



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LEMON BLANC (ANDRÉS FRANCISCO MEDINA VENEGAS)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Monovarietal Panizo
- 2 cl. Licor De Limón Panizo
- 1 cl. Sirope Fresa de Monin
- 4 cl. Zumo de Lima Exprimida

PREPARACIÓN:

Enfriamos la coctelera, quitamos el agua sobrante y añadimos 5 cl. Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo, 2 cl. Licor de Limón Panizo, 1 cl. Sirope de fresa Monin y 4 cl. de lima exprimida.

Ahumamos la copa con romero y servimos. Decoramos con rodaja de lima deshidratada y ramita de romero al borde. Perfumamos con Bordiga Lavanda.