

V Concurso Nacional de Cócteles Panizo

Date: 09/12/2013

ID: 155



Author

- Cristina Bruno

Brisa Zamorana

Ingredients:

- 35 ml. Orujo Verdejo Panizo
- 5 ml. Orujo de Hierbas Panizo
- 15 ml. Vermouth Seco Noilly Prat infundado a baja temperatura con romero
- 20 ml. Aperitivo de aceituna Font i Jordana
- 10 ml. Sirope de cava

Description and preparation:

Stick de bamboo, con uva blanca y morada, piel de lima y romero. Cocktail acompañado de aceitunas maceradas en Vermouth Seco Noilly Prat.

Método: Vaso mezclador.