



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO
EL BOSQUITO (ESTEBAN FARIÑA TRUJILLO)



INGREDIENTES:

- 2cl.de Orujo de Hierbas Panizo
- 2cl.de Orujo Tostado Panizo.
- 1cl.de Licor de Miel Panizo.
- 3cl.de zumo de lima.
- 2cl.de sirope de vainilla Monin.
- Finalizado con Royal Bliss ginger ale.

PREPARACIÓN:

-Modalidad:Aperitivo.

-Elaboración:Vaso mezclador.

-Decoración:Vaina de vainilla y mariposa de corteza de limón.

-Maridaje:Tosta integral con rulo de cabra, hinojo y salmón ahumado.