



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SAKURA (NURIA BASURTO)



INGREDIENTES:

- 3cl Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 1'5cl Licor de Miel Panizo
- 1 cl Licor de Litchie
- 2cl Sirope Amarena Fabbri
- 1'5cl Jugo natural Lima
- 7cl Ginger Beer

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera de 3 cuerpos.

Todos los ingredientes a la misma excepto el Ginger que añadimos una vez servida la mezcla en la copa.

Presentado en copa alta, con hielo macizo.

Decoración: Brocheta de uvas y flor comestible.