



Aena renueva toda la oferta de restauración del Módulo A del Aeropuerto de Palma de Mallorca

- Contará con 6 locales, todos ellos de marca internacional, y la mayor parte de ellos son nuevos
- El objetivo es ofrecer una experiencia gastronómica diferenciada y de calidad
- Habrá un local food market que contará con sushi, comida italiana y una cafetería
- Los operadores de restauración de los nuevos espacios son Áreas, SSP y Burger King

31 de julio de 2023

Aena ha renovado toda la oferta de restauración del Módulo A del Aeropuerto de Palma de Mallorca, que contará con 6 locales, todos ellos de marca internacional, y una superficie con alrededor de 4.340 m². La mayor parte de los espacios son nuevos y disponen de un alto nivel de calidad, que combina las últimas tendencias de restauración y que se adapta al perfil de viajero que transita por el Módulo A.

La adjudicación de los nuevos espacios, que abarca el periodo 2023-2031, con dos prórrogas de dos temporadas de verano, (el Módulo A solo está abierto durante la temporada de verano), corresponde a los operadores de restauración SSP, que gestionará 4 locales, Áreas, 1 local y BK Spain, el otro.

Destaca la presencia de un local *food market* que contará con sushi, comida italiana y una cafetería. Burger King continuará y se abrirá otro local, también de comida rápida, Popeyes. Por último, habrá otra cafetería, Camden Food, ubicada en la planta baja.

Firmas de reconocido prestigio

Aena ha conseguido con este concurso una importante variedad de marcas internacionales de reconocido prestigio, que aportan al producto y al servicio una garantía adicional de calidad y variedad.

La presencia de las marcas de restauración en el Aeropuerto de Palma de Mallorca es una inmejorable oportunidad para los propios operadores, dado al elevado número de pasajeros que transitan por el Módulo A. En 2022 pasaron por el Aeropuerto de Palma de Mallorca más de 28 millones de pasajeros.