

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

TROPICAFÉ

Ingredientes:

- AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO
- MALIBÚ
- ADVOCAAT
- ZUMO DE NARANJA
- ZUMO DE PIÑA
- HIELO



DANIEL
CISTERNAS





Elaboración de la receta:

Se vierten en la coctelera dos espressos.

Se añaden: 10ml de Aguardiente Antioqueño, 10ml de malibú, 5ml de Advocaat, 20ml de Zumo de Naranja y 20ml de Zumo de Piña.

Por último, se añade el hielo, se agita y se sirve en la vajilla seleccionada.

Detalles de degustación:

Se deberá beber de trago largo, sin necesidad de remover nada, ya que ha sido batido en coctelera.

Comprobarán que persiste el sabor a café, con un toque fresco y afrutado.