

# thirsty



## CASA DRAGONES

Es una compañía  
tequilera con  
producción en  
pequeños lotes, y  
con una pasión  
por la elaboración  
de tequilas  
excepcionales



THIRSTYMX.COM.MX  
©THIRSTYMX

# 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.casdragones.com.mx](http://www.casdragones.com.mx)



# Celebra el Día Internacional del Tequila con cocteles hechos de un añejo único

CONOCIDA PRÁCTICAMENTE EN TODOS LOS RINCONES DEL MUNDO GRACIAS A SU SABOR, CARÁCTER Y AROMA, QUE SON INDISTINGUIBLES Y RESALTAN POR ENCIMA DE OTROS DESTILADOS; UN SÍMBOLO DE MÉXICO QUE EVOCA EL CARÁCTER FESTIVO Y ALEGRE DE NUESTRO PAÍS.

Por esto y más, desde hace más de una década, Tequila Casa Dragones ha asumido el objetivo de revolucionar a la industria con etiquetas que destacan en sus propias categorías –Tequila Casa Dragones Joven, Blanco y, más recientemente, Añejo– y ofrecer experiencias de degustación y maridaje afines a las de otros espirituosos de lujo en el mundo.

En 2020, Casa Dragones presentó Tequila Casa Dragones Añejo, una tercera etiqueta que, al igual que las dos anteriores, vino a transformar su entorno pues se distingue debido al proceso de añejamiento en dos barricas diferentes, roble francés y roble americano nuevas, seleccionadas por sus sabores y características singulares. Al concluir el proceso de añejamiento, se convierte en un maridaje artesanal inspirado en ambas barricas, celebrando las notas predominantes de agave, elegantes y suaves, que revelan un perfil infinitamente rico y matizado.

En este caso, Casa Dragones Añejo se vale de la innovación para ofrecer algo diferente, creado para degustarse solo y para alta coctelería como los siguientes fueron diseñados por José Luis León, Director de Hospitalidad en Ritual H (Limantour, Baltra y Xaman), Yana Volfson Directora de Bebidas en Grupo Casa Mata, y Jeff Bell Lead Bartender en PDT en New York City:



## RECETAS

### El Grito por Jeff Bell

#### Ingredientes:

- 2 oz de Tequila Casa Dragones Añejo.
- ¼ oz de jarabe de vainilla y agave.
- 2 gotas de Bitters Mole de Bittermen's.

#### Modo de preparación:

Mezcla los ingredientes con hielo y sirve en un vaso en las rocas con un cubo de hielo grande. Adorna con un twist de mandarina o naranja.





## Señor Martínez por José Luis León

### Ingredientes:

- 2 oz de Tequila Casa Dragones Añejo.
- 1 oz de vermut rosso.
- ¼ oz de Luxardo Marschino u otro licor maraschino.
- 3 pizcas de Chocolate Bitters.
- Un twist de naranja o cereza amarena.

### Modo de preparación:

En un vaso para mezclar, añade Casa Dragones Añejo, el vermut rosso, el maraschino y los bitters. Agrega hielo y mezcla durante 15 o 20 segundos. Sirve en una copa tipo Nick & Nora. Adorna con el twist de naranja o la cereza amarena. con un cubo de hielo grande. Adorna con un twist de mandarina o naranja.

## The Boardroom por Yana Volfson

### Ingredientes:

- 1 ¼ oz Tequila Casa Dragones Añejo.
- ¼ oz. de Ayuuk de Empirical Spirits.
- ¼ oz de Vermouth Volume Primo.
- ¼ oz. de Manzanilla de Equipo Navazos.
- 1 cucharada de crema de cacao Giffard.

### Modo de preparación:

Combina todos los ingredientes en un vaso previamente enfriado y mezcla a una temperatura para alcanzar la dilución correcta. Adorna con un poco de café molido.

Por otro lado, para tener la mejor experiencia a la hora de abrir una botella, se recomienda utilizar un vaso glencairn para whisky o una copa Riedel tequilera, con una o dos onzas de tequila. Idealmente debe servirse en un cuarto con una temperatura ambiente de 18 a 20 centígrados.

# Cómo servir el champán



El champán debe servirse adecuadamente. Por lo general, su temperatura óptima está entre los 6°C y 8°C. La mejor forma de enfriarlo es en una cubeta cubierta con agua y hielo, donde debe permanecer la botella una vez abierta.

Para un correcto descorche, deben cortarse los anillos metálicos situados alrededor del cuello. Retirar la capucha y los alambres. Lo aconsejable es que la mano izquierda rodee el cuello de la botella, mientras que el dedo pulgar esté en el corcho. La mano derecha va dando la vuelta a la botella entera.

Al servirlo, la botella reposa sobre los dedos. Tenga en cuenta que el pico no debe tocar la copa. “El champán cae pausadamente en el interior de la copa y cuando comienza a formarse esa porción de burbujas nos detenemos, esperamos a que esta baje, para luego volver a servir más. Lo adecuado es un poco más de la mitad”, comenta el conocedor de vinos y licores.

Algo que no puede faltar: servirlo en copas de cristal transparente, flauta o tulipán. “Es conveniente tomarla por el tallo para así evitar que la temperatura corporal que pasa a través de la mano no ascienda y perjudique la del champán”, recalca el sommelier Edgar Frías.







**Cenas Temáticas**  
**Cenas con Crimen**  
**Cenas entre Nuevos Amigos**  
**Cenas Sensoriales**

## CONÓCENOS

- Creamos experiencias culinarias únicas durante todo el año.
- Todos nuestros conceptos te ofrecen una cena temática con maridaje, en lugares originales, únicos, irrepetibles y emblemáticos.
- Cada una de las cenas se elabora al momento de manera artesanal, con ingredientes frescos y de alta calidad.
- Nuestro equipo de Chefs se esmeran en crear Platos Gourmet y fusión de sabores, todo bajo el concepto de "Food Design".
- Para una de nuestras cenas, te ofrecemos excelentes precios, sin descuidar el servicio que te brindamos.



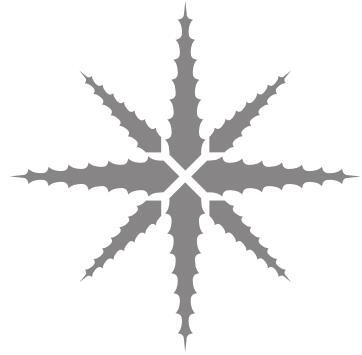
-  Cena Clandestina CDMX
-  Cena Clandestina Oficial
-  [atencionalcliente@restauranteschilangos.com](mailto:atencionalcliente@restauranteschilangos.com)
-  55 7889 0865



**Cenas Clandestinas**  
**CDMX**

## ESTAS SON ALGUNAS DE NUESTRAS EXPERIENCIAS





# MEZCAL® DESTREZA

Somos una empresa joven y 100% mexicana que ha logrado colocarse en el gusto del consumidor, nuestro Mezcal Destreza Espadín ha sido ganador 5 veces en el concurso nacional de marcas, lo que nos impulsó a producir Tobalá, nuestra primer variedad de agave silvestre que ha tenido muy buena aceptación, pero lo que nos ha puesto en la mira de muchos son nuestras cremas elaboradas a base de mezcal: Dulce Destreza Piñón y Dulce Destreza Guanábana que se han vuelto un distintivo de nuestra marca y como decimos siempre, podríamos hablarte mucho de nuestros mezcales y cremas de mezcal pero lo mejor es que los pruebes.

**Muy pronto estaremos anunciando más  
sorpresas en nuestras redes sociales**







Mezcal Destreza



Mezcal Destreza



# Aromas y vinos infinitos



CUANDO PERCIBIMOS EN UN CABERNET SAUVIGNON EL PIMIENTO VERDE LO QUE ESTAMOS RECONOCIENDO ES LA PIRACINA; PERO NO OLVIDAREMOS EL AROMA A PIMIENTO VERDE EXISTEN CIENTOS DE MILES DE AROMAS, CON NOMBRES CIENTÍFICOS, QUE PODEMOS OLER PERO NO IDENTIFICAR EN SU TOTALIDAD.

Algunas descripciones varietales, procedentes de la variedad de la uva (aromas primarios), pueden ser:

Sauvignon blanc: Aromas a cítricos, espárragos e incluso aromas a parchita (fruta de la pasión) y pomelo.

Chardonnay: Puede recordar a peras y manzanas verdes junto a plátano con notas finales de coco y vainilla.

Pinot Noir: Aromas a frutas rojas de bosque y sutiles notas de hongos y hojas secas.

Cabernet Sauvignon: Recuerda el aroma a rosas con notas de frutas rojas maduras y sutiles notas a cedro. Algunos con notas de mina de lápiz, eucalipto y tabaco.

Finalmente, la percepción y diferenciación de los compuestos aromáticos dependen de su concentración, los umbrales olfativos en humanos y la capacidad léxica para describirlos.



# A'VECO

Importaciones

Somos una empresa importadora, distribuidora y comercializadora de vinos, licores y alimentos gourmet. La experiencia de nuestros socios suma más de 30 años en dicho mercado y nuestro conocimiento incluye desde la vitivinicultura, bodegas alrededor del mundo, relaciones estratégicas, hasta el funcionamiento del mercado mexicano. Ayeco es una fusión México- España producto del trabajo de un grupo de socios que conjuntamos experiencia y juventud para la creación de un concepto innovador. La palabra de origen vasco, significa casa donde nacieron los abuelos aspecto que refleja nuestra esencia familiar aunque la operación, con bases institucionales, está enfocada a un mercado global y con prácticas de primer nivel.



**NEXUS & FRONTAURA**

VINOS DE CALIDAD

ESPAÑA



# NEXUS



NEXUS & FRONTAURA

VINOS DE CALIDAD



## CATA

De color rojo picota con ribete rubí.

De capa media.

Nariz muy intensa y fresca, aparecen en primer lugar toques florales seguidos de unos sutiles aromas de fruta roja y muchos lácteos y recuerdos a caramelo una madera muy bien integrada.

En boca supone una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero ligero. Se muestra agradable, sedoso y equilibrado.



Vino Tinto  
750ml



Copa  
Tempranillo



Uva  
Tempranillo



Año  
2016



País  
España



8 meses en Barrica  
de Roble Francés



Temperatura  
de servicio  
16°C



Grado de Alcohol  
14°C



Localización  
Viñas de Pesquera de Duero  
y de Peñafiel



Caja de  
12 botellas



P.V.P.  
\$390.00

NEXUS ONE



## CATA

De color rojo rubí. De capa media.

Nariz muy intensa y fresca, aparecen en primer lugar toques florales seguidos de unos sutiles aromas de fruta un poco madura y de nuez.

En boca supone una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero sin interferir en él.

Muy agradable y sedoso



Vino Tinto  
750ml



Copa  
Tempranillo



Uva  
Tempranillo



Año  
2008



País  
España



13 meses en Barrica  
de Roble Francés



Temperatura  
de servicio  
16°C



Grado de Alcohol  
14.5°C



Localización  
Viñas de Pesquera de Duero  
y de Peñafiel



Caja de  
12 botellas



P.V.P.  
\$600.00

NEXUS CRIANZA



## CATA

De color rojo rubí. De capa alta.

Nariz complejísimo, tinta china, balsámicos, tierra mojada, monte bajo y un gran fondo de fruta negra café y humo.

En boca es fluido, jugoso y elegante. Tanto dulce, perfecta acidez, Marcada presencia de una barrica de altísima calidad que le redondea y da bouquet.

Perfecto para acompañar con carnes rojas a la brasa, embutidos y chocolates.



Vino Tinto  
750ml



Copa  
Tempranillo



Uva  
Tempranillo



Año  
2009



País  
España



13 meses en Barrica  
de Roble Francés



Temperatura  
de servicio  
16°C



Grado de Alcohol  
14.5°C



Localización  
Viñas de Pesquera de Duero  
y de Peñafiel



Caja de  
12 botellas



P.V.P.  
\$1,650.00

NEXUS PLUS



# BODEGAS FRONTAURA



## CATA

De color rojo fresa intenso con ribete rojo. .  
Naríz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja, fresa, frambuesa, mora, lácteos y una madera muy bien integrada.  
En boca es fresco, alegre,  
refrescante. Aparecen toques de eucalipto; regalíz y minerales,  
aterciopelado.  
Es suave, balsámico y muy largo.  
Vino estructurado y complejo. Toques especiados y de cacao.



Vino Tinto  
750ml



Copa  
Tempranillo



Uva  
Tinta de Toro



Año  
2010



País  
España



7 meses en Barrica  
de Roble Francés



Temperatura  
de servicio  
16°C



Grado de Alcohol  
14°C



Localización  
Pago de Valdelacas  
Viñas Viejas de Toro



Caja de  
12 botellas



P.V.P.  
\$345.00

DOMINO VALDELACASA



## CATA

De color rojo fresa intenso con ribete rojo. Capa media alta.  
Naríz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja, fresa, frambuesa, mora... lácteos y una madera muy bien integrada.  
En boca es fresco, alegre, refrescante. Aparecen toques de eucalipto; regalíz y minerales, aterciopelado. Es suave, balsámico y muy largo. Vino estructurado y complejo.  
Toques especiados y de cacao.



Vino Tinto  
750ml



Copa  
Tempranillo



Uva  
Tinta de Toro



Año  
2009



País  
España



14 meses en Barrica  
de Roble Francés



Temperatura  
de servicio  
16°C



Grado de Alcohol  
14.5°C



Localización  
Pago de Valdelacas  
Viñas Viejas de Toro



Caja de  
12 botellas



P.V.P.  
\$580.00

FRONTAURA CRIANZA



## CATA

De color rojo granate con matices y tonalidades violáceas de capa alta y muy denso.  
Muy abierto en nariz, elevada intensidad aromática, se aprecian suaves notas de madera, mentolado y balsámico.  
En boca, muy expresivo con largo recorrido, franco, profundo.  
Muy fresco y firme de acidez.  
Taninos maduros, dulces, suaves y aterciopelados.  
Potente y expresivo con perfecto equilibrio.



Vino Tinto  
750ml



Copa  
Tempranillo



Uva  
Tinta de Toro



Año  
2006



País  
España



18 meses en Barrica  
de Roble Francés



Temperatura  
de servicio  
16°C



Grado de Alcohol  
14.5°C



Localización  
Pago de Valdelacas  
Viñas Viejas de Toro



Caja de  
12 botellas



P.V.P.  
\$790.00

FRONTAURA RESERVA



TEQUILA  
*Orendain*<sup>SM</sup>  
*Casa Orendain fundada en 1926*

 [TEQUILAOLLITAS](#)

 [TEQUILAOLLITAS](#)

WEB: [WWW.CASAORENDAIN.COM](http://WWW.CASAORENDAIN.COM)





*La mejor forma de hacer  
tequila es con Pasión*

## Tequila **Ollitas Cristalino**

Celebrando la tradición tequilera y conmemorando más de 90 años desde su fundación, Tequila Orendain presenta el nuevo Ollitas Cristalino, un tequila 100% agave que ostenta la fina calidad y tradición de los productos Orendain de cara a una nueva era.

La elaboración de un añejo cristalino es un verdadero arte, es un proceso lento y cuidadoso que tiene como finalidad conservar y potenciar las características amaderadas y fuertes de un tequila añejo pero dotándolo de una pureza transparente, de un brillo que es sinónimo de elegancia.

Tequila Ollitas Cristalino es un maridaje de tequila 100% de Agave Extra Añejo, Añejo y Reposado, madurado en barrica de roble americano, sometido a un cuidadoso y exclusivo proceso de filtración, obteniendo un tequila brillante, transparente, que conserva las notas y carácter de un añejo pero que además es increíblemente suave, fresco, con delicado aroma de agave y cítricos.

### COLOR

transparente

### SABOR

sedoso, intenso pero suave al mismo tiempo, dejando notas de agave, madera, chocolate, arce, vainilla y caramelo

### ALCOHOL

35% Alc. Vol.

### AROMA

agave y vainilla

### DISPONIBLE EN:

375ml | 750ml



◆ 100%

AGAVE

TEQUILA

**OLLITAS**



# DE ASIA PARA EL MUNDO



EL MIDORI ES PRODUCIDO POR LA FIRMA SUNTORY, LA CUAL FUE FUNDADA POR EL NIPÓN SHIJIRO TORII, QUIEN TENÍA LA INTENCIÓN DE CREAR UNA BEBIDA QUE MARCARA TENDENCIA.

Fue presentado por primera vez en Japón en 1964, ganando terreno en el mercado. Para 1971, su uso en el campeonato de cocteles de la International Bartenders Assosiation (IBA) dio lo dio a conocer a nivel internacional, llegando al mercado norteamericano en 1978.

Una de sus características, además de su color, está en su sabor, el cual es bastante dulce. Según explican en su portal web, su excelencia se sustenta en la calidad de la materia prima. "La calidad y el delicioso sabor del licor de melón proviene de la mezcla de los jugos de frutas de primera calidad: las variedades yubari y el almizclero. Estas últimas son extremadamente raras y exclusivas en Japón. Cultivados en una sola región del país, son increíblemente difíciles de encontrar. Debido a esto, pueden venderse por hasta 20.000 dólares en su primera cosecha", explican en su portal web.

Curioamente, hoy en día la producción mayoritaria del Midori no se realiza en Japón. En suelo asiático, se trabajan los melones para hacer una pulpa que luego se envía a México o Francia, países donde se ubican las empresas que finalizan su preparación.





## UN MUNDO DE EXPERIENCIA

### ¿Quiénes somos?

*El Colegio Profesional Gastronómico de México fue creado con el aval del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas con la finalidad de preservar, exaltar, promocionar y difundir la gastronomía y el turismo de nuestro país a nivel nacional e internacional, así como profesionalizar y capacitar de forma correcta la industria de A&B, e impactar la educación culinaria de raíz para hacer verdaderos cocineros enamorados de México.*

### Misión

*Nuestra misión es hacer un enlace gastroturístico de México haciendo hermandad así como alianzas con los diversos sectores, empresarios, escuelas, fundaciones y asociaciones de cada país que nos invita a participar incluyendo el nuestro, sumando talentos a cada uno de los gremios que forman parte del colegio.*

## TE INTERESA SER MIEMBRO O HACER ALIANZA CON EL CPGMX, NO DUDES EN CONTACTARNOS

*Buscamos que cada miembro tenga los valores de lealtad, integridad y honestidad, siendo su principal motivo el amor por México*



### BENEFICIOS QUE OFRECEMOS:

- *Pertenecer al único grupo colegiado constituido legalmente bajo el acta constitutiva de escritura pública No. 21,608.*
- *Enlace directo para pertenecer como miembro al Consejo Profesional Gastronómico de las Américas.*
- *Certificaciones, cursos y diplomados con aval nacional e internacional, STPS, así como valor curricular a precios preferenciales .*
- *Participación como ponentes o asistentes en webinars, congresos y concursos gastronómicos nacionales e internacionales con costos preferenciales .*
- *Experiencias gastronómicas exclusivas para miembros .*
- *Experiencias y contacto directo con maestras (os) cocineras tradicionales .*
- *Convenio con Instituciones educativas y empresas para beneficio personal .*
- *Acceso a networking por medio del grupo de whats app .*
- *Acceso a biblioteca virtual .*
- *Proyección, así como crecimiento personal y laboral dentro del ámbito gastronómico.*
- *Filipina, pin y credencial incluida en la afiliación (el costo de envío es extra)*

**CPGDEMEXICO@GMAIL.COM**

# Irish Maid

un coctel fresco para cualquier momento



Los cocteles siempre pueden tener un twist interesante. En este caso, el Kentucky Maid, una bebida muy conocida en Estados Unidos, es recreado para obtener un rico y fresco Irish Maid.

La versión original, el Kentucky Maid, fue concebida por el bartender neoyorquino Sam Ross y se elabora con bourbon, pepino, limón, jarabe simple y menta. En el coctel propuesto hoy se sustituye el destilado norteamericano por whiskey irlandés y se agrega un toque de licor de flor de saúco.

He aquí una combinación perfecta para probar algo nuevo durante reuniones de fin de semana con amigos o familiares.

## Receta

### Irish Maid

#### Ingredientes

- 2 rodajas de pepino de aproximadamente medio centímetro cada una.
- 60 mililitros de whiskey irlandés.
- 15 mililitros de licor de flor de saúco.
- 22 mililitros de jugo de limón fresco.
- 22 mililitros de jarabe simple.
- Rodajas de pepino para decorar.

#### Preparación

Machacar las rodajas de pepino en una coctelera.

Agregar el whiskey, el licor de flor de saúco, jugo de limón y jarabe simple a la coctelera con hielo y agitar hasta que esté bien frío.

Colar en un vaso bajo frío sobre hielo. Adornar con una rodaja de pepino.





# MEZCAL GUSANO ROJO.

*Desde 1932 de Oaxaca  
para el mundo.*

*100% Agave  
Espadin*



#tradicionencasa

EVITA EL EXCESO