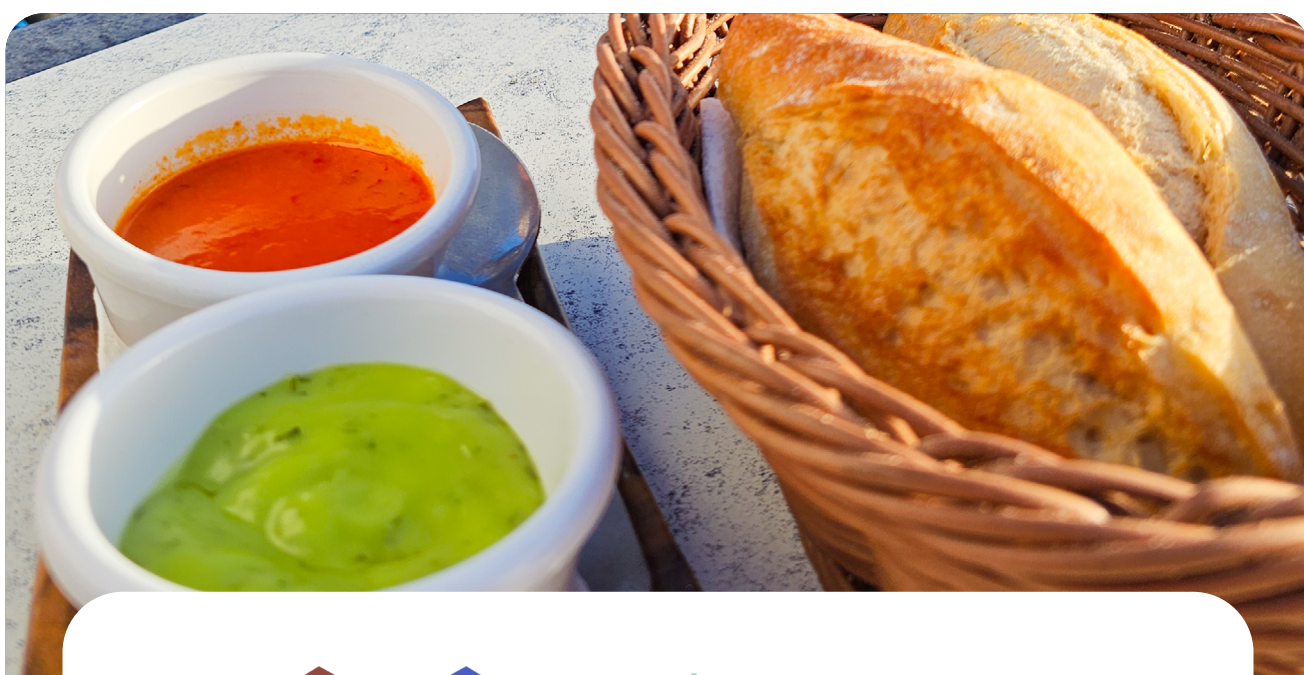




# Gastronomía + sostenible en Lanzarote





# Índice

Introducción	4
Restaurante Lilium	8
Restaurante La Forgia	10
Restaurante Dunas de Famara	13
Restaurante Tacande	14
Restaurante La Bodega de Santiago	16
Restaurante Alma Tapas &+	21
Restaurante Ana Viciosa	22
Restaurante 8 Burgers	24
Restaurante Salmarina Playa Honda	26
Palabras de la Federación	30
Conclusiones	34





Biosphere Destination

# LANZAROTE

Lanzarote es una isla que emociona, donde la naturaleza, la cultura y la vida cotidiana se entrelazan dando vida a una sostenibilidad real; no se trata de un concepto abstracto, sino una forma de mirar y de estar en el mundo. Y pocos lenguajes expresan mejor esta filosofía que la gastronomía.

El proyecto Lanzarote Sustainable Gastronomy invita a los restaurantes de la isla a repensar su manera de hacer las cosas y a descubrir cómo cada decisión de la cadena de valor puede convertirse en una oportunidad para impactar positivamente.

En este dossier presentamos la historia de 10 restaurantes que han aceptado este reto, compartiendo sus voces, sus dudas, sus avances y también sus pequeñas grandes victorias por contribuir a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Y es que la sostenibilidad no es un destino al que se llega, sino un camino que se construye día a día, por lo que esperamos que este dossier sirva de inspiración como una invitación para quienes desean que la sostenibilidad se saboree en cada plato.



Lanzarote es una isla que ha aprendido a construir su identidad a partir de la **relación respetuosa entre el territorio, sus recursos y su gente**. Su gastronomía refleja ese equilibrio: una cocina que combina **tradición, producto local** y una visión cada vez más comprometida con la **sostenibilidad**.

En este contexto, el proyecto **Lanzarote Sustainable Gastronomy** surge como una evolución natural del modelo de destino, reforzando la importancia de una gastronomía coherente con los valores que han guiado a la isla durante décadas.

Biosphere reconoce a aquellos establecimientos que integran **prácticas responsables en su día a día**: el uso de ingredientes locales y de temporada, la colaboración con el sector primario, la reducción del desperdicio alimentario y la gestión eficiente de los recursos. Más que una distinción, es una forma de reafirmar

que la gastronomía puede ser una **herramienta clave** para proteger el entorno, fortalecer la economía local y mejorar la experiencia del visitante.

Los adheridos al programa Biosphere Sustainable Gastronomy representan el inicio de un camino colectivo hacia una **cocina más consciente y alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible**. Son establecimientos que han decidido dar un paso adelante, convirtiéndose en referentes y demostrando que la calidad gastronómica y la sostenibilidad pueden avanzar de la mano.

Este dossier reconoce su compromiso y contribución a un modelo de destino más responsable. Con cada acción, cada mejora y cada decisión ayuda a consolidar una gastronomía que valora el territorio, dignifica al productor y refuerza el posicionamiento de **Lanzarote como un destino que apuesta por la sostenibilidad** no solo en su paisaje, sino también en su mesa.





# SENTIDO CANARIO CONSCIENTE

En el Restaurante Lilium, la sostenibilidad se entiende desde una mirada social y local, con una eficiencia en la gestión para brindar experiencias gastronómicas pensadas para ser inclusivas, responsables y conectadas con el territorio.

Su filosofía se traduce en una experiencia pensada para ser **accesible** desde el primer momento, con un sistema de **menú guiado por voz** que facilita la autonomía, garantizando una **experiencia gastronómica más equitativa** para todos los clientes.

Esta mirada social se amplía también al entorno y a la **movilidad responsable**, habilitando en su propio parking **puntos de recarga de vehículos eléctricos**, fomentando hábitos de consumo más conscientes y respetuosos con el medio ambiente.

Su compromiso ambiental se refleja igualmente en la gestión diaria del restaurante. La instalación de una **placa solar térmica** permite aprovechar la energía del sol en la producción de

agua caliente, reduciendo el impacto energético, mientras que la **gestión eficiente de los residuos alimentarios** optimiza recursos y minimiza el desperdicio.

La propuesta gastronómica completa este recorrido con una apuesta por **materias primas con Denominación de Origen** de Lanzarote y del resto de Canarias, especialmente visible en su cuidada selección de vinos, que refuerza el vínculo con los productores locales y la riqueza volcánica de la vid.

Como expresión de esta filosofía, el **menú degustación "Sentido Canario"** ofrece un viaje sensorial inspirado en la **gastronomía tradicional** y en los productos de las islas, reinterpretados desde una mirada actual y consciente.





# GASTRONOMÍA CONSCIENTE

En La Forgia, la propuesta Italia–Canarias se sostiene en una sostenibilidad vívida, donde la gastronomía no es una tendencia, sino un acto de honestidad y compromiso, una responsabilidad diaria con el territorio, la comunidad y el futuro.

Hablamos de un restaurante prácticamente **plastic-free**; se trabaja con materiales naturales y reciclados, evitando plásticos de un solo uso, sirviendo **agua filtrada** sin botellas de vidrio ni plástico. Cada gesto, por pequeño que parezca, suma en la reducción de residuos y transporte.

En cocina el restaurante aplica **técnicas de aprovechamiento total** para minimizar el desperdicio, con un recetario que se apoya en el **producto de Lanzarote y La Graciosa**: pescado fresco de la zona, quesos de cabra artesanales, verduras de **proximidad** y vinos que nacen en bodegas insulares.

De esta forma, se prioriza el **producto local** y se recurre a ingredientes externos sólo cuando aportan un

valor indispensable. ¡Incluso la vajilla del restaurante forma parte de este compromiso! Elaborada por una **artesana de las Islas Canarias**, es todo un guiño directo a la cultura local.

Así, junto con el propio espacio del restaurante, integrado en la **visión arquitectónica de César Manrique**, se refuerza la conexión con el paisaje volcánico, la identidad cultural y la sostenibilidad propia de Lanzarote.

Pero el compromiso de la Forgia no acaba aquí... Y es que desde el ámbito social participan en **campañas solidarias** contra el hambre en España, destinando parte del precio de algunos platos de la carta a **proyectos de apoyo alimentario**. Porque para La Forgia, cocinar también implica cuidar.



**“Con al proyecto Biosphere damos visibilidad a lo que desde siempre forma parte de nuestra esencia: una cocina responsable, coherente y profundamente conectada con el territorio; una manera de cocinar y servir que nace de Lanzarote y vuelve a ella.”**



# SABOR NACIDO DEL ATLÁNTICO

A los pies del Risco de Famara, donde el Atlántico marca el ritmo de la vida cotidiana, el restaurante Dunas de Famara propone una cocina que nace del respeto por el paisaje, la tradición y los productos que definen la historia y cultura de Lanzarote.

Y es que desde sus inicios, este restaurante tuvo claro que su actividad debía girar en torno a la puesta en valor del **patrimonio natural y cultural**, con una cocina que nazca de la oferta del día del mercado local y del Atlántico. Un trabajo con **productos frescos y de temporada** que se traduce en una carta moderna, pero profundamente enraizada en la tradición canaria.

Así, pescadores de la propia Caleta de Famara suministran pescado fresco como cherne o jurel, siendo la **colaboración con agricultores locales y cooperativas** de La Geria clave para el restaurante Dunas de Famara, incorporando el producto de cercanía, reforzando la **economía local** y **reduciendo el impacto ambiental**.

Con una gestión que favorece una experiencia accesible y segura para todos los comensales, en un diseño diáfano y abierto, obra del **estudio de interiorismo local de Pablo Ramos Baldi**, la arquitectura del restaurante se integra con el entorno natural, ofreciendo unas maravillosas vistas al Archipiélago Chinijo, invitando a disfrutar del paisaje mientras se saborea la cocina auténtica local.

**“Este proyecto nos ha impulsado a reforzar la colaboración con agricultores y productores locales, mejorando la calidad de nuestros platos y conectado con un cliente cada vez más consciente de sus elecciones gastronómicas.”**



# GASTRONOMÍA QUE EDUCA

La cocina puede ser también una herramienta para aprender, cuidar y conectar con el entorno, algo que ha descubierto el restaurante Tacande, en el que la gastronomía se convierte en un espacio de conocimiento y respeto por la cocina tradicional.

Con una visión que va más allá de la experiencia gastronómica, el restaurante Tacande actúa como un **espacio de divulgación y aprendizaje**. A través de talleres y acciones de **sensibilización ambiental**, promueve el conocimiento sobre la agricultura local, los ecosistemas del entorno y las buenas prácticas para su conservación. Iniciativas como la **“Experiencia Tacande”** combinan cocina, charlas y dinámicas participativas, dando **visibilidad a la cultura, la agricultura y el patrimonio natural** del municipio de Haría; una vocación educativa que se integra de forma natural en el día a día del restaurante.

Su compromiso sostenible se refleja igualmente en su operativa diaria. La **digitalización** de los menús y de

otras gestiones cotidianas elimina el consumo de papel y, junto a un sistema de gestión de inventario de precisión, optimiza los stocks, mejora la rotación de productos y **reduce de forma significativa la merma alimentaria**.

Su lucha ambiental se refuerza además con la **eficiencia energética**, instalando **placas fotovoltaicas** en la azotea, **reduciendo la huella de carbono y el consumo eléctrico** sin comprometer la calidad del servicio.

Todo ello se apoya en una **relación directa con pequeños productores locales**, garantizando la trazabilidad de los ingredientes, respetando las prácticas agrícolas autóctonas y contribuyendo a preservar la biodiversidad y la economía local.

**“Nuestros empleados se sienten orgullosos de trabajar para un negocio con valores. Ya no solo desempeñan su rol, sino que además participan activamente en una misión de sostenibilidad, lo que aumenta el sentido de pertenencia y su satisfacción laboral.”**





# LA EVOLUCIÓN DE UN HOGAR



El restaurante La Bodega de Santiago que un día fue hogar de varias generaciones, hoy sigue siendo un lugar de encuentro alrededor de la mesa. En esta casona del siglo XIX, la gastronomía canaria se vive como siempre se ha hecho: compartiendo, celebrando y manteniendo viva la memoria del territorio.

Más allá de un compromiso sostenible, visible en su cocina, este restaurante participa activamente en **proyectos que generan un impacto positivo en la comunidad local**, colaborando con la administración y formando parte de propuestas como la Experiencia Volvo y Saborea Lanzarote.

Este espíritu y voluntad local de La bodega de Santiago se refleja también en una intención clara por **difundir y poner en valor la gastronomía canaria**, entendida como un patrimonio vivo que merece ser compartido.

Así, con sus iniciativas, el restaurante mantiene informada a su clientela e invita a formar parte de acciones de carácter social, reforzando el **vínculo entre cocina, territorio y comunidad**.

La propuesta gastronómica de La Bodega de Santiago se apoya en una amplia selección de **platos saludables y equilibrados**, elaborados con **ingredientes locales** como legumbres, quesos, vegetales, panes, carnes y pescados, siempre desde el respeto por la tradición culinaria de las islas.

Su compromiso con la sostenibilidad se extiende también a la gestión diaria, con la instalación de **placas solares** para reducir el impacto ambiental y avanzar hacia un modelo más eficiente. Todo ello cobra un significado especial en el propio espacio que alberga el restaurante: una casona del siglo XIX, restaurada en 2003. Un lugar cargado de historia donde cada plato refleja la conexión con la memoria, la **identidad cultural** y el carácter de Lanzarote.





# RAÍCES QUE DAN SABOR AL ALMA

Hay cocinas que se entienden mirando el paisaje que las rodea. En Alma Tapas & +, cada plato da vida a la esencia distintiva de Lanzarote: sus mercados, su tierra volcánica y las manos que la cultivan, reinterpretadas con una mirada actual y consciente.

La experiencia en Alma Tapas & + comienza mucho antes de que el plato llegue a la mesa. Nace en los mercados y en el contacto directo con **agricultores locales**, donde cada día se seleccionan **productos frescos** que marcan el ritmo de la cocina.

Tomates de Tinajo, papas, quesos artesanales, vinos de bodega cercanas, frutas de temporada o incluso cactus fresco conforman una despensa viva que **conecta la gastronomía con el paisaje** y la idiosincrasia de Lanzarote.

Ubicado en el encantador pueblo canario pesquero de La Santa, el restaurante hace del **producto de proximidad**, un pilar esencial. No solo por el sabor y la calidad que aporta a cada plato, sino también por su capacidad

para **reducir la huella ambiental y fortalecer la economía local**.

Su carta evoluciona al compás de la temporada, con sugerencias diarias que se adaptan a lo que la tierra ofrece en cada momento, evitando forzar ingredientes ajenos al entorno. Así, cada elaboración se convierte en un relato del lugar, donde **tradición y creatividad** conviven de forma natural.

La sostenibilidad en Alma Tapas & + no es un discurso añadido, sino una filosofía que se extiende también al propio espacio, con propuestas como **Lucila's Garden**, el jardín trasero del restaurante **diseñado por la arquitecta local Mariela Muller**; un rincón que refuerza la conexión entre gastronomía, entorno y carácter lanzaroteño.



# PEQUEÑOS GESTOS, GRAN IMPACTO

A veces, la verdadera innovación no está en lo complejo, sino en repensar lo cotidiano. En el restaurante Ana Viciosa, la sostenibilidad nace de decisiones cotidianas; pequeños gestos conscientes que transforman la experiencia gastronómica.

En Ana Viciosa, cada decisión cuenta. Con esta premisa, este restaurante ha **eliminado las botellas de plástico de un solo uso**, adoptando en su lugar dispensadores de agua ionizada y de alta calidad que reducen de forma significativa la generación de residuos.

El propio comensal se sirve directamente del dispensador, **participando activamente en un modelo de consumo más responsable**.

Un gesto sencillo que refleja una manera de entender la sostenibilidad como un **compromiso diario, integrado de forma natural** en la experiencia gastronómica y en la relación con el entorno.

Esta filosofía se extiende también a

su propuesta culinaria, basada en una cocina de brasa y street food con toques contemporáneos, que reinterpreta la tradición desde el respeto por la **identidad insular**.

**Ingredientes de proximidad** como quesos artesanos de cabra, batata, tomates de jable o vinos de malvasía volcánica protagonizan una carta que conecta con el paisaje volcánico y la herencia de Lanzarote, apostando por el **producto local** como eje central.

Una conexión con el territorio que se expresa incluso en el nombre del restaurante, inspirado en Ana Viciosa, figura histórica del siglo XVI–XVII en la isla que simboliza la fuerza, la historia local y la conexión con la memoria colectiva de Lanzarote.



**“Participar en este proyecto ha sido una experiencia muy enriquecedora. Nos ha reafirmado en la idea de que cada pequeño paso suma y que avanzar hacia una hostelería más responsable es un compromiso compartido que merece la pena.”**



# LO LOCAL COMO ACTO DE IDENTIDAD

Cuando la sostenibilidad se entiende como vínculo con el entorno, la gastronomía se convierte en una herramienta para impulsar el arte, la solidaridad y el talento local. Así se define la esencia de Restaurante 8 Burgers.

Desde su origen, el Restaurante 8 Burgers entiende que un negocio no solo se define por lo que sirve en el plato, sino por el impacto que genera a su alrededor. Por eso, su propuesta de desarrollo sostenible se construye desde lo cercano: **apoyando a artistas locales, colaborando con iniciativas solidarias** y apostando por un modelo que pone en valor lo hecho en casa.

El restaurante funciona también como **espacio cultural vivo**, ofreciendo sus paredes como lugar de **exposición para creadores locales**, así como promoviendo **actividades que conectan gastronomía, arte y comunidad**. Hablamos de una manera de abrir el local al entorno, convirtiendo cada visita en una experiencia que trasciende lo gastronómico para preservar y compartir la identidad lanzaroteña.

Este compromiso social se refuerza con acciones solidarias como la **recaudación de fondos a través de la venta de jabones artesanos, destinados a protectoras de animales**, y con una apuesta clara por el **producto local**, presente tanto en la cocina como en la identidad visual del proyecto.

Desde la cartelería hasta el diseño de su propia ropa, todo en 8 Burgers respira **apoyo al talento y a la economía de proximidad**. Pero además, 8 Burgers incorpora otras prácticas que, aunque discretas, forman parte de una **gestión más consciente y sostenible** del día a día, como hacer un uso responsable del agua con grifos temporizados y decidir eliminar los plásticos de un solo uso en el servicio de agua, sustituyéndolo por un sistema de agua filtrada de gran calidad.



**“La experiencia con el proyecto Biosphere Sustainable Gastronomy de Lanzarote ha sido muy positiva, ayudándonos a tomar conciencia de prácticas que ya formaban parte de nuestro día a día y de otras en las que aún podíamos mejorar. Ahora estamos más informados y hemos podido adaptar nuestro local para reducir nuestra huella. Con lo aprendido en el proyecto, hemos incorporado nuevas acciones que aportan un valor añadido, como facilitar información a nuestros clientes sobre el uso del transporte público para llegar al restaurante”.**



# DONDE EL MAR MARCA EL RITMO

En Salmarina Playa Honda, la sostenibilidad no se entiende como una meta a alcanzar, sino como una forma natural de navegar el día a día. Una manera de hacer las cosas que nace de la reflexión, del respeto por el entorno y de la voluntad constante de mejorar, plato a plato, gesto a gesto.

La sostenibilidad del restaurante Salmarina Playa Honda se traduce en una gestión diaria atenta a los recursos. Desde la **optimización del consumo de agua y energía**, hasta una política activa de **reducción de residuos** que elimina los **plásticos de un solo uso** y fomenta una **correcta separación**, cada acción responde a un compromiso real con el entorno. Un compromiso que también se refleja en la cocina, donde el **producto local y de temporada** ocupa un lugar protagonista, fortaleciendo la relación con proveedores cercanos, reduciendo la huella ambiental y **apoyando la economía local**.

Pero en Salmarina la sostenibilidad va más allá del plano ambiental. El cuidado del equipo humano y la creación

de un **entorno laboral respetuoso** forman parte esencial de su modelo. Una **mirada social** que se extiende también al comensal, activando la experiencia gastronómica como vía de **sensibilización**, para comunicar de forma cercana y promover un **consumo más consciente**.

**Cada visita a Salmarina Playa Honda se convierte en un diálogo entre cocina, territorio y valores. La sostenibilidad forma parte de nuestra manera de entender la cocina y el servicio, demostrando que, cuando se integra con coherencia, enriquece tanto la experiencia como la esencia del restaurante.**





## El Liderazgo de la Federación Turística de Lanzarote

La Federación Turística de Lanzarote ha desempeñado un papel importante en el impulso y desarrollo del **proyecto Biosphere Sustainable Gastronomy Lanzarote**, reafirmando su compromiso con un modelo turístico más sostenible, responsable y alineado con los valores que definen a la isla como Reserva de la Biosfera.

Su labor como entidad promotora ha sido clave para acompañar a los restaurantes participantes y convertir esta iniciativa en un ejemplo de buenas prácticas y referencia para el sector gastronómico.



A partir de este liderazgo, el proyecto **Biosphere Sustainable Gastronomy de Lanzarote** se ha desarrollado como una experiencia piloto orientada a integrar la sostenibilidad en la gastronomía local, alineando la actividad de los restaurantes con los **17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** de las Naciones Unidas.

**“Este proyecto representa un paso decisivo hacia un turismo más consciente y responsable. Queremos que nuestra gastronomía no solo sea un reflejo de la identidad local, sino también un ejemplo de sostenibilidad y respeto por nuestro entorno”,** ha señalado la presidenta de la Federación Turística de Lanzarote, Susana Pérez.

**“El objetivo ha sido claro: demostrar que la gastronomía puede ser un motor de desarrollo económico, social y ambiental, profundamente conectado con el territorio”.**

La gastronomía representa un eje clave en la identidad cultural, social y económica del territorio. Durante el desarrollo del proyecto se han alcanzado hitos importantes, como la incorporación de criterios de sostenibilidad en la gestión diaria

de los restaurantes, la apuesta por el producto local y de kilómetro cero, el fortalecimiento de la red de productores locales, la reducción del desperdicio alimentario y una mayor eficiencia en el uso de los recursos naturales. Asimismo, el proyecto ha favorecido la formación y sensibilización de los equipos humanos, trasladando estos valores también a clientes y visitantes.

Por su parte, el presidente de HOSTELAN, Orlando Ortega, ha destacado que este proyecto evidencia el compromiso del sector:

**“Para nuestros restauradores, la sostenibilidad es mucho más que una práctica, es un compromiso con nuestros clientes, con los productores locales y con la isla. Con el proyecto Biosphere Sustainable Gastronomy Lanzarote demostramos que la excelencia gastronómica y la responsabilidad ambiental pueden ir de la mano”.**

El acompañamiento constante de la Federación Turística de Lanzarote ha permitido que los restaurantes avancen de forma continua, adaptando las buenas prácticas a la realidad del sector y generando un espacio de colaboración y aprendizaje compartido.



# CONCLUSIONES



“  
Cuando cada  
gesto cuenta,  
la gastronomía  
se transforma y  
agrega valor.”



Los casos recogidos en este dossier demuestran que **la sostenibilidad, lejos de ser una meta abstracta, se construye desde lo cotidiano**. A lo largo del proyecto Biosphere Sustainable Gastronomy de Lanzarote, los restaurantes participantes han coincidido en una idea común:

**“Integrar la sostenibilidad no implica renunciar a la identidad ni a la creatividad, sino reforzarlas”.**

Más allá de la diversidad de propuestas gastronómicas, existe un hilo conductor entre estos proyectos: la apuesta decidida por el **producto local y de temporada**, el fortalecimiento de la red de productores de la isla

y la voluntad de **reducir la huella ambiental** a través de decisiones conscientes en la gestión diaria.

**El uso responsable del agua y la energía, la reducción de residuos y plásticos de un solo uso, el aprovechamiento alimentario o la digitalización de procesos** son ya prácticas habituales que demuestran que el cambio es posible cuando se aborda desde la coherencia.

Pero la sostenibilidad que aquí se presenta no se limita al plano ambiental. En muchos de los casos, **el restaurante se convierte en espacio social, cultural y educativo**, abriendo sus puertas al arte local, a la **divulgación**, a la **accesibilidad** o a **iniciativas solidarias** que refuerzan el vínculo con la comunidad. Una forma de entender la gastronomía como motor de desarrollo económico, social y cultural, profundamente conectado con el territorio.

El **aprendizaje compartido** ha sido, según apuntan los participantes, uno de los grandes valores del proyecto. Para ellos, el proceso ha supuesto **tomar conciencia de prácticas que ya realizaban, identificar nuevas oportunidades de mejora** y confirmar que avanzar hacia un modelo más responsable también genera beneficios reales:



**Equipos más implicados, clientes más informados y una propuesta gastronómica con valor añadido, mayor sentido y autenticidad.**

El proyecto **Biosphere Sustainable Gastronomy de Lanzarote** deja así un mensaje claro: la sostenibilidad no es un obstáculo, sino una oportunidad. Un camino que se construye paso a paso, desde la realidad de cada restaurante, y que invita a todo el sector a sumarse a una manera de hacer las cosas más consciente, más humana y más alineada con los valores de la isla.

Porque cuando la sostenibilidad se integra de forma natural, no solo se cuida el entorno: se eleva la experiencia gastronómica y se fortalece la identidad de Lanzarote como destino comprometido con su presente y su futuro.



**BIOSPHERE**  
sustainable certified  
**GOLD**



## **Lanzarote Biosphere Destination**

Una iniciativa de SPEL-Turismo Lanzarote,  
en colaboración con la Federación  
Turística de Lanzarote y HOSTELAN.