**Tequila Casa Dragones celebra el “Margarita Day” en las alturas de la Ciudad de México.**

* Uno de los hot spots de la Ciudad de México, la terraza del Supra le da un giro a uno de los clásicos del tequila.

**Ciudad de México, 18 de febrero de 2019.-** El 22 de febrero se celebra el Día Internacional de la Margarita, uno de los cócteles más icónicos del mundo, el reconocido bartender Juan Luis Serrano, encargado de la barra del Supra creó “Onyx Margarita” transformando la receta original creada hace más de 70 años en Acapulco por Margaret Sames.

“La idea era mantener las características de éste clásico pero adicionando un ingrediente típico mexicano: el aguacate. La versatilidad de Tequila Casa Dragones Blanco y los ingredientes base de la margarita, hacen que esté trago tenga un nuevo sentido” añade Barrera.

Al igual que cualquier Margarita común, esta versión opta por la simpleza en la preparación pero también por la excelencia en cada uno de los ingredientes que la componen:

**Onyx Margarita**

Ingredientes:

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 10 ml de jugo de limón fresco.
* 10 ml de jarabe.
* 45 ml de jugo de piña.
* 15 ml de Cointreau.
* 10 ml de Licor Ancho Reyes Verde.
* 1 rodaja de aguacate hass.
* Sal de gusano con chipotle.

Modo de preparación:

Se vierten todos los ingredientes en un shaker junto a la rodaja entera de aguacate. Se agita con fuerza hasta mezclar bien. Después, se sirve en un vaso escarchado por un lado con sal de gusano con chipotle.

Puedes disfrutar de una Onyx Margarita en la terraza Supra Roma, ubicada en la calle Álvaro Obregón 151, en la colonia Roma, en la CDMX.

¡Tequila Casa Dragones te desea un feliz Día de la Margarita!

**Acerca de Tequila Casa Dragones**

Casa Dragones es una casa tequilera independiente de edición limitada, 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. Reconocido por Wine Enthusiast con las más alta calificación obtenida por un tequila. En 2014, la Casa Dragones presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, un tequila que tiene como objetivo preservar la pureza y calidad de su agave a través de un proceso ultra moderno entregando 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.

Para más información favor de visitar nuestra página de internet <http://www.casadragones.com/> o síguenos en @casadragones en Facebook, Instagram o Twitter.

**CONTACTO**

Yahel Peláez   
Sr Account Executive | Another Company

yahel.perez@another.co

C: +52 1 55 2732 4937