III CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. FINAL MADRID. GOURMETS 2012

GOLDEN PANIZO (CRISTIAN RODRIGUEZ DIAZ)

INGREDIENTES:

3cl. Orujo Tostado Panizo
2cl. Orujo de Limón Panizo
1cl. Morujito Panizo
2cl. Pulpa de fruta de la pasión. Monin
4cl. Zumo de Mango
Polvo de oro Sosa.

PREPARACIÓN:

DECORACIÓN: El cóctel se presenta emplatado en una pizarra. Se acompaña de lima deshidratada y peta zetas. Se acompañará de una cuchara de degustación de caviar de Orujo de Limón Panizo y zumo de fresa.