



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Paco Roncero presenta la nueva carta del 'Gastrohub' del aeropuerto Madrid-Barajas

## Paco Roncero presenta la nueva carta del 'Gastrohub' del aeropuerto Madrid-Barajas

Miércoles, 17 de mayo 2017

**Paco Roncero** y Areas han presentado la nueva carta de 'Gastrohub', el establecimiento de moda y más *foodie* del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid - Barajas. La renovada oferta gastronómica mantiene las recetas regionales y las tapas más demandadas, e incorpora una nueva gama de platos más *healthy*, ingredientes vegetarianos, súper-alimentos o zumos detox, entre otras novedades. Una carta saludable y rica, basada en los pilares de la dieta mediterránea y que se adapta a las necesidades de los viajeros que no quieren renunciar a comer bien en el aeropuerto.

La *Ensalada de kale con aguacate y aliño de cacahuete* o el *Risotto con trigo sarraceno y verduras de temporada* son algunos de los platos estrella vegetarianos que se han introducido en la nueva carta. Asimismo, la propuesta incluye muchos de los llamados *superfoods*, alimentos con múltiples beneficios para nuestro organismo gracias a su alto valor nutritivo y otras propiedades como minerales y vitaminas. Entre los superalimentos incluidos destacan el kale, el aguacate, el arroz rojo, la quinoa, el bimi, la remolacha, el jengibre o el trigo sarraceno, todos ellos incluidos también en las opciones vegetarianas.

Para acompañar los platos, los comensales podrán elegir alguno de los vinos de la extensa carta o, si optan por bebidas sin alcohol, la mejor opción son los zumos detox que Paco Roncero propone. Manzana, naranja y pepino son los principales ingredientes de los tres nuevos zumos que se han incluido en la carta.

Como otra de las novedades, Gastrohub ofrece un menú diario con una oferta muy equilibrada y que rota semanalmente, compuesto por cuatro primeros, cuatro segundos y cuatro postres a escoger. Los jueves, los comensales pueden degustar el cocido madrileño especial Paco Roncero.

Además, la carta mantiene las tapas de más éxito de Gastrohub, como las patatas bravas, tortilla española, ensaladilla rusa, croquetas de boletus y croquetas melosas de jamón, con opción de corte de jamón ibérico asistido por el propio personal del restaurante. También incluye bocadillos de autor pensados para tomar un bocado entre horas como el *Bocadillo de pollo con aguacate, lima y mango*, el de *Salmón ahumado con tártara de almendras*, el de *Mozzarella con tomate en aceite rúcula y jamón*, o el *Mollete de tortilla española*. Todos ellos ideales para degustar en la amplia barra gastronómica del establecimiento.

Para los que prefieran servicio en mesa, Gastrohub mantiene también una amplia selección de guisos, pescados y carnes preparados a base de recetas tradicionales como el *Pollo en su jugo con patatas*, el *Cocido madrileño* y el *"Salmón con vinagreta de manzana, calabacín y tomate*. Todos ellos elaborados bajo la filosofía *slow Food* con productos frescos de proximidad.

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