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

WHIMBERRY (JOSE MANCHADO DOMENECH)



INGREDIENTES:

4 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo

2 cl. de Licor de Fresa

2 cl. de zumo de lima natural

1 cl.de Licor de Mango

2 cl. de Orujo Tostado Panizo

0,5 cl. de Licor de Hierbas Panizo.

PREPARACIÓN:

Tipo aperitivo. Sheiker .

Se sirve en vaso chato y se decora con una cáscara de naranja y un botón de hierbabuena.