vinetur

Palacio Ico convierte el desayuno en una experiencia servida a mesa en Lanzarote

El hotel de Teguise apuesta por una propuesta diaria cambiante con producto local, servicio de gueridón y cocina artesanal

miércoles 10 de junio de 2026



Palacio Ico, en la Villa de Teguise, ha presentado una propuesta de desayunos que sitúa este servicio en el centro de su forma de recibir al huésped. La propietaria y directora del establecimiento, Sonsoles López, define esta oferta como un “acto de hospitalidad” y sostiene que no la entienden como un complemento de la estancia ni

como un simple arranque de la jornada, sino como una prolongación de su manera de trabajar, vinculada a Lanzarote, al trato pausado y a la elaboración artesanal.

La propuesta está dirigida por Víctor Valverde, chef del restaurante Palacio Ico. Cada mañana, el desayuno se sirve íntegramente en mesa mediante servicio de gueridón. No hay autoservicio ni buffet. El equipo presenta y explica cada elaboración al huésped, con una atención individual que, en palabras de la dirección del hotel, busca dar valor tanto al producto como al tiempo dedicado a cada persona.

Según explican desde Palacio Ico, la oferta se articula a partir de una rueda de desayunos pensada para que el cliente encuentre elaboraciones distintas cada día. La filosofía se mantiene, pero cambian sabores, frutas, panes, mermeladas, bizcochos y acompañamientos. El objetivo es que incluso en estancias largas el desayuno conserve variedad y permita conocer nuevas preparaciones sin perder la línea de temporalidad, personalización e identidad insular que marca el proyecto.

Todos los productos, afirman desde el establecimiento, se elaboran de forma artesanal en el restaurante o se seleccionan entre pequeños productores de Lanzarote. Los zumos naturales se preparan cada día con combinaciones de fruta fresca de temporada. La fruta procede de proveedores locales elegidos por el hotel y se sirve en forma de ensalada con variedades que cambian según la época del año.

Los panes artesanales de masa madre llegan de pequeños obradores de la isla. Se acompañan con mantequillas aromatizadas y mermeladas caseras hechas en la cocina del hotel. En la mesa también aparecen tomates de Tinajo triturados al momento, aceite de albahaca elaborado en casa, cremas de queso, hummus, aguacates y otras preparaciones pensadas para que cada huésped pueda componer su desayuno a su gusto.

La parte salada reúne referencias locales y productos seleccionados. Palacio Ico incluye salmón ahumado artesanal de Uga y de Ahumadería Pescasol, pata asada de Lanzarote y una tabla de quesos de la isla con variedades frescas, al pimentón y ahumadas, procedentes de queserías como Finca de Uga o El Faro. Varios días por semana, además, el servicio incorpora jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo en sala por un maestro cortador, que comparte con los huéspedes la historia y las características de

cada pieza.

La oferta dulce se completa con bizcochos caseros horneados a diario, entre ellos versiones de zanahoria, chocolate, níspero, yogur o manzana. También se sirven yogur griego con granola elaborada por el propio equipo, croissants recién horneados y otras preparaciones que van apareciendo según la temporada y la inspiración de cocina, como quiches de verduras locales o arroz con leche.

El plato caliente se prepara al instante en función de las preferencias del cliente. El huésped puede pedir huevos al gusto o elegir la especialidad de la casa, el Royal Ico, elaborado con una base de brioche, huevo poché, salmón ahumado artesanal y crema de queso hecha por el equipo de cocina.

La experiencia se acompaña con una selección de cafés de Lavazza, leches vegetales, infusiones y tés de distintas procedencias. El hotel también ofrece la posibilidad de cerrar el desayuno con una copa de cava para quienes quieran alargar ese momento.

La personalización es otro de los ejes del servicio. El equipo adapta las elaboraciones a intolerancias, alergias, dietas especiales y preferencias concretas. Palacio Ico prepara cada día alternativas sin gluten y atiende peticiones específicas para que el huésped pueda desayunar con tranquilidad.

Sonsoles López sostiene que el desayuno no debe entenderse como un gasto operativo, sino como una inversión en hospitalidad. A su juicio, es una vía para transmitir la identidad de Lanzarote, apoyar a productores locales, enseñar el trabajo artesanal del equipo y ofrecer al viajero una experiencia que permanezca en su recuerdo después de abandonar la isla.

El hotel gastronómico Palacio Ico ocupa una casona construida en torno a 1690. El establecimiento recuerda que César Manrique la incluyó en su libro “Lanzarote, arquitectura inédita”. El edificio conserva artesonados de madera de unos cinco metros de altura, suelos originales en madera de morera y tea del siglo XVIII, muros de piedra de más de medio metro de ancho y un patio interior canario alrededor del cual se distribuyen habitaciones y restaurante.

La propiedad está en manos de Sonsoles López y Eduardo Riestra. El hotel mantiene una relación estrecha con el arte desde sus orígenes y en sus espacios se exponen obras de Heidi Bucher, que vivió y trabajó allí, del artista Ildefonso Aguilar y fotografías de César Manrique realizadas por el suizo Linus G. Jauslin en los años 70. Gran parte de las piezas utilizadas en el establecimiento proceden, además, de artistas y artesanos de Lanzarote, entre ellas cerámicas, vajilla, esculturas, pinturas, fotografías y lámparas.

Palacio Ico cuenta con nueve habitaciones, cinco suites y cuatro dobles, todas diferentes entre sí. Algunas alcanzan los 70 metros cuadrados. El diseño, según informa el hotel, apuesta por líneas racionales y minimalistas, con elementos naturales, baños amplios en microcemento y piezas volcánicas. El desayuno puede servirse en el comedor, en el patio central o en la habitación.

El restaurante se sitúa en la entrada de la casona y recibe al comensal con una vinoteca que da paso al comedor interior o a la terraza del patio central. El establecimiento dispone también de una pequeña terraza urbana a pie de calle. En el salón interior, la vajilla y la cerámica son piezas artesanas diseñadas por la artista Eguzkine, dentro de una propuesta estética que el hotel vincula a la historia, el arte y la naturaleza de la Villa de Teguise.

En la parte líquida, el restaurante cuenta con Iván Monreal como sumiller. Palacio Ico señala que el profesional fue segundo mejor sumiller del Campeonato Nacional de Sumilleres de España 2021 y número 11 en la clasificación de Mejor Sumiller de España 2024, además de haber trabajado como jefe de sumillería en restaurantes como Amador, en Mannheim, con tres estrellas Michelin.

Víctor Valverde, responsable de la cocina y de esta propuesta de desayunos, nació en Madrid en 1987 y estudió en la Escuela de Hostelería Superior de Alcalá de Henares. Su trayectoria incluye etapas en Bodegón Alejandro, con Martín Berasategui, y después en Lasarte, también con Berasategui. Más tarde trabajó en Madrid con Sergi Arola en La Broche y en 2011 se trasladó a Londres, donde pasó por cocinas como Jean Georges y Spice Market.

Tres años después se instaló en Lanzarote, isla en la que había pasado varias vacaciones, para poner en marcha su proyecto personal, Amarre, en El Charco, como propietario y jefe de cocina. Tras el cierre del restaurante durante la pandemia, en 2021 se incorporó al proyecto de Palacio Ico junto a Sonsoles López y Eduardo Riestra.

El establecimiento sitúa su cocina en el producto de kilómetro cero de Lanzarote, con referencias como salmón de Uga, quesos de Finca de Uga, pulpo de Lanzarote, gambas y carabineros de La Santa, atún de la isla, cochino negro canario, verduras ecológicas de proximidad, tomates de Tinajo, papas yema de Lanzarote y batatas del jable. Según la información facilitada por el hotel, Valverde trabaja con elaboraciones directas y pocos ingredientes para respetar las características del producto.

Palacio Ico abrió en 2018. El restaurante tiene capacidad para 32 comensales en una superficie total de 80 metros cuadrados y dispone de comedor interior, terraza-patio central y terraza exterior. La bodega reúne 200 referencias, de las que 70% corresponden a Canarias, además de vinos de España, Francia, Italia, Portugal y nuevos mundos. El establecimiento añade que cuenta con una carta especial de champagnes de petits vignerons, cavas y corpinnat.

Entre los reconocimientos citados por el hotel figuran la recomendación de la Guía Michelin, un Sol Repsol, el premio al Mejor Desayuno de Canarias 2025 en los Culinary Hotel Awards y el premio a la Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025.

En el apartado hotelero, el precio medio de la habitación doble es de 170€, mientras que la suite tiene un precio medio de 350€, en ambos casos en función de la temporada. El desayuno tiene un precio de 35€ y el brunch también cuesta 35% a partir de las 10.30 horas.