La Finca de Las Salinas es un espléndido hotel que rebosa creatividad y concepción original.

Antigua mansión del siglo XVIII, que en su historia fue adquirida por Don Jaime Lleó, licenciado en Farmacia, que se dedicó entre otros negocios a la exportación de la sal al resto de las Islas y también a parte del extranjero.

Cabe destacar de entre su patrimonio, Las Salinas de Janubio, actuales parajes naturales de interés turístico donde aun se recolecta a pie de mar la sal del Atlántico.

A comienzos de los 90 se hizo cargo de la finca Don Gonzalo Lleó, quien se preocupó de mantenerla y de que el paso del tiempo no hiciera mella en sus paredes.

De airosa arquitectura, almagre y blanco, con un romántico paseo de árboles exóticos, el edificio de época está decorado con antigüedades bien conservadas y muebles de diseño en una mezcla muy equilibrada.

Habitaciones, que en otro tiempo fueron cuadras y establos, con todo lujo de detalles, al igual que sus colores alegres ayudan a dibujar un cuadro casi perfecto.

Don Gonzalo Lleó encargó a su gran amigo el ***Arquitecto Ángel García Puertas,*** la rehabilitación de la finca que se hizo entre 1994 y 1996 y galardonado como ***Mejor Hotel en la World Travel Market 1997***

de Londres acoge hoy a sus huéspedes con todas las comodidades exigidas a un hotel de esta categoría.

Rodeado de un entorno natural y apacible, el disfrute de la tranquilidad es casi una tarea obligada.

Es fácil descubrir los rincones seductores que ofrecen sus salones y paseos con vistas a los mares de lava que le rodea. Un refrescante baño en la piscina, una sesión de gimnasio, un partido de tenis, o relajarse en las aguas de su nuevo “Spa Las Salinas” con la variedad de tratamientos que ofrece, son algunas de las opciones abiertas al visitante.

El hotel dispone de dos magníficos restaurantes, pudiéndose degustar platos de una cocina bien cuidada en la ***Bodega "DonGonzalo”*** o en su ***Restaurante "MariaTeresa”***, que llenos de color y forma consiguen un acogedor ambiente.

Su cuidado servicio le convierte en el marco ideal para disfrutar de una exquisita selección de platos propios de la tierra, donde la dirección gastronómica realizada por ***el Chef Luis Alberto Mañes*** Restaurante recomendado en la Guia Michelín, y su particular mezcla de sabores y texturas usando como base el excelente producto de la zona, como verduras, caza y pescados frescos, hacen que la clásica cocina se vaya reinventando a sí misma.

Dignos de mencionar, sus originales postres, repostería y selección de infusiones, así como una extensa selección de los mejores vinos españoles, y de las mejores denominaciones de origen de Lanzarote.

A todo esto se le añade la nueva sala de reuniones con todas las comodidades y necesidades tecnológicas con una capacidad de un máximo de 50 personas.