



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DARKNIZO (ANDRÉS FRANCISCO MEDINA VENEGAS)



INGREDIENTS:

3 cl. Orujo Sauvignon Blanc Monovarietal de Panizo

3 cl. Campari

3 cl. Vermut

0,5 cl. Zumo Naranja Natural

Esencia de Bordiga Lavanda

PREPARATION:

Empezamos ahumando la copa con romero, a continuación enfriamos el vaso mezclador con hielo. Quitamos el agua sobrante y añadimos 3 cl. De Orujo Sauvignon Blanc , 3 cl. Campari , 3 cl. Vermut y 0,5cl. De Naranja exprimida . Mezclamos bien y servimos , perfumamos con Bordiga Lavanda y Decoramos con Rodaja de Naranja Desidratada y Rama de Romer