



Nuevo punto de restauración

El Aeropuerto de A Coruña abrirá en agosto un sushi bar en el vestíbulo de facturación

- **Con Go Sushi, Alvedro se convierte en el segundo aeropuerto español con este tipo de establecimiento**

24 de julio de 2015

El Aeropuerto de A Coruña, dentro de su apuesta por mejorar la experiencia del pasajero en su paso por la terminal, pondrá en marcha la primera semana de agosto un nuevo punto de restauración especializado en comida japonesa en el hall de facturación del aeropuerto. Se convierte en el segundo aeropuerto español en abrir este tipo de establecimiento.

En Go Sushi, el nuevo establecimiento de Áreas, los pasajeros de Alvedro podrán degustar niguiris, makis, temaki o sashimi acompañados de cerveza japonesa. Por otro lado, si lo prefieren podrán hacer uso del servicio *take away* y llevarse la comida para degustarla durante su viaje. El nuevo punto de restauración está pensado también para todas aquellas personas que quieran encargar su comida para consumir en otro lugar.

El punto de venta estará ubicado en el hall de facturación de la terminal y contará con un *sushi man* que realizará la elaboración de la comida frente al cliente, ya que se trata de un producto de elaboración propia.

Con este nuevo punto de restauración el Aeropuerto de A Coruña amplía la oferta gastronómica del aeropuerto para ofrecer a sus pasajeros diferentes opciones de cocina.