

Kiwi



Kiwi Apocalypto

Mezcal artesanal	5cl
Jugo de jícama (nabo mexicano)	6cl
Puré de Kiwi del Adour (IGP) PONTHIER	6cl
Jarabe de guindilla	3cl
Cerveza de jengibre	

Mezclar el mezcal artesanal, el jugo de jícama, el puré de kiwi **PONTHIER** y el jarabe de guindilla en la coctelera con un cubo de hielo grande. Dejar enfriar. Verter la mezcla en un vaso Tumbler y completar con la cerveza de jengibre. Decorar con filamentos de guindilla y la rodaja de jícama preparados con la mandolina.

Traditionell hergestellten Mezcal	5cl
Yamohnensaft (mexikanisches Knollengemüse)	6cl
Püree Kiwi aus Adour (g.g.A-Label) PONTHIER	6cl
Chilisirup	3cl
Ingwerbier	

Den traditionell hergestellten Mezcal, den Yamohnensaft, das Kiwipüree von **PONTHIER** sowie den Chilisirup im Shaker zusammen mit einem großen Eiswürfel vermischen und anschließend kalt stellen. Alles in ein Tumblerglas geben und mit Ingwerbier aufgießen. Mit Chilifäden und einer Yamohnenscheibe dekorieren.

La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946