



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.