**Casa Dragones celebra el talento de Daniela Soto-Innes en la más reciente cena de Pioneer Works Supper Club**

**Ciudad de México, a 4 de julio de 2019**.- Este mes pasado, Casa Dragones participó en una cena especial de 2019 que forma parte de Pioneer Works Supper Club, fundado por Dustin Yellin, una serie de eventos creados para celebrar el talento de chefs a través de experiencia culinarias únicas, que tuvo como protagonistas a la chef mexicana Daniela Soto-Innes y un postre especial maridado con Tequila Casa Dragones Joven.

El evento comenzó con una recepción en el jardín de Pioneer Works –centro cultural de enorme relevancia ubicado en Red Hook, Nueva York– en la que los 100 invitados disfrutaron del coctel insignia de Cosme, creado con Tequila Casa Dragones Blanco por Yana Volfson “Cosme Cocktail”, mientras se deleitaban con la música del DJ Oli Chang.

Más adelante, en dos grandes mesas, los comensales tomaron su lugar para dar inicio a esta emblemática experiencia culinaria creada por la chef mexicana Daniela Soto-Innes, quien recientemente fue nombrada como The World’s Best Female Chef por el listado The World’s 50 Best Restaurants 2019.

Se sirvió una entrada compuesta de frijol ayocote, salsa macha, aguachile de vieiras y aguachile fluke, además de cobia al pastor. El segundo platillo presentaba una barbacoa de hongos, broccolini, mole amarillo y un delicioso branzino a la talla. El tercer y último tiempo de esta cena, lo coronó un raspado de fresa que se maridó a la perfección con las notas ligeras especiadas y de vainilla de Tequila Casa Dragones Joven.

Al finalizar la cena, los invitados disfrutaron de un *after-party* que hizo volver los *beats* de Oli Chang al ambiente, y brindaron por el talento de Daniela Soto-Innes y disfrutaron la noche con el perfect serve de Casa Dragones: Dragones Rocks.

Pioneer Works Supper Club ha celebrado la trayectoria de talentosos chefs a nivel mundial como Norberto Piattoni y Alida Borgna, por lo que esta reciente cena dedicada a Daniela Soto-Innes representa la admiración que se tiene por la labor culinaria de esta importante chef mexicana, quien le otorga un respeto al valor artesanal de la gastronomía de nuestro país, respeto que Casa Dragones también brinda a cada momento a la hora de producir tequila.

Más información en <http://casadragones.com.mx/>

**###**

**Acerca de Daniela Soto-Innes**

Daniela Soto-Innes es chef y socia en Cosme y ATLA, restaurantes mexicanos contemporáneos situados en la ciudad de Nueva York. Nacida en la Ciudad de México y proveniente de un linaje de mujeres que aman cocinar, Soto-Innes forjó una carrera enfocada en la comida desde temprana edad, involucrándose en el programa culinario de su preparatoria antes de mudarse a Austin, Texas, para continuar con sus estudios en el *Le Cordon Bleu College of Culinary Arts*. Después de graduarse, Soto-Innes viajó y acumuló experiencia antes de comenzar a trabajar en Houston en restaurantes tales como Brennan’s of Houston, Triniti y Underbelly, bajo la tutela de su mentor Chris Shepherd. Después de regresar a la Ciudad de México para vivir una etapa de transformación en Pujol, de Enrique Olvera, Soto-Innes comenzó a trabajar muy de cerca con este restaurantero y chef, y ambos, en conjunto con socio de ATM Group, Santiago Pérez, abrieron Cosme en 2014. Como resultado del gran éxito de Cosme, Soto-Innes inauguró ATLA en 2017 como chef y socia del lugar, introduciendo la opción de un café que ofrece comida mexicana contemporánea durante todo el día. Soto-Innes ha recibido diversos reconocimientos por su trabajo, incluyendo ser nombrada como la James Beard Rising Star Chef of the Year en 2016; reconocida al formar parte en la lista recopilatoria *30 under 30* de la Revista Forbes: en la sección de Food&Drink y como la mejor chef del mundo en 2019. Se trata de una mujer que sigue encontrando el placer de elevar el sabor de ingredientes comunes mientras trabaja activamente para empoderar a su staff y crear una cultura gastronómica inspiradora y solidaria. Este otoño, Soto-Innes y su equipo apuntan su mirada hacia el oeste con las próximas aperturas del restaurante Damian y la taqueria Ditroit, ubicados en el centro de Los Angeles, así como el futuro restaurante mexicano contemporáneo en el casino y resort Wynn Las Vegas.

**Acerca de Casa Dragones**

Casa Dragones es un productor minorista independiente de tequila conocido por Tequila Casa Dragones Joven y Tequila Casa Dragones Blanco, bebidas que reflejan el cuidado y 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 tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse derecho y maridar con la comida.. En 2014, el productor minorista independiente presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata que mantiene la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. Este tequila ha acumulado, de igual manera, fidelidad por parte de los mixólogos más importantes a nivel internacional, quienes han creado recetas originales que resaltan los atributos de esta bebida.

<http://www.casadragones.com/>

**CONTACTO**

Ana Laura García Tinoco Ariza

Another Company

ana@another.co

móvil: (52 1) 55 3198 9113

T: +52 55 6392 1100 Ext.3416