**TEQUILA CASA DRAGONES EN CONJUNTO CON BARRA MÉXICO, LLEVAN LA MIXOLOGÍA DE AUTOR A OTRO NIVEL**

* *Al evento se dieron cita los más importantes representantes de la industria e integrantes del gremio de la coctelería.*

**Ciudad de México, a 29 de agosto de 2016.-** En el marco de la segunda edición de **Barra México** –el primer bar *show* de América Latina que promueve destilados *premium*, la mixología de alto nivel y congrega a líderes de la industria–, **Tequila Casa Dragones** reunió a exponentes de talla internacional para participar en cinco Sesiones de Mixología en donde los participantes crearon una demostración de su visión de la coctelería de autor con Tequila Casa Dragones Blanco a través de un *signature cocktail* al mismo tiempo, para después dar pie a la Jamming Session, donde las visiones individuales de estos tres expertos se conjugaron para concebir en equipo un *cocktail* en donde se fusionaron los talentos, experiencias e influencias de cada uno para destacar las notas complejas herbáceas y cítricas del agave de Tequila Casa Dragones Blanco.

Derivado de estas actividades, los participantes dieron vida a creaciones que llevan a Tequila Casa Dragones Blanco como protagonista.

Una de las sesiones de mixología de Tequila Casa Dragones se llevó a cabo en La Barra Maestra, donde Rusty Cerven del Connaught Bar, The Gibson y de Liquid Journey, preparó su coctel Steps of the Jimador para luego unirse al talento local con José Luis León de Limantour y Omar Hamud del St. Regis. Juntos crearon un coctel que une las visiones de los dos continentes.

Rusty Cerven, del Connaught Bar, el bar #1 de 50 Best Bars, describió su experiencia de trabajar con Tequila Casa Dragones Blanco: “Me parece que es ideal para coctelería por la pureza y honestidad de su sabor a agave, que lo hacen una bebida muy noble para crear coctelería de autor. Estoy muy entusiasmado de que pronto podremos contar con ustedes en Londres”

“Para nosotros es un orgullo apoyar a este tipo de emprendimientos locales como Barra México que buscan catapultar al talento Mexicano a la escena internacional y sobre todo estar presentes para todos nuestros amigos de la industria, que creen en nosotros y nos respaldan día a día desde nuestro lanzamiento”. Comentó Bertha González Nieves, CEO y Cofundadora de Tequila Casa Dragones. “Creo que es crucial el seguir impulsando el éxito y desarrollo de la coctelería de autor mexicana y estoy segura de que Barra México será un instrumento para inspirar, construir redes y encontrar oportunidades comerciales para todos".

Los mixólogos invitados de Tequila Casa Dragones y sus creaciones:

**Rusty Cerven / The Gibson**

Comenzó su carrera en Eslovaquia, donde fue *bar manager* del Paparazzi Cocktail Bar antes de mudarse a Londres. A partir de ese momento, estuvo detrás de la barra del premiado Connaught Bar (#1 Bar de 50 Best Bars) como *senior mixologist* y representando a la competencia Bols Around The World como el Ganador Mundial de 2013. En 2015 abrió su bar The Gibson con Marian Beke. Este año lanza su nueva aventura, Liquid Journey.

**Coctel:** *Steps of the Jimador*

Ingredientes:

* 50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* Cabello de maíz o fibras de agave secas
* 10 ml de Becherovka
* 10 ml de jarabe de canela
* 20 ml de vino Tawny Port

*Garnish:*

* Tuna morada

**José Luis León / Limantour**

En los últimos años, José Luis se ha posicionado como uno de los mejores *bartenders* a nivel nacional, hecho que ha reforzado con el primer lugar en el prestigioso concurso World Class México 2010, que le permitió ser parte de la edición mundial celebrada en Atenas, Grecia, el mismo año. En 2012, ganó el primer lugar del concurso “Tradición y Vanguardia”, auspiciado por la marca española González Byass, y el concurso Tahona Society Cocktail Competition en 2014. Ha sido finalista en las ediciones nacionales de concursos como Bacardi Legacy y Bols Around the World. Actualmente, se desempeña como *bar manager* en Licorería Limantour.

**Coctel**: *Old George Sour*

Ingredientes:

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 5 ml de Absinth
* 25 ml de limón verde
* 20 ml de jarabe de pepino
* 8 hojas de albahaca

**Omar Hamud / King Cole St. Regis**

Apasionado de la composición química de los ingredientes, inició su carrera en 2013 en La Hacienda de los Morales. En 2014, inició como *barback* en Limantour Polanco, para después convertirse en *bartender* del nombrado uno de los 50 mejores bares a nivel mundial. Participó en concursos como el Srappi Bitters, Bacardi Legacy y World Class donde llegó a semifinales colocándose entre los mejores del país. En junio de 2016 se sumó a The St. Regis Mexico City como mixólogo residente del King Cole Bar, en donde, dos semanas después, ganó el concurso para crear el Signature Bloody Mary de The St. Regis Cairo.

**Coctel:** *Astor IV*

Ingredientes:

* 30 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 25 ml de jarabe de manzana
* 1/4 de manzana macerada
* 5 gotas de jugo de limón verde
* Top de *champagne*

**Israel Orellana / Xaman**

Ha trabajado como barman y mixólogo en Gin Gin y Departamento, en la Ciudad de México. En Guadalajara se desempeñó como *master* mixólogo en Cortez Cocina Auténtica, elaborando las cartas. Fue finalista en The House of Angostura 2016; Made With Love 2015 y 2016. Cuenta con seis años de experiencia.

**Coctel:** *Espíritu ancestral*

Ingredientes:

* 50 ml Tequila Casa Dragones Blanco
* 15 ml licor de naranja
* 15 ml jarabe de tamarindo
* 2 cucharadas de puré de yaca
* Top de *ginger-ale* y soda

**Edgar Rueda**

Su curiosidad por entender cómo se desarrollan los sabores, las texturas y los colores en las bebidas nació hace ocho años en una barra de la Torre Mayor. Esta necesidad de crear sensaciones lo llevó a la investigación de nuevos métodos para crear sus propios ingredientes que, en combinación y balance, logren que los comensales tengan apertura a nuevas experiencias sensitivas.

**Coctel:** *Margarita Diamante*

Ingredientes:

* 50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 50 ml de jarabe natural
* 30 ml de Cointreau
* 10 ml de agua de rosas
* 4 gr de ácido cítrico
* 4 gr de sal de mar
* 100 ml de agua
* 1 pz de hielo en forma de esfera

**Alejandro Blanco / Anatol**

Se desempeñó como jefe de bar en Barraca Orraca, de Grupo Anderson’s y L’Alsace, del Hotel Presidente Intercontinental, donde se dedicó a la creación y diseño de menús de coctelería, administración de bares, supervisión y operación del área de bebidas en general. Posteriormente llegó a Anatol, uno de los sitios más concurridos de Masaryk, donde sus mezclas han dado el toque adicional a la increíble cocina rústica del lugar.

**Coctel:***Margarita Ensenda*

Ingredientes:

* 50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 30 ml de Controy
* 30 ml de jugo de limón verde
* 10 ml jarabe natural
* Espuma de sal de colima

*Garnish***:**

* Ralladura de limón verde

**Antonio Lai / Quinary Hong Kong**

Dueño del Quinary Hong Kong, considerado el número 39 en la lista de los World’s Best 50 Bars, actualmente es copropietario de varios de los mejores bares de coctelería en Hong Kong. Conocido mundialmente por su talento en la barra, así como por su trayectoria como consultor y autor de libros, es un apasionado de la mixología multisensorial.

**Coctel:** *Casa Meringue Pie*

Ingredientes:

* 30 ml de Tequila Casa Dragones
* 30 ml de Limoncello
* 20 ml de claras de huevo
* 30 ml de jugo de limón amarillo
* 40 ml de jugo de limón verde
* 10 ml de jarabe natural

**Coctel:** *The Other One*

Ingredientes:

* 30 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 15 ml de jarabe de agave
* 3 ml jugo de limón verde
* Pimiento verde macerado
* Aire de salsa Tabasco

**Azhanty Dokins**

Comenzó su carrera hace 9 años. Poco a poco fue buscando su propio estilo, mezclando distintos ingredientes y logrando un equilibrio en la coctelería de autor. Su intención es lograr que la gente realmente tenga una experiencia nueva con cada trago.

**Coctel:** *Dragones 16*

Ingredientes:

* 50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 1 pz de piña en trozos
* 15 ml de miel de agave
* 10 ml licor de agavero
* 20 ml de jugo de limón verde

*Garnish:*

* Flores pensamiento o flores orgánicas

**Jaime Morales / Fifty Mills**

Originario de Playa del Carmen, comenzó a trabajar a sus 18 años en una barra en el corredor culinario Purveyor 46, donde descubrió su pasión por los destilados. Compartió barra con los mejores *bartenders* de Gin Gin durante un año. Actualmente trabaja en el proyecto Fifty Mills, dentro del hotel Four Seasons Ciudad de México.

**Coctel:** *50 Dragons*

Ingredientes:

* 50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 10 ml de infusión de té negro
* 10 ml de jarabe de rosas y violeta
* 25 ml de jugo limón verde
* 1 *dash* de *bitter* de lavanda Scrappy’s
* 1 flor comestible

**Llina Monge / Cantina La No. 20**

Orgullosamente mexicana, siempre busca tendencias que enriquezcan la cultura y experiencias de su país. En su posición como *bar manager* y mixóloga corporativa de La No. 20 y en sus 10 años de experiencia, ha trabajado en cadenas de hotelería, restaurantes, bares y cantinas como creadora de cartas de coctelería de la cadena CMR, así como en Puntarena y de Padrinos y Sobrinos.

**Coctel:** *Metrópolis*

Ingredientes:

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 15 ml de concentrado de jamaica
* 10 ml de reducción de chapulín
* 5 ml de licor de mango Onilikan
* 15 ml de jugo de lima

**Zoltan Nagy / Boutiq’Bar**

Se ha especializado en la apertura de bares alrededor del continente europeo, colocando al Boutiq’Bar como uno de los 50 mejores en el mundo. En 2016 abrió Bitter Mendez en Viena. Forma parte de varios paneles de jueces en competencias internacionales.

**Coctel:** *Bitter Mendez*

Ingredientes:

* 50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 2 *dash* de solución salina
* 20 ml de jugo de limón verde
* 15 ml de jarabe natural
* 40 ml de jugo de piña
* Top de agua tónica

**Coctel:** *Dragones Sazerac*

Ingredientes:

* 50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 5 ml de vainilla
* 3 *dash* de *sazerac*
* 2 *dash* de Absinth

**Osvaldo Vázquez / The Cape**

Mixólogo y *manager* de bebidas en The Cape Hotel al que se unió tras liderar diversos resorts y hoteles de lujo en Los Cabos, incluyendo The Resort at Pedregal y el antiguo Nikki Beach. En 2015, fue uno de los 11 ganadores del gran premio en el G’Vine Global Bartender Challenge. Vázquez se enorgullece de usar ingredientes de temporada, frecuentemente hechos en casa. Lanzó su propia línea de *bitters* añejos inspirados en sabores de México, llamados Bitter and Barrel, usados en todo el mundo. Realiza catas semanales en The Cape, incluyendo la Experiencia Agave, para llevar a los huéspedes a través de un viaje por el tequila, el mezcal y otros licores de agave regionales.

**Coctel:** *El capellán*

Ingredientes:

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 30 ml de jugo de piña natural
* 30 ml de jugo de toronja
* 15 ml de jugo de limón verde
* 1 cucharada de miel de agave
* Aceite de chile chilhuaque

*Garnish*:

* Origami gruya

**Manuel Valero / La Buena Barra**

Consultor y mixólogo por 15 años. Ha colaborado con sitios como Project México y Buena Barra México. Ha trabajado y desarrollado *master classes* en Colombia, Ecuador, Venezuela, Costa Rica y Panamá. Obtuvo tercer lugar en el Torneo Nacional Pisco Colombia 2014; campeón nacional de Dardo 2015, catalogado como el mejor *bartender* en coctelería mexicana de vanguardia en 2015. Trabajó en Malquerida, en Durango; Iguana Rock Bar, en Durango; Pata Negra Condesa; y Restaurante Aristóteles. Actualmente trabaja en la realización de su libro *Mexicoctel (El sueño de un mexicano)*.

**Coctel:** *Pink Dragon*

Ingredientes:

* Tequila Casa Dragones Blanco
* Jugos cítricos
* *Falernum*
* *Hibiscus*
* Iceball
* Maracuyá
* Aloe vera
* Flor del Pensamiento
* *BlackBerry*

**German Ortega / The Comrade**

Inició su carrera como *bartender* en la Opera House de Sidney, y ahí encontró su verdadera pasión. Después de recorrer múltiples bares en Australia regresó a México, donde ganó el Bacardi Legacy Cocktail Competition en 2011. Posteriormente, fungió como gerente general en Patio 3+1, en San Miguel de Allende. Actualmente lidera su propio proyecto, The Comrade, ubicado en el corazón de Polanquito.

**Coctel:** *Lima Conde*

Ingredientes**:**

* 60 ml Tequila Casa Dragones Blanco
* 2 gajos de lima macerados
* 15 ml *Martini bianco*
* 15 ml de jugo de limón verde
* 20 ml de jarabe de cardamomo

*Garnish***:**

* Lima y cardamomo

**Isaac Martínez / Hanky Panky**

Comenzó su carrera hace 10 años en el Hotel St. Regis y Huset, actualmente es parte del equipo de mixólogos de Hanky Panky. Fue semifinalista en World Class en el 2015. Isaac es un apasionado de transmitir sus experiencias a través de sus creaciones.

**Coctel:** *Tonally*

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
* 15 ml de jugo limón amarillo
* 15 ml de miel de agave
* 22.5 ml de vinagre de elote
* 5 ml de aceite de ajonjolí

*Granish:*

* Hoja de elote seca
* Elote tierno
* Polvo de jamaica

La Barra México tiene como objetivo hacer notar el gran talento mexicano en el mundo de la mixología, al igual que Tequila Casa Dragones quien reunió a los mejores mixólogos de México y 3 mixólogos internacionales de 50 Best Bars, construyendo en conjunto una de las culturas cocteleras más dinámicas e innovadoras del mundo.

**# # #**

**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