vinetur

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

El proyecto de Roberto Alcocer en Oceanside aparece junto a casas dedicadas a Sonora, Michoacán, Puebla y otras regiones

lunes 17 de agosto de 2026


MICHELIN
2023

Valle, el restaurante del chef mexicano Roberto Alcocer en Oceanside, California, figura en la selección de 41 grandes restaurantes mexicanos de Estados Unidos elaborada por The New York Times. La relación reúne propuestas de distintos puntos del país y pone el foco en la variedad regional de la cocina mexicana y en el trabajo de chefs mexicanos y mexicoamericanos.

La selección incluye desde mariscos inspirados en Sonora hasta carnitas de Michoacán y chalupas poblanas, además de proyectos de corte contemporáneo. En ese grupo aparece Valle, una casa que nació con la intención de acercar al público estadounidense la gastronomía del Valle de Guadalupe y que después amplió su mirada hacia otras regiones de México a través de un menú de degustación.

Alcocer nació en Ciudad de México y creció en Ensenada, Baja California. Su trayectoria ha estado ligada a los productos y sabores de la península, una base que sigue presente en la identidad del restaurante. A partir de ahí, la propuesta ha incorporado referencias de otras cocinas regionales mexicanas para ofrecer una visión más amplia del país.

La presencia de Valle en la lista, según trasladó el propio chef, supone un motivo de orgullo para su equipo. Alcocer sostiene que la cocina mexicana es una de las más reproducidas en Estados Unidos y sitúa en más de 80.000 el número de restaurantes mexicanos en ese mercado. A su juicio, formar parte de una selección tan reducida dentro de un medio de esa relevancia les anima a mantener el nivel para sus comensales.

Entre los platos asociados a la propuesta de Valle aparecen un pescado local con mole chichilo, un etixamal enrollado servido sobre pipián rojo y una chancla de Wagyu al estilo poblano. La idea del restaurante pasa por combinar ingredientes, técnicas y referencias regionales en una experiencia que muestre la diversidad gastronómica de México.

La trayectoria de Valle también ha recibido el respaldo de la Guía Michelin. El restaurante obtuvo una estrella en 2023 y mantuvo esa distinción en 2024 y 2025. Además, Roberto Alcocer fue semifinalista del James Beard Award 2025 en la categoría de Mejor Chef de California.

La inclusión de Valle llega en un momento de mayor visibilidad para la cocina mexicana en Estados Unidos. En los últimos 15 años, según se expone en la información vinculada al reconocimiento, esa cocina ha ampliado su presencia mucho más allá de una imagen limitada al Tex-Mex, los tacos o los nachos, y ha ganado espacio una visión más ligada a la diversidad de regiones, ingredientes, técnicas y tradiciones.

La propia selección de 41 restaurantes refuerza esa idea. No plantea una sola forma de entender la cocina mexicana, sino un mapa amplio en el que conviven propuestas centradas en el mar de Sonora, locales que recuperan especialidades michoacanas, espacios volcados en recetas poblanas y restaurantes de alta cocina como Valle, que recorren distintas zonas de México en un mismo menú.

Para Alcocer, esa diversidad permite mostrar que la gastronomía mexicana puede evolucionar y dialogar con otras culturas culinarias sin perder identidad. Desde su base en California, Valle se sitúa así dentro de una generación de cocineros mexicanos que lleva ingredientes, técnicas, historias y sabores de su país a públicos internacionales.