



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES SEDUCCIÓN PANIZO (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

- 4cl Pacharán Panizo
- 20cl Tónica
- 2dash Bitter de naranja
- Futos rojos
- Piel de pomelo
- Top de perfume de Vino de Jerez Palo cortado.

PREPARACIÓN:

Cóctel para disfrutar en cualquier momento del día.

Ira acompañado de un bitter de naranja para darle frescor y decorado una piel de pomelo. Terminado con el especial aroma de un Vino de Jerez , en su estilo de elaboración PALO CORTADO