



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
PANICIO (JORGE MUNICIO RODRIGUEZ)



INGREDIENTES:

- 2 CL. ORUJO VERDEJO PANIZO
- 3 CL GRAND MARNIER ROJO
- 2 CL.VINO DULCE MONASTRELL JUMILLA
- 1.5 CL.SIROPE ALMENDRA
- 0.5 CL. NATA LIQUIDA

PREPARACIÓN:

ELABORADO EN COCTELERA

TERMINADO CON ZEST DE NARANJA

DECORACION: CORAZON DE CALABAZA