12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

FASHIONIZO (ANDRÉS FRANCISCO MEDINA VENEGAS)

INGREDIENTES:

- 3,5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo Savignon Blanc
- 3,5 cl. Licor de Café Panizo
- 4 cl. Crema Espuma de Café Dalgona

PREPARACIÓN:

Se mezcla el Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo y el Licor de Café Panizo en una coctelera. A continuación se vierte la crema espuma de Café Dalgona. Se decora con un twist de naranja con pétalos de Violeta Cornuda (flor comestible)