



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

ESENCIA (JUAN LIZÁN MORENO)



INGREDIENTES:

- 2.5 CL Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 2.5 CL Aguardiente Monovarietal de orujo Verdejo Panizo.
- 2 Bar spoon Plum bitter.
- 2Cl Licor Triple Seco.
- 2CL Sirope de agave.
- 10 CL zumo de Pomelo.
- 4 CL Tónica flor de Hibiscus.

PREPARACIÓN:

- Decoración: Piel de Naranja y uva de variedad tinta torneada.
- Hielo Collins.