**Tequila Casa Dragones fusiona la creatividad de los expertos en sabor en 10 Jamming Sessions con reconocidos chefs y mixólogos para Barra México**

* *Tequila Casa Dragones crea experiencias innovadoras entre reconocidos chefs y mixólogos durante su participación en Barra México, donde estos expertos conjuntaron lo mejor de su conocimiento y expertise en el sabor en 10 Jamming Sessions para obtener nuevos cocteles artesanales.*

**Ciudad de México, a 30 de agosto de 2017.-** Tequila Casa Dragones fusiona el talento de los mejores chefs y mixólogos de México con su participación en el evento Barra México, el bar show número uno de América Latina dedicado a la mixología de alto nivel.

El *Casa Dragones Jamming Session* es una experiencia que Tequila Casa Dragones desarrolló e introdujo al mundo de la mixología en el 2014, y en la que han participado reconocidas duplas de expertos como el Chef Enrique Olvera de Pujol y Jim Meehan de PDT ; el Chef Jorge Vallejo de Quintonil y Julian Cox de Rivera Las Vegas, por mencionar algunos.

En esta ocasión la casa tequilera trae a Barra México una experiencia única e innovadora inspirada en la forma en que los músicos se reúnen para tocar sus instrumentos y crear piezas originales y diferentes. Tequila Casa Dragones *Jamming Session -*concepto propietario de la marca*-* que recrea este arte al abrir un diálogo entre aclamados chefs y reconocidos mixólogos en un experimento de mixología donde la esencia de los ingredientes se mezclan con el talento, la creatividad y el expertise en el sabor de estos profesionales para dar vida a nuevos cocteles con Tequila Casa Dragones Blanco.

Durante los dos días de Barra México, Tequila Casa Dragones realizó 10 *Jamming Sessions* con 10 reconocidos chefs y más de 20 mixólogos de todo México, durante las cuales, dos o tres mixólogos, inspirados por el platillo de alta cocina que preparó el chef en el lugar, crearon cocteles de autor basados en las notas complejas herbáceas y cítricas del agave de Tequila Casa Dragones Blanco. Después, tanto chefs como mixólogos trabajaron juntos para fusionar su talento y crear un coctel vanguardista con lo mejor de su conocimiento en los rubros de la alta cocina y la mixología de autor.

Para esta edición de Barra México, Tequila Casa Dragones contó con la participación del aclamado mixólogo Devon Espinosa, una celebridad en la coctelería moderna de Los Ángeles, quien en cuatro *Jamming Sessions* compartió la creatividad y el talento que le han dado fama y éxito en esta industria.

Aquí te presentamos las creaciones únicas derivadas de estas actividades:

**Grupo 1**

La chef Josefina López Méndez, encargada de conservar el espíritu creativo del moderno menú mexicano de Chapulín en el hotel Presidente InterContinental de la Ciudad de México, presentó el postre Delicia de Chocolate. Los dos componentes principales fueron un brownie de chocolate de metate, acompañado de helado de betabel con fresa, que con su color rosa mexicano representa a la grana cochinilla que usaban las culturas prehispánicas en sus pinturas y textiles. El postre se sirvió con mousse de maracuyá para dar los tonos ácidos.

**Javier Baumeister / Epicentro Mixology Bar**

Generó el gusto por la mixología a muy corta edad y se ha especializado en coctelería clásica, moderna y de creación. Como profesional en la artes culinarias se ha desempeñado como gerente de operaciones y chef ejecutivo en diversos restaurantes, hoteles y servicios de catering. El helado de betabel con fresa con su tonalidad rosa mexicano que preparó la chef Josefina López Méndez es la inspiración para este coctel.

Coctel: Frida

Ingredientes:

-45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-45 ml de Licor Alizé

-15 ml de Controy

-1 paquete de fresas naturales

-1 betabel

-5 limones

-150 gr de menta fresca

-150 gr de hierbabuena fresca

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir.

**Adán Hernández / Xaman Bar**

Mixólogo y gerente general de Xaman Bar en la Ciudad de México, Adán es además cofundador y productor del Festival Xaveri a beneficio de las comunidades Huichol. Para Barra México, el uso de betabel, maracuyá y chocolate, ingredientes también presentes en el postre Delicia de Chocolate, resaltaron en el paladar de los invitados. El coctel va decorado de pensamientos rojos o naranjas, brotes de betabel y canela.

Coctel: Nahual

Ingredientes:

-30 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-40 ml de jugo de betabel rostizado con canela

-30 ml de jugo de maracuyá natural

-10 gr de chocolate de metate en polvo

-10 ml de jugo de piña

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y hacer doble colado. Adornar con pensamientos rojos o naranjas, brotes de betabel y canela en varas.

La chef y los mixólogos trabajaron juntos durante la *Jamming Session* para crear:

Ingredientes:

-50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-25 ml de Dry Curacao

-25 ml de jugo de limón

-20 ml de clara de huevo

-Pensamientos de colores 3 hojas

-15 ml de miel de agave

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir.

**Grupo 2**

La piña con saranda a las brasas, campachi y pepino persa fue el platillo que el jalisciense Olivier Deboise, chef de cuisine del restaurante J&G Grill del The St. Regis Mexico City, presentó durante la sesión de Tequila Casa Dragones en Barra México. El talento gastronómico de Olivier, quien se formó en cocinas de alto prestigio de Francia y que ha sido reconocido en dos ocasiones en el evento gastronómico Millesime, deleitó a los invitados, quienes además fueron testigos de la creación de dos cocteles de autor inspirados en su receta.

**Omar Hamud / King Cole Bar en The St. Regis Mexico City**

El arte de la coctelería ha sido una pasión para Omar, quien desde el inicio de su carrera destacó por su talento en la mixología. En Limantour, uno de los mejores bares de México y América Latina, participó en diversos concursos en los cuales alcanzó a llegar a las semifinales. Como parte del equipo de The St. Regis Mexico City ganó el concurso para crear el *Signature Bloody Mary* que se servirá en The St. Regis Cairo. En su participación en Barra México 2017 Omar retomó los sabores cítricos de la piña y el limón para esta creación:

Coctel: Centli

Ingredientes:

-50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-15 ml de jarabe de maíz y piña

-25 ml de jugo de limón amarillo

-10 ml de jarabe de manzanilla

-Clara de huevo

Mezclar ingredientes en un shaker, y al servir, decorar con una brocheta de maíz y piña, y pelo de elote.

**Pepe Ventura / J&G en The St. Regis Mexico City**

Pepe ha construido una carrera exitosa en Artemisa Bar, Lázaro Comedor, Hanky Panky y Palapa Unión. Con su llegada a The St. Regis Mexico City, Pepe afianza su labor como creador de experiencias a través de cocteles en los cuales usa buenas técnicas y excelentes ingredientes. En esta participación con Tequila Casa Dragones, Pepe integra el sabor cítrico que usó el chef Olivier Deboise en su platillo, a través de las notas de Tequila Casa Dragones Blanco y mermelada de naranja.

Coctel: Sweet King

Ingredientes:

-20 oz de Tequila Casa Dragones Blanco

-½ oz de Grand Marnier

-10 ½ de Oporto

-1 cda de Fernet

-1 cda de mermelada de naranja

Mezclar ingredientes en un shaker y servir en las rocas con hielo de tamaño normal.

**Grupo 3**

Paul Bentley nació y creció en Australia, donde desarrolló su curiosidad por entender la relación entre los alimentos del mar y del campo. Así comenzó a explorar el mundo de la gastronomía, que en una trayectoria de 20 años lo ha llevado a restaurantes de Australia, Europa y Nueva York. El estilo de su cocina elegante y contemporánea se presenta en el restaurante de su propiedad Magno Brasserie, un ícono de la colonia Americana en Guadalajara, que en 2016 ganó el título a Mejor Restaurante Nuevo en México en los Gourmet Awards. Para Barra México, Paul preparó una ensalada de mejillones tibios con brandada de pescado, caldo de mejillón, limón curada, algas frescas y encurtidos con soya.

**David Ampudia / Loló**

David Ampudia se sumó al equipo de Loló en 2015, donde tiene el reto de preparar hasta 200 cocteles por noche. David trabaja con productos de temporada y uno de sus secretos es trabajar cerca de los chefs para que los platillos especiales que salen de la cocina sean acompañados de un nuevo e innovador coctel. Inspirado en el platillo del chef Paul Bentley, David presentó este coctel con esencias de oriente.

Coctel: Misho Punch

Ingredientes:

-60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-30 ml de Falernum de limón amarillo y semilla de cilantro

-30 ml de jugo de naranja

-Sake con té verde y pasta miso

-1 huevo

-Tintura de alga kombu y dashi

Mezclar ingredientes en un shaker y adornar con la tintura y piel de limón eureka.

**Raúl Torrecillas / Ramping House**

El delicado sabor a mar del alga kombu combinado con las notas cítricas de Tequila Casa Dragones Blanco, y del jugo de limón y toronja, dan como resultado este coctel, creación de Raúl Torrecillas. El mixólogo jalisciense, quien comenzó su carrera en las cocinas, ha desarrollado su talento en este arte al lado de reconocidos chefs como Alfonso Cadena del restaurante Hueso y Paul Bentley de Magno Brasserie, ambos en Guadalajara.

Coctel: Kombu Sour

Ingredientes:

-60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-30 ml de jugo de toronja

-15 ml de jugo de limón real

-20 ml de jarabe de alga kombu

-30 ml de agua de garbanzo

-3 gotas de aceite de limón curado

Mezclar ingredientes en un shaker, menos el aceite de limón, y servir en copa coupage.

**Devon Espinosa / Gusto**

Sin duda el toque cítrico que puso el chef Paul Bentley en su platillo inspiró a este afamado mixólogo a buscar una creación en la que el limón, los ingredientes provenientes de Japón, y Tequila Casa Dragones Blanco se combinan a la perfección con otros elementos. Devon ha recorrido cada rincón de Los Ángeles llevando su conocimiento en el mundo gastronómico a otro nivel al desarrollar recetas creativas en coctelería de autor. Por su trabajo ha recibido premios y nominaciones, reseñas en el periódico *Los Angeles Times,* y ha sido invitado a colaborar con diversos chefs y restaurantes para crear las cartas de mixología, además de sus apariciones en programas de televisión.

Coctel: Moment of Clarity

Ingredientes:

-2 oz de Tequila Casa Dragones Blanco

-0.5 oz de Lima

-0.5 oz de Yuzu

-0.75 oz de Cointreau

-0.5 oz de aguamiel

-Pizca de sal

-Hoja de shiso

Mezclar ingredientes en el shaker y servir con la hoja de shiso.

En el *Jamming Session* de este grupo, la creatividad del chef Bentley y los mixólogos dio como resultado este auténtico coctel:

Ingredientes:

-60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-45 ml de jarabe de pimiento rojo con miel

-30 ml de jugo de limón

-30 ml de jugo de mandarina

-Bitters de semilla de cilantro

Mezclar ingredientes en el shaker y servir.

**Grupo 4**

La vasta experiencia de la chef Lula Martín del Campo hizo gala en esta edición de Barra México con unas picaditas de pescado a la talla, decoradas con verdolagas en aceite de oliva y queso cotija. Esta propuesta exaltó los sabores típicos del restaurante Cascabel en la Ciudad de México, que Lula abrió recientemente para ofrecer una experiencia única en gastronomía mexicana. Autora de varios libros y con una trayectoria en Grupo Habita y HSBC, Lula ha participado en varios festivales y programas de televisión.

**Edgar Rueda / Mr. Chow Ciudad de México**

El coco fue el ingrediente estrella del coctel creado por Edgar en Barra México. Su entendimiento de cómo los sabores, texturas y colores se desarrollan en las bebidas lo han llevado a crear nuevas experiencias en los sentidos de las personas. Por ello, Edgar se especializa en crear sus propios ingredientes que después fusiona con otros elementos. Para La Cocada, el mixólogo preparó la horchata de coco y la cocada garnish que acompañó su coctel.

Coctel: La Cocada

Ingredientes:

-50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-Infusión en frío de cítricos

-5 ml de jugo de limón eureka

-10 ml de *homemade limoncello*

-150 ml de horchata de coco

-5 ml de jarabe de 5 especias

-.05 gr de ralladura de nuez moscada

-.05 gr de ralladura de limón verde

Los ingredientes se colocan en el vaso Boston. El Tequila Casa Dragones Blanco se infusiona antes en sifón japonés. La horchata de coco, el jugo de limón y el jarabe de vainilla se agitan vigorosamente. Se sirve todo en vaso alto, adornado con la nuez moscada y la ralladura de limón

**Carlos Campos Rojas / Scotch**

El talento de Carlos es parte de la barra de Scotch, que cuenta con casi cuarenta marcas posicionadas de whisky, con las que realizan su especializada coctelería. El sello de la casa mezcla dos variedades de whisky con infusiones de manzanilla y hojas herbales. Carlos jugó con cítricos e ingredientes mexicanos para preparar su coctel Chumbera inspirado en la propuesta de la chef Lula Martín del Campo.

Coctel: Chumbera

Ingredientes:

-60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco infusionado con chile guajillo

-30 ml de jugo de piña

-45 ml de jarabe de mango

-10 ml de jugo de limón verde

-5 hojas de verdolaga

-Bitter de mole

Se mezclan los ingredientes en un shaker y se sirve en *Embassy Coupe*.

**Ramón Tovar / Hotel Casa Awolly**

Ramón ha construido una trayectoria exitosa en las barras más concurridas de la vida nocturna de la Ciudad de México, perfeccionando su técnica de coctelería para innovar y presentar propuestas que emocionen a sus clientes, que hoy lo pueden encontrar en Hotel Casa Awolly. Para Barra México presentó este coctel con un toque de vinagre y agua de coco que combinó a la perfección con Tequila Casa Dragones Blanco.

Coctel: Arajo

Ingredientes:

-45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-10 ml de vinagre de arroz

-15 ml de jarabe natural

-15 ml de jugo de limón verde

-35 ml de agua de coco

Se mezclan los ingredientes en un shaker y se sirve en vaso escarchado con flor de sal de tres chiles.

El coctel Picadita Dragones fue la creación que resultó del *Jamming Session* entre la chef Lula Martín del Campo y los tres talentosos mixólogos del grupo.

Coctel: Picadita Dragones

Ingredientes:

-Tequila Casa Dragones Blanco

-Infusión de verdolaga en sifón japonés

-Escarcha con emulsión de aceite de oliva y flor de sal de chiles

-Limón

-Queso cotija

**Grupo 5**

Yvan Mucharraz entró a la cocina de su mamá cuando tenía 15 años y desde entonces supo que su pasión era cocinar. Trabajó con los chefs Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla en México, y con Thomas Keller en *The French Laundry* en California. Usar los auténticos ingredientes mexicanos en formas creativas es uno de sus objetivos en *Chileno Bay & Residences* en Cabo San Lucas. Por ello, una receta a base de pulpo, sancocho, jitomate, cilantro, aguacate, cítricos, rábano y chile habanero fue su carta fuerte en Barra México.

**Osvaldo Vázquez / Chileno Bay**

Osvaldo es el encargado de supervisar el programa de mixología de *Chileno Bay Resort & Residences* en Los Cabos, donde selecciona las bebidas espirituosas artesanales y crea el menú de cocteles vibrantes que complementan la propuesta gastronómica del resort. Su marca personal es el uso de ingredientes de temporada que obtiene de jardines locales, lo que lleva a sus cocteles más allá de lo común. Su coctel Chente 16, presentado en Barra México e inspirado en el número 16 de la botella de Tequila Casa Dragones, tomó la esencia cítrica y picante del platillo de Yvan Mucharraz para deleitar a los asistentes.

Coctel: Chente 16

Ingredientes:

-2 oz de Tequila Casa Dragones Blanco

-2 oz de chicha morada

-2 oz de jugo de piña

-½ oz de jugo de limón amarillo

-½ oz de miel de agave

-Bitter cilantro, habanero y palo de sangre

Se mezclan todos los ingredientes en un shaker y se sirve en copa coupage.

**Alejandro Santacruz / The Back Room**

Alejandro Santacruz pone su esencia en cada coctel que sirve en The Back Room, un speakeasy de ambiente cómodo y tranquilo, donde las bebidas toman vida a través de clásicos con base cítrica y los tradicionales licores, brandys, tequilas y todo tipo de espirituosas. Por ello, en su participación en Barra México, el cítrico fue la clave de su éxito.

Coctel: Charlote

Ingredientes:

-50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-15 ml de mermelada naranja

-15 ml de jugo de toronja

-15 ml de jugo de limón mix

-3 dash de orange bitter

-30 ml de jarabe de cerveza oscura

-Garnish toronja deshidratada

Se mezclan todos los ingredientes en un shaker y se sirve en copa coupe con hielo crush.

**Devon Espinosa /** **Gusto**

Ha sido nominado como el Mejor Mixólogo de Los Ángeles, y aparecido en programas de televisión de las cadenas estadounidenses *CBS* y *The Oprah Winfrey Network*. Egresado del *Culinary Institute of America*, Devon tuvo la oportunidad de trabajar en reconocidos restaurantes como Spago del famoso chef Wolfgang Puck y en el Four Seasons de Beverly Hills bajo la supervisión del chef Conny Anderson. Durante su segunda participación en esta edición de Barra México Devon incluyó un elemento que jugó perfecto con la propuesta de Yvan Mucharraz. Se trató del sabor del pimiento rojo y miel de agave, combinado con jugo de limón. El resultado fue alucinante.

Ingredientes:

-2 oz de Tequila Casa Dragones Blanco

-½ oz de jugo de limón

-¼ de *parfait amore*

-1 oz de pimiento rojo - agave mix (1 taza de jugo de pimiento rojo, ¼ de taza de miel de agave, -2 cucharadas de paprika ahumado, ¼ de cucharada pequeña de sal de mar)

Se mezclan ingredientes en un shaker y se sirve en las rocas con un solo hielo grande.

En la quinta *Jamming Session* del evento surgió el coctel Chicha Old Fashioned con una combinación de ingredientes inigualable.

Coctel: Chicha Old Fashioned

Ingredientes:

-2 oz de Tequila Casa Dragones Blanco

-4 oz de chicha morada

-1 oz de miel de agave

-¼ oz de bitter de ruda

Se mezclan ingredientes en un shaker y se sirve con decorado de flores y polvo de maíz morado.

**Grupo 6**

El segundo día de Barra México abrió con el talento de San Miguel de Allende, la ciudad #1 del mundo de acuerdo con la revista Travel and Leisure, y cuna espiritual de Tequila Casa Dragones. El chef Carlos Hannon de Rosewood en San Miguel de Allende preparó una ensalada de betabel, quinoa y vinagreta de lavanda, cuya frescura deleitó a los invitados. Previo a su regreso a Rosewood San Miguel de Allende donde colaboró hace varios años, Carlos hizo una exitosa carrera de alta cocina en las Islas Vírgenes Británicas y Dubái.

**Adrian Evans /** **Levain & Co**

Este mixólogo proveniente de Gales se distingue por el uso de sabores icónicos de la cocina mexicana como el jalapeño, el mole o el chocolate en su coctelería de autor. Ha colaborado en el desarrollo de la mixología de los restaurantes de grupo Levain & Co como Cumpanio, Panio, Áperi y Jacinto, todos en San Miguel de Allende. Inspirado en la frescura de la ensalada de Carlos Hannon, Adrian preparó este coctel de sabores vegetales y cítricos.

Coctel: Y Ddraig Betys

Ingredientes:

-1.5 oz de Tequila Casa Dragones Blanco

-0.25 oz de licor Ancho Reyes Verde

-4 dash de orange bitters

-2 oz de puré de remolacha

-1 oz de balsámico de lavanda

-0.75 oz de jugo de limón

-Garnish de aguacate, cilantro y flores azules comestibles

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir en vaso escarchado con sal.

**Jonathan Frausto / Moxi**

La creatividad y el carisma de Jonathan son elementos clave en su papel como uno de los mixólogos más reconocidos de San Miguel de Allende. Recientemente se unió al equipo del restaurante Moxi, del premiado chef mexicano Enrique Olvera, donde crea “la mejores bebidas que hayas probado”, explica el chef. Jonathan es el responsable de la mixología, los maridajes, y los eventos especiales de este restaurante del Hotel Matilda en la ciudad mexicana. Para retomar lo natural de la ensalada preparada por el chef Carlos Hannon, Jonathan creó el coctel Flor de San Miguel con elementos que dieron frescura al paladar.

Coctel: Flor de San Miguel

Ingredientes:

-45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-30 ml de bitter casero de naranja

-20 ml de jugo de limón eureka

-50 ml de jugo de betabel

-15 ml de miel de agave

Mezclar todos los ingredientes en un shaker, servir y decorar.

Un coctel servido en cáscara de coco fue el resultado de la combinación de talento y experiencia del grupo que representó orgullosamente a San Miguel de Allende en esta *Jamming Session*.

Coctel: Sanmicoco

Ingredientes:

-2 oz de Tequila Casa Dragones Blanco

-1 oz de bitter casero de naranja

-1 oz de limón

-1 oz de miel de agave

-2 oz de agua de coco

-5 higos mancerados

**Grupo 7**

Aunque nació en Veracruz, Lucho Martínez Burelo tuvo su primer acercamiento a la cocina cuando vivía en Nashville, Tennessee, donde creció. Regresó a México en su adolescencia y con su abuela continuó aprendiendo de este arte. Tras varios años en Cancún, llegó a la Ciudad de México donde colaboró con Jorge Vallejo en Quintonil. En 2016 abre uno de los restaurantes más prometedores de la Ciudad de México, Mia Domenicca, de donde surge la tártara de atún de aleta azul con aguacate tatemado que exitosamente presentó en Barra México.

**David Hernández / The Resort at Pedregal (Cabo San Lucas)**

La combinación del desierto de Baja California y el azul del Mar de Cortés son la inspiración de David para la creación de cocteles especiales y margaritas exclusivas, que se sirven en la amplia colección de bares de The Resort at Pedregal en Cabo San Lucas. David creó el coctel Fuego de Dragón con una receta fuera de serie que incluyó un chile jalapeño tatemado.

Coctel: Fuego de Dragón

Ingredientes:

-2 oz de Tequila Casa Dragones Blanco

-¾ oz de sake

-½ oz de jugo de pepino

-½ oz de jarabe de jengibre

-4 chicharos

-¾ oz de jugo de limón amarillo

-Hojuelas de sal de mar

-1 chile jalapeño tatemado

-Espuma de Casa Dragones con St. Germain

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir con un hielo king cube.

**Fernando Acevedo / Jules Basement**

Destacado por su colaboración en agencias y desarrollo de marcas, Fernando ha incursionado con éxito en el mundo de la mixología, y actualmente su talento es parte de la barra de Jules Basement en la Ciudad de México. Para Barra México, este mixólogo de tan solo 25 años dio un toque frutal a su coctel Folklore, en el que fusionó varios sabores dulces con la esencia de Tequila Casa Dragones Blanco.

Coctel: Folklore

Ingredientes:

-50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-30 ml de RumChata

-5 a 6 cubos de melón

-Azúcar azul y oblea de pepita

Mezclar todos los ingredientes en un shaker, servir y decorar con escarchado de azúcar azul y oblea de pepita.

**Iván González / Balmori**

La curiosidad ha sido una virtud que Iván González ha cultivado más y más. En una primera etapa esa característica lo llevó de su natal Tijuana a la Ciudad de México, donde comenzó a explorar en las barras y las cocinas. Posteriormente pisó lugares como Wallace, Candela Romero de St Regis Mexico City y Bang Bang, en todos aprendiendo sobre nuevas técnicas, infusiones, y especializándose en whiskeys. Ahora en Balmori, Iván y su equipo integran técnicas de botánica e hidrodestilación a varios cocteles que sirven. Para este evento, inspirado en el platillo del chef Lucho Martínez, Iván jugó con albahaca, espárragos y romeros en su propuesta Híjole.

Coctel: Híjole

Ingredientes:

-40 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-15 ml de Licor Ancho Reyes

-20 ml de jarabe de espárragos y romero

-6 hojas de albahaca

-Clara de huevo

-10 ml de jugo de limón verde

-Piel de limón amarillo

Agregar todos los ingredientes en un shaker y hacer dry shake. Incorporar hielo y agitar otra vez. Hacer doble colado.

Eclipse de Dragón, el coctel de esta *Jamming Session*, tuvo un toque inspirado en diferentes regiones de la República Mexicana donde el talento del chef y los mixólogos se ha desarrollado.

Coctel: Eclipse de Dragón

Ingredientes:

-Tequila Casa Dragones Blanco

-Jugo de limón

-Jarabe de jengibre

-Sal ahumada

-Limón amarillo

-Licor de chile ancho

-Crocante de espárragos y tinta de calamar

**Grupo 8**

Hablar del chef Vicente Torres es hablar de gastronomía excepcional. Originario de Ibiza, España, este talentoso profesional fue galardonado con una estrella Michelin en el restaurante La Sucursal en el Instituto Valenciano de Arte Moderno. Ganador de diversos reconocimientos, como el Mejor Chef Millesime en 2011, Vicente, quien ahora se desempeña en Garum en la Ciudad de México, presentó un cremoso de erizo, panko y polvo de lechuga de mar en Barra México.

**Alejandro Blanco / Anatol**

En el restaurante Anatol del Hotel Las Alcobas en la Ciudad de México, Alejandro crea y diseña cartas de coctelería que hagan destacar los platillos con los sabores clásicos y deliciosos del menú. Con una reconocida experiencia en las barras de los restaurantes Dulce Patria, Nemu y L’Alsace del hotel Presidente InterContinental, Alejandro presentó en Barra México Midnight Oil, un coctel que mezcló esencias dulces y cítricas con un toque de aceite de oliva.

Coctel: Midnight Oil

Ingredientes:

-1.5 oz de Tequila Casa Dragones Blanco

-½ oz de Licor Strega

-2 oz de jugo de piña con carambola

-1 oz de jugo de limón amarillo

-¾ oz de miel de agave con pimienta rosa

-¼ oz de aceite de olivo extra virgen

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir con terminado de chip de aceituna verde y

ralladura de pimienta rosa.

**Óscar Torres / La No. 20**

Mixólogo experto en coctelería molecular, en 2014 Óscar trabajó con los top chefs internacionales en Estudio Millesime, como Joan Roca, Marín Berasategui, Virgilio Martínez, Martha Ortiz Chapa, Benito Molina y Dieter Koschina. Ha diseñado cocteles para agencias, eventos y empresas, además de ser expositor y finalista en varios certámenes de mixología. Para este evento Óscar creó un coctel sutil que destacara los sabores cítricos, que son parte de la naturaleza de Tequila Casa Dragones Blanco.

Coctel: The Dragons Wave

Ingredientes:

-60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-60 ml de crema de limón

-20 ml de Jarabe de mar

-15 ml de jugo de limón

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir en *Embassy Coupe*.

**Devon Espinosa / Gusto**

A los 17 años Devon ingresó en el Culinary Institute of America, sin saber que su pasión la encontraría en las barras de afamados restaurantes de Estados Unidos, donde aprendió sobre técnicas con diversos ingredientes para preparar cocteles clásicos, y crear innovadoras y deliciosas recetas de mixología. Así logró que su programa de coctelería fuera publicado en las revistas GQ en sus ediciones de Los Mejores Bares de Estados Unidos. Para su tercera participación en esta jornada de Barra México, Devon jugó con los sabores de Tequila Casa Dragones Blanco y de prestigiosos licores para lograr un sabor como ningún otro.

Ingredientes:

-1.5 oz de Tequila Casa Dragones Blanco

-0.75 oz de Carpano Blanc

-0.25 oz de Green Chartreuse

-Cáscara de limón

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir adornado con cáscara de naranja.

En honor al recorrido de Tequila Casa Dragones por diferentes latitudes, el grupo de esta *Jamming Session* creó el coctel *Dragon around the world*, con ingredientes de varios rincones del mundo.

Coctel: Dragon around the world

Ingredientes:

-40 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-10 ml de Limoncello

-10 ml de Chartreuse Verde

-40 ml de jugo de mandarina

-50 ml de jugo de limón verde

-10 ml de néctar de agave

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir.

**Grupo 9**

El ceviche de zanahoria con la pesca del día, y otros ingredientes como la leche de tigre, chile serrano, cebolla cambray y cilantro, entre otros, fue la exitosa propuesta del chef Joaquín Cardoso, quien hoy dirige el talento culinario del Hotel Carlota en la Ciudad de México. Joaquín tiene una vasta trayectoria en Europa donde trabajó ocho años con el chef Jean-François Piège, ganador de dos estrellas Michelin. Destaca su paso por los restaurantes Lucas Carton de Alan Senderens, Noma de Redzepi, Raele de Christian Puglisi, y Chateaubriand de Iñaki Aizpitarte, por mencionar algunos.

**Martín Arvallo / Le Coq Bistro**

Martín ha combinado su talento en mixología, negocios, cine y publicidad para construir una carrera dinámica en la cual sus conocimientos convergen. Originario de Buenos Aires, Argentina, Martín se ha especializado en coctelería clásica, que impulsó con la apertura del bar Bang Bang en la Ciudad de México. Ha colaborado como embajador de marca para varias bebidas, y genera contenido audiovisual acerca de mixología en la plataforma YouTube. Martín llegó a Barra México con una propuesta cítrica inspirada en la esencia del platillo del chef Joaquín Cardoso.

Coctel: Gim Let

Ingredientes:

-60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-15 ml de Dry vermouth

-30 ml de lima cordial

-15 ml de jarabe natural

-Golpes de bitter casero de jamaica y anís

-Twist de limón eureka

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir.

**Gerardo “Fiera” Hernández / Hanky Panky**

Su avidez le ganó el sobrenombre de “Fiera”, cuando al sustituir a una compañera en la barra, entró al mundo de la coctelería para quedarse. El éxito de su mixología radica en la inspiración que toma de la música que escucha o del libro en turno, por ejemplo, Henry Miller le llevó a crear un coctel a base de ginebra. Tras su exitoso paso por Licorería Limantour, Gerardo llegó a Baltra para consolidar su estilo único, el cual mostró en su coctel Encuentro que presentó en Barra México.

Coctel: Encuentro

Ingredientes:

-50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-30 ml de mix de zanahorias (rojas, púrpura y baby), lemon grass, jengibre, cebolla cambray y cilantro criollo

-2 dashes de Habanero bitter o Firewater Scrappy Bitter

-Escarcha o corona parcial con Sake Tarako Furikake

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir.

**Pablo “Pasti” Mangialavori / Limantour**

Pablo tiene un gusto particular por el arte, la noche y la vida social. Todo ello lo conjunta a través de la creación de cocteles que más que una bebida, son una experiencia. Desde que se integró al equipo de Limantour -el bar de la Ciudad de México reconocido como el #1 de América Latina y el Caribe, y el #20 en el mundo por The World’s 50 Best Bars- ha desarrollado su pasión por la mixología. Participante activo en diversos certámenes de mixología, ha construido un perfil exitoso a nivel internacional.

Coctel: Lola

Ingredientes:

-40 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-25 ml de Lillet Blanc

-10 ml de Campari

-1 pizca de sal de Himalaya

-½ limón

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir.

Un coctel sutil fue el resultado de esta *Jamming Session* que conjuntó el talento y conocimiento de estos expertos de los sabores, por ello el nombre de esta creación es El Equipo.

Coctel: El Equipo

Ingredientes:

-Tequila Casa Dragones Blanco

-Yuzu

-Limoncello

-Licor Ancho Reyes Verde

**Grupo 10**

El chef Rodolfo Castellanos de Poleo en la Ciudad de México, referente de la cocina oaxaqueña contemporánea, propone una nueva forma de expresión culinaria que combina la elegancia de lo esencial con la sutileza de los más profundos sabores de su tierra. En Barra México preparó un pulpo adobado a las brasas con ensalada de verdolaga, perejil, chepiche, hojas tiernas de apio, hierbabuena y aguacate. Así, el talento de Rodolfo, que ha destacado en ciudades como Mónaco y San Francisco, y que le llevó a ganar el programa de televisión Top Chef México, fue el cierre perfecto para los invitados a Barra México.

**Daniel Reyes / Baltra Bar**

En el corazón de la colonia Condesa de la Ciudad de México, Daniel hace que la intimidad del espacio de Baltra Bar sea cálido y único para los visitantes que disfrutan del menú de coctelería permanente, o de los cocteles de temporada anotados en un pizarrón. Daniel se ha destacado por su participación en festivales y concursos de mixología de autor, algunos de los cuales ha ganado. Con este talento que lo distingue, Daniel fue parte del último *Jamming Session* de Tequila Casa Dragones en Barra México. Su participación abrió con el coctel Conquista para el que días antes preparó una infusión especial.

Coctel: Conquista

Ingredientes:

-45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-30 ml de amaro arancione Baltra (infusión: Campari, Dollin Blanco)

-15 ml de limón amarillo

-25 ml de jugo de toronja

-45 ml de jugo de zanahoria

-1 pizca de solución salina

-San Pellegrino Aranciata Rossa

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir.

**Eduardo “Yayo” Nava / Limantour**

En la barra de Limantour -el bar de la Ciudad de México reconocido como el #1 de América Latina y el Caribe, y el #20 en el mundo por The World’s 50 Best Bars- las manos de Eduardo crean una serie de cocteles que hacen de sus visitantes clientes fieles. El mixólogo, originario de Orizaba, Veracruz, ha perfeccionado su técnica en coctelería, y esto lo ha llevado a ser finalista en concursos internacionales de mixología. Para el cierre de Barra México, Eduardo creó un coctel que no sólo fue un homenaje a cada uno de los ingredientes seleccionados, sino que también para su lugar de nacimiento.

Coctel: Orizaba Rules

Ingrediente:

-40 ml de Tequila Casa Dragones Blanco

-20 ml de Oloroso Sherry

-20 ml de Dubonnet

-10 ml de Aperol

-3 dash de solucion salina

-1 dash de Bitter lima

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir en vaso rock.

**Devon Espinosa / Gusto**

Espectacular. Así fue la última participación de Devon en Barra México. Tras los varios cocteles preparados a lo largo de dos días de evento, esta última creación con notas cítricas y herbáceas fue el cierre ideal para las sesiones de mixología. Devon, quien ha abierto restaurantes en Los Ángeles como *The Church Key* in West Hollywood, *Woodley Proper* en Encino, y recientemente *Gusto* en La Brea, puso un toque inigualable a las *Jamming Sessions* de Tequila Casa Dragones.

Ingredientes:

-1.5 ml Serrano con infusión de Tequila Casa Dragones Blanco

-0.5 ml de jugo de limón

-0.5 ml green monster (thai basil, cilantro, mint syrup)

-1 toronja

-1 soda Mixwell de toronja

Mezclar todos los ingredientes en un shaker, menos la soda Mixwell, que se sirve una vez que el contenido del shaker se vierte en un vaso rock con un solo hielo grande.

**# # #**

**Acerca de Casa Dragones**

Desde su debut en 2009, Casa Dragones Joven ha ganado la admiración de los aficionados al tequila, catadores y reconocidos chefs por su distintivo sabor, aroma y cuerpo que reflejan el cuidado y precisión que requiere su producción. En 2014, el productor minorista independiente develó un nuevo estilo, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata de categoría ultra–premium que mantiene la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones.

Bertha González Nieves, cofundadora de Tequila Casa Dragones y primera Maestra Tequilera del mundo recibió el reconocimiento Most innovative women in Food and Drink otorgado por las revistas Food & Wine y Fortune, la máxima autoridad en lo que se refiere a gastronomía, viajes, diseño y entretenimiento. Además, fue invitada al panel “La misión de emprender” del Foro Forbes Mujeres Poderosas: Redefiniendo el poder .

Recientemente, Tequila Casa Dragones participó como el único tequila presente durante la tercera edición del Latin America's 50 Best Restaurants 2015, un encuentro que conjugó magia y sabor al reunir tanto a chefs como a personalidades de la industria para entender la actualidad gastronómica contemporánea.

Casa Dragones ha sido presentado en CNN y The Today Show, así como en las revistas Time, Robb Report, Forbes, Wall Street Journal, Departures, Travel + Leisure; seleccionado como el “Mejor Producto del Año” por Men’s Journal y recomendado por Martha Stewart como un regalo de lujo para la temporada navideña. En septiembre de 2011, Oprah Winfrey nombró a Casa Dragones Joven como su tequila favorito durante una entrevista en vivo con la COO de Facebook, Sheryl Sandberg. Winfrey ha incluido tanto Casa Dragones Joven como Casa Dragones Blanco en sus listas de Cosas Favoritas (en 2012 y 2014, respectivamente). Wine Enthusiast le otorgó a Casa Dragones Joven un rating de 96 puntos, el más alto para tequilas en la Buying Guide de mayo de 2013. [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com/)

**CONTACTO**

Ana Laura García Tinoco Ariza

Another Company

ana@anothercompany.com.mx

móvil: (52 1) 55 3198 9113

T: +52 55 6392 1100 Ext.3416