



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

YURIKO (RENATO MEDINA VICUÑA)



INGREDIENTES:

- 6 cl Orujo de hierbas Panizo
- 1 Dash Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 bar Spoon de mermelada amarga
- 2.5cl zumo de lima
- 2cl clara
- Perfume de Panizo (Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc)

PREPARACIÓN:

Método: Coctelera

Decoración: Rodaja de naranja deshidratada

Cristalería: bombilla de cristal y plato de plata.