



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO  
PASIÓN DE SOBREMESA (JOSE ANTONIO ORSIEL MONTERO)



INGREDIENTES:

-50 ml. Licor de Café ^Panizo

-15 ml. ginebra Broker

-30 ml. nata líquida

-25 ml. puré de Mandarin

-Ralladura de granos de café

-Hojas de menta

## PREPARACIÓN:

Para la elaboración se utiliza vaso mezclador y coctelera.

Decoración:

Concua relleno de caviar de mandarin.