



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Áreas abre un segundo local de 'Kirei by Kabuki' en el aeropuerto de Barajas

## Áreas abre un segundo local de 'Kirei by Kabuki' en el aeropuerto de Barajas

Martes, 24 de febrero 2015

Tras el éxito obtenido por el primer local, Áreas ha inaugurado un segundo 'Kirei by Kabuki' en el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas. La carta del nuevo local incluye platos adicionales a los que propone el restaurante de la T4 y refuerza la oferta de *take away*.

Áreas redobla su apuesta por la gastronomía *premium* con la inauguración del segundo local de 'Kirei by Kabuki' en el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, en esta ocasión, en la T1. El que fue hace más de un año el primer restaurante japonés en un aeropuerto español abre ahora su segundo establecimiento, lo que supone un paso más hacia la excelencia culinaria adaptada a todo tipo de viajeros.

La alianza entre Áreas y Kabuki se forjó gracias al sello de calidad que imprime el célebre chef **Ricardo Sanz** en sus locales, varios de los cuales han sido merecedores de estrellas Michelin, y se refuerza ahora con un nuevo restaurante que espera recibir una acogida tan cálida como su antecesor, que ha logrado convertirse en uno de los máximos reclamos gastronómicos de Barajas.

Tras una inversión de aproximadamente 360.000 euros por parte de Áreas, 'Kirei by Kabuki' abre sus puertas con una amplia carta adaptada a diferentes tipos de viajeros. El local, que ocupa 191 metros cuadrados –superficie que duplica la capacidad de comensales en relación al primer establecimiento de la T4-, consta de una zona de servicio a mesa al estilo tradicional y una barra específica para sushi. Además, tras constatar el éxito del servicio de *take away* en la T4, el nuevo restaurante ofrece a los clientes un abanico mucho más amplio de platos para llevar. En paralelo, otro ingrediente estrella que potencia el atractivo de 'Kirei by Kabuki' es la propuesta de *show cooking* frente al comensal.

Fiel a la esencia de 'Kirei by Kabuki', la fusión de la cocina japonesa con pinceladas de otras gastronomías locales, como la madrileña, la catalana o la canaria, el restaurante abarca una amplia gama de especialidades japonesas típicas de un sushi bar, junto con recetas clásicas formadas por *nigiris*, *sashimis*, cremas, sopas y verduras. Como hecho diferencial respecto a su predecesor, el nuevo 'Kirei by Kabuki' incorpora también delicias cárnicas como la brocheta de lomo de buey o el *nigiri* de toro, recetas que son patrimonio del local de la T1 y que se complementan con platos como el *usuzukuri* de pescado blanco a la bilbaína o el *temaki* de tuétano, toro y cebolleta en pro de la variedad de la oferta. La carta incluye también algunas de las propuestas de éxito de Kabuki, como el bol de atún picante.

'Kirei by Kabuki' es uno de los numerosos ejemplos que han contribuido a la recién culminada revolución gastronómica en el Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas después que Áreas se hiciera en 2013 con el mayor contrato de la restauración de los aeropuertos españoles y que se ha concretado en la inauguración de establecimientos como 'Deli&Cia', 'Pepito Grillo', 'Espace Evian', 'La Mary', 'La Bellota Sabores Ibéricos', 'Paul', 'Starbucks', 'Urban Grill', 'MasQMenos', 'Burger King', 'World's Food', '100 Montaditos', 'Espression Lavazza', 'MasQMenos', 'Rodilla', 'Caffriccio', 'Carling' o 'Mahoudrid' y 'Sports Bar', ambos de la mano de Mahou.

[www.areas.es](http://www.areas.es)