



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

MARGARITA DE ROSAS PANIZO (GERARDO QUIROS GARCIA)



INGREDIENTES:

- 0,5 cL. Orujo Blanco Panizo
- 2 cl. de Orujo de Limón Panizo
- 3 cl. de Zumo de Limón Natural
- 4,5 cl. de Sirope de Rosas

PREPARACIÓN:

El vaso va ribeteado con Sal Maldon y Pétalos de Rosas Secos y se decora con 2 pétalos de Rosas frescos comestibles.

El cóctel se realiza en coctelera.