



From Kochi to Ica

Pisco	4,5 cl
Aquafaba	3 cl
Puré de SUDACHI PONTHER	2,5 cl
Jarabe de azúcar (azúcar blanco)	2 cl
Cardamom bitter	3 traits
Angostura bitter	2 traits
Typo de vaso	copa

Verter todos los ingredientes en una coctelera sin hielo. Agitar energicamente (método dry shake). Rellenar la coctelera con dos tercios de hielo. Agitar de nuevo y verter en dos veces filtrando en una copa. Añadir una flor de caléndula para decorar.

Pisco	4,5 cl
Aquafaba	3 cl
Sudachi-Püree PONTHER	2,5 cl
Einfacher Zuckersirup	2 cl
Schuss Cardamom Bitter	3
Schuss Angostura	2
Glassorte	Kelchglas

Alle Zutaten ohne Eis in einen Shaker gießen. Kräftig schütteln (Dry Shake). Shaker zu zwei Dritteln mit Eis füllen. Erneut schütteln, dann doppelt in ein Kelchglas abseihen. Mit einer Ringelblumenblüte dekorieren.

Marine Lamour
Bartender

