



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

GENTLEMAN (MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ)



INGREDIENTES:

- 4 cl Licor de Limón Panizo
- 0,5 cl Caramelorujo Panizo
- 2 cl Ron Bitter Truth Falernum
- 0,5 cl Sirope Falernum Monin
- 2 Dash Bitter Old Fashioned

PREPARACIÓN:

El Cocktail se sirve en una copa cocktail de 9 cl. de capacidad; se prepara en vaso mezclador, con una decoración de una porción de fresa natural.