



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO
SINCE 1938 (SAMUELE RAGA)



INGREDIENTES:

- 2 cl Aguardiente de Orujo Panizo Prieto Picudo
- 2 cl Amaretto di Saronno
- 2 cl Grand Marnier
- 2 cl zumo de lima
- 2 cl jarabe de manzanilla
- 6 cl zumo de pera

PREPARACIÓN:

Verter todo los ingredientes en una Coctelera con hielo,agitar y servir en copa Martini, previamente enfriada.

Decoración: twist de naranja con frambuesa y bouquet de hojas de menta.