**Tequila Casa Dragones celebra el Día de Muertos de la mano de la chef Daniela Soto-Innes**

**Ciudad de México, 3 de noviembre de 2022.-** El pasado 1 de noviembre, Tequila Casa Dragones celebró una Cena de Día de Muertos a cargo de la reconocida chef Daniela Soto-Innes -considerada la mejor chef del mundo en 2019 por una publicación especializada de nivel internacional- quien sirvió exquisitos platillos maridados con Tequila Casa Dragones.

Esta experiencia gastronómica que tuvo lugar en La Casa Dragones ubicada en San Miguel de Allende, estuvo inspirada en la tradición mexicana, con los sabores, colores y atributos propios de esta celebración, y hecha a base de vegetales. Además, fue una prueba de lo que ofrecerá Rubra, un nuevo restaurante de la chef Daniela Soto-Innes que abrirá sus puertas el próximo año en Punta Mita

El menú consistió en un gaznate de zanahoria como entrada, un aguachile de flor de calabaza, un tamal de brócoli y mole verde, y un mixiote de hongos con tortillas de plátano maridados con Casa Dragones Joven, cerrando con un Pot de crema de guayaba maridado con Casa Dragones Mizunara Reposado.

Asimismo, la coctelería estuvo a cargo de la mixóloga Fabiola Padilla quien dio la bienvenida con su famoso cóctel Purple Rain hecho con Casa Dragones Blanco, betabel, piña, jengibre y limón amarillo. Y después de la cena, ofreció el cóctel Alazán hecho con Casa Dragones Añejo, Dolin Blanc Vermouth, licor de mandarina y bitters de clavo.

Al evento asistieron diversas personalidades, entre diseñadores, artesanos y las mentes detrás de la remodelación y restauración de La Casa Dragones como Will Meyer de la reconocida firma Meyer-Davis, Raúl Cabra, Héctor Esrawe, Marco Valle, Trine Ellitsgaard, Rachel Horne, Fernando Laposse, entre otros.

Por otro lado, y siguiendo con los rituales propios del Día de Muertos, en La Casa Dragones se montó un altar en honor al General Ignacio Allende e inspirado en los Dragones de la Reina, caballería de élite de la que formaba parte, y que fue crucial en el inicio de este movimiento que cambió nuestra historia.

A 13 años de celebrar el Día de Muertos, Tequila Casa Dragones sigue rindiendo honor a las tradiciones mexicanas y al carácter artesanal que les ha dado forma desde hace siglos.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com.mx/) y sigue sus redes sociales en [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones), [Twitter](https://twitter.com/casadragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/).

###

**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 toneles: 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.mx](http://www.casadragones.com.mx).

**CONTACTO**

Mare Barquera

Senior Account Executive, Another Company

M. + (521) 55 3901 7361

[mare.barquera@another.co](mailto:mare.barquera@another.co)

Yahel Peláez

PR Manager

M. + (521) 55 2732 4937

[yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)