vinetur

Roberto Alcocer convierte el taco en un menú omakase sobre la historia culinaria de México

Seis tiempos con garnachas y antojitos reinterpretan la Revolución Mexicana desde la cocina popular

martes 17 de noviembre de 2026



El chef Roberto Alcocer presentará el próximo 20 de noviembre en Valle un menú omakase de seis tiempos centrado en tacos, garnachas y antojitos mexicanos. La propuesta, en la que participarán chefs invitados, toma como eje la Revolución Mexicana y su efecto en la cocina del país.

Alcocer plantea el taco como punto de partida para recorrer distintas etapas de la identidad culinaria de México. Cada pase representará, en sus palabras, una región, un recuerdo, un ingrediente o un episodio de la historia nacional, con la idea de unir las raíces de la cocina popular con las formas en que esas recetas han cambiado y siguen presentes en la mesa mexicana.

El chef vincula el proyecto con los cambios sociales que trajo la Revolución. A su juicio, aquel proceso no solo alteró la vida política, sino también la relación con la tierra, la agricultura, las migraciones, la estructura familiar y la manera de comer. Desde esa lectura, la cocina conserva una parte de la memoria colectiva del país y el taco aparece como una de sus expresiones más reconocibles.

“La cocina es parte de esa historia, porque la comida nos reúne y nos iguala alrededor de una mesa. El taco es quizá uno de los ejemplos más claros de esa democratización: es parte de la identidad de todos los mexicanos, sin importar su origen o condición social”, afirma Alcocer.

La propuesta parte además de una reflexión sobre el lugar que ocupa el taco dentro de la vida cotidiana y dentro de la restauración de alto nivel. Para Alcocer, su versatilidad le ha permitido pasar por espacios muy distintos, desde mercados y puestos tradicionales hasta mesas de alta cocina, sin perder su esencia ni su vínculo con la cocina popular.

El formato elegido también define el sentido de la cita. El omakase, una secuencia de platos decidida por el cocinero, suele asociarse a menús guiados por la mirada del chef. Alcocer lo traslada aquí al universo de los antojitos mexicanos para ordenar un relato culinario en seis tiempos y convertir cada servicio en una lectura gastronómica de la historia y del territorio.

El cocinero sostiene que este acercamiento no busca cambiar la naturaleza del taco ni presentarlo como algo distinto de lo que es. Su planteamiento, explica, consiste en respetar el origen de cada receta, cuidar la técnica, trabajar con ingredientes de calidad y atender el marco cultural que acompaña a estas preparaciones.

En esa línea, Alcocer entiende el menú como un punto de encuentro entre dos ámbitos que a menudo se presentan por separado: el de la cocina popular y el de la restauración de alto nivel. La intención es mostrar que una tortilla, una garnacha o un taco pueden ocupar el centro de una experiencia gastronómica compleja sin dejar de ser reconocibles y cercanos.

La propuesta se apoya también en una idea de patrimonio. Para el chef, detrás de cada tortilla y de cada preparación hay una historia ligada al territorio, a la memoria familiar y a la evolución de la cocina mexicana. Ese será el marco del servicio previsto en Valle el próximo 20 de noviembre, con un menú concebido para unir relato histórico e identidad culinaria a través de seis platos.