



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

EXPRESSO PICUDO (FRANCISCO DUBLÁN MONTORI)



INGREDIENTES:

- 1 cl Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 3 cl Licor Café Panizo
- 1 cl sirope casero de cardamomo
- 3.5 cl café expresso
- 2 gotas bitter cacao Bitter Truth
- Decoración: granos cafe y café en polvo

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera, agregamos todos los ingredientes y agitamos enérgicamente.

Servimos en copa "speakeasy"

Decoración:

Granos café y café molido