



Imagen del nuevo local de restauración Chök en zona de embarque de la terminal T1

En el Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas abre Chök, el primer espacio renovado del concurso de restauración

El Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas cuenta con un nuevo local de restauración, la pastelería Chök, de la mano de Areas, situado en zona de embarque No Schengen de la terminal T1. Un espacio que ofrece como valor diferencial la elaboración de sus productos con el chocolate de primera calidad como ingrediente principal, y que se ha convertido en el primer espacio de restauración que abre sus puertas con aspecto totalmente renovado en el aeropuerto madrileño tras el concurso de restauración.

La marca ofrece una gran variedad de bollería y repostería que tienen como base principal el chocolate, berlinas, kronuts, chokanias, tabletas, etc, así como bocadillos, cafés y té. La apertura del establecimiento es de lunes a domingo en horario de 8:10 a 20:40 horas.

Con esta apertura el proyecto “*Cocinamos un nuevo aeropuerto*”, con el que cambia toda la oferta de restauración del Aeropuerto, es ya una realidad. Este concurso de restauración adjudicó 55 locales con conceptos modernos y actuales a diversos operadores de restauración. En total 19.000 m² de superficie, repartida por las terminales T1, T2, T3, T4 y T4S del Aeropuerto, en la que está presente una amplia y variada oferta de productos, tipos de cocina y servicios.

Oficina de Prensa Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas

Tel. 91 393 83 80 prensa@aena.es www.aena.es

 @aena