**Hortus San Miguel de Allende se une con Casa Dragones en un viaje culinario extraordinario**

* *El prestigioso restaurante será el anfitrión de llevar a cabo la primera edición de Casa Dragones Summer Pairing Dinner Series con Hortus.*
* *Las etiquetas de Casa Dragones Joven y Reposado fueron elegidas para degustar durante esta experiencia culinaria.*

**San Miguel de Allende, Guanajuato, 12 de julio de 2023.** San Miguel de Allende es uno de los destinos más importantes de México. En los últimos años el turismo internacional ha puesto la mirada en esta ciudad de Guanajuato, la cual destaca por sus *hotspots* gastronómicos, culturales y de entretenimiento.

Por eso, no resulta extraño que sea considerado el hogar espiritual de Casa Dragones, la tequilera *premium* más importante de nuestro país que con el objetivo de reforzar su compromiso con la industria gastronómica, llevará a cabo una edición de *Summer Restaurant Series* que llega esta temporada con la experiencia culinaria *Summer in the Raw* creada en conjunto con Hortus, uno de los restaurantes más afamados de San Miguel de Allende.

Omar Henriquez, chef de Hortus ubicado en el Jardín Principal del Centro Histórico de esta ciudad, se encargará de preparar un menú degustación que será maridado con dos de las etiquetas más especiales: Casa Dragones Joven y Casa Dragones Reposado Mizunara.

Esta experiencia culinaria, diseñada como una serie de veladas que se llevarán a cabo el 19 de Julio y el 2 de Agosto, nos deleitará con platillos como: Ostiones Kumiai, tempura con erizo de mar, carpaccio de callo de hacha, jaiba crujiente, camarón.

Tequila Casa Dragones Joven será el complemento perfecto de la noche para acompañar el menú con platillos del mar, ya que cuenta con un aroma floral y cítrico, además de un sabor ligero y terso con las notas de vainilla y un toque de especias, balanceado con delicados matices de pera.

Este tequila es una mezcla artesanal de pequeños lotes de tequila blanco 100 por ciento de agave azul y tequila extra añejo, añejado en barricas nuevas de roble americano para que adquiera un sabor suave y complejo. Debido a la denominación de origen mexicana, esta bebida se elabora en las regiones bajas del Valle de Tequila, Jalisco, en México. Las fértiles tierras agrícolas del Eje Volcánico Transversal ofrecen un suelo semiárido y semihúmedo, ideal para el crecimiento del agave.

La velada cerrará con broche de oro, ya que el chef servirá el postre Bomba Alaska Cherry, que será maridado con Casa Dragones Reposado, un tequila almacenado en barricas nuevas de roble Mizunara, traídas desde Japón. Esta botella tiene suaves notas de albaricoque y caramelo, así como aromas a magnolia con miel y sándalo.

La perfección de estas etiquetas ultra-premium podrá experimentarse en las exclusivas cenas de Hortus que tendrán lugar únicamente para 32 invitados, con un costo de $3000 pesos por persona. Disfruta de esta experiencia donde el lujo y la excelencia se fusionan en un viaje culinario inolvidable.

Para más información, sigue a [@hortus\_sma](https://www.instagram.com/hortus_sma/) en sus redes sociales, y visita [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com) para conocer acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos.

**###**

**Sobre Tequila 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.mx](http://www.casadragones.com.mx).