vinetur

KYPROS fusiona historia y alta gastronomía mexicana en una exclusiva cena temática en Madrid

La casa tequilera apuesta por eventos privados para posicionar su tequila artesanal en el sector gastronómico internacional

lunes 23 de marzo de 2026


Patriot
AVIATION

El pasado 18 de marzo, la casa tequilera KYPROS participó en las Cenas Históricas organizadas por Food & Travel. El evento se celebró en un espacio reservado para 50 invitados, quienes asistieron a una velada centrada en el tema “La Conquista de México”. La cita reunió gastronomía y relato histórico en un ambiente privado, donde la presencia de KYPROS se integró en dos momentos del menú: el cóctel de bienvenida y el maridaje final con el postre.

La cena fue guiada por Pedro Fernández, historiador, escritor e ingeniero mexicano. Durante la noche, Fernández ofreció una charla sobre figuras como La Malinche, Moctezuma y Hernán Cortés. Su intervención buscó aportar una visión más cercana y comprensible sobre este periodo de la historia mexicana.

En cuanto a la propuesta culinaria, el menú incluyó platos como chicharrón de insectos con aguacate y salsa molcajeteada, sandía curada con mezcal y trucha, y birria de diezmillo cocinada durante ocho horas. Cada plato fue presentado siguiendo una secuencia pensada para acompañar la narrativa histórica de la noche.

KYPROS abrió la velada con el cóctel Isla Bonita, preparado con su tequila reposado, licor de coco, piña y tomillo. Esta bebida sirvió como introducción al menú y buscó preparar el paladar para los sabores que vendrían después. Al final de la cena, el postre consistió en un mostachón de chapulín con plátano brulée y mole casero. Este plato se acompañó con KYPROS Añejo, que aportó notas cálidas y persistentes.

La filosofía de KYPROS se basa en la armonía y el respeto por el origen del producto. Su proceso de elaboración es artesanal y mantiene un vínculo directo con la tierra donde se produce el agave. Según los responsables de la marca, su objetivo es acompañar cada experiencia gastronómica sin imponerse sobre los demás elementos del menú.

La colaboración entre KYPROS y Food & Travel busca unir gastronomía e historia en un formato que permita a los asistentes conocer más sobre la tradición del tequila en México. Los organizadores señalan que este tipo de eventos pretende ofrecer una experiencia completa, donde cada detalle está pensado para crear una conexión entre los participantes, los platos servidos y las bebidas seleccionadas.

La participación de KYPROS en esta cena forma parte de una estrategia para posicionar sus productos dentro del sector gastronómico internacional. La marca continúa apostando por eventos que permitan dar a conocer su tequila en entornos donde se valore tanto la calidad como el proceso artesanal detrás de cada botella.