



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BERGA-PANIZO-MOTA (SAUL LLATA CUARTAS)



INGREDIENTS:

4cl orujo monovarietal verdejo

3cl licor panizo de limon

6cl cordial de italicus y bergamota

2 golpes bitter cardamomo fee brothers

Twist de limón verde

PREPARATION:

Cordial de italicus y bergamota:

3,5gr de ácido málico

3,5gr de ácido tartárico

250ml le sirop monin bergamota

125ml licor italicus

250ml agua

Agitar todos los ingredientes en coctelera, servir en copa martini -decorar:brocheta piel de naranja, zenzero ginger de fabbri- twist de limón verde y ha disfrutar.