



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.