Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La gastronomi?a *premium* gana peso en el aeropuerto de Barajas con ‘Gastrohub’

Viernes, 27 de marzo 2015

La oferta comercial en el Aeropuerto Adolfo Sua?rez Madrid-Barajas sigue avanzando hacia la excelencia en la restauracio?n con la apertura de ‘Gastrohub’, espacio gastrono?mico con una oferta actual para gente *foodie*, diseñado para convertirse en un nuevo referente en el recinto aeroportuario gracias a su cuidada carta, asesorado por el ce?lebre chef **Paco Roncero**. El selecto japone?s ‘Kirei by Kabuki’ o el oyster bar ‘Fly&Fishhh!’ son otros de los exponentes de la restauracio?n *premium* del aeropuerto.

El nuevo establecimiento, uno de los mayores de Barajas con 826 metros cuadrados de superficie, ha representado una inversio?n de 506.000 euros por parte de A?reas. El local esta? situado en la segunda planta de la T4, junto al acceso VIP del Puente Ae?reo, y con capacidad para atender a 123 comensales.

‘Gastrohub’ ofrece la posibilidad de degustar una variada oferta de platos de forma a?gil e informal en un entorno de disen?o con un cuidado espacio de elaboracio?n a la vista del cliente. El local dispone tanto de una zona de barra gastrono?mica como de otra de carta y menu?. La primera destaca por sus croquetas, bun?uelos de bacalao, callos a la madrilen?a, ensaladilla rusa o patatas bravas, a la que se suman otras nuevas creaciones actualizadas, entre las que figuran la *Tortilla espan?ola del siglo XXI* o las tostas y bocadillos de autor pensados para tomar un bocado entre horas como *hot dogs*, *hot pork* o *hot morcilla*. La segunda zona, en cambio, destaca por sus guisos, pescados y carnes cocinados con recetas tradicionales como el pollo en pepitoria, el cocido madrilen ?o o el jarrete de ternera.

Paco Roncero esta? considerado uno de los ma?ximos representantes de la cocina de vanguardia espan?ola y ha sido distinguido con incontables reconocimientos gastrono?micos, como el premio *Chef l’Avenir 2005* o el *Premio nacional de gastronomi?a 2006* de la Real Academia de Gastronomi?a Espan?ola. *“Mi cocina es una cocina de producto con una mirada al pasado y un pie en el futuro”* explica este cocinero poseedor de dos estrellas Michelin.

Culmina el despliegue de A?reas en Barajas

Con esta inauguracio?n, A?reas culmina su despliegue en el Adolfo Sua?rez Madrid-Barajas despue?s que en 2013 ganara el mayor concurso de la historia de la restauracio?n de los aeropuertos espan?oles, valorado en 1.480 millones de euros y que ha supuesto una inversio?n de 25 millones de euros. Actualmente, el recinto cuenta ya con un amplio abanico de marcas operativas que se concreta en ‘Kirei by Kabuki’, ‘Deli&Cia’, ‘Pepito Grillo’, ‘Espace Evian’, ‘La Mary’, ‘La Bellota Sabores Ibe?ricos’, ‘Paul’, ‘Starbucks’, ‘Urban Grill’, ‘MasQMenos’, ‘Burger King’, ‘World’s Food’, ‘100 Montaditos’, ‘Espression Lavazza’, ‘MasQMenos’, ‘Rodilla’, ‘Caffriccio’, ‘Carling’, ‘Mahoudrid’ y ‘Sports Bar’ (ambos de la mano de Mahou) y ‘Fly&Fishhh’.

www.areas.es