**Desde las mejores barras del mundo a tu verano: cocteles para brindar esta temporada**

* Disfruta de 5 cocteles refrescantes, fáciles de preparar y con ese toque único que ofrece Tequila Casa Dragones.

**Ciudad de México, a 05 de julio de 2022.-** Este verano se disfruta mejor junto a los únicos e inigualables cocteles creados con Casa Dragones, confeccionados y diseñados por algunos de los mixólogos de mayor renombre a nivel mundial. Cada uno trae consigo un carácter propio, resultado de una combinación de diferentes ingredientes de diversos sabores, siempre acompañados del cuerpo, la esencia pura del agave y el aroma de Tequila Casa Dragones Blanco y Casa Dragones Añejo, dos de las expresiones más características para crear emblemáticos cocteles que cualquier puede preparar esta temporada.

**DRAGON PUNCH:** Por Daniel Kaizen, ganador de las Jamming Sessions 2022.

La inspiración del ganador de este año fue un ponche, en donde incorpora todos los sabores de Casa Dragones y a la vez que es capaz de atender a todo tipo de personas que quieren disfrutar del tequila, desde los conocedores hasta los principiantes.

**Ingredientes:**

* Casa Dragones Blanco
* Rosemary syrup
* Pineapple juice
* Orange juice
* Lemon & Lime juice
* Kiwi, pineapple and lime pieces
* Rosemary

**Modo de preparación:**

Agrega todos los ingredientes en una jarra con hielo, mezcla hasta obtener la mezcla de sabores deseados. Sirve en un vaso old fashioned y decora con una rodaja de piña, kiwi y una ramita de romero.

***PURPLE FLOWERS*:** Por Berenice Morales, ganadora mexicana de Casa Dragones Jamming Sessions Spring 2021.

**Ingredientes:**

* 45 ml de Tintura de Butterfly Pea Flower con Casa Dragones Blanco.
* 30 ml de jugo de limón.
* 30 ml Oleo Saccharum de piel de toronja.
* 15 ml Limoncello italiano.
* 1 clara de huevo.

**Modo de preparación:**

* Agrega los ingredientes a *shaker* y agita sin hielo. Después, añade hielo y agita vigorosamente una vez más. Realiza un doble colado y sirve en una copa. Decora con tu *twist* favorito.

***EL GRITO*:** Por Jeff Bell, Head Bartender de PDT en Nueva York

**Ingredientes:**

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Añejo.
* 7.5 ml de jarabe de vainilla y agave.
* 2 gotas de Bitters Mole de Bittermen’s.

**Modo de preparación:**

* Mezcla los ingredientes con hielo y sirve en un vaso en las rocas con un cubo de hielo grande. Adorna con un *twist* de mandarina o naranja.

***MARGARITA SKINNY PREMIUM*:** Por Francisco Rodriguez, del restaurante Toloache en Nueva York.

**Ingredientes:**

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 22.5 ml de Cointreau.
* Un poco de jugo de naranja
* 45 ml de jugo de limón fresco.

**Modo de preparación:**

* Escarcha una copa martini con sal. Mezcla los ingredientes en un *shaker* y sirve sobre la copa. Agrega una rebanada de naranja y un *twist* de limón para decorar.

***SEÑOR MARTÍNEZ***: Por José Luis León, mixologo de Limantour

**Ingredientes:**

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Añejo.
* 30 ml de vermut rosso.
* 7.5 ml de Luxardo Marschino u otro licor maraschino.
* 3 pizcas de Chocolate Bitters.
* Un *twist* de naranja o cereza amarena.

**Modo de preparación:**

* En un vaso para mezclar, añade Casa Dragones Añejo, vermut rosso, maraschino y los bitters. Agrega hielo y mezcla durante 15 o 20 segundos. Sirve en una copa tipo Nick & Nora. Adorna con el *twist* de naranja o la cereza amarena.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com.mx](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, conocida por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco y Tequila Casa Dragones Añejo, 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 degustar 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. 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)

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

M. + (521) 55 9198 7567

[luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)