



Es un cóctel inspirado en el caracter y la tradición de Petroni

Ingredientes

- 6 cl. de vermú de albariño St Petroni
- 2,5 cl de zumo de naranja
- 1,5 cl de sirope de almendras
- 1,5 cl de aguardiente de hierbas
- 2,5 cl de zumo de lima
- 3 gotas de bitter

Preparación

Agitar en coctelera.

Decoración

Decorar con anís estrellado, canela y twist de lima. Servir en vaso on the rocks de madera con hielo perlado. A continuación metemos en una caja ajeno, laurel, romero... los botánicos de Petroni, previamente deshidratados, y con un soplete los quemamos. Colocamos el cóctel encima de la caja abierta para que el humo interactúe con el vermú.

Inspiración

Con aires de cóctel tiki, inspirado en la niebla que cubre y purifica las tierras gallegas, y que hace de ellas unas tierras fértiles donde crecen los mejores ingrediente para el mejor vermú gallego.

Ingredientes con los que juega este cóctel como la almendra, histórica en Santiago de Compostela, y la Artemises Absinthium, planta inspiradora de artistas y base de la absenta y a la vez ingrediente principal de nuestro vermú.

