Pargot celebra su cuarto aniversario con un menú a cuatro manos junto a Roberto Alcocer

El chef de Valle, con estrella MICHELIN, se une a Alexis Ayala para una experiencia gastronómica única en Ciudad de México

miércoles 25 de febrero de 2026

El restaurante Pargot, situado en la colonia Roma Norte de Ciudad de México, conmemora su cuarto aniversario con una colaboración internacional que reunirá en su cocina al chef Roberto Alcocer y al chef anfitrión Alexis Ayala. Ambos comparten una visión contemporánea y honesta de la gastronomía mexicana, y han preparado una propuesta especial para celebrar este aniversario.

El próximo 28 de febrero, Roberto Alcocer, chef ejecutivo del restaurante Valle en Oceanside, California —el primer restaurante con estrella MICHELIN en esa ciudad— y de Malva en Ensenada, llevará su visión de alta cocina mexicana contemporánea a Pargot. Junto a Alexis Ayala, chef anfitrión, ofrecerán un menú degustación individual de seis tiempos, con tres platos creados por cada uno. Este menú ha sido diseñado exclusivamente para la ocasión y busca generar un diálogo entre la perspectiva internacional de Alcocer y el estilo de cocina franca y de producto que caracteriza a Pargot desde su apertura.

Roberto Alcocer ha sido reconocido como uno de los talentos mexicanos más influyentes en la gastronomía internacional tras recibir su primera estrella MICHELIN en 2023 por Valle, según la Guía MICHELIN California. Este reconocimiento llegó poco después de la apertura del restaurante, consolidando un proyecto que ha situado la cocina bajacaliforniana en un lugar relevante dentro del panorama culinario

internacional. Alcocer cuenta con más de 20 años de trayectoria y experiencia en cocinas con estrellas MICHELIN en Europa. Ha sido pionero en llevar la cocina de Baja California a los estándares más altos, primero con Malva en el Valle de Guadalupe y actualmente con Valle en California.

Por su parte, Alexis Ayala ha consolidado a Pargot como un espacio de referencia para quienes buscan una cocina franco-mediterránea con acentos contemporáneos, donde se privilegia el sabor, la temporalidad y una hospitalidad cercana. Su cocina se distingue por el respeto a los ingredientes de temporada, técnicas depuradas y una visión que prioriza la experiencia compartida en mesa. Bajo su dirección, Pargot se ha convertido en un punto de encuentro para colaboraciones y experiencias culinarias especiales dentro de la escena gastronómica de la ciudad.

El evento tendrá lugar el próximo 28 de febrero, de 15:00 a 23:00 horas, en Córdoba 212, colonia Roma Norte. El menú degustación individual tendrá un precio de $1,950, con la opción de maridaje por $1,250. Esta celebración no solo marca un aniversario, sino que también pone en valor la colaboración entre chefs y proyectos que continúan impulsando la gastronomía mexicana hacia nuevas experiencias y públicos.