



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
FASHIONIZO (ANDRÉS FRANCISCO MEDINA VENEGAS)



INGREDIENTS:

- 3,5 cl. Orujo Panizo Sauvignon Blanc Monovarietal
- 3,5 cl. Licor de Café Panizo
- 4 cl. Crema Espuma de Café Dalgona

PREPARATION:

Se mezcla el Orujo de Sauvignon Blanc Monovarietal de Panizo y el Licor de Café Panizo en Coctelera, ha continuación se vierte la Crema Espuma de Café Dalgona. Y se decora con un Tuist de Naranja con Pétalos de Violeta Cornuda (comestible)