13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA PALOMA DE PANIZO (TAMARA MARTÍN DURÁN)



INGREDIENTS:

4 cl Sauvignon Blanc

2cl Mezcal Unión

1.5 cl Sirope Bergamota Monin

10cl Soda de zumo de Pomelo y lima<!--
/data/user/0/com.samsung.android.app.notes/files
/clipdata/clipdata_bodytext_240229_203102_177.sd
ocx-->

PREPARATION:

Metemos todos los ingredientes en la coctelera , menos la Soda. Añadimos Hielo, agitamos coctelera y servimos en vaso Highball con crusta de Tajin y sirope de chile. Rellenamos con la soda y finalizamos la decoración con un gajo de Pomelo.

Este cóctel está basado en la Hospitalidad; Acogemos al cliente con amabilidad y generosidad atendiendo sus necesidades y disfrute<!--
/data/user/0/com.samsung.android.app.notes/files/clipdata/clipdata_bodytext_240229_203121_173.sdocx-->