9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO CHA CHA (JUAN VICENTE LEON)



INGREDIENTES:

-2 CL. Aguardiente de Orujo panizo

-3 CL. Licor de Limón Panizo

-2 Dash de Bitter de chocolate

-2.5 CL. sirope de cereza Monin

-Top vino espumoso Carolvs Brut Nature

PREPARACIÓN:

Se decora con una pluma.

Tipo de cóctel: Sparking

Se realiza en coctelera Boston donde se introducen todos los ingredientes (Aguardiente de Orujo Panizo, Licor de Limón Panizo, bitter de chocolate y sirope de cereza)

Se remata con un top de vino espumoso.