vinetur

Rubén Sánchez Camacho lleva la cocina manchega contemporánea a Palacio Ico en Lanzarote

El chef de Epílogo* será protagonista de la segunda edición de ‘Estrellas & Terroir’ el próximo 14 de marzo

martes 3 de marzo de 2026



El próximo sábado, 14 de marzo, el hotel gastronómico Palacio Ico, situado en la Villa de Teguise (Lanzarote), acogerá una nueva cita de su proyecto nacional ‘Estrellas & Terroir’. En esta ocasión, el invitado será Rubén Sánchez Camacho, chef del

restaurante Epílogo* de Tomelloso, reconocido con una Estrella Michelin y un Sol Repsol. Sánchez Camacho es uno de los principales exponentes de la nueva cocina de Castilla-La Mancha y presentará en directo su visión contemporánea de la gastronomía manchega, con especial atención a los paisajes y productos vinculados al río Guadiana.

Durante la jornada, Rubén Sánchez Camacho ofrecerá una charla y showcooking en el patio central de Palacio Ico, donde abordará la evolución de la cocina manchega desde la tradición popular hasta la alta cocina creativa. El chef, que fue alumno de Manolo de la Osa, mostrará cómo ha logrado construir un discurso culinario de vanguardia basado en la sostenibilidad y el respeto al producto local. Entre las elaboraciones que podrán degustarse figuran la trucha y jamón, los galianos, la sopa de ajo y el ciervo con trigo de caza y vino tinto.

El evento contará también con la participación de Víctor Valverde, chef de Palacio Ico, que presentará platos como el medregal curado con aguacate y limón fermentado, la gamba con caña limón y cilantro, y el gofio con almendra. El programa de la jornada incluye una charla-diálogo con Rubén Sánchez Camacho, un aperitivo con snacks manchegos y un menú degustación compartido entre ambos chefs. El precio del evento es de 85€ (bebidas aparte, excepto las del aperitivo, que están incluidas), con la opción de un maridaje especial con champagne.

Rubén Sánchez Camacho, natural de Daimiel, creció en el restaurante familiar El Bodegón y ha desarrollado su carrera en cocinas como Las Rejas de Manolo de la Osa y Disfrutar, además de realizar estancias en Estados Unidos, Brasil, México y China. Actualmente, lidera Epílogo en Tomelloso junto a su hermano Ramón, jefe de sala y sumiller, y presidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha y Amigos del Vino. Su propuesta se basa en una “cocina de evolución” que combina raíces manchegas, técnicas innovadoras y una apuesta por la sostenibilidad y el producto de kilómetro 0.

Palacio Ico, construido en torno a 1690 y destacado por César Manrique en su libro “Lanzarote, arquitectura inédita”, es un referente de la arquitectura señorial canaria. El hotel cuenta con nueve habitaciones, una cuidada selección de arte y una propuesta gastronómica centrada en el producto local y la cocina contemporánea. El restaurante,

dirigido por Víctor Valverde, ofrece menús degustación y una bodega con 200 referencias, de las cuales el 70% son canarias. El sumiller Iván Monreal, reconocido a nivel nacional, está al frente de la bodega.

La cita del próximo 14 de marzo forma parte de un proyecto que busca acercar a Lanzarote la diversidad gastronómica de la Península, a través de chefs con estrella Michelin que interpretan los productos y tradiciones de sus territorios. Las reservas para el evento pueden realizarse a través del teléfono 928 594 942, el móvil 677 531 609 o el correo sonsoles@hotelpalacioico.com.