



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
EL CAPRICO DE PANIZO (BORJA GUTIÉRREZ AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 3 cl Crema de Arroz Panizo
- 2 cl vodka vainilla Absolut
- 1 cl licor Italicus
- 1,5 cl sirope Monin canela
- 1,5 sirope Monin lemongrass
- 3 gotas de Orange Blossom Javier de las muelas

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

Servido en recipiente de barro.

Decoración: vara de vainilla y flor comestible.