

El Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas abre cuatro nuevos locales de restauración en sus terminales

- Aloha Poké y Bareto gestionados por Áreas, y Pannus y Soho Coffee del operador SSP, se unen a la oferta gastronómica que el aeropuerto pone al servicio de pasajeros y usuarios
- Estos locales forman parte de la nueva propuesta introducida en las instalaciones con el último concurso de restauración

15 de noviembre de 2023

El Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas continúa en marcha con el proyecto “Cocinamos un nuevo aeropuerto”, con el que cambia toda la propuesta de restauración en sus instalaciones, ofreciendo una amplia y variada oferta de productos, tipos de cocina y servicios. Este concurso de restauración adjudicó 55 locales a diversos operadores en un total de 19.000 m² de superficie repartida por todas las terminales del aeropuerto madrileño.

En este proceso los últimos locales que han abierto sus puertas en Madrid-Barajas son Aloha Poké y Bareto, gestionados por Áreas, y Pannus y Soho Coffee del operador de restauración SSP. Aloha Poké situado en zona embarque de la Terminal T4, próximo a las puertas K75, Bareto en zona de embarque de T2 junto a puertas de embarque D63-D64, Pannus en embarque de la Terminal T3 y Soho Coffee en embarque de T4S, frente a las puertas S24-S25.

La franquicia española Aloha Poké abre un local especializado en el plato tradicional hawaiano del poke. Una opción de comida rápida de calidad realizada con productos frescos y mezclando diferentes sabores. La marca ofrece también desayunos, bocadillos, tostadas y bollería variada, además de distintas bebidas como refrescos, café o zumos. Su horario de apertura es de 6:10 a 21:40 horas todos los días de la semana.

En relación a Bareto, es la primera vez que un local con un concepto de este tipo se implanta en un aeropuerto español, una cervecería al más puro estilo bar madrileño con barra, que cuenta con una superficie de 331 m² y capacidad para 104 comensales. El establecimiento ofrece una propuesta gastronómica muy variada que



incluye desayunos, además de aperitivos, comidas y cenas a base de tapas y raciones.

Pannus Café invita a probar una completa oferta de productos artesanos de bollería, bocadillos, ensaladas, sándwiches, pastelería y café. Este local permanece abierto desde las 4:30 horas de la mañana hasta las 21:30 horas de la noche.

El de más reciente inauguración ha sido el Soho Coffee, con una superficie de 156 m². La marca, que se caracteriza por su rico café orgánico y de comercio justo, ofrece además una variada gama de comida y bebida saludable para llevar, como wraps, sándwiches, zumos y batidos naturales, con diversas opciones vegetarianas y veganas. Este local permanece abierto todos los días de 5:30 a 1:00 horas.

La presencia de las marcas de restauración en el Aeropuerto AS Madrid-Barajas es una inmejorable oferta para los viajeros y una oportunidad para los propios operadores, dado el elevado número de pasajeros que transitan por sus terminales. En lo que llevamos de año 2023 han pasado por el aeropuerto madrileño más de 50,3 millones de pasajeros, lo que representa un incremento del 21% con respecto al mismo período de 2022.