**Casa Dragones celebró su tradicional cena de Día de Muertos de la mano de la chef Lula Martín del Campo**

* La exclusiva cena maridaje fue celebrada en La Casa Dragones, en San Miguel de Allende con un menú de 4 tiempos maridados con las expresiones de la casa tequilera y dos cocteles diseñados por la célebre mixóloga, Fabiola Padilla de Bekeb.

**Ciudad de México, a 4 de noviembre de 2024.-** El Día de Muertos con sus múltiples colores y rituales enraizados en la cultura mexicana junto con la mágica atmósfera de San Miguel De Allende se convirtieron en el escenario ideal para la tradicional cena de Día de Muertos de Casa Dragones.

El 1 de noviembre la cena maridaje en La Casa Dragones fue abierta por primera vez al público en general bajo una preventa que se agotó en tiempo récord. Por otra parte, el 2 de noviembre la casa tequilera celebró su cena a puerta cerrada. El menú para ambas noches estuvo a cargo de la renombrada chef Lula Martín Campo —de Cascabel, Marea y La Barra de a lado en la CDMX–, considerada recientemente como la Chef del año por la *Guía México Gastronómico,* por su amplia trayectoria en el centro a la gastronomía mexicana.

Por medio del uso de ingredientes locales, fundamentales para la chef en la preparación de sus platillos al permitir crear fuertes vínculos con aquellos productores que cuidan el medio ambiente, Martín del Campo presentó un menú *flexitariano*, es decir, mayormente vegetariano con un porcentaje de proteína animal, maridado con las diferentes expresiones de Tequila Casa Dragones para crear una experiencia única.

El menú estuvo compuesto de la siguiente manera: para comenzar, una tostada de aguacate con quelites y chapulines, acompañada de un “falso ostión” elaborado con hongos encurtidos; posteriormente, los comensales disfrutaron de una sopa de maíz ancestral maridada con Casa Dragones Joven, seguida de un platillo de calabaza de otoño y costilla con glaseado de tres chiles maridado con Casa Dragones Añejo Barrel Blend, finalizando con un postre de chocolate y pistache acompañado de Casa Dragones Reposado Mizunara.

Durante la cena, se ofrecieron los cocteles Milk Punch Dragones y Purple Rain, diseñados por la célebre mixóloga Fabiola Padilla de Bekeb Bar en San Miguel de Allende, que este año fue colocado en el puesto #27 de la lista 50 Best Bars North America.

Entre algunos de los invitados más notables de la cena de este año estuvieron presentes: Majo Aguilar, Estefanía Villarreal, Mary Charteris, Gil Cerezo, Robbie Furze, Ale Guilmant, entre otros amigos de la marca. Además, al terminar la cena, la velada se convirtió en una fiesta en La Casa Dragones con DJ sets a cargo de Mary Charteris y DJ Pony.

Por otro lado, otro elemento muy importante para esta celebración fue la recreación de la ofrenda “Dos Soles” diseñada por el artista Daniel Valero de Mestiz en 2023 la cual estuvo presente tanto en el Rockefeller Center de Nueva York, como en San Miguel dentro de La Casa Dragones, recinto que además fungió como la pieza central y escenario de la cena de Día De Muertos con su arquitectura y diseño únicos que cautivaron miradas.

De esta forma, Tequila Casa Dragones, rinde una vez más un homenaje a la cocina y tradiciones de México y muestra su compromiso con el carácter artesanal tan propio de la cultura de nuestro país.

Para más información y reservaciones, visita [casadragones.com.mx](https://casadragones.com.mx/)

**ACERCA DE CASA DRAGONES**

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco, Tequila Casa Dragones Añejo y Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara bebidas que reflejan el cuidado y la 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 de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse solo y maridar con la comida. En 2014, la casa tequilera presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata que mantiene la elegancia y las sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. En 2020, Tequila Casa Dragones amplió su repertorio con el lanzamiento de su primer tequila añejo, Tequila Casa Dragones Añejo, que se distingue por su único proceso de añejamiento en barricas, alcanzando un particular carácter por ser madurado en dos diferentes tipos de barricas nuevas: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. Finalmente, en 2022 Casa Dragones presenta Casa Dragones Reposado Mizunara, tequila 100% de agave Azul reposado en barricas nuevas de roble Mizunara que encuentra el balance perfecto entre la mineralidad del agave con las notas suaves y sedosas del roble japonés, creando una dulzura refinada y elegante que desafía lo establecido. Para mayor información visita www.casadragones.com

**CONTACTO PARA PRENSA**

**XXX**