10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZO MILANO (SERGIO GUTIERREZ FERNÁNDEZ)



INGREDIENTES:

-3cl Licor de Hierbas Panizo

-1cl Licor de Café Panizo

-1cl Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo

-2cl Campari

-1 dash Bitter de chocolate

-twist de naranja

PREPARACIÓN:

El cóctel se realizará en vaso mezclador . Después de vertirá en un recipiente en forma de calavera donde se ahumará el coctel con serrín de madera de roble, y quedará ahumandose hasta el momento de la degustación , donde el propio cliente se lo servirá en las copas. Se decorará con un twist de naranja para aromatizar y un lazo en el pie de la copa. Todo irá montado sobre una pizarra.

El cóctel es de la modalidad aperitivo.