



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

BRISA DE MAR ZAMORANO (BORJA GUTIÉRREZ AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo
- 2 cl. Saint Germain
- 2 cl. Pacharán Panizo
- 3 cl. sirope de mango Monin
- 3 cl. zumo de lima natural
- 3 gotas de fresh ginger javier de las muelas

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

Decoración: manzana, arándano y naranja