

Germán Ortega y Víctor Valverde: “Encuentros con Estrella” en Lanzarote que brillan por sí solos

Un viaje culinario único entre Gran Canaria y Lanzarote

[@PalacioIco](#)

Las estrellas no solo se miran desde el cielo. También se degustan, se escuchan y se comparten. Y eso es exactamente lo que propone el próximo **“Encuentro con Estrella”**, un formato que va mucho más allá de la típica ponencia gastronómica: es una experiencia donde la palabra, el sabor y la emoción se entrelazan en tiempo real.





El próximo sábado 27 de septiembre, el chef Germán Ortega –una estrella Michelin y dos Soles Repsol en el restaurante La

Aquarela (Gran Canaria)– desembarca en **Palacio Ico (Teguise)** para protagonizar la nueva edición de este evento cocreado junto a **Saborea Lanzarote**. Lo hará de la mano del chef local **Víctor Valverde**, jefe de cocina del restaurante del mismo hotel, en una jam session culinaria que promete ser uno de los momentos más sabrosos del calendario gastro-insular.

De Estocolmo a El Bulli, y de vuelta al Atlántico

Formado en Reino Unido y con pasos por cocinas como Vassa Eggen (Suecia) o El Bulli de Ferran Adrià, **Germán Ortega** ha sabido destilar lo aprendido en el norte y el Mediterráneo para crear una propuesta única, donde la técnica quirúrgica y el producto canario encuentran un punto de equilibrio contemporáneo. Minimalismo nórdico, precisión bulliniana y despena volcánica se funden en su estilo personal, que lo ha llevado a convertirse en uno de los referentes absolutos de la **Nueva Cocina Canaria**.



Chef Germán Ortega

En su ponencia, que tendrá lugar en el espectacular patio central de **Palacio Ico**, Ortega compartirá los ejes de esa visión que conecta lo local con lo global sin perder autenticidad. Una charla viva e interactiva que marcará el arranque de la jornada.

Vermut con estrella: aperitivos emblemáticos y cocina sin red

A la ponencia le seguirá un vermut muy especial. Germán Ortega servirá algunos de sus **aperitivos emblemáticos**, como el **cono de aguacate y atún**, el **financier de paté de higaditos** y sus célebres **ovejitas**. Pequeñas piezas que concentran toda su

filosofía: técnica, sabor, memoria y sorpresa.



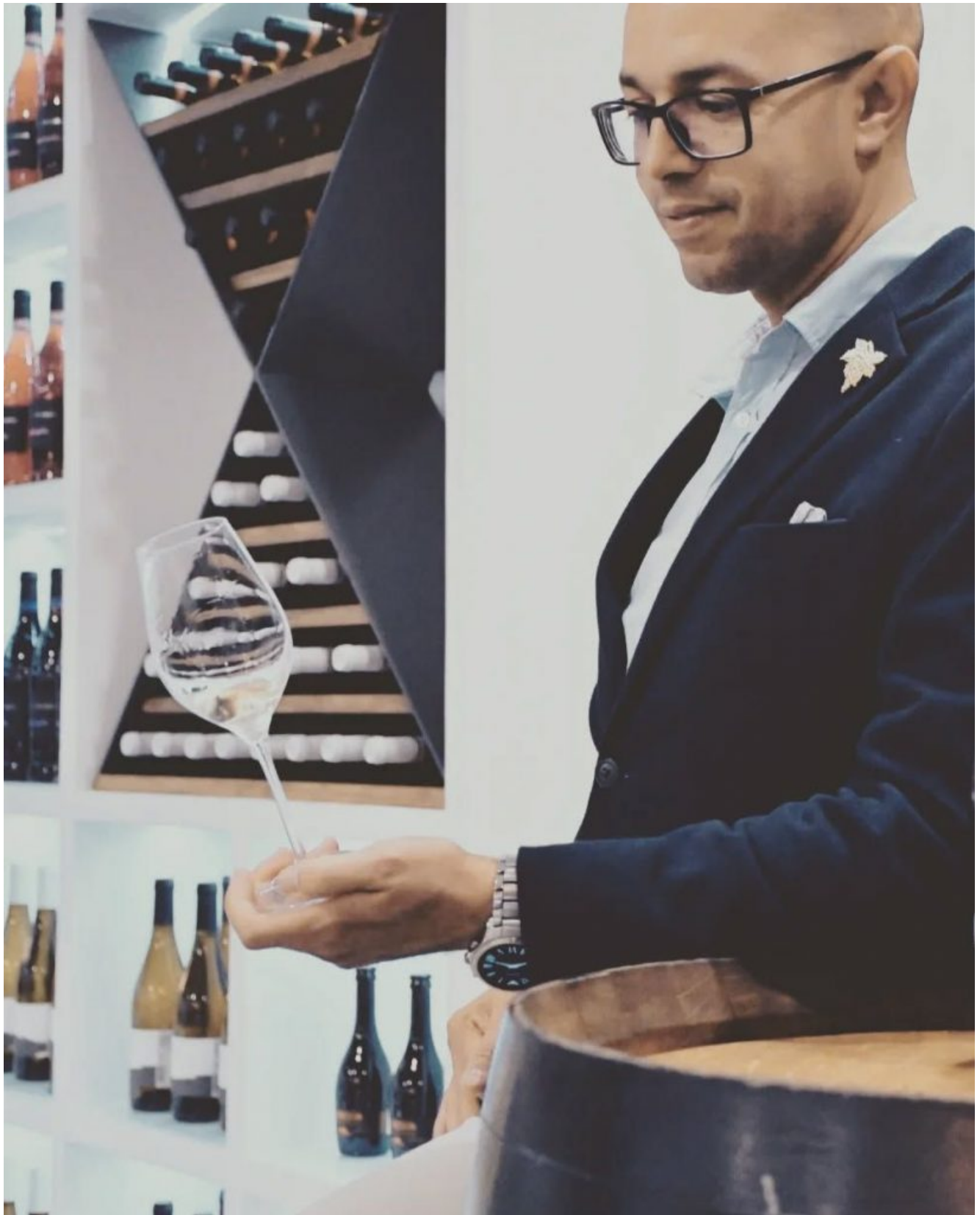
Chef Víctor Valverde

Después, comenzará la jam session gastronómica junto a **Víctor Valverde**, un chef que ha hecho de Lanzarote su casa y de su cocina un homenaje a la isla. Formado con Martín Berasategui y Sergi Arola, Valverde ha trabajado en grandes restaurantes de Donosti, Madrid y Londres antes de lanzarse con fuerza en su proyecto en Palacio Ico, donde el producto de kilómetro cero –quesos de Uga, carabineros de La Santa, batata de El Jable– se eleva a través de elaboraciones limpias, precisas y llenas de emoción.

Una bodega con alma y un sumiller que

marca la diferencia

La experiencia no estaría completa sin el maridaje perfecto, y aquí entra en juego una de las grandes fortalezas de Palacio Ico: su bodega, curada y dirigida por el reconocido sumiller **Iván Monreal**. Gran Canaria, con trayectoria internacional y un nombre ya consolidado en el panorama nacional, Monreal fue **Segundo Mejor Sumiller de España en 2021**, ocupa el puesto número 11 en el ranking nacional de 2024, y es el **único canario dentro del Top 50**.



Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025 fue otorgada a Palacio Ico, en Teguiise, Lanzarote

Con una carta que da protagonismo al vino canario –más del 70% de las referencias–, y con una selección magistral de champagnes de petits vigneron y vinos de autor de las principales regiones vinícolas del mundo, Monreal no solo

recomienda vinos: **cuenta historias a través de cada copa**, acompaña al plato con sensibilidad y convierte el servicio en una parte activa del relato gastronómico.

En este **“Encuentro con Estrella”**, su selección será clave para redondear la experiencia y elevar cada bocado con precisión y elegancia.

Un menú con dos firmas, un mismo lenguaje

El almuerzo a cuatro manos es un verdadero recital. Entre los platos diseñados para este evento, destacan:

- **Pitaya, gofio y queso de cabra** (Víctor Valverde)
- **Medregal con sardina ahumada y tomatitos encurtidos** (Germán Ortega)
- **Cherne con mojo hervido de carabinero y batata de El Jable** (Valverde)
- **Torrija de cochino con ciruela y nube de queso** (Ortega)
- **Mango y piña** (Valverde)
- **Masa madre**, el postre estrella de Ortega



Un almuerzo donde cada plato es un punto de encuentro, una conversación entre islas, técnicas y sensibilidades.

Palacio Ico: arte, arquitectura y cocina como expresión del territorio

El evento se celebra en uno de los lugares más bellos y simbólicos de Teguiise: **Palacio Ico**, un hotel gastronómico con historia, arte y alma. Su arquitectura [canaria](#) del siglo XVII ha sido restaurada con mimo por sus actuales propietarios, **Sonsoles López y Eduardo Riestra**, para ofrecer una experiencia que trasciende la estancia: un espacio donde cada rincón –ya sea una habitación minimalista o una vajilla de autor– respira cultura y serenidad.

Con solo nueve habitaciones y una cocina que combina elegancia, identidad y oficio, Palacio Ico se ha consolidado como un referente del lujo discreto y el buen gusto en Lanzarote. En su bodega, destaca el trabajo del sumiller **Iván Monreal**, uno de los profesionales más destacados del panorama nacional, que ha hecho de la carta de vinos del restaurante un homenaje al vino canario.

Lanzarote, epicentro de la cocina canaria contemporánea

El ciclo “**Encuentros con Estrella**”, impulsado junto a **Saborea Lanzarote**, nace del deseo de conectar a la isla con la constelación de chefs que hoy brillan desde Canarias para el mundo. Chefs que han vuelto la mirada hacia sus raíces y que están reinterprelando la tradición con creatividad, rigor y mucha pasión.

Esta iniciativa no solo invita a disfrutar de menús irrepetibles, sino también a conocer de cerca a los protagonistas de una revolución silenciosa pero firme que está llevando la cocina canaria a lo más alto.

Una oportunidad para que profesionales y amantes de la gastronomía compartan mesa, conocimiento y emoción con quienes están marcando el pulso de una nueva era culinaria en el

archipiélago. El precio para la ponencia, el aperitivo y el almuerzo es de 95 euros. Información.

Teléfonos: 677531609 - 928-594942

Email: sonsoles@hotelpalacioico.com