**Los cócteles más innovadores para tus fiesta decembrinas con Casa Dragones**

* Una de las épocas más especiales del año necesita coctelería única.

Es por eso que artistas reconocidos que colaboran con Tequila Casa Dragones, comparten deliciosas recetas para que cualquiera se convierta en el bartender estrella de las reuniones decembrinas.

**Ciudad de México, XX de diciembre de 2022.-** Si existe una temporada en la que brindar se convierte en un ritual casi imprescindible, sobre todo junto a familiares, amigos y seres queridos, esa es la época decembrina. Por ello, Tequila Casa Dragones ha trabajado con importantes artistas quienes recientemente presentaron estas magníficas recetas en el Tasting Room en Art Basel Miami Beach creando cócteles que cualquiera puede preparar y que tienen como ingredientes principales a las expresiones de esta productora tequilera independiente.

***Tequila Negroni Clásico* / Marc Spiegler - Director Global, Art Basel**

**Ingredientes:**

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara.
* 30 ml de Campari.
* 30 ml de vermut dulce.
* Una pizca de amargo de naranja.
* Rodaja de naranja para adornar.

**Modo de preparación:**

Preparar el cóctel en un vaso *old fashioned* con un cubito de hielo grande. Añadir una pizca de amargo de naranja y decorar con un *twist* de naranja.

***Frozen Margarita* / Hernan Bas - Lehmann Maupin**

**Ingredientes:**

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 60 ml de jugo de limón.
* 30 ml de jarabe de agave.
* 30 ml de Cointreau.
* 6 frambuesas.

**Modo de preparación:**

Poner todos los ingredientes en la licuadora, añadir hielo hasta el nivel del líquido y mezclar a máxima potencia hasta obtener una mezcla homogénea. Servir en un vaso *highball*.

***Jerrell’s Juice* / Jerrell Gibbs - Mariane Ibrahim**

**Ingredientes:**

* 30 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 30 ml de jugo de limón.
* Cerveza de Jengibre Top Premium.
* 2 pizcas Amargo de Angostura.

**Modo de preparación:**

Añadir el tequila, el limón y la cerveza de jengibre en un vaso mezclador. Remover para después servir y colar en un vaso *old fashioned*. Añadir 2 pizcas de amargo por encima y decorar con una rodaja de limón y una ramita de menta.

***Bitter Bloom* / Hugo McCloud – Galería Sean Kelly**

**Ingredientes:**

* 30 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 15 ml limoncello.
* 15 ml vermut Seco Mancino.
* 30 ml de jugo de limón amarillo.
* 2 pizcas de amargo de naranja.
* 15 ml de jarabe de agave.
* Prosecco.
* Cubo de hielo con flor.

**Modo de preparación:**

Agite todos los ingredientes con hielo en un *shaker*. Colar y servir en un vaso *old-fashioned* con un cubito de hielo de flor. Completar con Prosecco

Para poder adquirir las expresiones de Tequila Casa Dragones y preparar estos deliciosos cocteles, visita [www.casadragones.com](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/).

###

**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 toneles: 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.

**CONTACTO**

Mare Barquera

Senior Account Executive, Another Company

M. + (521) 55 3901 7361

[mare.barquera@another.co](mailto:mare.barquera@another.co)

Yahel Peláez

PR Manager

M. + (521) 55 2732 4937

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