**Casa Dragones presente en Sobremesa Series, la experiencia gastronómica que lleva el sabor de México a Los Hamptons**

* *El exclusivo resort The Surf Lodge será la sede de este evento gastronómico que la Casa Tequilera mexicana presentará en colaboración con The Hamptons Picnic Co y la consultora MASEDIBA.*

***Ciudad de México, julio de 2023.***The Hamptons es una de las zonas más exclusivas y favoritas de los neoyorkinos para desconectarse del agitado estilo de vida de Manhattan y divertirse en este sitio conocido por sus playas, así como por ser el lugar elegido por las celebridades para vacacionar cerca de Nueva York.

Al ser uno de los *hotspots* exclusivos, la oferta gastronómica es importante, razón por la que Casa Dragones, la empresa tequilera mexicana con la colección de etiquetas *premium* favorita de los chefs y mixólogos alrededor del mundo, se une a Sobremesa Series, una experiencia culinaria en colaboración con *The Hamptons Picnic Co* y la consultoraMASEDIBA*.*

El hotel y restaurante de lujo *The Surf Lodge* será la sede de este encuentro gastronómico, en el que participarán chefs de renombre, que presentarán menús de cuatro tiempos con los que demostrarán el sabor tradicional de la cocina mexicana.

El 15 de julio, el chef Alexis Ayala, quién está a cargo de la cocina de Pargot, llevará a los comensales por un viaje culinario a través de los sabores de la costa mexicana.

Posteriormente, el 12 de agosto, el chef Lucho Martínez, jefe de cocina y propietario del famoso restaurante EM, sorprenderá a los asistentes con sus platillos basados en ingredientes frescos de temporada, así como técnicas innovadoras que entregarán un menú sin igual.

Cabe destacar que Sobremesa Series dio inicio el pasado 24 de junio con el menú que presentó el chef Guillermo J Goméz, jefe de cocina de SAGE, quien deleitó a los comensales con platillos que tienen inspiración en la tierra, así como en ingredientes orgánicos.

Para completar la experiencia, todos los platillos creados por los chefs, serán maridados con las etiquetas premium de Tequila Casa Dragones.

Además, los anfitriones *The Surf Lodge* y MASEDIBA recaudarán fondos para *Saira Hospitality.* El *crowdfunding* contribuirá a la creación de escuelas culinarias para las comunidades locales de México. *Saira* se asocia con hoteles para crear centros educativos temporales y permanentes que proporcionen a las comunidades locales los conocimientos y habilidades que necesitan para construir una carrera en la hostelería.

Con estas acciones, Casa Dragones refuerza su compromiso con la gastronomía mexicana y el impulso a la cultura al estar presente en experiencias que contribuyen al impulso de estos sectores.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com) y sigue sus redes sociales en Facebook, Twitter e Instagram.

**###**

**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 barricas nuevas: 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](http://www.casadragones.com.mx).