

Fotonoticia 8-2-2023



Imagen de la cervecería y el local multiproducto Foodies'.

El Aeropuerto de Sevilla incorpora a su oferta de restauración los dos primeros locales con la firma de Enrique Tomás

El Aeropuerto de Sevilla continúa incorporando nuevos locales a su oferta de restauración, en el marco del proyecto de diversificación que lanzó poco antes de que concluyese la obra del edificio terminal. Si a finales de enero inauguraba el pub americano O'Learys, en esta ocasión abren sus puertas los dos primeros locales que se explotarán con la firma de Enrique Tomás.

Se trata de una cervecería y un establecimiento multiproducto, ambos especialmente pensados para los amantes de los sabores tradicionales. La cervecería, que se encuentra en la nueva zona de salidas internacionales, tiene como producto estrella el jamón ibérico de bellota, aunque también recoge en su carta una amplia variedad de raciones frías y calientes, embutidos de calidad y bocadillos gourmet.

En cuanto al local multiproducto, que ha abierto como Foodies', ofrece en la zona sur del terminal una cuidada selección de artículos, que abarca desde conservas, aceite de oliva o arroz, hasta licores, ibéricos –distintivo de Enrique Tomás-, bocadillos o chocolate del reconocido pastelero Christian Escribà.

Durante las próximas semanas, se irán incorporando más locales, hasta terminar todo el proceso de diversificación y renovación de la oferta culinaria del aeropuerto, que dispondrá de nueve establecimientos, ocho de ellos, de nueva apertura.