



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

ESPRESSO PANIZO (GUSTAVO ROMERO GUEDES)



INGREDIENTES:

- 2cl. Aguardiente de Orujo Panizo.
- 1,5cl. Licor de Café Panizo.
- 0,5cl. Mezcal Los Danzantes reposado.
- 0,5cl. Licor de canela picante.
- 2cl. Espresso mix Finest Call.
- 2 gotas de Bitter Truth honey.

PREPARACIÓN:

Modalidad Digestivo.

Decoración: polvo de especias pegado en un lateral de la copa, con sirope de vainilla. (Canela, anís estrellado, pimienta de Jamaica y vaina de vainilla).

Realizado en coctelera, haciendo un previo agitado en seco para obtener una textura cremosa.