13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MANGO LOCO (JOEL MOIRÓN TRIGO)



INGREDIENTS:

3cl orujo verdejo

2,5 cl whisky dewar's caribean smoth

1,5cl Saint germain

2,5cl pure de Mango mixxer

2cl de zumo de limon

15cl de soda ginger ale

PREPARATION:

Agregamos los ingredientes a un vaso mezclador, integramos y servimos en nuestro vaso alto previamente enfriado con dos piedras de hielo dentro, finalmente agregamos ginger ale y decoramos con una W de twist de naranja ensartada en una brocheta de cocktail con una rodaja de lima y un gajo de mandarina