



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.