



Descubre la magia gastronómica detrás de los platillos del Chef César de la Parra.

- *El Chef César de la Parra revela el secreto que emplea para llevar a otro nivel sus platillos en su icónico restaurante Blanco Castelar.*

Ciudad de México, a 12 de octubre de 2023.– Ubicado en el corazón de Polanco, Blanco Castelar es un referente de la fusión entre la gastronomía, la cultura y el arte en un mismo lugar, este restaurante a cargo del Chef César de la Parra alberga creaciones únicas que han cautivado el paladar de los comensales y han posicionado su cocina como una de las imperdibles de Ciudad de México.

César ha dejado huella en diversos proyectos culinarios de renombre como en su reciente participación en *La Siguiente Cena*, programa que compartió con Adela Micha y Maca Carriedo, así mismo, a través de Grupo Carolo ha consolidado grandes marcas restauranteras, ofreciendo destacable cocina mediterránea gourmet.

Actualmente, se pueden conocer algunas de las recetas del chef gracias a las capsulas de las redes sociales de Bohemia, en donde muestra su cocina contemporánea y comparte tips para resaltar los sabores con los distintos estilos de cerveza de esta familia, tales como: Vienna, Pilsner, Cristal, Bock y Weizen.

“Elevar la gastronomía puede significar todo un reto, sin embargo, la magia de la simplicidad le otorga a cada creación un toque especial y auténtico, disfrutar de los alimentos con la familia, la pareja o los amigos, así como el hecho de elegir la cerveza Bohemia adecuada para acompañarlos, definitivamente transforma toda la experiencia del comensal”, compartió César de la Parra.

Sin duda, cerveza Bohemia se ha posicionado en el mundo de la gastronomía gracias a su excelencia y a sus distintos estilos, ideales para acompañar con una gran variedad de platillos, desde los emblemáticos tacos de carnitas del Chef de la Parra, hasta su exquisita tarta de frutos rojos.

“Las mesas más bohemias se caracterizan por la comida deliciosa, la buena cerveza y los mejores momentos. Bohemia además de ser una cerveza premium perfecta para maridar con un sinfín de alimentos, es ese plus que hace al momento único”, finalizó Lucía Quintanilla, Jr Brand Manager Bohemia & Craft.



Sin importar si es dulce, ácido o salado, ahora que tienes oportunidad de deleitar todo tipo de platillos con Bohemia, no olvides compartir tu experiencia usando el hashtag **#MesasMásBohemias**, así como arrobar a **@bohemiamex** y **@cesardelaparraco**.

Sobre HEINEKEN México

Empresa socialmente responsable con más de 130 años en el mercado y en la preferencia de los mexicanos. Fundada en 1890, HEINEKEN México es la cervecera con más tradición en el país y parte del grupo cervecero más internacional al integrarse a HEINEKEN en mayo de 2010. A través de la estrategia de sustentabilidad "Brindar un Mundo Mejor", logra impactar positivamente tanto en el medio ambiente como en las comunidades donde operan por medio de acciones continuas y acciones solidarias emergentes como "Por México, Por Todos", de acuerdo con las necesidades detectadas en diversas circunstancias de carácter humanitario. Cuenta con 7 plantas productoras de cerveza y una maltera donde se desempeñan más de 18 mil personas comprometidas con la calidad para crear las mejores experiencias. Así mismo, se ha consolidado como una empresa multicategoría al conformar el portafolio más amplio del mercado integrando marcas de cerveza, cerveza sin alcohol, ciders, RTDs y bebidas energizantes, liderados por la cerveza Heineken®, y las marcas: Heineken® Silver, Heineken® 0.0, Tecate®, Tecate Light®, Dos Equis®, Dos Equis® Ultra y Ámbar, Indio®, Sol®, Amstel ULTRA®, Amstel ULTRA® Seltzer, Bohemia®, Noche Buena®, Tempus®, Jabalí®, Lagunitas®, Miller Lite®, Carta Blanca®, Superior®, Coors Light®, y Strongbow Apple Ciders®.

Información de contacto:

Arturo Murillo
Líder de Medios y Relaciones Públicas
HEINEKEN México
arturo.murillo@heineken.com

Daniela Andrade
Relaciones Públicas
Serna PR
daniela.andrade@sernapr.com