



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

CAFE Y COPA (SERGIO VALLS)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Orujo de Café Panizo
- 2 cl. Caramelorujo
- 2 cl. de Crema de Orujo Panizo
- 1 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 5 cl. café

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera. Decoración: flor del pensamiento y granos de café.