**TEQUILA CASA DRAGONES PRESENTE EN EL CIERRE DEL RESTAURANTE FOUR SEASONS EN NUEVA YORK**

* *El mítico restaurante The Four Seasons Restaurant de Nueva York cerró sus puertas y Tequila Casa Dragones Joven fue la única bebida espirituosa que estuvo presente en la última cena que se ofreció en el lugar.*

**Ciudad de México .-** El Four Seasons Restaurant festejo su última cena de gala el pasado 13 de julio y Tequila Casa Dragones fue la única bebida espirituosa que presenció el evento de clausura del que fuera el restaurante más moderno y audaz en Nueva York desde su inauguración hace 21 años por Julian Niccolini y Alex von Bidder.

Aunque Four Seasons abrirá un nuevo restaurante a sólo cinco minutos de la ubicación actual, esta cena marcó el fin de una era para un lugar definido visualmente por el modernismo del edificio Seagram de Mies van der Rohe, esencia que se reflejó siempre a través de su menú, clientela, decoración y mobiliario, que además, será subastado junto con todos los elementos que formaron parte del restaurante.

Los 50 años de actividad del Four Seasons fueron celebrados con un último banquete dentro del establecimiento ubicado en el centro histórico de Nueva York, donde se contó con la presencia de personalidades de la talla de Martha Stewart y otros miembros de la élite neoyorquina.

Servido en botellas personalizadas con la frase “*Alex and Julian’s Stash*”, los asistentes al festejo fueron recibidos con Tequila casa Dragones Joven, un tequila 100% puro de agave azul hecho de un maridaje delicado de tequila blanco con tequila extra añejo.

Posteriormente, se sirvieron creaciones de famosos chefs internacionales que conformaron un menú de seis tiempos, el cual incluyó huevos benedictinos por Daniel Humm, de Eleven Madison Park con tres estrellas Michelín; tartar de atún de Jean-George Vongerchten, de Jean-George con tres estrellas Michelín; *epaulettes* por Michael White, de Vaucluse del restaurante Maera, con dos estrellas michelin; High Plains Bison Tournedos de Daniel Boulud, con dos estrellas Michelín.

La cena culminó con el representativo *galette* de almendra creado por el chef Thomas Keller, de Per See y French Laundry con tres estrellas Michelín cada uno, el cual fue acompañado con el suave sabor con notas de vainilla y un balanceado trasfondo especiado con notas de pera de Casa Dragones Joven.

Tequila Casa Dragones hizo presente el sabor mexicano en un evento único que conjugó la tradición de un sitio emblemático en la ciudad de Nueva York con exponentes de la gastronomía internacional.

**# # #**

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

**CONTACTO**

Ana Laura García Tinoco Ariza

Another Company

ana@anothercompany.com.mx

6392.1100 ext. 2420