VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

ISBILYA (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTES:

-1,5cl. Té Chai Natural

-3cl. Pacharán Panizo

-2cl. Orujo con Miel Panizo

-1cl. Orujo con Limón Panizo

-0,5cl. Roasted Hazdnut Sirope Monin

-0,5cl. Noix de Macadamia Sirope Monin

PREPARACIÓN:

Elaborado en Coctelera. Una vez realizado, servido en una tetera con sus correspondientes vasos. Es un cóctel digestivo

Historia

Isbilya es un cóctel exótico el cual combina el Pacharán y la bebida por excelencia de origen Árabe que es el Té. En él se aprecian los ingredientes como el limón y la miel, muy presentes en sus dulces típicos, terminando de recoger estos sabores con el aroma y sabor de especias aportado por la avellana tostada, nuez de Macadamia y el Té Chai, que da una armonía excepcional que evoca a la cálida y acogedora tierra de Marruecos, un viaje de los sentidos y por sus aromáticas calles.