**El espíritu de la Independencia llegó hasta Nueva York con Casa Dragones y la reconocida chef Gabriela Cámara**

* La casa tequilera y la chef detrás de Contramar y Entremar festejaron el 16 de septiembre junto a la comunidad mexicana y estadounidense en un importante restaurante en Montauk, Nueva York.

**Ciudad de México, a 22 de septiembre de 2021.-** Con motivo del Día de la Independencia de México, Tequila Casa Dragones colaboró con la renombrada chef Gabriela Cámara para celebrar esta importante fecha en una cena exclusiva y con un menú totalmente original en el restaurante The Surf Lodge, en Montauk, Nueva York.

La experiencia culinaria y patriótica estuvo compuesta de un menú de cuatro tiempos, los cuales incluyeron algunos de los platillos de los restaurantes de la chef en la CDMX, como las tostadas de callo de hacha o el aguachile de almeja. Esto sólo para comenzar, ya que los comensales también pudieron disfrutar del emblemático pescado a la talla con cogollos a las brasas, frijoles rojos refritos y un tamal de nectarina como postre.

Además, los invitados pudieron disfrutar del maridaje principal con Tequila Casa Dragones Joven y brindaron con cocteles artesanales hechos con Tequila Casa Dragones Blanco, como la ***Spicy Tommy’s Margarita***, la cual incluye agave, limón, habanero y sal de lava negra, así como la ya clásica ***Casa Paloma***. Aunado a esto, el postre se acompañó con copas de Tequila Casa Dragones Añejo, su etiqueta más reciente.

Esta nueva colaboración entre Tequila Casa Dragones y la chef Gabriela Cámara fortalece el vínculo que han construido desde hace años, eligiendo, como esta vez, fechas clave como el 16 de septiembre para representar el espíritu tradicional mexicano que ambas comparten.

Por un lado, Tequila Casa Dragones rinde honor a símbolos patrios como el número 16 grabado en sus botellas y a la caballería de la cual tomó su nombre y que participó en este importante movimiento histórico; y por otro lado la chef Gabriela Cámara, una de las mujeres más innovadoras en alimentos y bebidas de la revista *Fortune*, nombrada en la lista 2020 TIME 100, la lista Bloomberg 50 2019 y quien destaca la cocina mexicana moderna.

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)