10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

JAIL (CESAR LUIS GARCÍA FERNÁNDEZ)



INGREDIENTES:

- 4cl Aguardiente Panizo Monovarietal Verdejo

- 2cl Calvados

- 1cl Oporto Tawny

-3cl Puré de Yuzu

- Top soda de pomelo

PREPARACIÓN:

Añadimos hielo al vaso de cóctel. Agitamos los cuatro primeros ingredientes en una coctelera con hielo. Servimos en el vaso y hacemos un top con la soda de pomelo.

Introducimos la pajita y terminamos con un garnish de pomelo y yuzu deshidratado. Colocamos el cóctel sobre un nido de hojas secas (pampanas) de vid de verdejo. Introducimos el conjunto dentro de una jaula.