**Tequila Casa Dragones celebra el Día de Muertos en su casa espiritual, San Miguel de Allende**

* Una exclusiva Cena Maridaje y un programa de Residencias en el Tasting Room formaron parte de las actividades de Día de Muertos de este año.

**Ciudad de México, a 12 de noviembre.-** El Día de Muertos es una de las celebraciones más emblemáticas y únicas de nuestro país, ya que reúne a los vivos para recordar a aquellos que ya partieron con comida, bebida, cánticos, fiesta y con la alegría característica de los mexicanos. Por esta razón, Tequila Casa Dragones protagonizó dos importantes eventos los pasados 1 y 2 de noviembre en San Miguel de Allende, su casa espiritual.

El primero de estos, fue una Cena Maridaje dentro del establecido programa en la Casa Dragones “Pairing Table Dinner”. En honor de la celebración del Día de Muertos, las Chefs Jess Shadbolt y Clare de Boer, dueñas del restaurante KING ubicado en Soho en Nueva York, ofrecieron un menú que reflejó su estilo único de cocinar, a la par que incorporaron algunos de los más finos ingredientes locales para lograr un menú perfectamente maridado con las elegantes notas de Tequila Casa Dragones Joven.

La entrada fue una *socca*, especialidad culinaria del sureste de Francia, región de la que ambas chefs tomaron inspiración para su famoso restaurante. Más tarde, los comensales disfrutaron de un crudo de limbau, el cual incluía cempasúchil, flor de frijol (flor de ayocote) y aceite de oliva Fontodi. El tercer platillo fue un *risotto di mais* seguido de una *bistecca fiorentina con salsa di noci*, acelga arcoiris y frijol, para después finalizar con un postre de tamarindo y *pillocina* frappe.

Para completar la experiencia, Casa Dragones montó un tradicional altar especial intervenido por un artista plástico mexicano en honor de la caballeriza de los Dragones de San Miguel, la cual lideró el movimiento de Independencia de México y que le da nombre. El responsable de la pieza fue el artista oriundo de Guadalajara, Marco Rountree, quien diseñó un pequeño universo de elementos mexicanos, como esculturas inspiradas en tradiciones propias de nuestro país y artesanías mexicanas, así como otros objetos como anafres y figurillas de barro. Por último, una fotografía del héroe de la patria, Ignacio Allende, acompañado del emblema de Tequila Casa Dragones, coronaron este altar.

Durante el fin de semana, dió lugar un Residency Program de 4 días en el Casa Dragones Tasting Room ubicado en Dôce18, donde Luis Franklin, actual mixólogo de KO MA, preparó dos cocteles especiales: Margarita San Miguel, que forma parte del menú de KO MA, y La Catrina, inspirado en el Día de Muertos. KO MA es el nuevo restaurante de Mikel Alonso y Gerard Bellver que fusiona la alta cocina con una propuesta innovadora de mixología liderada por Luis Franklin, que anteriormente pertenecía al equipo de mixólogos de Limantour, rankeado en el número 11 en la lista de The World’s 50 Best Bars.

Por otro lado, en el restaurante Moxi del Hotel Matilda, ubicado en esta ciudad colonial, se realizó la tradicional Cena Negra del Día de Muertos en la cual Tequila Casa Dragones participó por tercer año consecutivo. Esta vez, Bertha Gonzalez Nieves -Co-Fundadora y CEO de Casa Dragones- fue una de las 3 mujeres protagonistas de la velada. Moxi reunió a tres mujeres líderes en la industria gastronómica mexicana para curar esta experiencia culinaria. Las chefs Gabriela Ruiz Lugo, Fernanda Prado y Bertha González Nieves representaron lo mejor de la gastronomía local con un toque musical, el exquisito menú de “La Serenata de Cena Negra” que fue maridado con Tequila Casa Dragones y con la música más representativa del Día de Muertos. *La llorona*, de Chavela Vargas, por ejemplo, fue la base para un platillo de mole negro con lechón confitado y vegetales encurtidos, maridado con Tequila Casa Dragones Joven.

Adicionalmente a estos eventos, Tequila Casa Dragones participó en la fiesta de apertura del Festival La Calaca, una Burger Night, en The Restaurant y The Bar, donde los comensales disfrutaron de una velada con excelente comida, DJs y arte, teniendo cuatro días por delante para disfrutar de La Calaca, Festival del Día de los Muertos en San Miguel de Allende.

Tequila Casa Dragones celebra el folklore y la alegría con la que los mexicanos se enorgullecen de fiestas como el Día de Muertos, una efeméride de nuestra cultura y uno de los momentos más emotivos de nuestro país. Con estas actividades, Casa Dragones fortalece su compromiso con México, sus tradiciones, su casa espiritual y aquellas fechas que nos definen año trás año.

**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

móvil: (52 1) 55 3198 9113

T: +52 55 6392 1100 Ext.3416