



CASA DRAGONES CELEBRA EL PRIMER ANIVERSARIO DEL HOTEL CARLOTA

- *Tequila Casa Dragones Joven fue invitado especial en la celebración culinaria con motivo del primer aniversario del hotel, donde se reunieron 11 de los mejores chefs del país.*

Ciudad de México, a 30 de junio de 2016.- Para celebrar el primer aniversario del **Hotel Carlota**, **Casa Dragones** formó parte de un Palomazo Culinario en el que once *top chefs* mexicanos dieron lugar a una velada única en su tipo.

Ésta fue la primera ocasión en que un grupo de chefs destacados se reunieron para diseñar y cocinar juntos un menú tipo *kermesse* enmarcado en este hotel con estilo elegante y contemporáneo.

Enrique Olvera, del restaurante Pujol; Jair Téllez, chef de Amaya; Olivier Deboise, de J&G Grill México; EDO, de Rokai; Edgar Núñez, de Sud 777; Tomás Bermúdez, de La Docena y Becada; y Eduardo García, de Máximo Bistrot Local, Matteo Salas de Áperi y Oswaldo Oliva de Lorea, integran el grupo de expertos que se sumó a los chefs del lugar, Sofía Cortina y Joaquín Cardoso, para preparar sus especialidades que maridaron con Casa Dragones en diferentes estaciones de cocina que se ubicaron en varios puntos del hotel

Durante la velada, **Tequila Casa Dragones Joven** –un tequila 100% de agave azul, de edición limitada, de buen balance entre tequila blanco y un toque de extra añejo– deleitó a los invitados de Jorge y Sofía Ramos, propietarios del lugar, entre los que se encontraron Paola Ramos y Gastón Lombardi, Harvey Birdman, Marcos y Taly Fasja, Moisés Kanan, Agustín y Salua Ibañez, Maricarmen Ramos, así como Manuel y Diana Núñez.

Tequila Casa Dragones fue partícipe de una celebración innovadora que ayudó a estrechar su relación con el mundo de la gastronomía, acompañando siempre a los mejores exponentes y apoyando a sitios que dan cabida a propuestas creativas que hacen sobresalir la escena culinaria del país.

###

Acerca 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

CONTACTO PARA PRENSA

Ale Petatán

Another Company

(55) 6392.1100 ext. 2417

ale@anothercompany.com.mx