

Casa Dragones: una ruta para redescubrir la Ciudad de México a través del lujo, el arte y el sabor

- *Casa Dragones comparte sus spots favoritos en CDMX para vivir experiencias de lujo entre arte, cocina y cocteles.*

Ciudad de México, a XX de abril de 2025. Cada rincón de la Ciudad de México puede convertirse en una experiencia única cuando se acompaña con el tequila adecuado. Por ello, Casa Dragones, la casa tequilera mexicana reconocida por su producción en pequeños lotes y su enfoque artesanal, propone una ruta sofisticada para descubrir la capital: una guía sensorial donde el tequila ultra premium acompaña momentos de alta gastronomía, arte contemporáneo y coctelería de autor.

El recorrido puede comenzar en el **Museo Jumex**, uno de los centros de arte contemporáneo más relevantes de América Latina, donde actualmente se presenta Politécnico Nacional, del artista **Gabriel Orozco**, con quien Casa Dragones ha mantenido una estrecha colaboración por más de una década. Como parte de esta relación, los visitantes pueden encontrar una ánfora grabada a mano, inspirada en su serie *Samurai Tree Invariants*, diseñada por el propio Orozco, disponible a la venta durante la duración de la muestra. Esta pieza celebra la conexión entre arte, artesanía y tradición tequilera.

La experiencia continúa a través de los sabores de la ciudad. Para una comida larga en la Roma, el restaurante **Contramar**, de la chef Gabriela Cámara, es un clásico imperdible. Su cocina de mar es ideal para compartir entre amigos, y el coctel **Dragón Rosa, elaborado con Casa Dragones Blanco**, es el complemento perfecto para las icónicas tostadas de atún.

Si la ruta te lleva hacia la zona de Polanco, **Ticuchi, del chef Enrique Olvera**, ofrece una experiencia nocturna más íntima y profunda. En un espacio donde la luz tenue y la arquitectura despiertan los sentidos, se puede disfrutar del coctel No le insistas a Meche, que mezcla Casa Dragones Blanco con maracuyá y vainilla, ideal para acompañar un tamal de elotes o un taco de pulpo.

Hacia el poniente de la ciudad, el chef **Dante Ferrero** propone una cocina intensa y honesta en **Dante Brasa y Fuego**, donde el fuego, el humo y la carne son protagonistas. La experiencia se equilibra con cocteles robustos y creativos como la Margarita Cadillac o el Dragones Tiki, elaborados con Casa Dragones Blanco.

Y si la tarde pide una vista privilegiada y un ambiente elegante, Bar Carlota en el Ritz-Carlton de Reforma, es el lugar perfecto para cerrar el día. Su coctel Tini 16, creado para celebrar los 16 años de Casa Dragones, combina licor de durazno, Cocchi Americano, vermut seco y Casa Dragones Blanco, en una mezcla tan equilibrada como refrescante.

Esta ruta no solo invita a descubrir lo mejor de la Ciudad de México, sino a vivirla desde una perspectiva distinta: con atención al detalle, sensibilidad por la creación artesanal y un profundo respeto por los ingredientes, el diseño y el arte.

Para conocer más sobre Casa Dragones y dónde disfrutar sus expresiones en la Ciudad de México, visita: www.casadragones.com