



Una velada GASTRONÓMICA



GRUPO
CHURRASCO



DOBEL
TEQUILA

Experiencia Dobel: cuando Argentina, Brasil y México se encontraron en una misma mesa

Ojo de Bife y Celeiro Brazza ofrecieron una exclusiva cena maridaje junto a Maestro Dobel que reunió gastronomía, coctelería e innovación en una experiencia que demostró que el tequila mexicano puede ocupar un lugar privilegiado dentro de la alta cocina.



La velada estuvo guiada por Sandra R. Gutiérrez, Embajadora de Marcas de Lujo de Casa Cuervo, quien llevó a los asistentes por un recorrido a través de la historia de Maestro Dobel, compartiendo la visión de Juan Domingo Beckmann, cuya pasión por la innovación y la investigación ha transformado la manera en que el mundo percibe al tequila premium.



Una experiencia donde la cocina y la barra hablaron el mismo lenguaje

El éxito de la noche fue resultado del trabajo coordinado entre cocina y barra.

En colaboración con Sandra R. Gutiérrez, el bartender Víctor Cano y los encargados de Ojo de Bife, Óscar Izazaga y Gilberto Barragán, desarrollaron una propuesta de coctelería y maridaje que acompañó cada uno de los tiempos del menú.

Durante semanas se realizaron pruebas para encontrar el equilibrio perfecto entre los sabores de cada platillo y las características de cada tequila. El objetivo nunca fue que la bebida dominara la experiencia o que el alimento opacara al destilado; por el contrario, se buscó que ambos se complementaran y que cada sorbo revelara nuevas notas en el plato y cada bocado potenciara las cualidades del tequila.

Un recorrido gastronómico por tres culturas

La experiencia comenzó con un chupito de mate con Dobel Blanco, seguido de un dúo de bienvenida integrado por una Empanada de Nogada y una Tostada de Aguacate con Salmón, acompañados por una Caipirinha de Maracuyá elaborada con Dobel Diamante. La elección de este cóctel no fue casual. La Caipirinha representa uno de los símbolos más importantes de la cultura brasileña y, en honor a la esencia de

tequila en lugar de cachaça, conservando su identidad pero ofreciendo una expresión completamente nueva.

El primer tiempo presentó un Ceviche de Atún con Leche de Palmito, creación del chef Daniel Loya, maridado con Dobel Tahona, un tequila elaborado con agave orgánico mediante procesos tradicionales que destacó por su frescura, elegancia y extraordinaria capacidad para acompañar alimentos sin robar protagonismo a sus sabores.

Posteriormente, el chef Adrián Zobek presentó una Ensalada de Pera con Queso de Cabra Ahumado, acompañada por una innovadora versión del tradicional Fernet con Coca, uno de los tragos más representativos de Argentina. En esta ocasión fue reinterpretado utilizando Dobel Tahona, logrando un equilibrio sorprendente entre la esencia del clásico argentino y el carácter del tequila mexicano. El recorrido continuó con un Envuelto de Róbalo con Salsa de Naranja, preparado por la chef ejecutiva Mariana Martínez, maridado con Dobel 50, cuya complejidad aromática acompañó con elegancia la delicadeza del pescado.

Como plato fuerte, el chef ejecutivo Isabelino Mondragón presentó un extraordinario Prime Rib, acompañado por un Twist Tahona, donde las notas ahumadas del tequila encontraron un equilibrio perfecto con la intensidad de la carne.

La velada concluyó con un Crème Brûlée de Dulce de Leche, acompañado por la presentación especial de Dobel MX, una de las etiquetas más innovadoras de la marca.



Dobel MX: innovación con identidad mexicana

Uno de los momentos más esperados de la noche fue la presentación de Dobel MX, una expresión que representa el legado de innovación de Maestro Dobel.



Este tequila destaca por ser el primero en el mundo añejado en barricas de roble mexicano, resultado de una mezcla de tequilas añejos y extra añejos que ofrece una extraordinaria complejidad aromática, con notas de caramelo, frutos maduros, vainilla, miel de agave y un final largo, elegante y excepcionalmente suave. Su carácter convirtió el postre en un cierre memorable para la experiencia gastronómica.

Rompiendo paradigmas

Uno de los grandes logros de la noche fue demostrar que el tequila puede disfrutarse de una manera completamente distinta a la tradicional.

Cada etiqueta fue servida en la cristalería adecuada, a la temperatura ideal y mediante distintas expresiones, ya fuera sola o en coctelería, permitiendo que incluso quienes no acostumbran consumir tequila descubrieran un destilado elegante, equilibrado y versátil.

La experiencia confirmó que el tequila puede acompañar una cena completa con la misma sofisticación que cualquier otro gran destilado del mundo, resaltando aromas, texturas y sabores sin perder su identidad.

Al finalizar la velada, los asistentes coincidieron en que la armonía lograda entre la gastronomía, la coctelería y los destilados convirtió la Experiencia Dobel en una noche inolvidable. Los comentarios destacaron la calidad del menú, el impecable trabajo de maridaje y la pasión con la que cada integrante del equipo compartió sus conocimientos.

Más que una cena, fue una celebración de la creatividad, la colaboración y la riqueza gastronómica de tres países unidos por una misma mesa. Argentina aportó la fuerza de su cocina; Brasil, la alegría y frescura de su tradición culinaria; y México, el carácter de un tequila que continúa reinventándose sin perder sus raíces.

Con iniciativas como esta, Ojo de Bife, Celeiro Brazza y Casa Cuervo demuestran que las mejores experiencias nacen cuando el talento, la tradición y la innovación trabajan en perfecta armonía.

