



Superficie de más de 3.000 metros cuadrados

El Aeropuerto de Menorca renueva su oferta de restauración con nuevas marcas

- Estarán presentes el restaurante de estilo americano Ribs, la bocabillería Pans&Company y la cervecería Paulaner, entre otros
- Los siete puntos de venta, operados por Eat&Out, estarán distribuidos por el Edificio Terminal
- Todos los locales serán remodelados y algunos de ellos, reubicados

10 de marzo de 2016

El Aeropuerto de Menorca va a renovar su oferta de restauración con nuevas marcas. Aena ha adjudicado al operador Eat&Out la renovación de los locales, que sumarán un total de 7 establecimientos (que incluyen una nueva terraza en la zona de facturación y otra ya existente en la zona de embarque). Todos los locales van a ser remodelados, y algunos de ellos reubicados, con el objetivo de incrementar la comodidad en el tránsito de los pasajeros por el Terminal.

La propuesta gastronómica incluye puntos de restauración de distinto tipo: una bocabillería/sandwichería; dos cafeterías, una de ellas con terraza; una hamburguesería; un bar de vinos y tapas; una cervecería y multitienda, y un pub. Destaca la presencia del conocido restaurante Ribs, que ofrece comida al más puro estilo americano, así como la bocabillería Pans&Company y la cervecería Paulaner.

La superficie destinada a la restauración en el Aeropuerto de Menorca supera los 3.000 m² distribuidos por el Edificio Terminal. Dos de ellos estarán en zona pública y el resto en la zona de embarque.

Nota de prensa

Esta actuación confirma la apuesta del aeropuerto menorquín por diversificar y mejorar la calidad de su oferta de restauración, adaptándola a los diferentes perfiles de los usuarios. El objetivo es dar respuesta a las expectativas y necesidades del pasajero durante su estancia, de manera que pueda aprovechar el tiempo y disfrutar de las oportunidades que brindan las instalaciones aeroportuarias.