**Casa Dragones e importantes chefs de México y el mundo celebran el aniversario de Criollo**

* Una cena-maridaje con diversos platillos y bebidas exclusivas fue la protagonista de esta celebración.

**Ciudad de México, a 27 de agosto de 2018**.- El pasado 11 de agosto el restaurante Criollo de los chefs Luis Arellano y Enrique Olvera, festejaron su aniversario, el espacio ubicado en la ciudad de Oaxaca que ofrece un excelente menú creado con productos de la región y de temporada, en el que participó activamente Casa Dragones a través de un exclusivo maridaje con Tequila Casa Dragones Joven y su trago insignia Dragones Rocks con Tequila Casa Dragones Blanco.

En este importante evento gastronómico participaron cuatro reconocidos chefs: Jorge Vivanco -Coko Becker-, de Annabel's Restaurant, en Londres; Alejandro Villagomez, de Costa Baja Restaurant en La Paz; Erick Guerrero, de Dos Restaurant en Boca del Río; y Alejandro Bremont, el nuevo chef de Pujol. Todos los chefs invitados formaron parte del reconocido restaurante Pujol, no.13 en la lista de The World’s 50 Best Restaurants de 2018.

Los chefs crearon una cena-maridaje de 8 tiempos para celebrar el aniversario de Criollo, donde el tercer tiempo fueron tomates, requesón y hierbas, creación del Chef Alejandro Villagómez que maridó con un coctel de Tequila Casa Dragones Blanco de tomate riñón, carambolo y hoja santa.

Al finalizar la cena, se llevó a cabo una *after party* en el mismo restaurante, donde los invitados disfrutaron de diversas bebidas, incluyendo Tequila Casa Dragones Blanco, y celebraron el aniversario de este importante establecimiento gastronómico en la ciudad de Oaxaca, el cual se ha convertido rápidamente en un referente de la región por la calidad de su menú.

Para más información, visite <http://casadragones.com.mx/>

**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