**TEQUILA CASA DRAGONES PRESENTA CASA DRAGONES PALAPA BAR POR RUBRA EN W PUNTA DE MITA**

*El productor de tequila colabora con la galardonada Chef Daniela Soto-Innes para inaugurar su primera Experiencia de Degustación y Bar de Tequila fuera de San Miguel de Allende.*



**Punta de Mita, Nayarit, MX (mayo de 2025)** – [Casa Dragones](https://casadragones.com/us) –– El tequila ultra-premium cofundado por la CEO y primera Maestra Tequilera, Bertha González Nieves, presenta la Casa Dragones Palapa Bar por Rubra, su primera experiencia de degustación y bar fuera de su hogar espiritual en San Miguel de Allende. En colaboración con su amiga de mucho tiempo, la Chef Daniela Soto-Innes, el concepto del huerto a la mesa, se traslada a la barra en una nueva experiencia que destaca en el restaurante [Rubra](https://rubramx.com/) de Soto-Innes – un espacio de playa que sirve cocina mexicana tropical en la selva costera de Nayarit, en el resort de lujo cinco estrellas, W Punta de Mita.
El nuevo concepto del huerto a la barra se encuentra a unos pasos de Rubra y refleja el compromiso continuo de Casa Dragones con la artesanía mexicana, la innovación y la sustentabilidad.

Ubicado en la zona costera de Punta de Mita, en un extremo de la Bahía de Banderas, el Casa Dragones Palapa Bar por Rubra ofrece a los huéspedes una experiencia inmersiva de degustación de tequila, rodeados por la brisa del océano y enclavado en el huerto donde se cultivan los ingredientes nativos del bar y restaurante. El bar se destaca por exhibir los distintos matices de la planta de agave nativa de México, a través de las cuatro expresiones de Casa Dragones: Casa Dragones Joven, Casa Dragones Blanco, Casa Dragones Añejo Barrel Blend y Casa Dragones Reposado Mizunara; para que los huéspedes las degusten antes o después de cenar en Rubra.

Experiencias centradas en el tequila incluyen:

**Maridaje de Degustación de Tequila:** Los huéspedes pueden embarcarse en una experiencia de degustación de tequila única que presenta las cuatro expresiones distintas de Casa Dragones para disfrutar sorbo a sorbo: Casa Dragones Joven, Casa Dragones Blanco, Casa Dragones Añejo Barrel Blend y Casa Dragones Reposado Mizunara.

Ideal para maridar con una amplia variedad de ingredientes, Casa Dragones es el destilado perfecto para abrir el paladar y saborear las diversas notas de cata de cada estilo de tequila junto con bocadillos especialmente elaborados por Rubra. La Chef Daniela Soto-Innes presenta platillos a base de plantas y mariscos, utilizando productos de temporada del Océano Pacífico e ingredientes locales como atún, camarones de bahía, almejas, piña, kiwi, flor de plátano, hojas de guanábana y más. El menú también incluye cuatro bocados exclusivos creados específicamente para la Palapa Bar, cada uno diseñado para resaltar las notas de sabor de cada tequila y enriquecer la experiencia sensorial de la degustación:

* **Ceviche de lenguado, maracuyá y chirivía** - Ceviche de lenguado con jícama, aguachile de chile manzano granita de maracuyá. Maridado con Tequila Casa Dragones Joven.
* **Rollito del huerto** - Rábano, puré de aguacate, hierbas del huerto, atún aleta azul. Maridado con Tequila Casa Dragones Reposado.
* ⁠⁠**Tostada de albahaca Núm Núm, chilacayota** - Tostada de albahaca Núm Núm, jocoque y calabaza chilacayota. Maridado con Tequila Casa Dragones Blanco.
* **Bombón de suero**: Chocolate de chontalpa suero (caramelo de suero). Maridado con Tequila Casa Dragones Añejo.

**Cócteles de temporada del huerto a la barra:** Dirigido localmente por el director de Bebidas Iván Zúñiga, el programa de coctelería presenta ingredientes frescos de temporada como distintas variedades de menta, diferentes tipos de albahaca, apio, arúgula, mostaza wasabi, romero, hierba luisa, tomillo, chiles y más, invitando a los huéspedes a cosechar sus propios ingredientes directamente del huerto para una experiencia verdaderamente inmersiva. El menú incluye una selección de ocho cócteles, entre ellos: *Yo Tambor, Mango Tepache, Mary Harvest, El Mono, Marieta,* y las creaciones insignia:

* **Mexican Dream** - Casa Dragones Añejo, oleo de limón amarillo, St-Germain, jugo de mandarina, jugo de limón y puré de guayaba.
* **La Curandera** - Casa Dragones Reposado, Dolin de manzanilla, jugo clarificado de manzana verde, jugo de limón, jugo de limón amarillo, amargo de pomelo y agua mineral.
* **Dragoni** - Casa Dragones Blanco, toronja y tuna roja.

Ubicada en una terraza dentro de un jardín, la palapa—una estructura abierta con techo de hojas de palma secas—invita a los huéspedes a conectar con la naturaleza en un entorno sereno, rodeado de vegetación exuberante. Asegurando que cada elemento del espacio sea compostable y derivado de la naturaleza, Raúl Cabra, director de Oax-i-fornia, un proyecto colaborativo de diseño con sede en Oaxaca, curó el espacio con una barra redonda y taburetes cuidadosamente elaborados. La propia Palapa Bar—concebida originalmente por la reconocida arquitecta Tatiana Bilbao como parte de una Sala de Degustación para Art Basel Miami Beach—está construida con terrazo, un material altamente sustentable típico del diseño mexicano.

La curaduría de Cabra está arraigada en el contexto histórico y espiritual del lugar, con detalles que incluyen una lámpara Mitote en honor a un ritual agrícola practicado por el pueblo Cora en Nayarit; taburetes Mara’akate con grabados inspirados en los tradicionales asientos equipales utilizados por los líderes huicholes, o mara’akame; y los Miguelito Butaques, que remiten a las haciendas tequileras de Jalisco. Inspirado en el espíritu cálido y comunitario de la cultura mexicana, el proyecto celebra la sobremesa—ese tiempo preciado después de una comida cuando el reloj se detiene y las conversaciones fluyen sin prisa. La forma circular de la barra fomenta la interacción y la conexión, creando un espacio donde el disfrute continúa mucho más allá del último bocado o sorbo.

Bertha González Nieves comparte: “Estamos muy felices de presentar nuestro primer tasting room y bar fuera de nuestra casa en San Miguel Allende, y especialmente emocionados de trabajar con Daniela en su increíble visión de un bar dentro de un huerto. La colaboración con Daniela en el Palapa Bar nos brinda la oportunidad de explorar y crear experiencias únicas con ingredientes y talento local para seguir elevando al amante del tequila”.

Por otro lado, la Chef Daniela Soto-Innes comparte: “Decidimos crear el Huerto no solo para cosechar ingredientes, sino para devolver energía a la tierra que nos inspira. Es nuestra manera de honrar a Nayarit; no solo queríamos diseñar un menú, sino cultivar una experiencia viva, una que crezca desde las raíces con respeto e intención”.

El Casa Dragones Palapa Bar por Rubra está abierto de miércoles a domingo, de 6 p. m. a 11 p. m., y las reservaciones están disponibles a través de [SevenRooms](https://www.sevenrooms.com/experiences/rubra/la-palapa-4644118784000000). Para obtener más información sobre Casa Dragones, visita [casadragones.com](http://casadragones.com/) y síguelos en [@casadragones.](https://www.instagram.com/casadragones/)

**Sobre Tequila 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 barricas nuevas: 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](http://www.casadragones.com.mx/)

**Sobre Rubra**

En noviembre de 2024, la Chef Daniela Soto-Innes presentó Rubra, una nueva experiencia gastronómica en Punta de Mita, México. Este invierno, la aclamada Chef Daniela Soto-Innes trae a México la manifestación de su visión creativa y culinaria: Rubra, un nuevo restaurante en la selva costera de Nayarit, México. Ubicado en la península de Punta de Mita, en un extremo de la Bahía de Banderas, Rubra es la primera empresa de Soto-Innes desde que dejó su restaurante Cosme en la ciudad de Nueva York. Diseñado por los arquitectos mexicanos Ana Paula de Alba e Ignacio Urquiza, el espacio está hecho de un solo material, completamente a medida, e inspirado en parte por las cercanas Islas Madre Sierra Sur, evocando la arquitectura mexicana clásica de la costa del Pacífico. Rubra imagina una cocina en la que la creatividad depende del movimiento, la transformación y los ciclos de sus ingredientes. La cocina llevará el toque característico de Soto-Innes, con cosechas de su jardín y centrándose en la cocina tropical. Cada aspecto del lugar lleva la creatividad de Soto-Innes y su equipo casi enteramente femenino, desde el nombre – que significa encarnado – hasta la distribución del espacio, la barra de vinos y cada detalle de los propios platos. Junto a la Chef Daniela están Estefanía y Valentina Brito, las hermanas venezolanas que trabajaron con Soto- Innes en Nueva York. El restaurante ofrece cuatro menús: un menú de desayuno tipo café con pasteles, tostadas y jugos, un menú de barra de vinos y un menú a la carta y un menú degustación para la cena, con nueve platos tanto emplatados como para compartir.