# San Diego a través de los sentidos: la guía gastronómica definitiva de Roberto Alcocer

El chef de estrella Michelin abre su bitácora gastronómica y cultural de la ciudad que conquistó su corazón y su paladar.

El chef que llevó la cocina de Baja California a lo más alto de Oceanside comparte su mapa personal de barrios, sabores y experiencias para descubrir el lado más auténtico de San Diego.C

[**Roberto Alcocer**](https://www.instagram.com/alcocerroberto/?hl=es) no solo cocina en San Diego, la vive. Desde que abrió [Valle](https://www.valleoceanside.com/) en 2021 —el primer y único restaurante con estrella Michelin en Oceanside—, este chef bajacaliforniano ha convertido a la ciudad en un punto de encuentro entre dos mundos que comparten mar, clima e ingredientes.

“*Lo único que nos separa de Baja es una barda física; el clima, el mar, la tierra son los mismos*”, dice Alcocer. Esa cercanía permite que los sabores auténticos de México convivan con propuestas californianas, asiáticas, europeas y de todo el mundo, creando un crisol único que se saborea en cada barrio. Esta es su guía personal para descubrir el San Diego que inspira su cocina.

## Barrios que lo inspiran

## [North Park](https://www.sandiego.org/c/happiness-is-calling/north-park): Un epicentro creativo que, en palabras del chef, “*está para volverse loco*” por la cantidad de lugares interesantes concentrados en tan poco espacio. Aquí se mezclan cervecerías artesanales, restaurantes de autor y conceptos casuales con identidad propia. Es el barrio donde perderse y dejarse sorprender por la energía joven y la diversidad de propuestas. Entre sus favoritos están [**The Friendly**](https://www.instagram.com/thefriendlysd/), donde sirven lo que considera la mejor hamburguesa de San Diego, y[**Mabel’s Gone Fishing**](https://www.mabelsgonefishing.com/), un lugar que combina frescura, técnica y un ambiente relajado.

## [Convoy District](https://www.sandiego.org/beaches-neighborhoods/convoy-district): El corazón de la cocina asiática en San Diego. Alcocer lo visita para disfrutar de ramen auténtico, especialidades coreanas y repostería japonesa, en un ambiente que transporta a otros rincones del Pacífico sin salir de la ciudad. Sus recomendaciones aquí son [**Ramen & Tsukemen**](https://rakirakiramen.com/), [**Matoi**](https://www.matoisandiego.com/)y [**Hidden Fish**](https://www.hiddenfishsushi.com/), tres paradas imperdibles para quienes quieren una experiencia asiática sin concesiones.

## [North County](https://www.sandiego.org/beaches-neighborhoods/north-county-coastal): Su favorito por lo arriesgado de su propuesta gastronómica. Es una zona donde los chefs se atreven a experimentar y los comensales están dispuestos a probar. Un laboratorio vivo de creatividad culinaria que, según Roberto, marca tendencia. Aquí sugiere probar [**Atelier Manna**,](https://www.atelier-manna.com/) su sitio preferido para desayunar; [**Jeune et Jolie**](https://www.jeune-jolie.com/) y [**Lilo**](https://www.restaurantlilo.com/), ambos con una estrella Michelin, con su visión refinada y contemporánea; y [**Wrench and Rodent**](https://www.seabasstropub.com/#food), un sushi bar con carácter y originalidad.

## **Productores y productos locales imprescindibles**

## Para Alcocer, San Diego es un territorio fértil que sigue descubriendo día a día. Con más de 5,000 granjas en el condado, la región ofrece una despensa natural inigualable. Entre sus proveedores favoritos están [**The Girl and Dug**](https://girlndug.com/), una granja que sorprende con ingredientes frescos y poco comunes, y [**Mountain Meadow Mushrooms**](https://www.google.com/search?q=Mountain+Meadow+Mushrooms&oq=Mountain+Meadow+Mushrooms&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqBggAEEUYOzIGCAAQRRg7MggIARBFGCcYOzIICAIQRRgnGDsyCAgDEAAYFhgeMggIBBAAGBYYHjIICAUQABgWGB4yCAgGEAAYFhgeMggIBxAAGBYYHjIICAgQABgWGB4yCAgJEAAYFhge0gEHMjU0ajBqNKgCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8), especialistas en hongos de calidad excepcional.

## La cercanía con el mar y la similitud de clima con Baja California garantizan pescados, mariscos, vegetales y hierbas aromáticas de altísimo nivel. “*Es increíble la riqueza de ingredientes que hay aquí*”, afirma el chef, que aprovecha esta despensa natural para dar vida a platos que, aunque mexicanos en esencia, encuentran en San Diego su contexto perfecto.

## **Chefs y restaurantes que marcan el rumbo**

En el fine dining, Alcocer reconoce el liderazgo del chef [**William Bradley**](https://www.instagram.com/chefwilliambradley/?hl=es) en [**Addison**](https://www.granddelmar.com/dine/addison/), el primer restaurante de San Diego con tres estrellas Michelin. Su cocina meticulosa y su impecable hospitalidad han colocado a la ciudad en el mapa gastronómico internacional.

También admira la propuesta del chef [**Eric Bost**](https://www.instagram.com/ericbost/?hl=es) en **Lilo** y **Jeune et Jolie**, donde combina influencias francesas y californianas en menús que sorprenden por su precisión y creatividad. Por su parte, el chef [Brian Redzikowski](https://www.instagram.com/brianredzikowski/?hl=es) imprime energía y frescura a la escena con conceptos bajo el sello de [SDCM](https://sdcm.com/), grupo detrás de lugares como [Kettner Exchange,](https://www.kettnerexchange.com/) [Captain’s Quarters](https://captainsquarterssd.com/) y [Camino Riviera](https://caminoriviera.com/). A la par, [CH Projects](https://ch-projects.com/) se ha consolidado como otro de los grandes colectivos restauranteros de la ciudad, con espacios icónicos como [Born and Raised](https://ch-projects.com/projects/born-raised), [Ironside Fish & Oyster](https://ch-projects.com/projects/ironside) y el popular [Morning Glory](https://ch-projects.com/projects/morning-glory), que han transformado la forma de vivir la gastronomía en San Diego.

## **El espíritu culinario de San Diego**

## Para Roberto, más que un platillo específico, lo que define la cocina de San Diego es su ambiente: “*Una tarde en el patio de Valle, puedes estar disfrutando de tu menú degustación con una gran copa de vino y al mismo tiempo va pasando un surfer cargando su tabla y un lowrider brincando en su carro*”. Esa mezcla de mundos —lo relajado y lo sofisticado, lo local y lo internacional— es la esencia que él celebra en su cocina.

## Alguna vez, leyendo un libro, Alcocer encontró una frase que se le quedó grabada: *“Si tú quieres a Estados Unidos, Estados Unidos te querrá a ti”*. Para él, esta frase encuentra eco en San Diego. Una ciudad que valora el trabajo bien hecho, que responde con apoyo y fidelidad a quienes apuestan por crear experiencias gastronómicas memorables.

## Si quieres conocer el alma culinaria de San Diego, no hay mejor guía que alguien que vive y cocina en esta frontera todos los días. La visión de Roberto Alcocer revela una ciudad que no solo alimenta el cuerpo, sino también la curiosidad y el espíritu.

## Para más información visita: <https://www.sandiego.org/es>

## Para descargar imágenes en alta resolución, ingresa al siguiente [enlace](https://cocentraloffice.sharepoint.com/%3Af%3A/s/ACG-Tourism/Elhq4WkGv6RFv4VSIEkiPGEBSDKVjuzsav3Bm6jzmA1WmA?e=kcfKis).

****ACERCA DE SAN DIEGO TOURISM AUTHORITY****

La San Diego Tourism Authority es una corporación privada, sin fines de lucro y de beneficio mutuo, integrada por alrededor de 1,000 organizaciones, empresas, gobiernos locales e individuos que promueven una mejor comunidad a través de la industria turística. Sus miembros incluyen entidades relacionadas con el turismo en categorías como hospedaje, gastronomía, arte, atracciones, compras y transporte, entre otros. Para más información, visita [sandiego.org](https://www.sandiego.org/).

##