**La esencia pura del verano con Casa Dragones: los mejores cocteles para disfrutar esta temporada creados por Jim Meehan**

* *El famoso mixólogo y amigo de la casa, Jim Meehan, creó algunos cocteles especiales para este verano 2018.*

**Ciudad de México, a 09 de julio de 2018.-** Este verano 2018 disfruta del verano junto a los únicos e inigualables cocteles que diseñó el renombrado mixólogo Jim Meehan junto a Tequila Casa Dragones. Cada uno de éstos detenta su propio carácter, con una combinación de diferentes ingredientes con sabores únicos, siempre acompañados del cuerpo, la pura esencia del agave y el aroma de Casa Dragones Blanco.

Meehan, ganador de dos James Beard Award, uno de los reconocimientos más importantes otorgados en el ámbito de la gastronomía y la mixología, ha colaborado diversas ocasiones con Casa Dragones. La más reciente tuvo como resultado la creación de cocteles especiales para este verano.

**Cosmo - Not**:

Si eres afín a tragos como el clásico Cosmopolitan, pero tienes que una predilección por el sabor del tequila, Meehan creó un coctel especial para ti: el **Cosmo - Not.**

Ingredientes:

* 52 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 22 ml de jugo de limón verde.
* 22 mil de cocchi americano rosa aperitivo.
* 15 mil de Cointreau.

Preparación: combinar todos los ingredientes en un *shaker* y agitar con hielo. Hacer colado fino sobre una copa de martini previamente enfriada. Decorar con *twist* de naranja.

**Stumblebee**:

En cambio, si prefieres una versión del clásico Bee’s Knees, el famoso *bartender* creó el Stumblebee, un coctel dulce y divertido, que puede prepararse y beberse fácilmente:

Ingredientes:

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 22 ml de jarabe de miel de abeja.
* 22 ml de limón amarillo.

Preparación: combinar los ingredientes en un *shaker* y agitar con hielo. Hacer colado fino sobre un vaso en las rocas previamente escarchado con sal fina y pimienta negra recién molida. Decorar con una rodaja de limón amarillo.

**Casa de Olla**:

La bebida ideal para terminar o comenzar el día y una de las más recientes creaciones de Meehan, quien se inspiró en el tradicional café de olla mexicano, en la fortaleza del café irlandés y el sabor de Tequila Casa Dragones Blanco.

Ingredientes:

* 45 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 22 ml de Licor Ancho Reyes.
* 150 ml café helado extraído en frío.
* 15 ml de leche condensada.
* 15 ml de jarabe de agave.
* Canela molida al gusto.

Preparación: combinar todos los ingredientes en un *shaker* y agitar con hielo. Hacer colado fino sobre vaso pinta previamente enfriado, lleno de hielo.

**Blanco Negroni**:

Para quienes gustan del gin, esta refrescante bebida tiene una dulzura sutil, balanceada con un ligero toque amargo.

Ingredientes:

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 22 ml de Lillet Blanc.
* 22 ml de Italicus Rosolio.

Preparación: Combinar todos los ingredientes en un shaker y revolver con hielo. Colar en un vaso old fashioned previamente enfriado, con un cubo de hielo XL. Decorar con cáscara de naranja.

###

**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