



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO
TINIEBLA (ANTONIO JESUS CAMACHO ESCOBAR)



INGREDIENTES:

- 2cl Aguardiente de orujo Panizo
- 1.5 cl Licor de café Panizo
- 1 cl Caramelorujo Panizo
- 2 cl Licor de limón Panizo
- 1.5 cl Monin macadamia
- 4 cl café con sabor jengibre

PREPARACIÓN:

Preparación en coctelera y servido en copa cóctel

Decorado con 3/4 partes de crusta de café y rodaja de limón deshidratado