



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO  
PANIZO BLUE LAGOON (JUAN GARCIA BARRONES)



INGREDIENTES:

- 5 cl. orujo de limón
  - 2 cl. orujo de verdejo
  - 2,5 cl. jarabe de curacao azul
  - 1 golpe de Orange Angostura.
- Terminar con bitter lemon.

PREPARACIÓN:

Decorar con brote de hierbabuena y rodaja de mandarina. Se prepara en coctelera, excepto el bitter lemon. EL vaso va con hielo picado (muy importante).