vinetur

Valle entra en la lista de 41 restaurantes mexicanos de referencia en Estados Unidos

El restaurante de Roberto Alcocer conserva una estrella Michelin desde 2023

viernes 14 de agosto de 2026


MICHELIN
2023

Valle, el restaurante del chef mexicano Roberto Alcocer en Oceanside, California, ha sido incluido en una selección de 41 grandes restaurantes mexicanos de Estados Unidos. La relación reúne locales repartidos por distintos puntos del país con propuestas que van desde mariscos inspirados en Sonora y carnitas de Michoacán hasta chalupas poblanas y formatos contemporáneos de alta cocina.

La presencia de Valle en esa lista sitúa el trabajo de Alcocer entre los proyectos que están cambiando la percepción de la cocina mexicana al norte de la frontera. La selección pone el foco en la diversidad regional de esa gastronomía, en sus técnicas y en el peso de sus tradiciones.

Durante los últimos 15 años, la cocina mexicana en Estados Unidos ha ampliado su presencia mucho más allá del Tex-Mex, los tacos y los nachos. Esa evolución se refleja en restaurantes que trabajan con referencias concretas de distintas zonas de México y en chefs mexicanos y mexicoamericanos que presentan esa cocina con identidad propia.

En ese movimiento aparece Valle, un restaurante que nació con la intención de acercar al público estadounidense la gastronomía del Valle de Guadalupe, una de las principales regiones vinícolas de México. Con el tiempo, el proyecto incorporó referencias de otras regiones del país dentro de un menú de degustación que busca mostrar la amplitud de la cocina mexicana.

La trayectoria de Alcocer está ligada a ese planteamiento. El chef nació en Ciudad de México y creció en Ensenada, Baja California, con una formación personal y culinaria vinculada a los productos y sabores de la península. Desde esa base, su cocina incorpora Baja California y otras tradiciones mexicanas.

Entre los platos asociados a la propuesta de Valle figuran un pescado local con mole chichilo, un etixamal enrollado servido sobre pipián rojo y una chancla de Wagyu al estilo poblano. Cada elaboración reúne ingredientes, técnicas y referencias regionales distintas para ofrecer una visión amplia de la cocina mexicana.

Alcocer ha valorado la inclusión de Valle como un reconocimiento a ese trabajo. El chef afirma que formar parte de una lista tan reducida le llena de orgullo y empuja a su equipo a seguir ofreciendo lo mejor a sus comensales. En esa misma valoración, recuerda que en Estados Unidos hay más de 80.000 restaurantes mexicanos.

La trayectoria del restaurante también ha tenido respaldo en otras guías y reconocimientos del sector. La Guía Michelin concedió a Valle una estrella en 2023 y mantuvo esa distinción en 2024 y 2025. Además, Alcocer fue semifinalista del James Beard Award 2025 en la categoría de Mejor Chef de California.

La selección de 41 restaurantes refuerza una idea presente en la propia relación: no existe una sola manera de entender la cocina mexicana en Estados Unidos. En ella conviven propuestas centradas en el mar de Sonora, otras volcadas en las carnitas michoacanas, espacios dedicados a las chalupas poblanas y restaurantes que recorren varias regiones del país desde una propuesta contemporánea.

Para Alcocer, esa diversidad permite mostrar que la gastronomía mexicana puede evolucionar y dialogar con otras culturas culinarias sin perder su identidad. En su caso, ese planteamiento se traduce en un proyecto asentado en California que parte de Baja California y se abre a otras cocinas regionales mexicanas.

La inclusión de Valle llega en un momento de mayor reconocimiento para la cocina mexicana en Estados Unidos. El restaurante de Oceanside aparece así junto a otros establecimientos que reflejan la amplitud regional de México y el peso que están teniendo chefs mexicanos y mexicoamericanos en la manera de presentar esa cocina al público estadounidense.