



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SHERRY CEPAGE (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTES:

- 2cl Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 2cl Vino generoso palo cortado Leonor
- 1cl Brandy Cardenal Mendoza
- 1cl Marendry Bitter Fabbri
- 2,5cl Zumo de Mandarina
- 0,5cl Roasted Hazelnut sirope Monin

PREPARACIÓN:

Cóctel elaborado en coctelera, donde añadimos todos los ingredientes mencionados anteriormente, agitamos y servimos en vaso *on the rocks* con hielo.

La decoración es un aspa en media luna de calabaza, una flor de patata y una amarena en conjunto con una flor comestible. aportándole al cóctel aroma y elegancia.