8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

SANTOS MANZANO (SARA SANTOS MANZANO)



INGREDIENTES:

- 2cl. de Aguardiente de Orujo Verdejo Premium Panizo

-3 cl. de Licor de Limón Panizo

-1 cl. de Tokaji Oremus 3 Puttonyos

-1 cl. de sirope de pepino Monin

-1 cl. de zumo de lima natural

-Top de 7 UP

PREPARACIÓN:

Este cóctel de Panizo es un homenaje a J.L. Paniagua, sumiller y a la sumillería en general, una manera de resaltar la importancia y la relevancia del mundo de la uva, con la autóctona como la Verdejo y con otro producto realmente premium y propio de otra tierra como es el Tokaji.

DECORACIÓN: brocheta con molde de nabo, clavo y arándanos.

MODALIDAD: Sparkling en coctelera.