



## VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PASIÓN DE SOBREMESA (JOSE ANTONIO ORSIEL MONTERO)



### INGREDIENTES:

- 50 ml. Licor de Café ^Panizo
- 15 ml. ginebra Broker
- 30 ml. nata líquida
- 25 ml. puré de Mandarin
- Ralladura de granos de café
- Hojas de menta

### PREPARACIÓN:

Para la elaboración se utiliza vaso mezclador y coctelera.

Decoración:

Concua relleno de caviar de mandarin.