vinetur

Roberto Alcocer llevará su cocina de Baja California a Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal

El resort ha programado del 2 al 4 de julio catas, una cena para treinta comensales y un buffet frente al mar

lunes 29 de junio de 2026


MICHELIN
2023

Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal celebrará del próximo 2 al 4 de julio una programación gastronómica encabezada por el chef Roberto Alcocer con motivo del fin de semana del 4 de julio. La propuesta reunirá varias experiencias en torno a la cocina mexicana contemporánea y a la relación culinaria entre Baja California, el sur de California y el Pacífico.

El establecimiento presenta este programa como un itinerario culinario de varios días centrado en una propuesta personal del chef. Alcocer cuenta con más de dos décadas de trayectoria en México y ha trabajado también en cocinas con estrella Michelin en Europa, según la información facilitada por la organización.

Actualmente, Alcocer es chef ejecutivo del restaurante Valle, en Oceanside, distinguido con una estrella Michelin en 2023 y revalidado en 2024. También es creador de Malva, en el Valle de Guadalupe. Desde Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal señalan que el cocinero ha construido un estilo propio a partir de la técnica, el territorio y la identidad de la cocina mexicana.

La programación arrancará este jueves, 2 de julio, con “First Pour, First Bite”, una recepción al aire libre pensada para introducir a los huéspedes en el universo culinario del chef. La cita incluirá canapés y vinos de su bodega privada, Bodega ERA.

El viernes, 3 de julio, continuará con “Tequila Tasting”, una actividad centrada en tequila Patrón y guiada por un maestro tequilero. La propuesta abordará técnicas, sabores y el legado de este destilado mexicano, según informa el resort.

Más tarde, la agenda incluirá “Baja in a Glass”, una cata privada de vinos de Bodega ERA enfocada en el Malbec y en su expresión en Baja California. Esa misma noche se celebrará “A Table for Thirty”, una cena de cinco tiempos en Don Manuel’s Wine Cellar Table para un grupo limitado de comensales.

La chef’s table, según la organización, buscará mostrar la esencia de la cocina de Alcocer a través de ingredientes de temporada, notas marinas y una propuesta que pone en diálogo Baja California y California.

La programación concluirá el sábado, 4 de julio, con una experiencia gastronómica frente al mar en el Beach Club. Allí se servirá un buffet con platos emblemáticos del chef en un formato más distendido.

Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal enmarca esta iniciativa en una apuesta por ofrecer una inmersión en la cocina mexicana contemporánea a lo largo del fin de semana festivo. La propuesta se articula alrededor de catas, maridajes y cenas en distintos espacios del resort, con Alcocer como figura central del programa.