14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

RUBUS (RAQUEL ALVAREZ MARBAN)



INGREDIENTS:

25 ml orujo blanco sauvignon blanc panizo

40 ml licor de mora darling (panizo)

5 ml vino fino

20 ml zumo de yuzu y lima

3 moras

5 hojas de albahaca

Cava

PREPARATION:

Vertemos todos los ingredientes junto con el hielo en la coctelera (excepto el cava)

Vertemos en nuestro vaso de trago largo con 3 hielos, mediante una técnica de doble colado y terminamos con un golpe de cava. Removemos nuestro cóctel con una varilla y decoramos con un garnish de dos moras a modo de brocheta sobre los bordes del vaso.

Un trago moderno y refrescante con ingredientes tan tradicionales como el orujo blanco.