



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

JEWEL (JUAN MANUEL DIAZ SANTOS)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Aguardiente de orujo Panizo.
- 1 cl. Caramelorujo.
- 1 cl. Orujo de hierbas panizo.
- 2 cl. Mixer mandarina.
- 3 cl. Mixer melón.

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.
Servido en copa tipo
cóctel.

Decoración elaborada con
limón, romero, physalis,
clavo y kumquat