14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

AGUA DEL KIVIR (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTS:

2cl Orujo Monovarietal Sauvignon Blanc Panizo

1,5cl Napoleón Mandarin Licor

1cl Licor Tostado Panizo

1cl Pacharán Panizo

3,5cl Zumo de Naranja

Top Up Ginger Ale

PREPARATION:

Elegante coctel versionado de un Clásico donde predomina ese sabor a Orujo y a la vez toques refrescantes de la Naranja y el perfume de Azahar. Se verte todos los ingredientes en la coctelera, orujo Sauvignon Blanc, Mandarin Napoleon, Licor tostado, Pacharán, Zumo de Naranja. Agitamos energicamente, servimos y hacemos un Top Up de Ginger Ale. Perfumamos con un Agua de Azahar y Twist de Naranja, Decoramos y a Disfrutar.

Decoración: Nido de Lima, sujeto en la base con un arandano negro, Grosella en el nido, y Flor comestible.