**Cena Negra: celebrando el Día de Muertos desde San Miguel de Allende hast*a* Nueva York**

**Ciudad de México, 8 de noviembre de 2021.-** Para celebrar una de las tradiciones más arraigadas de la cultura mexicana -y llevarla incluso a otras latitudes del mundo-, Tequila Casa Dragones participó los pasados 1 y 4 de noviembre en dos iteraciones de la ya famosa Cena Negra: una experiencia gastronómica única inspirada en el Día de Muertos y diseñada por la chef Gabriela Ruiz.

La primera Cena Negra se llevó a cabo el lunes 1 de noviembre en Moxi Restaurant, dentro del Hotel Matilda, en San Miguel de Allende, Guanajuato. En punto de las 20:00 horas, se comenzó con la cena, la cual estuvo compuesta de 5 tiempos, algunos de los cuales estaban pensados para maridarse con Tequila Casa Dragones Joven y Tequila Casa Dragones Añejo.

Entre los platillos que se sirvieron durante la especial velada, destacaron unas tostadas Sikil Pak, champiñones ahumados y en escabeche lentejas y chicharrón a la habanera, las cuales se pudieron deleitar con Tequila Casa Dragones Joven, creando así una experiencia organoléptica única desde el inicio de esta Cena Negra. Después se sirvió un ceviche de pescado, callo de hacha y aguacate, y se cerró la noche con una crema de vainilla rellena de incienso y naranja, bizcocho de almendras y calabaza, perfecto para degustarse con Tequila Casa Dragones Añejo, la más reciente etiqueta de la casa tequilera que puede disfrutarse con postres de esta excelsa calidad.

Tres días después, el 4 de noviembre, la Cena Negra se apareció en la ciudad de Nueva York, teniendo a comensales como Bertha González Nieves, fundadora CEO de Tequila Casa Dragones; Jorge Islas López, Cónsul General de México en Nueva York; el DJ Alemán Dutch DJ The Scumfrog (Jesse Houk); la fundadora de Fathom, Pavia Rosati; los fotógrafos Melanie Dunea y Raúl Tovar, entre otras personalidades más.

La velada comenzó con algunos cocteles con Casa Dragones, incluyendo una receta original, The Obsidian, preparada con anís, limón, carbón activado y Casa Dragones Blanco. Después, los comensales en esta primera Cena Negra en Nueva York disfrutaron de los mismos seis tiempos servidos y preparados por la chef Gabriela Ruiz, reconocida por diversas publicaciones como una de las mejores chefs del mundo en el año 2019.

Durante la noche, los invitados también disfrutaron de una instalación creada por el artista mexicano Alonso Cartú, además de un performance en vivo que le dio otro sabor y, por supuesto, otro sentido a esta experiencia gastronómica.

A diez años de que se sirvió la primera Cena Negra en San Miguel de Allende, Tequila Casa Dragones sigue participando en ella gracias al peso que tiene en términos gastronómicos y también culturales. Este año, esta experiencia gastronómica llegó hasta la ciudad de Nueva York, permeando así de los sabores y la parafernalia propia del Día de Muertos a una de las metrópolis más importantes del mundo, todo de la mano de Tequila Casa Dragones, casa que tiene un objetivo principal desde hace más de una década: poner en alto el nombre de México en diversas latitudes del mundo gracias a este tipo de actividades y, claro está, gracias a la calidad de cada una de sus etiquetas.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx/) y sigue sus redes sociales en [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones), [Twitter](https://twitter.com/casadragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/).

###

**ACERCA DE CASA DRAGONES**

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco y Tequila Casa Dragones Añejo, 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 toneles: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. www.casadragones.com.mx

**CONTACTO**

Tania Chávez

SR PR Expert

M. + (521) 55 4188 4001

[tania.chavez@another.co](mailto:tania.chavez@another.co)

Yahel Peláez

PR Manager

M. + (521) 55 2732 4937

[yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

M. + (521) 55 9198 7567

[luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)