vinetur

Roberto Alcocer firma un programa gastronómico especial en Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal

El chef llevará del 2 al 4 de julio una agenda con catas, cena de cinco tiempos y buffet frente al mar

miércoles 1 de julio de 2026


MICHELIN
2023

Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal celebrará del 2 al 4 de julio una experiencia culinaria encabezada por el chef Roberto Alcocer, con una programación diseñada para el fin de semana del 4 de julio en este complejo de Los Cabos. La propuesta, según informa el establecimiento, busca poner en relación la cocina de Baja California, el sur de California y el Pacífico a través de varios encuentros gastronómicos.

Alcocer cuenta con más de dos décadas de trayectoria en México y ha trabajado también en cocinas con estrella Michelin en Europa. En la actualidad es chef ejecutivo de Valle, en Oceanside, restaurante distinguido con una estrella Michelin en 2023 y revalidada en 2024. También es el creador de Malva, en el Valle de Guadalupe.

Desde el resort explican que el programa se ha concebido como un recorrido centrado en el origen de los productos, la temporalidad y una lectura contemporánea de la cocina mexicana. La agenda arrancará este jueves, 2 de julio, con “First Pour, First Bite”, una recepción al aire libre en la que los huéspedes podrán probar canapés creados para la ocasión y vinos de Bodega ERA, la bodega privada del chef.

La segunda jornada, prevista para este viernes, 3 de julio, incluirá primero “Tequila Tasting”, una actividad centrada en tequila Patrón y guiada por un maestro tequilero. La propuesta abordará técnicas, perfiles de sabor y el legado de este destilado mexicano.

Más tarde se celebrará “Baja in a Glass”, una cata privada de vinos de Bodega ERA enfocada en el comportamiento del Malbec en Baja California. La programación de ese mismo día continuará por la noche con “A Table for Thirty”, una cena de cinco tiempos para un grupo limitado de comensales en Don Manuel’s Wine Cellar Table.

Según detallan los organizadores, esa chef’s table pretende condensar la línea culinaria de Alcocer a partir de ingredientes de temporada, notas marinas y una cocina que pone en diálogo Baja California y California. El formato reducido de la cena busca reforzar el carácter íntimo de la experiencia.

El cierre llegará el sábado, 4 de julio, con una propuesta gastronómica frente al mar en el Beach Club. Allí se servirá un buffet festivo con platos representativos del chef en un ambiente más distendido, vinculado al carácter costero de la zona.

Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal presenta esta programación como una inmersión en la cocina mexicana contemporánea a lo largo de tres jornadas. La iniciativa se apoya en la trayectoria de Alcocer y en una secuencia de actividades que combina vino, tequila y cocina de autor dentro del propio resort.