



## 13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

### PAN SPLENDIDUS (ALEJANDRO ALONSO)



#### INGREDIENTS:

- \* 3cl de Aguardiente de Orujo.
- \* 2cl de Ginebra G'Vine.
- \* 1'5cl de Dolin Blanc Vermouth.
- \* 3cl de Everleaf Marine.
- \* 2 dashes de Bitter Truth Olive Bitters.
- \* 2 dashes de Bols Kümmel Liqueur.

#### PREPARATION:

En vaso mezclador con hielo vertemos todos los ingredientes en el orden arriba descrito y removemos durante unos 15-20 segundos. Con la copa ya preparada y bien refrigerada (Libbey Bespoke Nick & Nora cocktail glass), colamos en ella la mezcla, perfumamos con piel de limón (descartada) y decoramos con flor blanca comestible.