vinetur

Sonsoles López, de Palacio Ico, llevará la hospitalidad sensorial a la gala Michelin ‘R’ en Canarias

La sumiller y directora de Palacio Ico ofrecerá una ponencia junto al periodista José Luis Reina el próximo 9 de febrero

jueves 5 de febrero de 2026



Sonsoles López, copropietaria, directora y sumiller de Palacio Ico en la Villa de Teguise (Lanzarote), ha sido seleccionada para impartir una ponencia en la gala de entrega de las placas a los restaurantes Recomendados Michelin de las Islas Canarias. El evento

tendrá lugar el próximo 9 de febrero en la sala All in One de La Caixa, situada en la calle Triana, 20, en Las Palmas de Gran Canaria. López compartirá escenario con el periodista canario José Luis Reina para abordar el tema ‘Los cinco sentidos en la hospitalidad’, una propuesta que busca poner el foco en la experiencia sensorial del cliente desde su llegada al restaurante hasta la despedida, abarcando todo el recorrido gastronómico.

La gala también contará con la intervención del chef tinerfeño Diego Schattenhofer. La elección de Sonsoles López para esta ponencia responde al reconocimiento de su labor en Palacio Ico, donde ha desarrollado un modelo de hospitalidad que se apoya en la gestión multisensorial de la sala y en la atención al detalle en cada momento del servicio, desde el desayuno hasta la cena. Palacio Ico ostenta la distinción de Recomendado Michelin desde 2023.

El hotel gastronómico Palacio Ico, construido alrededor de 1690, es un ejemplo de la arquitectura señorial canaria y fue incluido por César Manrique en su libro “Lanzarote, arquitectura inédita”. El edificio destaca por sus artesonados de madera de unos 5 metros de altura, suelos originales de morera y tea del siglo XVIII, muros de piedra de más de medio metro de grosor y un patio interior típico canario que conecta las habitaciones y el restaurante. El hotel mantiene una relación constante con el arte, exponiendo obras de artistas como Heidi Bucher, Ildefonso Aguilar y fotografías de César Manrique realizadas por Linus G. Jauslin en los años 70. Muchas de las piezas decorativas y utilitarias del hotel proceden de artistas y artesanos de Lanzarote, como cerámicas, vajilla y esculturas de Jesús Bonilla.

Palacio Ico cuenta con nueve habitaciones, cinco de ellas suites y cuatro dobles, cada una con un diseño único y superficies que alcanzan los 70 metros cuadrados. Los baños, amplios y realizados en microcemento, incorporan piezas volcánicas y buscan transmitir frescura y serenidad inspirándose en el concepto japonés Wabi Sabi. El desayuno se sirve en la mesa, ya sea en el comedor, el patio central o en la propia habitación.

El restaurante, situado en la entrada de la casona, recibe a los comensales con una vinoteca que da paso al comedor interior o a la terraza del patio central. También dispone de una pequeña terraza urbana a pie de calle. El salón-comedor interior combina diseño contemporáneo y materiales nobles, con lámparas inspiradas en la obra de Heidi Bucher y vajilla artesanal de la artista Eguzkine. Todo el conjunto busca sumergir al visitante en un ambiente de arte, historia y naturaleza, elementos que definen tanto a Palacio Ico como a la Villa de Teguise.

En la bodega, el restaurante cuenta con Iván Monreal, sumiller grancanario que fue Segundo Mejor Sumiller del Campeonato Nacional de Sumilleres de España 2021 y ocupa el puesto número 11 en el ranking nacional de 2024, siendo el único canario en el Top 50. Monreal ha trabajado como jefe sumiller en el Restaurante Amador, con tres estrellas Michelin en Mannheim, Alemania.

El chef Víctor Valverde, nacido en Madrid en 1987 y formado en la Escuela de Hostelería Superior de Alcalá de Henares, lidera la cocina de Palacio Ico. Su trayectoria incluye pasos por restaurantes como Bodegón Alejandro y el tres estrellas Michelin de Martín Berasategui en Lasarte, así como La Broche de Sergi Arola en Madrid. Tras una etapa en Londres, donde trabajó en Jean Georges y Spice Market, Valverde se trasladó a Lanzarote para abrir su propio restaurante, Amarre, en El Charco. En 2021, tras el cierre de Amarre por la pandemia, se unió a Sonsoles López y Eduardo Riestra para lanzar el restaurante Palacio Ico, apostando por la cocina contemporánea de Lanzarote y la Nueva Cocina Canaria.

La propuesta gastronómica de Palacio Ico se basa en el producto local de Lanzarote, como el salmón de Uga, quesos de la Finca de Uga, pulpo y atún de Lanzarote, gambas y carabineros de La Santa, cochino negro canario, verduras ecológicas, tomates de Tinajo, papas yema y batatas del jable. Valverde apuesta por elaboraciones sencillas que respetan las características organolépticas de cada ingrediente, buscando armonía y placer en cada plato.

El restaurante abrió en 2018 y es propiedad de Sonsoles López y Eduardo Riestra. La jefa de sala es la propia Sonsoles López, y el equipo de sumilleres lo completan Zeneida Carreño y la propia López. El restaurante ha recibido reconocimientos como 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. La bodega cuenta con 200 referencias, de las cuales el 70% son canarias, y el resto proceden de España, Francia, Italia, Portugal y otros países. Ofrece una carta especial de champagnes de pequeños productores, cavas y corpinnat.

El hotel dispone de nueve habitaciones, con precios medios de 170€ para la doble y 350€ para la suite, dependiendo de la temporada. Entre los servicios se incluyen room service de bebidas, aire acondicionado, wifi, minibar, amenities ecológicos y desayuno gratuito en la habitación. El restaurante ofrece menús degustación largo y corto, con precios de 110€ y 90€ respectivamente, y diferentes opciones de maridaje.

La gala Michelin ‘R’ de Canarias pondrá el foco en la hospitalidad sensorial y en la trayectoria de profesionales como Sonsoles López, que han convertido Palacio Ico en un referente de la gastronomía y la atención al cliente en Lanzarote.