14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

AGUA DEL KIVIR (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTES:

- 2cl Aguardiente de Orujo Monovarietal Sauvignon Blanc Panizo
- 1,5cl Licor Napoleón Mandarin
- 1cl Licor Tostado Panizo
- 1cl Pacharán Panizo
- 3,5cl Zumo de Naranja
- Top Up Ginger Ale

PREPARACIÓN:

Se vierten todos los ingredientes en la coctelera: Aguardiente de orujo Sauvignon Blanc, Mandarin Napoleón, Licor Tostado, Pacharán, zumo de naranja.

Agitamos enérgicamente, 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.