7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

GENTLEMAN (DAVID ARREBOLA GARCIA)



INGREDIENTES:

-1cl. Orujo de Café

-1 cl. Caramelorujo

-2 cl. Vodka belvedere

-2 cl. Licor de Cacao

-3 cl. sirope de coco Monin

-7cl. nata liquida

PREPARACIÓN:

Cóctel aperitivo servido en copa Martini.

Decoración: rama de vainilla con lazo de limón y coco rallado impregnado en la copa