vinetur

Palacio Ico de Lanzarote recibe el premio a la Mejor Cocina Moderna de Reflexión Canaria

El restaurante y hotel suma este galardón a una serie de reconocimientos en los últimos años

martes 17 de marzo de 2026



El restaurante Palacio Ico, situado en la Villa de Teguise, Lanzarote, ha sido galardonado con el premio ‘Mejor Cocina Moderna de Reflexión Canaria’ 2026 en la gala ‘Qué Bueno Canarias’, celebrada este lunes, 16 de marzo, en Los Jameos del Agua. Sonsoles López, copropietaria del establecimiento, y el chef Víctor Valverde recogieron el premio de manos del consejero de Agricultura del Gobierno Canario, Narvay Quintero.

Este reconocimiento llega tras tres años de intensa actividad gastronómica en Palacio Ico, donde la cocina contemporánea y la difusión de la gastronomía local han sido los ejes principales. El chef Víctor Valverde, junto a Sonsoles López y Eduardo Riestra, ha desarrollado una propuesta basada en el producto local de Lanzarote, muchos de ellos procedentes de la propia Villa de Teguise. Entre los ingredientes habituales destacan el salmón de Uga, quesos de la Finca de Uga, pulpo de Lanzarote, gambas y carabineros de La Santa, atún de Lanzarote, cochino negro canario, verduras ecológicas de proximidad, tomates de Tinajo, papas yema y batatas del jable. Valverde apuesta por elaboraciones sinceras, con pocos ingredientes y máxima calidad, buscando armonía y placer en cada plato.

Además de la labor en cocina, Palacio Ico ha impulsado proyectos de difusión gastronómica como ‘Diálogos de cocina’, ‘Encuentros con Estrella’ y, este año, ‘Estrellas & Terroir’, que reúne a chefs con estrella Michelin de la península para compartir su visión creativa en jornadas de diálogo y cocina. Estas iniciativas han contribuido a que el restaurante y el hotel hayan recibido numerosos premios en 2025 y a comienzos de 2026, como su primer Sol Repsol, la recomendación en la Guía Michelin, el premio a la ‘Mejor Carta de Vinos de Canarias’ y el de ‘Mejor Desayuno de Hotel de Canarias’. El hotel también fue finalista como ‘Mejor Hotel Boutique de Canarias’.

El edificio que alberga Palacio Ico data de alrededor de 1690 y está incluido en el libro “Lanzarote, arquitectura inédita” de César Manrique. El hotel cuenta con nueve habitaciones, cinco suites y cuatro dobles, cada una diferente y diseñada con un enfoque minimalista y materiales naturales. El patio interior, los artesonados de madera y los suelos originales son algunos de los elementos arquitectónicos más destacados. El arte tiene un papel relevante en el hotel, con obras de artistas como

Heidi Bucher, Ildefonso Aguilar y fotografías de César Manrique realizadas por Linus G. Jauslin.

El restaurante, ubicado en la entrada de la casona, dispone de un comedor interior, una terraza en el patio central y una pequeña terraza urbana a pie de calle. La sala está dirigida por Sonsoles López y Zeneida Carreño, y la bodega cuenta con la experiencia del sumiller Iván Monreal, quien ha sido reconocido en varios certámenes nacionales y ha trabajado en restaurantes de prestigio internacional.

Víctor Valverde, nacido en Madrid en 1987, se formó en la Escuela de Hostelería Superior de Alcalá de Henares y ha trabajado en restaurantes como Bodegón Alejandro y el tres estrellas Michelin de Martín Berasategui en Lasarte, así como en La Broche de Sergi Arola en Madrid. Tras una etapa en Londres, donde trabajó en Jean Georges y Spice Market, 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.

El restaurante abrió sus puertas en 2018 y ofrece menús degustación largo y corto, con precios de 110€ y 90€ respectivamente, además de diferentes opciones de maridaje. La bodega cuenta con 200 referencias, de las cuales el 70% son canarias, y una carta especial de champagnes y cavas. El hotel ofrece habitaciones dobles desde 170€ y suites desde 350€, con servicios como room service, wifi, minibar y amenities ecológicos. El desayuno y el brunch tienen un precio de 35€, con la opción de ser servidos en la habitación.

Palacio Ico continúa consolidándose como uno de los referentes de la cocina contemporánea en Lanzarote y en el conjunto de Canarias, combinando gastronomía, arte y hospitalidad en un entorno histórico y singular.