

Guía Casa Dragones del Día del Padre: tres destinos culinarios en el sur de México para celebrar con tequila y alta cocina

Casa Dragones, la casa tequilera independiente con sede en San Miguel de Allende, presenta su **Guía del Día del Padre 2025**: una ruta curada por algunos de los restaurantes más reconocidos del sur del país, en donde el **Tequila Añejo de Casa Dragones** se servirá como un acompañamiento especial para celebrar con elegancia, carácter y profundidad.

Pensado para quienes buscan vivir momentos memorables alrededor de la mesa, este recorrido propone una forma distinta de honrar a los padres; no con grandes gestos, sino con los detalles que realmente importan. Cada espacio seleccionado rinde homenaje al origen, al territorio y a la creatividad culinaria, mientras que **Casa Dragones Añejo**, con su suavidad excepcional y perfil complejo, se ofrece como el maridaje perfecto para cerrar —o comenzar— la experiencia.

Tres mesas, un mismo espíritu: celebrar con carácter

En **NÜ Tulum**, el entorno natural y el trabajo colectivo de chefs dan vida a una cocina de ingredientes locales, creativa y en constante diálogo. El ambiente, iluminado por velas y rodeado de selva, ofrece una experiencia íntima donde la gastronomía contemporánea se convierte en celebración del territorio y donde Casa Dragones Añejo encuentra un entorno íntimo para desplegar su complejidad.

En **Arca Tulum**, el fuego manda. La cocina abierta, los sabores intensos y la cercanía con productores locales generan un menú vibrante que cambia con las micro-temporadas. Compartir es el centro de la experiencia, en un entorno selvático donde cada plato nace con intención —y donde cada copa de Añejo resalta la intensidad del fuego y el espíritu colectivo.

Y en **Picheta**, ubicado en el corazón histórico de Mérida, la propuesta es emocional, multisensorial y profundamente yucateca. Instalado en una casona colonial de más de 350 años, el restaurante cruza lo prehispánico, lo colonial y lo moderno en una cocina que transmite historia, identidad y evolución, y donde una copa de Casa Dragones Añejo honra la historia que se sirve en cada plato.

Tequila Casa Dragones Añejo: legado, elegancia y maestría

Casa Dragones Añejo, elaborado en pequeños lotes y añejado en barricas de roble francés y americano, se distingue por su equilibrio, notas cálidas y final prolongado. Cofundada por **Bertha González Nieves**, la primera Maestra Tequilera y CEO de la marca, esta etiqueta representa una visión contemporánea del tequila mexicano: refinado, sofisticado y profundamente arraigado en la tradición.

Porque celebrar a los padres no es solo cuestión de calendario, sino de intención. Y en este Día del Padre, **Casa Dragones Añejo** se convierte en el hilo conductor de una experiencia que trasciende la mesa; un viaje sensorial donde el origen y la excelencia se encuentran.

Cada copa servida es una invitación a detener el tiempo, a reconocer la huella de quienes inspiran con carácter, y a brindar con propósito. En cada rincón del sur de México donde se honra la buena mesa —ya sea entre la selva de Tulum o las calles históricas de Mérida—, **Casa Dragones** propone un acompañamiento sutil y elegante.

Para obtener más información sobre Casa Dragones, visita casadragones.com y síguelos en [@casadragones](https://twitter.com/casadragones).

