**CASA DRAGONES HOMENAJEA AL TALENTO GASTRONÓMICO DE GUADALAJARA EN SAN MIGUEL DE ALLENDE**

● *La Casa Dragones abrió sus puertas el pasado 19 de febrero para ser la sede de una noche que tuvo a la gastronomía y a Tequila Casa Dragones Joven como protagonistas.*

**San Miguel de Allende, Guanajuato, a 22 de Febrero de 2016**.– La gastronomía es pieza clave en la historia de Tequila Casa Dragones, que se vincula de manera constante con el mundo culinario a través de experiencias que resaltan sus valores tradicionales pero vanguardistas. La Casa Dragones recibió al chef Paul Bentley y el chef Jesús Escalera, quienes cocinaron para un selecto grupo de invitados.

La velada se convirtió en una experiencia única al degustar las creaciones del chef australiano Paul Bentley –propietario de Magno Brasserie en Guadalajara– con el sabor de **Tequila Casa Dragones Joven**, resultado de un innovador proceso que realizan los Maestros Tequileros en cada pequeño lote, este tequila está hecho de un maridaje delicado de Tequila blanco con Tequila extra añejo –añejado en barriles nuevos de roble americano durante cinco años– para entregar un sabor balanceado y complejo que ha inspirado a chefs de todo el mundo a crear maridajes extraordinarios.

Su propuesta incluyó terrina de *foie gras* hecho en casa; pera y salsa *gastric* de vainilla; *tartine* de ruibarbo y queso de cabra; atún *foie gras*, ponzu y jamaica; espárragos pochados, polenta, yema y botarga; *raviolis* de calabaza, erizo, lardo y limón conservado; pato, endivia, dátil y *jus* de pato, un menú que reflejó a la perfección su pasión por el proceso de cocinar con ingenio y aventura para sorprender siempre sin complicaciones.

*"Mi estilo de cocina tiene una influencia francesa, las notas de pera, vainilla y los acentos de especias en Casa Dragones Joven le dan un buen balance y resaltan los sabores de la trufa negra, polenta y el foie gras que incluimos en el menú de hoy",* explicó el chef Bentley sobre el maridaje de sus platillos con **Tequila Casa Dragones Joven**.

La conexión de Bentley con la cocina comenzó durante su adolescencia. Su formación y disciplina le permitieron incursionar desde muy joven al mundo culinario y hoy cuenta con más de 20 años de experiencia en la gastronomía. Ha formado parte de las filas de reconocidos restaurantes como The Loose Box en Australia, Pierre Gagnaire (tres estrellas Michelin) en Francia; La Pergola (tres estrellas Michelin) en Roma; Convivo (dos estrellas Michelin) y Alto (dos estrellas michelin), y en Nueva York en los restaurantes de Daniel Boulud (tres estrellas Michelin), en los cuales ha impresionado con su cocina elegante y contemporánea, de técnica francesa, escenas rústicas y profundidad en sabor.

Asimismo, el chef Jesús Escalera –quien llegó a Guadalajara hace algunos años para revolucionar el concepto de los postres– cautivó a los comensales con su molusco de guanábana; Poder floral - Esfera de caramelo, espuma de yogurt, flores y frutos de temporada; chocolate, mousse cocido, sorbete de piña y enebro; mini ferrero de ajonjolí y mini macarrón de caramelo salado.

Sobre su creación y cómo marida con **Tequila Casa Dragones Joven**, Escalera expresó: *"El Mousse de Chocolate con la piña representa esa experiencia de Casa Dragones Joven que va de lo fresco que se abre en el paladar para terminar con una experiencia de especias y pimientas, las cuales van genial con el chocolate ligeramente amargo".*

Escalera comenzó su andar por la gastronomía, sin querer dedicarse a ello, cuando trabajó a los 15 años en una panadería. Posteriormente, colaboró como jefe de pastelería de El Bulli Hotel (dos estrellas Michelin) del restaurante Casa Marcelo (una estrella Michelin), en The Fat Duck (tres estrellas Michelin), e incluso en el mítico restaurante El Bulli (tres estrellas Michelin), antes de aventurarse a abrir un lugar dedicado al postre llamado La Postrería, en 2013.

Para continuar con el homenaje a la gastronomía jalisciense, la cena fue servida en una vajilla preciosa de Cerámica Suro que fue el broche de oro para esta cena inolvidable.

A la cena asistieron personalidades como el chef Donnie Masterton, el chef Matteo Salas, el empresario Alberto Laposse, el arquitecto Roy Azar, Regine y Francois Sicart, y Sandra Vázquez, entre otros.

Diversos estilos gastronómicos convivieron entre sí en **The Pairing Table**, que reúne en México a chefs de talla internacional para ofrecer su propuesta a un selecto grupo de invitados quienes disfrutan de la unión de la maestría culinaria con el sabor de **Tequila Casa Dragones Joven**.

**# # #**

**Acerca 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 PARA PRENSA**

Ale Petatán

Another Company

(55) 6392.1100 ext. 2417

[ale@anothercompany.com.mx](mailto:ale@anothercompany.com.mx)