**Casa Dragones trajo a Jim Meehan para compartir su experiencia en el marco de Barra México 2018**

* Este año, Meehan regresó a México para participar en las actividades de Casa Dragones durante Barra México, además de realizar una Master Class y Residencia con mixólogos en Casa Teo de Enrique Olvera, *bar hopping* por los bares y restaurantes más icónicos de la CDMX y un Guest Bartending en Hanky Panky.

**Ciudad de México, a 18 de junio de 2018.-** Casa Dragones y el mundialmente reconocido mixólogo Jim Meehan colaboraron una vez más durante la cuarta edición de Barra México, el evento más grande de destilados y bares *premium* en América Latina, que se realizó los pasados 10 y 11 de junio.

Como parte de su agenda en México con Casa Dragones, y en apoyo al compromiso de impulsar la mixología mexicana, Meehan hizo un Master Class y Residencia en Casa Teo, estancia ideada para cocineros y artistas vinculados a la gastronomía en la que colaboró con mixólogos de importantes bares y establecimientos de México, compartiendo su experiencia y lecciones que ha aprendido como fundador de PDT en Nueva York y durante más de 20 años detrás de la barra. Algunos de los asistentes fueron Eli Martínez,dePujol, Simón Alberti, de Limantour Polanco y Óscar Guel de La Buena Barra Monterrey.

Meehan visitó lugares en la Ciudad de México que tienen una propuesta interesante de mixología, comenzando el recorrido en La Buena Barra, restaurante de comida mexicana contemporánea en el que el famoso mixólogo formó parte de una presentación de cocteles junto a Casa Dragones. Más tarde, fue a Pujol, establecimiento fundado por el chef mundialmente premiado Enrique Olvera y reconocido como el restaurante número 1 según la lista de **los 50 mejores de Latinoamérica**. Posteriormente, el *bartender* norteamericano visitó 3 lugares icónicos de la capital: La Docena, restaurante del chef Tomás Bermúdez y treceavo lugar en esta misma lista; Limantour Polanco, licorería que ocupó el 14 lugar en la lista de The World’s Best 50 bars en 2017, siendo el único bar en México en estar presente en este ranking mundial; y Anatol Polanco, restaurante que ha acuñado el concepto “de la granja a la mesa” por la frescura de sus ingredientes.

Meehan finalizó su *bar hopping* en Hanky Panky, quizá uno de los bares de mixología más emblemáticos por ofrecer experiencias únicas a través de tragos originales creados por mixólogos expertos. Meehan fue el *bartender* invitado durante esa noche y preparó cuatro diferentes cocteles par el verano con Tequila Casa Dragones Blanco en el bar speakeasy.

Durante Barra México, Meehan participó en diversas actividades con el fin de impulsar el diálogo de la mixología en México. En el stand de Casa Dragones, presentó sus creaciones de cocteles de verano de autor con Tequila Casa Dragones Blanco, y ofreció una conferencia donde habló de su trayectoria, así como la presentación oficial de su nuevo libro *Meehan’s Bartender's Manual*, que lo hizo acreedor de un segundo *James Beard Foundation Award* donde presenta uno de sus tragos favoritos con tequila: “San Miguel” que creó especialmente para la presentación de Tequila Casa Dragones Blanco en 2014.

Jim Meehan es un amigo cercano de Casa Dragones, con el que ha colaborado varias veces en el pasado. Acreedor de dos *James Beard Award* –uno de los premios más importantes otorgados a personalidades involucradas en el mundo de la gastronomía y la mixología– Meehan acompañó a Casa Dragones en 2014 durante la presentación Casa Dragones Blanco, en San Miguel de Allende. También fue el primer *bartender* que participó en el programa de Residencias en nuestro Tasting Room de San Miguel de Allende, donde también lideró una Master Class en La Casa Dragones.

**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