



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
LA LOCURA DE PANIZO (BORJA GUTIERREZ AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 3cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo
- 8gr. café en grano (infusión en frío con el Aguardiente de Orujo Verdejo)
- 1cl. Caramelorujo
- 2cl. Saint Germain
- 2cl. sirope de Falernum Monin
- 3cl. clara de huevo

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera

Decoración: naranja, puerro, nabo y remolacha