



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANDARINA 1938 (DANIEL SANTANA REBOLLO)



INGREDIENTES:

- 2cl de Aguardiente monovarietal Prieto Picudo
- 2cl de Caramelorujo
- 1cl de Ysabel Regina (coupage de Brandy y Cognac)
- 4cl de zumo de mandarina
- 1 bar spoon de crema de vinagre con nispero y mandarina

PREPARACIÓN:

Preparación del coctel en coctelera, presentación en copa coupet y decorado con corteza de mandarina y amarena.

Cóctel fresco y trago corto ideal para cualquier parte del día.