**Casa Dragones combina mixología y postres en su exclusiva experiencia “After Dinner Drinks”**

*La recién renovada Casa Dragones en San Miguel de Allende, será el lugar perfecto para presentar un menú de coctelería como homenaje a postres clásicos que nos dan un sentimiento de nostalgia.*

**San Miguel de Allende, México a julio de 2023.-** Casa Dragones, el tequila independiente ultra-premium, reafirma una vez más su compromiso con la mixología, la artesanía y el diseño, presentando una experiencia de mixología cuidadosamente seleccionada para deleitar los paladares más exigentes. Esta exquisita propuesta tiene lugar en su recién renovada casa privada en San Miguel de Allende, creando una atmósfera ideal para una experiencia sin igual. Pueden reservar esta experiencia en casadragones.com, en la sección de Visítanos, y buscar las experiencias en La Casa Dragones.

*The Obsidian Bar* en La Casa Dragones, será el escenario de *After Dinner Drinks,* una experiencia diseñada bajo la curaduría de Yana Volfson, que anteriormente trabajó como la Directora de bebidas en Casa Mata (Pujol, Ticuchi, Cosme, Damian, Atla). El menú de cocteles ha sido creado para brindarte una experiencia de placer culposo que evoca algunos de los postres más famosos de nuestra infancia y vida adulta. Adentrándonos en un viaje de nostalgia y sabores con cuatro cocteles originales, elaborados con ingredientes frescos de origen local y las etiquetas Casa Dragones Blanco, Casa Dragones Añejo Barrel Blend y Casa Dragones Reposado Mizunara.

Cada sorbo de los cocteles representa un tributo a los sabores únicos de México, ya que con un profundo compromiso al apoyo a productores de la región, en La Casa Dragones, cada propuesta del exclusivo menú está cuidadosamente elaborada con ingredientes locales. Casa Dragones utiliza recursos locales de alta calidad, como la crema de [La Factoría,](http://www.lafactorialacteos.com/) proveniente de un modelo basado en la agricultura orgánica regenerativa y permacultura, que busca reducir la huella de carbono y conservar la biodiversidad. Miel de [Tierra y Amor](https://www.tierrayamor.com.mx/), reconocida como la mejor del mundo y comprometida con el cuidado del medio ambiente y la preservación de las abejas polinizadoras. Además, el café de [Café Estelar Guadalajara](https://estelar.coffee/) y las frutas locales de los mercados de San Miguel de Allende añaden un toque especial y auténtico a cada coctel.

El menú de esta experiencia incluye cuatro cocteles:

***Sacred Heart***

Inspirado en la frescura de las Fresas con Crema, este exquisito coctel captura la esencia de uno de los clásicos postres veraniegos en una versión sin lácteos. Presentado con una decoración de Sagrado Corazón, uno de los símbolos más emblemáticos de México. Casa Dragones Blanco se mezcla con un Vermut infusionado con fresas de la región, licor de pixtle mexicano y una delicada crema de cacao blanco. Acompañado de pétalos de rosa y coco, y adornado con fresas en forma de corazón sagrado, creando una experiencia visualmente cautivadora.

**La Carlota**

Inspirado en el clásico Pay de limón, llega La Carlota, una exquisita creación que combina cuidadosamente ingredientes de alta calidad, incluyendo Casa Dragones Blanco, licor triple seco de cardamomo y licor triple seco de anís, junto con el frescor del limón mexicano y la cremosidad del huevo. Para coronar, el borde de la copa se adorna con una irresistible galleta triturada.

**Café Merengue**

Este coctel inspirado en el clásico café irlandés, pero con un toque distintivamente mexicano, fusiona el Café de Guadalajara con los delicados matices de Casa Dragones Reposado Mizunara. Cada sorbo es una sinfonía de sabores, donde el café mexicano, meticulosamente preparado al estilo *Pour Over*, se combina con la cálida esencia del Piloncillo con hoja y la vainilla.

**Dulce de Mango**

Inspirado en el exótico postre del sudeste asiático *Sticky Rice* de Mango y enriquecido con mangos frescos mexicanos de temporada. Una combinación perfecta de Casa Dragones Añejo Barrel Blend, *Vermut* infusionado con cáscara de mango, sake estilo junmai, arroz local, un toque de *bitter* de chocolate y libre de lácteos.

Además de deleitarte con esta exclusiva selección de cocteles, Casa Dragones te invita a descubrir un momento incomparable a través de su exquisita variedad de tequilas, también disponibles para degustar *à la carte*: Casa Dragones Joven, Casa Dragones Blanco, Casa Dragones Añejo Barrel Blend y Casa Dragones Reposado Mizunara.

La experiencia incluye dos cocteles del menú y tiene un precio de 1,800 MXN ($100 USD) por un grupo de 2 a 12 personas. Disponible los viernes y sábados de 9:00 pm a 11:00 pm. No pierdas la oportunidad de disfrutar de esta experiencia única de coctelería y tequila en La Casa Dragones. Para hacer reservaciones o para obtener más información, visita nuestro sitio web  [https://casadragones.com](https://casadragones.com/reserve-after-dinner-drinks-experience) y sigue sus redes sociales en Facebook, Twitter e Instagram.

**###**

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