



El Aeropuerto AS Madrid-Barajas estrena nueva restauración con la apertura de Arzábal Market en T4S

- El local, de 500 m² de superficie, combina la modernidad y la tradición, con el concepto de cervecería y tapas español
- Han abierto también dos nuevas cafeterías de la marca Café Pans en zona de embarque de la Terminal T4
- Los establecimientos forman parte de la renovación de toda la oferta de restauración de las instalaciones llevada a cabo por Aena bajo el proyecto “Cocinamos un nuevo Aeropuerto”
- El objetivo, ofrecer una experiencia gastronómica diferenciada y de calidad acorde con las necesidades del pasajero actual

11 de junio de 2024

El Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas ha ampliado la oferta de restauración en las instalaciones con la apertura de Arzábal Market en la Terminal T4S. Un amplio espacio donde el concepto de barras y el producto se convierten en protagonistas, combinando la tradición y la modernidad en un entorno que refleja la cultura culinaria española.

El espacio, de cerca de 500 m² y un horario 07:00 a 23:30 h., se especializa en productos ibéricos, con jamón al corte directamente en el establecimiento, y una amplia variedad de denominaciones de origen. Además del producto estrella, Arzábal ofrece embutidos de alta calidad en diferentes formatos, como bocadillos, focaccias o tapas; a las que se suman otras propuestas como pinchos, sándwiches o raciones. Una apuesta gastronómica que se puede acompañar por una selección de cervezas y vinos -nacionales e internacionales- para dar la mejor experiencia de tapeo en un ambiente acogedor.

A este nuevo establecimiento se suman otros dos locales abiertos recientemente en embarque de la Terminal T4, bajo la marca Café Pans, en los que poder degustar café y productos de pastelería además de bocados salados, refrescos o batidos, entre otros. Toda una amplia selección de productos que la marca completa también con oferta sin gluten.

Los locales, que ocupan sendos espacios de algo más de 200 m², permanecen abiertos de 06:00 a 21:00 horas.



Nota de prensa

Todos estos nuevos establecimientos que se vienen abriendo durante los últimos meses en AS Madrid-Barajas forman parte de la restauración resultante del último concurso llevado a cabo por Aena para el Aeropuerto con el objetivo de renovar la oferta puesta a disposición de los pasajeros y ofrecer una experiencia gastronómica diferenciada y de calidad.

El concurso de restauración, que se lanzó bajo el proyecto “Cocinamos un nuevo aeropuerto”, adjudicó 55 locales a diversos operadores en un total de 19.000 m2 de superficie repartida por todas las terminales del aeropuerto madrileño.