



From Kochi to Ica

Pisco	4,5 cl
Aquafaba	3 cl
Purée de sudachi PONTHER	2,5 cl
Sirop simple (sucre blanc)	2 cl
Cardamom bitter	3 traits
Angostura bitter	2 traits
Type de verre	coupe

Verser l'ensemble des ingrédients dans un shaker sans glace. Shaker énergiquement (méthode dry shake). Remplir le shaker aux deux tiers de glace. Shaker à nouveau puis verser en double filtrant dans une coupe. Garnir d'une fleur de souci pour décorer.

Pisco	4,5 cl
Aquafaba	3 cl
PONTHER sudachi purée	2,5 cl
White sugar syrup	2 cl
Cardamom bitters	3 dashes
Angostura bitters	2 dashes
Glass	coupe

Pour all the ingredients into a shaker with no ice. Shake energetically (dry shake). Fill the shaker two-thirds with ice. Shake again then pour through a double filter into a coupe. Garnish with a marigold flower.

Marine Lamour
Bartender

