



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
PANICIO (JORGE MUNICIO RODRIGUEZ)



INGREDIENTES:

-2 CL. ORUJO VERDEJO PANIZO

-3 CL GRAND MARNIER ROJO

-2 CL.VINO DULCE MONASTRELL JUMILLA

-1.5 CL.SIROPE ALMENDRA

-0.5 CL. NATA LIQUIDA

PREPARACIÓN:

ELABORADO EN COCTELERA

TERMINADO CON ZEST DE NARANJA

DECORACION: CORAZON DE CALABAZA