



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

POSEIDON (ANDER DANIEL SANCHEZ IRIGOYEN)



INGREDIENTES:

2 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo

2 c. de Orujo con Miel Panizo

2 cl. de Orujo con Limón Panizo

7 c. de zumo de mango Pago

2 cl. Lima Rose's

1 c. de sirope de Curacao azul Monin.

PREPARACIÓN:

Preparado en coctelera y presentado en copa cocktail, junto con el sirope de Curacao azul directo in glass.

Decoración: flores comestibles y gominolas.