**Tequila Casa Dragones realiza tour gastronómico en los mejores restaurantes de la Ciudad de México**

* *La chef Martha Ortiz de Dulce Patria, Enrique Olvera de Pujol y Elena Reygadas de Rosetta crearon menús pensados especialmente para maridar con Tequila Casa Dragones Joven.*

**Ciudad de México, a 23 de febrero de 2017.-** En el marco de Zona Maco y para celebrar otras de las atracciones que tiene la Ciudad de México, la gastronomía mexicana, Tequila Casa Dragones realizó un *tour* gastronómico de la mano de reconocidos chefs que abrieron las puertas de sus restaurantes para preparar exclusivos y selectos maridajes con Tequila Casa Dragones Joven.

El recorrido comenzó en Dulce Patria, en la colonia Polanco, el restaurante de la chef Martha Ortiz incluido en la lista de *Latin America’s 50 Best Restaurants by San Pellegrino & Acqua Panna*. La chef Ortiz recibió a los comensales con un menú especialmente pensado para destacar las notas de Tequila Casa Dragones Joven, que tituló *Sensualidad Comestible*. La chef comenzó esta experiencia gastronómica con chiles jalapeños de requesón de pepita con salsa tatemada, a lo que siguió un platillo de ceviche de camarón y esmedregal con mango y coco con lunares de zapote, acompañados por el balanceado fin de boca y con las notas especiadas y de pera de Tequila Casa Dragones Joven.

Para seguir con el *tour*, se visitó el restaurante Pujol, también en la colonia Polanco, del afamado chef Enrique Olvera, que figura como el número 25 en la lista *The World’s 50 Best Restaurants*. Aquí, los asistentes fueron agasajados con un menú preparado con hierbas e ingredientes frescos y de estación de la propia huerta de dicho restaurante y especialmente seleccionados para maridarse con el sabor suave de Tequila Casa Dragones Joven. El menú incluyó maridajes con chayote, tamal de hongos, pescado zarandeado, chuletón de ternera, mole y flan.

Para concluir con este paseo, se visitó la propuesta gastronómica de la chef Elena Reygadas, reconocida con el premio a la Mejor Chef Femenina de América Latina: el restaurante Rosetta, ubicado en una casona de la colonia Roma y famoso por la audacia de sus platillos. Los comensales fueron deleitados con una serie de platos que constaban de tostadas de tuétano con hierbas; uchepos mantequilla; apionabo, mejillones, robalo y pulpo; mole de hormiga chicatana, pepino encurtido y verdolagas, para finalizar con helado de vainilla y tejas de leche. Este original menú fue complementado a la perfección con el cuerpo sedoso de Tequila Casa Dragones Joven.

De esta manera, Tequila Casa Dragones celebra con orgullo no solo el arte contemporáneo sino también la gastronomía mexicana que es otra de las riquezas de nuestra tierra que nos enorgullece.

**# # #**

**Acerca de 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

Teléfono: +52 55 6392 1100 Ext.3416

móvil: (52 1) 55 3198 9113