**Casa Dragones reúne 5 estrellas Michelin en su segundo Pairing Table en San Miguel de Allende**

● *La Casa Dragones abrió nuevamente sus puertas el pasado 30 de julio para llevar a cabo su segundo Pairing Table, protagonizado por los Chefs David Kinch, Chef Carlo Mirarchi y por Tequila Casa Dragones Joven*

**San Miguel de Allende, Guanajuato, a 08 de agosto de 2016.–** Una vez más, la Casa Dragones se convirtió en el escenario que reunió a dos de las figuras más importantes de la escena culinaria internacional en su segundo ***Pairing table***. San Miguel de Allende, recibió al chef Carlo Mirarchi de los restaurantes Blanca y Roberta´s en Nueva York y al chef David Kinch del restaurante Manresa y Bywater en Los Gatos, California, quienes, con su talento, cocinaron para un selecto grupo de invitados.

Los anfitriones de la noche fueron los fundadores de Casa tequilera, Bob Pittman y Bertha González, quienes abrieron las puertas de la Casa Dragones para recibir a los reconocidos chefs y deleitar a los invitados con una cena exclusiva que permitió resaltar las notas de Tequila Casa Dragones Joven.

El auténtico menú preparado por los Chefs galardonados con un total de 5 estrellas Michelin fue inspirado por el sabor y la complejidad de Casa Dragones Joven, sumado a la diversidad de ingredientes que México ofrece, la tradición de la convivencia en los hogares de las mesas de nuestro país y el escenario de La Casa Dragones, resultando en una cena “Family Style” de 7 extraordinarios platillos.

El menú consistió en:

Ostras de Ensenada con jalea de pepinillos, tendón y crema de hierbas

Robalo de Ensenada estilo sashimi con rábano y ajonjolí

Pollo a la parrilla con con morchella y bagna cauda

Tártara de res, carne de Nebraska añejada por 45 días

N’duja con tortilla fresca y hierbas

Ceviche de frutas y vegetales - sandía y aguacate

Colaboración postre de papaya

El chef Kinch, dueño del restaurante Manresa, reconocido con tres estrellas Michelin, es una de las figuras más representativas de la cocina contemporánea *de California*. Sus platillos tienen una fuerte influencia francesa y catalana que combina a la perfección con los sabores que ofrece Estados Unidos. Ha sido nombrado como uno de los 50 mejores chefs del mundo por la revista *Restaurant Magazine*; es decano del International Culinary Center y acreedor al premio como Mejor Chef de América para la región del Pacífico por parte de la Fundación James Beard.

*El Chef David Kinch comentó previo a la cena: “Soy un admirador del balance en todo, pienso que es la base fundamental que encuentras en todos los productos de calidad extraordinaria, y definitivamente encuentro ese balance en Casa Dragones Joven.”*

Autodidacta y dedicado, el chef Mirarchi se ha hecho de un nombre en la gastronomía internacional gracias a su deseo de superación así como a su emocionante y vanguardista visión culinaria. Es dueño de los restaurantes Blanca y Roberta’s galardonado con dos estrellas Michelin, ubicados en las zonas más exclusivas de Nueva York. Se ha hecho merecedor de múltiples reconocimientos como Mejor Chef Nuevo y Mejor Chef Nuevo All Stars por parte de la revista *Wine & Food* y la nominación James Beard como Mejor Chef/NY.

*Bertha González, co-fundadora de La Casa Dragones, comentó durante la cena: “Para nosotros es un honor recibir a David y a Carlo en The Pairing Table, el extraordinario menú que presentaron refleja su riqueza creativa y su visión del producto local mexicano que al ser maridado con nuestro tequila entregaron una experiencia culinaria inolvidable.”*

Entre los invitados se encontraban, Chef Matteo Salas (Aperi, Jacinto 1930), Bruce James – Director del Hotel Matilda, Chef Carlos Zamora – chef ejecutivo de MOXI, Chef Donnie Masterton – Chef The Restaurant, Manuel Rivera CEO de grupo Expansión, su esposa Zarina Rivera, Jessica Ritz colaboradora de LA Times y T Magazine y por último Stan Parrish de Wall Street Journal – Editor The Future of Everything

Este segundo ***Pairing Table*** reafirma que las mejores experiencias gastronómicas en México, se disfrutan con Tequila Casa Dragones y sus extraordinarias colaboraciones con los chefs internacionales más reconocidos.

**# # #**

**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/)

**Acerca de Pairing Table de La Casa Dragones**

**The Pairing Table**, reúne en México a chefs de talla internacional para ofrecer su propuesta a un selecto grupo de invitados quienes disfrutan de la unión de la maestría culinaria con el sabor de **Tequila Casa Dragones**.

En el primer Pairing Table realizado en febrero del 2016, Casa Dragones reunió al chef australiano Paul Bentley del restaurante Magno Brasserie y al chef español Jesús Escalera de La Postrería ambos ubicados en Guadalajara.

**CONTACTO PARA PRENSA**

Ana Laura García Tinoco

Another Company

(55) 6392.1100 ext. 2420

ana@anothercompany.com.mx