



## 10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

### VERMUT CAFÉ PANIZO (MARIA BEZANILLA PELAYO)



#### INGREDIENTES:

- 3 cl Caramelorujo Panizo
- 2 cl Licor de Hierbas Panizo
- 1 cl jarabe de azúcar-panela casero
- 6 cl expresso de café con base vermut en lugar de agua

#### PREPARACIÓN:

Cóctel realizado en coctelera.

Decoración con sal negra y 3 granos de café