por otro lado, tiene un dulce efecto extintor, que calma el paladar”.

Sin embargo, hay un puñado de cavas que no encajan en ese perfil típicamente seco, según Krista Drew, de Productos de Vino y Champán de Perno Ricard USA. Con un precio de 12 dólares por botella, el Cava Campo Viejo artesanal que se produce en La Rioja (España) ofrece a los restaurantes mexicanos, españoles y latinoamericanos una alternativa que tiene valor frente al champán. Campo Viejo, señala Drew, tiene un perfil más dulce que otros cavas, por lo que complementa mejor la comida más picante y funciona bien como ingrediente para cócteles.

“Este cava [más dulce] tiende a combinarse extraordinariamente con las

Un futuro brillante

Mientras que el prosecco es el centro de muchos programas de bebidas, Adam Sweders, de DineAmic, asegura que el horizonte de las bebidas espumosas se prepara para cambiar en los próximos años, y de varias y deliciosas maneras.

Después de una reciente visita a Argentina, Sweders señala que algunas de las bodegas que producen Chardonnay y Pinot Noir también están empezando a producir vinos espumosos.

“Mientras que el nivel de calidad de esos vinos provenientes de Argentina no se puede comparar con el champán o el prosecco, las bodegas están experimentando con Torrontes, una de las principales variedades de uva blanca que se utiliza allí, y están creando una versión espumosa”, informa Sweders. “Aunque no hay mucho disponible en los Estados Unidos porque su producción es todavía joven, si consiguen con Torrontes algo similar a lo que hicieron con Malbec y Cabernet, pronostico que en los próximos años Argentina va a exportar maravillosos vinos espumosos internacionales”.

Sweders también observa que varias bodegas de California dedican su tendencia a la innovación para crear nuevos vinos, como vinos espumosos hechos con las mismas técnicas con las que se producen el champán y el prosecco y utilizando uvas no tradicionales.

“Esto puede indicar que hay más que una oportunidad para producir una nueva y ecléctica generación de vinos espumosos”, predice Sweders.



THE OLDEST WINERY
IN THE AMERICAS

DISTRIBUTED BY SOUTHERN GLAZERS WINE & SPIRITS

VALLE DE PARRAS, COAH. MÉXICO | WWW.MADERO.COM
PLEASE ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY



comidas saladas y picantes de los platos mexicanos y latinoamericanos", indica Drew. "La clara acidez del Campo Viejo corta los sabores de los platos más sabrosos y actúa como acompañante refrescante en los platos picantes. También es un socio armonioso para postres de componentes frutales, como los que se preparan con bayas o manzanas. En la preparación de cócteles, hemos trabajado con productores de licores mexicanos como tequila y mezcal para animar algunos cócteles espumosos auténticos, como nuestro Campo Viejo Mezcal Citrus Cocktail".

Otros ejemplos incluyen Apple Cider Mimosas; copas altas o anchas de cava simplemente adornadas con semillas de granada u hojas de romero para darle un toque festivo; o una barra de mimosas con cava y otros ingredientes de temporada, para que los clientes puedan personalizar sus cócteles, agrega Drew.

¿Todavía no sabe qué recomendar cuando las bebidas espumosas sean las protagonistas?

"Siga el ejemplo de un buen sumiller, que hace 'cuerpo a cuerpo' [comparación] combinando alimentos con diferentes vinos espumosos", sugiere

Sweders. "Si su barra libre de platos, sus entremeses o su menú general ofrece pescado más ligero, como puede ser una barra de pescados crudos, ostras, camarones o ceviche, junto con ensaladas ligeras, opte por ofrecer cava, porque es seco, fresco, ligero y perfecto para esos platos más ligeros".

Los platos más sabrosos y picante requieren opciones con más cuerpo, como el vino prosecco. Un prosecco bien elegido, por ejemplo, es un compañero ideal para los platos clásicos del restaurante mexicano, como los tacos o las fajitas de filete o carnisas, aconseja Sweders.

PRUEBE EL SABOR DEL CHAMPÁN

La reciente aceptación del cava y el prosecco no es de ninguna manera una sentencia de muerte para el champán.

Taylor J. Rothchild, propietario de Tayson Pierce Estate Wines & Champagne Éric Philippe, asegura que los alimentos que se combinan bien con el champán dependen de la imaginación de cada chef o experto en cócteles. Un firme creyente de que el champán jamás enturbiará un plato bien hecho, Rothchild piensa además que lo elevará; aunque el plato no sea francés y se base en las antiguas tradiciones de la cocina mexicana o latina.



LA SENCILLEZ Y EL COSTO SON CLAVE

No importa cuál sea la bebida espumosa que sirva, hacerlo de forma sencilla es clave para el servicio durante la ajetreada temporada de fiestas.

"No trate de ser demasiado extravagante, especialmente si [la receta de cóctel] debe repetirse una y otra vez", aconseja Drew. "Si encuentra una sencilla receta de cóctel de champán que le gusta, pruebe a mezclar todos los demás ingredientes en un recipiente o jarra grande, eche una pequeña cantidad en una copa de vino o copa alta cuando le pidan una copa, y rellénela con vino espumoso para mantener todas las bebidas frescas y sin complicaciones. Las decoraciones festivas como los arándanos, las bayas rojas, el romero y otras, le dan ese toque adicional en el momento de servir la bebida".

Sweders dice que también es importante considerar los costos.

"Ofrecemos brunch en todos nuestros establecimientos durante las fies-

tas, y una de las grandes propuestas que tiene valor para nuestros clientes es la mimosa interminable o bellini", explica Sweders. "El prosecco es perfecto para eso, porque podemos cobrar a los clientes un precio justo, por ejemplo \$35 por persona para el brunch, ofreciendo al cliente una bebida de alta calidad, mientras el costo general se mantiene reducido en comparación con el champán".

El H & H Brazilian Steakhouse de Los Angeles no esperó a la temporada de fiestas para subirse al tren

del cóctel espumoso. A partir de mediados de septiembre, el restaurante lanzó un menú para el brunch de los fines de semana, con un programa de bebidas que incluye bellinis y mimosas. El fin de semana de estreno, atrajeron a los clientes ofreciendo mimosas gratis.

"Decidimos incluir una copa de champán para todos nuestros clientes durante el brunch porque es una bonita forma de celebrarlo y darle la bienvenida a la gente", recuerda su propietario Henrique Huyer. "Nuestros clientes entran al restaurante, y una copa de champán es un gesto

cultural que nos permite darles la bienvenida a nuestro 'hogar'. Además, una copa de champán es mucho mejor y más elegante que un vaso de agua".

Palabras llenas de sentido, especialmente en una temporada en la que se trata de hacer que la gente se sienta bienvenida.

Ver las recetas de la Sparkling Rosé Margarita, Apple Cider Mimosas y Campo Viejo Mezcal Citrus Cocktail en la página 95.

Elyse Glickman, escritora y experta en bebidas, escribe desde Los Angeles y es columnista de la sección 'En el bar' de *el Restaurante*.

"Como el cava es menos dulce y tiene más alcohol, beberlo con platos picantes es como echar queroseno a un incendio en su boca. El prosecco, por otro lado, tiene un dulce efecto extintor, que calma el paladar".

—ADAM SWEDERS,
DineAmic Hospitality/Barrio



MIC DROP PASSION.

Request a sample of iTi Tropical's passion fruit juice or concentrate today and bring consumers a product with an irresistible exotic taste! To learn more about our portfolio of products visit

ititropicals.com

iTi tropicals
what's possible with tropical™

In a large stockpot, cook the diced bacon until crisp. Remove and set aside. Drain all but two tablespoons of the bacon fat from pot.

Add the pork shoulder to the pot. Brown on all sides, remove and set aside.

Add the diced ham, carrots, chayotes, zucchini, potatoes, cabbage and onions to the stockpot. Cook, stirring frequently, to sweat the vegetables, about 5 minutes.

Return the pork shoulder to the pot. Add the lentils, tomato puree, and enough broth to cover by 3 inches.

Bring to a boil, lower heat, and simmer until the lentils are just tender. You may need to add more broth, a little at a time, until the lentils are tender but keep their shape. This is a stew and should be thick.

Add the chile and cooked bacon. Simmer for another few minutes. Serve in shallow stew bowls.

Ensalada de Lentejas: Lentil Salad

Makes 6 salad servings

1 c. brown lentils

¼ c. olive oil

1 ½ T. red wine vinegar

¼ c. chopped scallions

3 T. chopped cilantro

½ t. cumin seeds, toasted and ground

Salt and pepper to taste

Lettuce for lining plates

½ c. crumbled queso fresco

Place the lentils in a saucepan with water to cover. Bring to a boil, lower heat and simmer, covered, until lentils are just tender. Do not overcook. Lentils for salad should retain their shape.

Rinse in cold water, drain and place in a mixing bowl. Add oil, vinegar, scallions, cilantro, cumin, salt and pepper.

Line salad plates with lettuce. Divide the salad among plates. Top salads with crumbled queso fresco.

Loza Jurado Nopal Stew

Recipe by Maximina Jurado Muñoz

Makes 4 servings

1 lb. nopal verdura

1 white onion

Approximately 10 oz. mushrooms

Approximately 10 oz. corn

Oil, salt and epazote, to your liking

Chop everything. Toss nopal with salt, let sit for about ten minutes and wash. Mix all the ingredients together and cook, covered, for about ten minutes. Serve with sides of rice and beans. This is a flexible recipe. Tomatoes, chiles and other vegetables may be added.

Xoconostles Salsa

Recipe by Eloisa Serralde Nieto

4 xoconostles (tuna)

4 chiles cascabel

3 chiles de arbol

Garlic

Onion

Salt

Cilantro

Remove the seeds from the chiles and place in a blender, along with the garlic, onion and salt. Blend. Cut off the outside skin of the tuna, cut it in half lengthwise and remove the seeds. Add to the blender along with some cilantro.

Sparkling Rosé Margarita

Recipe courtesy of Barrio, Chicago

1½ oz. Código Rosa Tequila

½ oz. Triple Sec

1 oz. lime juice

½ oz. agave

Sparkling Rosé to top off the drink

Add to a shaker Código Rosa Tequila, triple sec, lime juice and agave over ice and shake. Pour the drink over ice, into a rocks glass. Top off the drink with a sparkling Rosé. Rim the cocktail with Rosé salt.

Apple Cider Mimosas

Recipe courtesy of Krista Drew, Pernod Ricard

2 oz. apple cider (or hard cider)

2 oz. Campo Viejo Cava Brut Reserva

Fill a champagne glass slightly less than halfway with apple cider. Top off with Cava. Garnish with sliced apple (optional).

Pomegranate Rosé Fizz

Recipe courtesy of Krista Drew, Pernod Ricard

3 oz. pomegranate juice

½ oz. Chambord liqueur

Campo Viejo Cava Brut Rosé to top off

Pomegranate seeds & a sprig of rosemary to garnish

Add pomegranate juice and Chambord to a chilled champagne glass. Top off with Rosé. Garnish with pomegranate seeds and a sprig of rosemary.

Campo Viejo Mezcal Citrus Cocktail

Recipe courtesy of Krista Drew, Pernod Ricard

1 oz. mezcal

½ oz. Cointreau or other orange flavored liqueur

2 oz. orange juice

½ to ¾ oz. agave nectar

½ oz. freshly squeezed lime juice

½ oz. freshly squeezed lemon juice

3 oz. sparkling Campo Viejo Cava Brut Reserva

Fresh fruit slices, for garnish

Fill a cocktail shaker ⅓ to ½ full of ice. Add mezcal, orange liqueur, orange juice, agave, lime juice, and lemon juice. Shake well for 10 to 15 seconds and pour into glass. Top with 3 ounces Campo Viejo Cava. Garnish with fresh citrus slices.

The Chile Salt Rim:

2 T. kosher salt

½ T. fine sugar

1 t. chile powder

1 lime, sliced into wedges

On a small, shallow plate (or in a bowl), stir together salt, sugar and chile powder. Run a lime wedge around the rim of the glass. Dip rim in chile salt mixture until well coated.