



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BRISA ZAMORANA (CRISTINA BRUNO)



INGREDIENTES:

-35 ml. Orujo Verdejo Panizo

-5 ml. Orujo de Hierbas Panizo

-15 ml. Vermouth Seco Noilly Prat infundado a baja temperatura con romero

-20 ml. Aperitivo de aceituna Font i Jordana

-10 ml. Sirope de cava

PREPARACIÓN:

Stick de bamboo, con uva blanca y morada, piel de lima y romero. Cocktail acompañado de aceitunas maceradas en Vermouth Seco Noilly Prat.

Método: Vaso mezclador.