



## V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

### LE BISOU (MILLÁN RODRIGUEZ BAU)



#### INGREDIENTES:

-4 cl. de zumo de maracuyá ecológico.

-2 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo

-2 cl. de Licor de Miel Panizo

-2 dash de bitter Elemakule tiki

Un top de espuma de zumo de mandarinas, Licor de Hirbas Panizo y zumo de limón

#### PREPARACIÓN:

Se depositan todos los ingrediente en una coctelera, se coloca el hielo y se bate enérgicamente.

Se vierte la mezcla en la copa y se coloca un top de espuma, directamente desde el sifón.