vinetur

Valle presenta un menú de seis tiempos para celebrar San Valentín con mariscos y cocina de autor

El chef Roberto Alcocer diseña una propuesta exclusiva con productos locales y opciones especiales para la velada

viernes 6 de febrero de 2026



El restaurante Valle, situado en Oceanside, California, ha preparado una propuesta exclusiva para quienes buscan celebrar San Valentín con una experiencia gastronómica diferente. Bajo la dirección del chef mexicano Roberto Alcocer, galardonado con una estrella Michelin, el establecimiento ofrecerá un menú degustación de seis tiempos que pone en valor los mariscos y productos frescos de la región.

El menú ha sido diseñado para aprovechar la abundancia de pescado y crustáceos de la temporada. Entre los platos que podrán degustar los comensales se encuentran el ceviche de almeja chocolata del Pacífico, una tostada de atún aleta azul al estilo Baja, y una tarta de langosta local acompañada de harissa y rosa de betabel fermentado. También se incluye un taco de pescado capturado en Oceanside, confitado, y un plato de pato Grimaud Farms añejado en seco, servido con betabel fermentado en vino de Oporto. Para quienes deseen una opción más exclusiva, existe la posibilidad de mejorar el menú con un ribeye Wagyu de Rosewood Farms, acompañado de tuétano, pavé de calabaza y trufa negra fresca.

El postre propuesto es un shortcake de limón Meyer y rosa, que incorpora rosa cristalizada y un sabayón elaborado con Glendalough Wild Rose Gin. Además del menú degustación, Valle ha preparado varias opciones para completar la velada. Entre ellas se encuentra "Bubble Trouble", un brindis con vino espumoso y el pet-nat exclusivo del chef, así como "Seal the Deal", que consiste en un ramo de seis rosas frescas.

Hasta el 14 de febrero, los asistentes podrán disfrutar de dos cócteles temáticos elaborados con Wild Rose Irish Gin. El primero, "Rosa Salvaje", es un gin sour con notas florales y cítricas inspirado en una telenovela mexicana. El segundo, "French Rose 75", es una versión especial del clásico cóctel con un toque romántico.

Para quienes prefieran una experiencia más informal, el restaurante ofrecerá su menú a la carta en el bar, donde destaca la Wagyu Cheeseburger del chef Alcocer, disponible en cantidades limitadas cada día.

El restaurante Valle está ubicado en 222 N Pacific St, Oceanside, California. El precio del menú degustación es de 195 dólares por persona. Se ofrecen opciones de maridaje de vinos mexicanos por 158 dólares y maridaje internacional por 200 dólares. Las experiencias adicionales tienen un coste de 45 dólares para el brindis y 25 dólares para

el ramo de rosas. Las reservas ya están abiertas para quienes deseen celebrar San Valentín con esta propuesta culinaria.