



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

FRANCIA, ZAMORA (JAVIER BENITO GONZÁLEZ)



INGREDIENTES:

- 2,5cl Crema de Orujo Panizo
- 2,5cl Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 1cl Sirope mantequilla tostada
- 3cl Cordial lima y caramelo
- Champagne top
- Bitter Caramelo

PREPARACIÓN:

Enfriar cristalería y coctelera.

Mezclar en coctelera los ingredientes a excepción del champagne y el bitter

Agitar y servir.

Añadir top de champagne y bitter

Añadir decoración.