



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

GENTLEMAN (DAVID ARREBOLA GARCIA)



INGREDIENTES:

- 1cl. Orujo de Café
- 1 cl. Caramelorujo
- 2 cl. Vodka belvedere
- 2 cl. Licor de Cacao
- 3 cl. sirope de coco Monin
- 7cl. nata líquida

PREPARACIÓN:

Cóctel aperitivo servido en copa Martini.

Decoración: rama de vainilla con lazo de limón y coco rallado impregnado en la copa