**"El Sabor de México" en Dante Beverly Hills**

**Ciudad de México, a XX de febrero de 2024.-** En febrero de este año, el equipo de Dante se asoció con Tequila Casa Dragones, el productor de tequila premium en pequeños lotes, para ofrecer una experiencia auténticamente mexicana en Los Ángeles, en la que participarán algunos de los mejores bares y restaurantes de México –durante un mes– en Dante Beverly Hills, la cual será una extensión de los programas de Dante: “Viva España” y “Taste of Italy”.

Dos miembros de cada uno de estos bares se reunirán en Beverly Hills para formar parte de una residencia de tres días (de lunes a miércoles de 2 p. m. a 5 p. m.) en Dante, en la que servirán algunos de sus cocteles insignia con las expresiones de Tequila Casa Dragones –Casa Dragones Añejo Barrel Blend, Casa Dragones Reposado Mizunara y Casa Dragones Blanco– así como bocadillos para acompañarlos. También habrá mariachi en vivo y algunos toques festivos que estarán presentes a lo largo y ancho del restaurante, para celebrar el espíritu festivo y de hospitalidad tan propio de México.

Un porcentaje de las ventas serán donadas a [No Us Without You LA](https://www.nouswithoutyou.la), una organización sin fines de lucro, fundada por dos veteranos de la industria, que ofrece seguridad alimentaria gratuita para comunidades de pocos recursos –específicamente a trabajadores indocumentados de la industria hospitalaria.

Recientemente, la cultura de la mixología en México ha obtenido reconocimiento a nivel global; esto, por celebrar su tradición, la riqueza de sus ingredientes locales y los sabores propios de las culturas prehispánicas. Esta notoriedad se ha visto reflejada en las listas de 50 Best Bars (tanto en World's 50 Best y North America’s 50 Best). Cuatro bares de la Ciudad de México formarán parte del programa “El Sabor de México” de Dante. Al día de hoy, Los Ángeles no forma parte de esta lista con alguno de sus bares. Por ello, este evento es la oportunidad perfecta para que algunos de los mejores bares y bartenders del mundo vengan a la ciudad.

Esta serie sirve como una reunión entre Dante y los equipos de bartenders de la Licorería Limantour y el [Handshake Speakeasy](https://handshake.bar), después de su colaboración detrás del Obsidian Bar en La Casa Dragones, la residencia privada de lujo en San Miguel Allende de la tequilera que ha sido premiada a nivel global, a la par de North America’s 50 Best Bars.

Al tomar en cuenta su historia, proximidad con México y la cantidad de pobladores mexicoamericanos en ella, la cultura de Los Ángeles y la cultura mexicana van siempre de la mano. La cultura mexicana ha influenciado a la vida angelina, incluyendo a la cultura de la bebida: L.A. es el mayor consumidor de tequila y mezcal en Estados Unidos.

“El Sabor de México” es el camino que ha tomado Dante para promover a las comunidades que han tenido un gran impacto en Los Ángeles, así como para celebrar la nueva ola de aquellos mexicanos que le han dado vida a su cultura de mixología. Casa Dragones, el tequila de degustación comprometido con el carácter artesanal mexicano, a la innovación, a la sustentabilidad y calidad, es el socio perfecto para llevar a cabo esta celebración de un mes entero. El programa también incluye un rol de liderazgo para Dante en el mundo de los bares, y como un intermediario en la industria de hospitalidad, con México como una pieza lógica para el primer festejo de Dante en California.

**Timeline:**

* **5 y 7 de febrero:** [Licorería Limantour](https://limantour.tv) (Ciudad de México)
* **12 y 14 de febrero:** [Baltra Bar](https://baltra.bar) (Ciudad de México)
* **19 y 21 de febrero:** [Handshake Speakeasy](https://handshake.bar) (Ciudad de México)
* **26 y 28 de febrero:** [Hanky Panky](http://www.hankypanky.mx/about.html) (Ciudad de México)

**Acerca de los bares y socios**

**ACERCA DE CASA DRAGONES**

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco, Tequila Casa Dragones Añejo y Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara bebidas que reflejan el cuidado y la precisión que caracteriza su producción. 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. Casa Dragones Joven es un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse solo y maridar con la comida. En 2014, la casa tequilera presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata que mantiene la elegancia y las sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. En 2020, Tequila Casa Dragones amplió su repertorio con el lanzamiento de su primer tequila añejo, Tequila Casa Dragones Añejo, que se distingue por su único proceso de añejamiento en barricas, alcanzando un particular carácter por ser madurado en dos diferentes tipos de barricas nuevas: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. Finalmente, en 2022 Casa Dragones presenta Casa Dragones Reposado Mizunara, tequila 100% de agave Azul reposado en barricas nuevas de roble Mizunara que encuentra el balance perfecto entre la mineralidad del agave con las notas suaves y sedosas del roble japonés, creando una dulzura refinada y elegante que desafía lo establecido. Para mayor información visita www.casadragones.com

**Licorería Limantour (Ciudad de México)**

Licorería Limantour cambió la escena de mixología en la Ciudad de México cuando abrió sus puertas en 2011: podría decirse incluso que la potenció por completo. Desde 2014, este lugar en la legendaria colonia Roma Norte, liderado por Benjamín Padrón y José Luis León, ha sido un espacio que ha formado parte de manera incondicional en la lista de 50 Best y un pionero en la cultura de bartenders a nivel global. Para este *venue*, su longevidad no es indicador alguno sobre su constante relevancia. El bar exuda energía, y los invitados se desbordan, cada noche, a sus afueras cada semana. Detrás de la barra, las bebidas ofrecen innovación constante a la parte que dan espacio a las opciones más icónicas del lugar, como la *Fluffy Paloma* y la *Margarita Al Pastor*. El más reciente menú, *Ida y Vuelta*, apunta a ingredientes de origen oaxaqueño, con el ponche de leche de mezcal Rosita de Cacao como uno de los favoritos actualmente. Casi doce años después, la fiesta sigue adelante y Limantour no da señas de detenerla pronto.

**Baltra Bar (Ciudad de México)**

Pensar a Baltra como un bar propio de su barrio no detalla lo que hace tan bien; sin embargo, sí es el bar que cualquiera quisiera tener cerca de casa. La atmósfera es confortable y relajada; su hospitalidad es cálida pero sencilla, y la música siempre está en su punto; y con la taxidermia y los tchotchke náuticos en las paredes, brinda la sensación de estar en el departamento de tu amigo más “cool”. Esto, por supuesto, si pudiera hacer tragos como José Luis León. El nombre detrás de Licorería Limantour también lidera la barra aquí: esa es la razón por la que parece tan familiar y llena de carisma. Desde 2015, Baltra ha reunido a un diverso número de clientes regulares con sus Martes de Martinis –una de las noches más concurridas de la semana y una de las favoritas de la comunidad de mixología de la ciudad. El más reciente menú *Overseas Archives*, se inspira en los viajes de Darwin y apuesta siempre por la accesibilidad. No hay teatro o fuegos artificiales aquí: y ese es exactamente el objetivo.

**Handshake Speakeasy (Ciudad de México)**

Fiel a su nombre, la ubicación secreta del speakeasy Handshake es difícil de encontrar, pero aquellos que descubren este lounge en la Ciudad de México son recompensados con una increíble experiencia de coctelería. Oculto en el corazón de la colonia Juárez, Handshake es un santuario de barniz negro, mármol y latón dedicado a la coctelería. A la par que el interior de mediados del siglo pasado celebra la época de oro, el menú mira siempre al futuro. El director del bar, Eric van Beek, maravilla al utilizar mixología molecular para crear una dialéctica líquida. La síntesis de Van Beek es una bebida lista para parecer un clásico al ojo y, al mismo tiempo, revelar una inesperada gama de sabores al paladar. El Matcha Yuzu, por ejemplo, evoca a un highball pero ofrece un balance perfecto entre el whisky, la matcha, el yuxu, la vainilla y el suero de leche al degustarlo. El pasado también está representado a través de una voluminosa sección de bebidas añejas y exclusivas.

**Hanky Panky (Ciudad de México)**

Al principio, Hanky Panky era un verdadero speakeasy, un lugar para que uno de sus fundadores, Walter Meyenberg, pasará un rato junto a sus amigos. Pero el secreto fue difícil de ocultar y eventualmente la fila que daba vuelta a la cuadra fue señal de que el bar necesitaba abrir al público. La entrada se mantiene secreta hoy, detrás de una taquería (muy buena, por cierto). Dentro, en el interior a media luz con asientos de cuero rojo y una barra de mármol, el equipo liderado por Ismael Martínez y Gianna Barbachano sirven, con gran habilidad, tragos clásicos y evocadores. Pero Hanky no está atorado en el pasado. El bar abrió sus puertas a la industria de la mixología a nivel global durante la pandemia (las restricciones en México no fueron tan estrictas como en otros países), para crear una experiencia internacional y familiar de *bartending*. Su menú actual, *Passport*, es una carta de amor a esto, un diario de experiencias, sabores y conexiones humanas. Latino Americano, por ejemplo, un giro de piña con infusión de café en un Americano, inspirado en Cartagena, Colombia. Hanky Panky puede que haya empezado con sus puertas abiertas; sin embargo, se ha convertido en un centro con los brazos abiertos para la cultura de la coctelería a nivel global.