**Casa Dragones impulsa la conversación de la mixología en la cuarta edición de Barra México**

* El mixólogo y amigo de la marca, Jim Meehan, participó en varias actividades en el espacio de Casa Dragones dentro de Barra México.

**Ciudad de México, a 26 de junio de 2018.-** En días pasados, Tequila Casa Dragones participó en la cuarta edición de Barra México, el evento más grande de destilados y bares *premium* en América Latina al que asisten profesionales de la industria de más de 41 países del mundo.

Tequila Casa Dragones está comprometido en impulsar la mixología en México, así como consolidar la tendencia mundial de mixología de autor, objetivo presente en el Residency Program de Casa Dragones Tasting Room en San Miguel de Allende, donde mixólogos nacionales e internacionales son invitados a mostrar sus habilidades y creatividad inspirándose en las sensaciones de la ciudad y concebir los mejores signature cocktails con Tequila Casa Dragones Blanco.

Casa Dragones tuvo en espacio en el evento, donde realizó distintas actividades, como una conferencia y un *cocktail lab* con Jim Meehan, además de sus características Jamming Sessions, en las que prestigiosos mixólogos de diferentes lugares de la República Mexicana pusieron a prueba sus habilidades y crearon cócteles únicos inspirándose en distintos ingredientes.

Durante el domingo, Jim Meehan, *bartender* ganador de dos James Beard Award, uno de los reconocimientos más importantes otorgados en el ámbito de la gastronomía y la mixología, y amigo cercano de Casa Dragones , llevó a cabo el seminario “El túnel al final de la luz”, en el que habló de su increíble trayectoria de más de veinte años detrás de la barra, sobre su primer bar, PDT, reconocido como el mejor bar del mundo, además de compartir su lección más importante después de tantos años: “No hay atajos para llegar al éxito”.

Más tarde, los *bartenders* de San Miguel de Allende, cuna espiritual de Tequila Casa Dragones, Adrián Evans de Grupo Levainco (Áperi, Jacinto 1930, Cumpanio), Jonathan Frausto de Bovine, Miguel Espinoza de Quince Roof Top y Edgardo Castillo de Rosewood, presentaron su propuesta de cocteles de verano con Tequila Casa Dragones Blanco:

**Retro Odyssey de Adrián Evans de Grupo Levainco**

* 45 ml Tequila Casa Dragones Blanco.
* 15 ml de licor Ancho Reyes original.
* 60 ml de shrub de piña y habanero.
* 15 ml de maracuya.
* 30 ml de agua de coco orgánico infusionada con jengibre.
* 15 ml de jugo de limón italiano.
* 3 golpes de Scrappy Bitters de toronja.
* 15 ml de miel de abeja.
* Hielo.

Mezclar todos los ingredientes en un *shaker*, servir en una copa y decorar con piña.

**Summer Dragon de Jonathan Frausto de Bovine**

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 45 ml de Campari y Aperol (mix).
* 20 ml de jugo de limón.
* 30 ml de jugo de piña.
* 20 ml de jugo de toronja.
* 30 ml de jarabe de maracuyá.
* 10 mil de miel de agave.
* 2 frambuesas.
* 5 golpes de Angostura de naranja.

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir en un vaso con hielo *frappe*.

**Dragon Fruit de Miguel Espinoza de Quince Rooftop**

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 20 ml de limón mediterráneo.
* 30 ml de maracuya en pulpa.
* 25 ml de jarabe de morita.
* 1 pitahaya.

Mezclar todos los ingredientes en un *shaker* y servir en un vaso *old fashioned*, decorando con una poco de pitahaya.

**Summer 16 de Edgardo Castillo de Rosewood San Miguel de Allende**

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 30 ml de St. Germain.
* 15 ml de jarabe de limón.
* 20 ml infusión de jamaica.
* 30 ml de jugo de lima.
* Soda casera de toronja y manzanilla.

Mezclar todos los ingredientes en un shaker y servir en un vaso *old fashioned* con hielo roca.

Después, Jim Meehan regresó al *stand* de Casa Dragones para protagonizar tres sesiones de coctelería durante la tarde del domingo, en las que preparó algunos de los 7 nuevos cocteles especiales para el verano creados con Tequila Casa Dragones Blanco, entre los que destacaron Casa de Olla, Cosmo-Not y Stumblebee.

El lunes, segundo día de Barra México, comenzó el día con el mixólogo internacional Jacob Grier, escritor del libro C*octails on Tap: The art of mixing spirits and beer*, que presentó dos opciones de cócteles de verano con Tequila Casa Dragones Blanco.

**Partyline**

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 30 ml de jugo de limón verde
* 15 ml de Campari
* 15 ml de nectar de agave
* 7.5 ml de Chartreuse amarillo

Mezclar todos los ingredientes en un vaso y utilizar la técnica stir, colar y servir en copa *coupe* previamente enfriada.

**Mexican Turnover**

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 22.5 ml de Dolin dry vermouth
* 15 ml de cynar
* 7.5 ml de St germain

Mezclar todos los ingredientes en un *shaker* y servir en copa coupe previamente enfriada.

Más tarde, Rocío Mogollón de Four Seasons Punta Mita, Leonardo de la Cruz de Corazón de Alcachofa de Guadalajara y “El Impala” Óscar Guel de La Buena Barra de Monterrey protagonizaron otra Jamming Session con cocteles de verano:

**Dragón Negro de Leonardo Salazar de Corazón de Alcachofa**

* 60 ml de Casa Dragones Blanco.
* 1 cucharada (de bar) de Fernet-Branca.
* 22.5 mil de té negro.
* 8 hojas de yerbabuena.
* 45 ml de hidromiel-jengibre.
* 10 ml de jugo de limón real.
* 45 mil de agua tónica.

Mezclar todos los ingredientes en un vaso y utilizar la técnica stir, colar y servir en un vaso alto.

**Dragonfly de Rocío Mogollón de Four Seasons Punta Mita**

* 60 ml de Casa Dragones Blanco.
* 15 ml de Cointreau.
* 1 rodaja de jengibre.
* 2 rodajas de pepino.
* 30 ml de jugo de limón verde.
* 45 ml de miel de abeja.
* 90 ml de soda.

Mezclar todos los ingredientes en un *shaker* y servir decorado con flores comestibles.

**Dragón Violeta de Óscar Guel de La Buena Barra Monterrey**

* 45 ml de Casa Dragones Blanco.
* 30 ml de Monin de violeta.
* 20 ml de St. Germain.
* 10 ml de Luxardo.
* 2 ml de Chartreuse Verde.
* 3 golpes de Scrappy Bitters de lavanda.

Mezclar los ingredientes en un *shaker* y decorar con un poco de sorbete de frutos rojos y flores comestibles.

Poco después, los *bartenders* de destinos de playa, Daniel Granados del Hotel Esencia en Tulum, Luis Soto de Las Ventanas al Paraíso en Los Cabos y Carlos Rojas del hotel Montage en Los Cabos, protagonizaron las segunda sesión de coctelería del lunes preparando tres tragos especiales con Casa Dragones Blanco para este verano.

**Kih Ha de Daniel Granados del Hotel Esencia**

* 45 ml de Casa Dragones Blanco.
* 30 ml de licor Ancho Reyes Original.
* 2 piezas de jalapeño.
* 10 semillas de cilantro.
* 1 pieza de albahaca.
* 30 ml de jugo de limón real.
* 30 ml de jugo de naranja agria.
* 30 ml de jarabe de sávila con agave.

Mezclar todos los ingredientes en un *shaker* y servir.

**Dragón Verde de Luis Soto de Las Ventanas al Paraíso**

* 45 ml de Casa Dragones Blanco.
* 15 ml Chartreuse Verde.
* 2 toques de Pernod.
* 10 ml de jugo de limón real.
* 7.5 ml de jarabe de hoja de lima kaffir.
* 3 gr de hinojo picado.
* 1 clara de huevo.

Mezclar todos los ingredientes en un *shaker* y servir en un vaso old fashioned. Decorar con hojas de hinojo y flores comestibles

**Santa María de Carlos Rojas de Hotel Montage**

* 60 ml de Casa Dragones Blanco.
* 30 ml de Aperol.
* 30 ml de jugo de toronja.
* 30 ml de jugo de limón verde.
* 30 ml de jarabe de especias.

Mezclar todos los ingredientes en un *shaker* y servir en una copa coupe decorado con una rodaja de limón deshidratado.

El lunes por la tarde, en medio de dos Jamming Sessions, tuvo lugar una plática de la Sommelier y Maestra Tequila Sandra Fernández, quien compartió con los asistentes información de la producción de Tequila Casa Dragones y realizó el Ritual de Blanco, distinguiendo los aromas y sabores de Casa Dragones Blanco y conociendo las mejores formas de tomarlo: solo, en las rocas y agregando un *twist* de toronja.

Para continuar con los Jamming Sessions, Casa Dragones reunió a dos expertos de la barra en la Ciudad de México, Samuel Ayala de La Buena Barra y Brian Olivares de La no. 20 Polanco, que presentaron tragos de verano:

**La Casa del Dragón de Samuel Ayala de La Buena Barra**

* 2 oz de Casa Dragones Blanco.
* 3 oz de infusión de canela, hierbabuena, té de limón,manzanilla y vainilla.
* 1.5 oz de infusión de jarabe de jamaica con chile guajillo y Tequila Casa Dragones Blanco.
* 15 ml de Aquafaba.
* ¾ oz de miel de agave.
* 20 ml de jugo de limón.
* 2 oz de licor de naranja.
* Frambuesas liofilizadas.
* Crazy deeps
* 1 pieza de flor de jamaica.
* Hielo seco.
* 90 ml de agua.
* 4 gotas de colorante vegetal magenta.

Mezclar todos los ingredientes en un *shaker* y servir en un copa. Acompañarlo con una frambuesa previamente enfriada en nitrógeno.

**Margarito de Brian Olvares de La no. 20 Polanco**

* 45 ml de Casa Dragones Blanco.
* 25 ml de licor Ancho Reyes Original.
* 30 ml de jarabe natural.
* 40 ml de jugo de toronja.
* 8 piezas de blueberry.
* 8 piezas de hoja de yerbabuena.

Mezclar todos los ingredientes en un *shaker* y servir en un vaso old fashioned, decorar con una hoja de menta.

Para terminar el día, amigos de la marca se sumaron a la barra a una Jamming Session de improvisación, como el mixólogo internacional Zoltan Nagy, Pablo Pasti de Limantour, Pepe Ventura de St. Regis, entre otros.

La segunda edición de Barra México significó un gran éxito para el mundo de la mixología en México, ya que, una vez más, reunió a los actores más importantes de América Latina en la industria de la destilería y los bares *premium*, como Tequila Casa Dragones, que se convirtió en un actor importante durante el evento al invitar a personalidades como Jim Meehan y mixólogos de todo México llevar a cabo sesiones de coctelería que sirvieron de inspiración para todos los asistentes.

**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