



La gastronomía premium gana peso en el aeropuerto de Barajas con 'Gastrohub'

27-03-2015

La oferta comercial en el Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas sigue avanzando hacia la excelencia en la restauración con la apertura de 'Gastrohub', espacio gastronómico 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 célebre chef **Paco Roncero**. El selecto japonés 'Kirei by Kabuki' o el oyster bar 'Fly&Fishhh!' son otros de los exponentes de la restauración premium del aeropuerto.

El nuevo establecimiento, uno de los mayores de Barajas con 826 metros cuadrados de superficie, ha representado una inversión de 506.000 euros por parte de A3reas. El local está situado en la segunda planta de la T4, junto al acceso VIP del Puente Aéreo, y con capacidad para atender a 123 comensales.

'Gastrohub' ofrece la posibilidad de degustar una variada oferta de platos de forma acogida e informal en un entorno de diseño con un cuidado espacio de elaboración a la vista del cliente. El local dispone tanto de una zona de barra gastronómica como de otra de carta y menú. La primera destaca por sus croquetas, bunuelos de bacalao, callos a la madrilenía, ensaladilla rusa o patatas bravas, a la que se suman otras nuevas creaciones actualizadas, entre las que figuran la *Tortilla española 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 madrileño o el jarrete de ternera.

Paco Roncero está considerado uno de los máximos representantes de la cocina de vanguardia española y ha sido distinguido con incontables reconocimientos gastronómicos, como el premio *Chef l'Avenir 2005* o el *Premio nacional de gastronomía 2006* de la Real Academia de Gastronomía Española. "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 A3reas en Barajas

Con esta inauguración, A3reas culmina [su despliegue en el Adolfo Suárez Madrid-Barajas](#) después que en 2013 ganara el mayor concurso de la historia de la restauración de los aeropuertos españoles, valorado en 1.480 millones de euros y que ha supuesto una inversión 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 Ibéricos', '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.a3reas.es