13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PAN SPLENDIDUS (ALEJANDRO ALONSO)



INGREDIENTES:

- 3cl de Aguardiente de Orujo Panizo
- 2cl de Ginebra G'Vine
- 1'5cl de Dolin Blanc Vermout
- 3cl de Everleaf Marine
- 2 dashes de Bitter Truth Olive Bitters
- 2 dashes de Bols Kümmel Liqueur

PREPARACIÓN:

En vaso mezclador con hielo vertemos todos los ingredientes en el orden arriba descrito y removemos durante unos 15-20 segundos.

Con la copa ya preparada y bien refrigerada (Libbey Bespoke Nick & Nora Cocktail glass), colamos en ella la mezcla, perfumamos con piel de limón (descartada) y decoramos con flor blanca comestible.