8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

BRISA DE MAR ZAMORANO (BORJA GUTIÉRREZ AGUIRRE)



INGREDIENTES:

-3 cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo

-2 cl. Saint Germain

-2 cl. Pacharán Panizo

-3 cl.sirope de mango Monin

-3 cl. zumo de lima natural

-3 gotas de fresh ginger javier de las muelas

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

Decoración: manzana, arándano y naranja