



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

COFFEE VINTAGE (JUANJO MONTES)



INGREDIENTES:

- 35 ml. ron Bacardi añejo
- 15 ml. Orujo con Café Panizo
- 10 ml. sirope de vainilla
- 30 ml. café expresso

PREPARACIÓN:

Preparación: añadir todos los ingredientes en mixing glass. Después añadir hielo en cubitos y agitar fuerte. Colar y servir en copas tulipán-farola.

Modalidad: digestivo-after dinner

Decoración: estrella de anís. Stick de canela y vaina de vainilla.