



Ampliación de la oferta comercial con más de 3.000 m<sup>2</sup>

## El Aeropuerto de Menorca inaugura su nueva oferta de restauración

- Están presentes nuevas marcas de reconocido prestigio nacional e internacional con gran diversidad de conceptos
- La oferta incluye comida típica americana en Ribs, la cervecería de origen alemán Paulaner y la tradicional española Gambrinus, entre otras propuestas

27 de mayo de 2016

El Aeropuerto de Menorca estrena su nueva oferta de restauración compuesta por siete locales y dos terrazas, distribuidos por el Edificio Terminal. Dos de los establecimientos están situados en zona pública y los cinco restantes en la zona de embarque.

La nueva oferta gastronómica, que ocupa una superficie de más de 3.000 m<sup>2</sup>, se caracteriza por una gran variedad de conceptos, con marcas de reconocido prestigio nacional e internacional, con establecimientos dotados de diseños modernos y de vanguardia.

Así, están presentes el restaurante Ribs, especializado en comida típica americana; el pub/cervecería de origen alemán Paulaner; la cafetería mediterránea Caffè di Fiore; el nuevo concepto de *Grab&Go* (coger y llevar) de Broadway con alimentación fresca y cuidada; el Café Pans, de la conocida bocadoillería Pans&Company; la taberna ibérica Dehesa de Santa María, y la cervecería tradicional española Gambrinus, que recrea las fábricas de Cruzcampo de principios del siglo XX y que contará además con un espacio multimedia.

Todos los locales, operados por Eat&Out, han sido remodelados y algunos de ellos, reubicados para hacer más cómodo el tránsito de los pasajeros. Los pasajeros, sus acompañantes y los usuarios que lo deseen pueden disfrutar de esta nueva oferta al completo.

Esta actuación confirma la apuesta del aeropuerto por diversificar y mejorar la calidad en su oferta de restauración, adaptándola a los diferentes perfiles de los usuarios para dar respuesta a las expectativas del pasajero durante su estancia en las instalaciones aeroportuarias.