

IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

Date: 09/04/2013

ID: 57



Author

- Angel Camiña Cores

Trío ganador

Ingredients:

3 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

2 cl. Orujo con Limón Panizo

2 cl. de Caramelorujo

2 cl. Puré de Coco Monín

3 cl. Sirope de Naranja Monín

6 cl. Zumo Pago de Mango

Description and preparation:

La decoración estará compuesta de limón, fresa y naranja.

El cocktail se realizará en coctelera.