vinetur

Palacio Ico de Lanzarote suma tres nominaciones en los Premios ‘Qué Bueno Canarias’ 2026

El restaurante opta a Mejor Restaurante de Hotel, Mejor Cocina Moderna de Reflexión Canaria y Mejor Chef de Canarias

miércoles 18 de febrero de 2026



Palacio Ico, situado en la Villa de Teguise, Lanzarote, ha sido nominado en tres de las principales categorías de los Premios ‘Qué Bueno Canarias’ 2026. El restaurante, dirigido por Sonsoles López y Eduardo Riestra y con Víctor Valverde al frente de la cocina, opta a los galardones de Mejor Restaurante de Hotel, Mejor Cocina Moderna de Reflexión Canaria y Mejor Chef de Canarias. La gala de entrega se celebrará el próximo 16 de marzo en Los Jameos del Agua, también en Lanzarote.

El reconocimiento a Palacio Ico llega tras un año de consolidación en el que el establecimiento ha sumado varios premios. En 2025, el restaurante obtuvo su primer Sol Repsol, revalidó la distinción de Recomendado Michelin y fue premiado como Mejor

Carta de Vinos de Canarias y Mejor Desayuno de Hotel de Canarias. Además, recibió nominaciones a Mejor hotel boutique de Canarias y Mejor sumiller de Canarias. Esta trayectoria se apoya en una apuesta clara por la cultura gastronómica local, la colaboración con bodegas de autor de Lanzarote y una cocina creativa basada en productos de la isla.

El chef Víctor Valverde, nacido en Madrid en 1987, cuenta con una formación en la Escuela de Hostelería Superior de Alcalá de Henares y experiencia en restaurantes de referencia como Bodegón Alejandro y el tres estrellas Michelin de Martín Berasategui en Lasarte. Tras su paso por 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, se unió a Sonsoles López y Eduardo Riestra para lanzar el proyecto gastronómico de Palacio Ico.

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

El restaurante, abierto desde 2018, cuenta con una carta de vinos con 200 referencias, de las cuales el 70% son de Canarias. El sumiller Iván Monreal, con experiencia en el Restaurante Amador de Alemania y reconocido en varios certámenes nacionales, dirige la bodega. El espacio ofrece comedor interior, terraza-patio central y terraza exterior, con capacidad para 32 personas. La carta incluye menús degustación largo y corto, con opciones de maridaje.

El hotel Palacio Ico, construido alrededor de 1690, es un ejemplo de arquitectura señorial canaria y está incluido en el libro “Lanzarote, arquitectura inédita” de César Manrique. El edificio conserva elementos originales como artesonados de madera, suelos de morera y tea del siglo XVIII y un patio interior típico canario. El hotel dispone de nueve habitaciones, cinco suites y cuatro dobles, todas diferentes y diseñadas con un estilo minimalista y materiales naturales. El desayuno se sirve en la mesa, en el

comedor, el patio central o en la habitación.

El vínculo con el arte es una constante en Palacio Ico. En sus espacios se exponen obras de artistas como Heidi Bucher, Ildefonso Aguilar y fotografías de César Manrique realizadas por Linus G. Jauslin. La vajilla y cerámica son piezas únicas de la artista Eguzkine y otras piezas provienen de artesanos locales.

La dirección del restaurante es Calle El Rayo, 2, Villa de Teguise, Lanzarote. El horario de apertura es de lunes y viernes de 13:30 a 15:30 y de 19:00 a 21:30, y de martes a jueves de 19:00 a 21:30. El restaurante cierra los sábados y domingos. El precio medio de la habitación doble es de 170€, mientras que la suite ronda los 350€, dependiendo de la temporada. El desayuno y el brunch tienen un precio de 35€.

La nominación de Palacio Ico en los Premios ‘Qué Bueno Canarias’ 2026 refuerza su posición como uno de los referentes de la cocina contemporánea en Lanzarote y en el conjunto de Canarias.