



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

BUDANIZO (GUSTAVO ROMERO GUEDES)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Morujito Panizo
- 0.5 cl. Licor de Miel Panizo
- 0.5 cl. Licor limón Panizo
- 2.5 cl. Sirope de chocolate blanco Monin
- 5 cl. Ginger ale schweppes
- Hielo pilé.

PREPARACIÓN:

Decoración: hojas de hierbabuena y grosellas.

Cóctel long drink.

Directo al vaso.