



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

AQUA VITAE (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTES:

- 3 CL Whisky Black Label
- 2 CL Campari
- 1,5 CL Pacharán Panizo
- 0,5 CL Licor de Café Panizo
- 0,5 CL Roasted Hazelnut sirope Monin
- 2 CL Zumo Natural de Naranja

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

Modalidad del cóctel Aperitivo.

Decoración: rodaja de naranja sanguina deshidratada, flor comestible, vaina de canela.