

Kentia Gourmet Club reunió a **Peppe Pantano**, **Henry Matamoros** e **Iván Monreal** en una gran cena a cuatro manos en Lanzarote

[@KentiaGourmetClub](#)

Kentia Gourmet Club, restaurante del [hotel La Isla y el Mar](#) en Puerto del Carmen, acogió una cena a cuatro manos que reunió al chef siciliano Giuseppe “Peppe” Pantano, al chef ejecutivo Henry Matamoros y al sumiller Iván Monreal en una velada donde la cocina mediterránea y el producto lanzaroteño encontraron un lenguaje común.

Hay cenas que se disfrutan y hay otras que, además, dejan memoria. La celebrada el pasado **viernes 20 de marzo de 2026**, a las 20:00 horas, en [Kentia Gourmet Club](#), el espacio gastronómico de **Aylanz Hospitality Group** en Puerto del Carmen, pertenece sin duda a esa segunda categoría.



No fue solo una propuesta de alto nivel ni una cita pensada para amantes del buen comer. Fue, más bien, un ejercicio de cocina con relato, una noche donde dos cocineros de perfiles muy distintos lograron entenderse desde el plato sin perder personalidad. De un lado, **Giuseppe “Peppe” Pantano**, cocinero siciliano con proyección internacional y reconocido como embajador de la cocina mediterránea por instituciones vinculadas a la UNESCO.

Del otro, **Henry Matamoros**, chef ejecutivo de Kentia, cuya línea culinaria ha ido consolidando una identidad propia en

Lanzarote, apoyada en el producto local, la sensibilidad contemporánea y una lectura muy consciente del territorio.



En medio de ambos, y dando coherencia líquida a toda la experiencia, estuvo Iván Monreal, jefe de Alimentos y Bebidas del restaurante y responsable de un maridaje de vinos italianos diseñado con precisión, criterio y oficio.

El resultado no fue una sucesión de [platos brillantes](#), sino algo bastante más valioso: una cena donde **Sicilia y Lanzarote se encontraron en la misma mesa** sin competir, sin imposturas y sin necesidad de levantar la voz.

Un menú degustación donde cada chef

defendió su voz

Lo más interesante del menú degustación fue que nunca intentó uniformar estilos. Al contrario, permitió que cada chef hablara con claridad y que el comensal entendiera desde el primer momento quién estaba detrás de cada plato. **Pantano llevó Sicilia a la mesa** con naturalidad, apoyándose en referencias reconocibles, pero sin caer en la postal fácil.

Matamoros respondió desde Lanzarote con una cocina de mayor contención expresiva, aunque muy conectada con el paisaje, el producto y el carácter de la isla. El recorrido comenzó con unos aperitivos y fue creciendo de forma ordenada hasta cerrar con dos postres que resumieron muy bien el tono general de la velada. Entre los platos firmados por Pantano destacó el **carpaccio de atún con menta, aceto y AOVE aromatizado**, una apertura limpia, fresca y elegante, casi una declaración de principios mediterránea.



Después llegaron las **crepes de porcini con bechamel de parmesano**, de aroma profundo y textura amable, uno de esos platos que remiten de inmediato a la tradición italiana bien entendida. Más adelante apareció la **busiata amatriciana**, seguramente el plato con mayor carga identitaria de su parte del menú. La pasta artesanal originaria de Trapani, ligada al uso del *buso* para darle su forma en espiral, se presentó con panceta ahumada, cebolla y albahaca fresca en una versión resuelta con inteligencia. Había memoria, había técnica y, sobre todo, había un cocinero que sabía exactamente de dónde venía su discurso culinario.

Henry Matamoros y su equipo respondieron con una cocina atlántica, limpia y bien anclada al territorio

Cuando tomó el relevo **Henry Matamoros**, la cena cambió de

acento sin perder coherencia. Si Pantano había desplegado una cocina de evocación mediterránea, el chef de Kentia respondió con una lectura más atlántica, más volcánica y, en cierto modo, más ligada al pulso inmediato de Lanzarote. La **lubina con mandarina y tirabeques** fue uno de esos platos que no necesitan estridencias para dejar huella.



El pescado apareció tratado con delicadeza, sostenido por el punto cítrico de la mandarina y por la frescura verde de los tirabeques, en una composición donde el mar se sintió presente sin excesos ni adornos superfluos.

Después llegó el **cochinillo con coliflor, manzana, cardamomo y Listán Negro**, probablemente uno de los momentos más sólidos de toda la noche. Ahí Matamoros construyó un plato con capas,

equilibrando lo carnosos, lo especiados, lo vegetal y esa referencia insular que introduce la variedad tinta más emblemática de Lanzarote. Fue una propuesta con carácter, pensada desde el territorio y resuelta con seguridad.

Para el cierre dulce, **Pantano** presentó su **cannolo siciliano con ricotta, naranja y guiño al tiramisú**, mientras que **Matamoros** puso el broche con unos **petit fours** coherentes con la identidad de Kentia: cuidados, precisos y sin exceso de azúcar narrativa, que eso también se agradece. El menú degustación tuvo un precio de **79 euros por persona**, IGIC incluido, mientras que el **maridaje opcional de vinos italianos** se ofreció por **55 euros**, también con IGIC incluido.

Peppe Pantano, un cocinero que entiende la cocina como patrimonio cultural

[@Mr.PeppegoldenChef](#)

Giuseppe Pantano, conocido internacionalmente como **“Mr. Peppe – Golden Chef”**, no encaja en la figura del chef invitado que llega, cocina y se marcha dejando solo una foto para el recuerdo. Su trayectoria está más cerca de la de un **embajador culinario** que utiliza la cocina como herramienta de transmisión cultural.

Siciliano de origen y mediterráneo por convicción, ha dedicado buena parte de su carrera a defender y divulgar un patrimonio gastronómico que la **UNESCO reconoció en 2010 como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**. Esa condición no es un título decorativo en su caso, sino una línea de trabajo visible tanto en su carrera como en su manera de cocinar. Ha sido distinguido con reconocimientos como el título de **“Golden Chef a cinco estrellas”** por la academia SANAZ&SANIA en Teherán y el **Ananas d’Oro** del Grand Hotel Djibloho de Guinea Ecuatorial, además de otras distinciones recibidas de instituciones vinculadas al ámbito cultural y gastronómico internacional.





También ha desarrollado una faceta formativa con proyección global, algo que volvió a ponerse de manifiesto durante el **Young Chef Olympiad 2026**, celebrado en India del 1 al 6 de febrero, donde participó como mentor y chef técnico. Esa combinación de cocina, pedagogía y diplomacia gastronómica explica bien el peso de su presencia en Kentia.

No llegó a Lanzarote como una firma exótica ni como una celebridad de paso, sino como un profesional que entiende que la cocina debe emocionar, sí, pero también **contar quiénes somos, qué comemos y por qué importa conservar esa memoria.**

Iván Monreal convirtió el maridaje en una parte esencial del relato

[@IvanMonreal](#)

En una cena de estas características, el vino no podía quedar relegado al papel de acompañante correcto. Necesitaba integrarse de verdad en la experiencia, y ahí la figura de **Iván Monreal** resultó determinante. Como **jefe de Alimentos y Bebidas de Kentia Gourmet Club**, y además como uno de los sumilleres más reconocidos del panorama nacional, Monreal asumió el maridaje no como una sucesión de elecciones técnicas, sino como un relato paralelo a lo que ocurría en cocina.



Su currículum avala de sobra esa autoridad: **subcampeón de España del Concurso Nacional de Sumilleres en 2021, bicampeón de Canarias en 2022 y 2023, ganador del Ruinart Sommelier Challenge, situado en el Top 100 Sommeliers de España 2024 y Certified Sommelier** por la Court of Master Sommeliers, ha desarrollado además parte de su carrera en restaurantes con estrellas Michelin de Alemania, Austria, Francia, Italia y España.

A eso se suma su rol como **embajador de los vinos de Canarias**, una distinción especialmente significativa cuando se trabaja desde una isla con tanta personalidad vitivinícola como Lanzarote. En esta ocasión, Monreal eligió una cuidada selección de **vinos italianos** pensada para potenciar cada pase del menú y reforzar el diálogo entre Sicilia y la isla conejera.

Quien conozca su trabajo sabe que ahí reside una de sus grandes fortalezas: entender que el maridaje no debe rellenar silencios, sino **dar profundidad a la cena**, ordenar la

experiencia y elevarla con discreción. Dicho en román paladino, cuando el vino está bien pensado, la mesa habla mejor.

Kentia Gourmet Club confirma su lugar entre las referencias gastronómicas de Lanzarote

Con esta cita, **Kentia Gourmet Club** vuelve a reforzar una idea que en Lanzarote se percibe cada vez con más nitidez: la isla no solo ofrece paisajes memorables, sino también una escena gastronómica capaz de sostener propuestas serias, sofisticadas y con identidad propia. Situado en la **calle Reina Sofía, 23, en Puerto del Carmen**, dentro de **Aylanz Hospitality Group**, el restaurante ha sabido construir una propuesta donde el fine dining no se entiende como un simple ejercicio de elegancia, sino como una forma de traducir el territorio, la memoria y el intercambio cultural a una experiencia completa.





Bajo la dirección de Henry Matamoros, Kentia ha desarrollado una cocina que dialoga con el producto local y con la historia de las dos orillas del Atlántico, generando una personalidad culinaria que resulta reconocible y competitiva.

No es casual que el establecimiento haya obtenido el **Travelers' Choice 2025 de Tripadvisor**, respaldado por más de **520 reseñas** que destacan tanto la calidad del menú degustación como el nivel del servicio y la puesta en escena. Además del servicio de cena, el restaurante ofrece **catas de vino en terraza**, masterclass de coctelería y eventos privados a medida, completando así una oferta que entiende la hospitalidad como una experiencia global.

Lo sucedido el pasado 20 de marzo importa porque confirma, una vez más, que **Lanzarote y Canarias ya juegan en una liga gastronómica cada vez más seria.**

Y cuando un chef siciliano de proyección internacional, un cocinero que trabaja desde el volcán con identidad propia y un sumiller de este nivel coinciden en una misma noche, el mensaje queda bastante claro: aquí ya no se viene solo a mirar el paisaje; aquí también se viene a sentarse y escuchar lo que el plato tiene que decir.