



Aena completa la renovación de la oferta gastronómica del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas con 55 nuevos establecimientos

- La reciente apertura de Taberna La Ancha en la T4 marca el cierre del proyecto 'Cocinamos un nuevo aeropuerto'
- Los nuevos puntos de restauración ocupan una superficie aproximada de 19.000 metros cuadrados distribuidos por las diferentes terminales
- Con esta propuesta gastronómica, el aeropuerto cuenta con una oferta diferenciada y de calidad que se adapta a las necesidades y los gustos de los diferentes perfiles de pasajeros

23 de abril de 2026

Aena ha culminado el proyecto de renovación integral de la oferta de restauración del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, denominado 'Cocinamos un nuevo aeropuerto', iniciado en 2023 y que ha supuesto la transformación de un total de 55 establecimientos distribuidos tanto en la zona de embarque (43) como en la zona pública (12) de las terminales T123, T4 y T4S. Estos espacios ocupan una superficie aproximada de 19.000 metros cuadrados, de los 22.000 que conforman la totalidad de la oferta comercial gastronómica del aeropuerto.

La reciente apertura de Taberna La Ancha en la Terminal T4 marca la culminación de este proceso. Este nuevo establecimiento, impulsado por el chef Nino Redruello y la familia La Ancha, acerca la esencia de la taberna madrileña, con una propuesta donde adquieren especial protagonismo platos como las tortillas, los escalopes y las hamburguesas.

La finalización de 'Cocinamos un nuevo aeropuerto' refuerza el posicionamiento de Madrid-Barajas como un espacio que incorpora una propuesta gastronómica diferenciada y de calidad, que responde a los gustos y expectativas de un pasajero cada vez más diverso y exigente.

Aproximadamente, el 90% de las marcas incorporadas con este proyecto son nuevas. Se combinan conceptos de restauración que abarcan desde propuestas locales, con presencia de la gastronomía madrileña, hasta opciones nacionales e internacionales, lo que refuerza la identidad del aeropuerto como un espacio competitivo en este sector dentro del ámbito europeo.



Nota de prensa

Así, la oferta gastronómica incluye conceptos que van desde la alta gastronomía, como Kabuki (comida japonesa y cocina fusión), hasta propuestas de comida saludable (Flax & Kale, La Place y Chia), espacios tipo food market (StrEat), opciones grab&go (Pret a Manger, Rodilla), cafeterías especializadas (Starbucks, Coffee Republic), así como casual dining (Tony Roma's, Pura Brasa, Le Coq) y especialistas en productos ibéricos como Enrique Tomás y Beher, todas ellas adaptadas a distintos momentos del viaje y perfiles de pasajero.

La renovación ha contado con la participación de operadores de reconocido prestigio, con amplia experiencia y altos estándares de calidad. Áreas gestiona 35 locales, mientras que Pansfood opera diez, Cafestore, seis, y SSP y McDonald's, cuentan con dos establecimientos respectivamente, conformando un ecosistema diverso que garantiza tanto variedad como eficiencia operativa.

Este nuevo modelo de restauración ha sido uno de los puntos clave para que el Consejo Internacional de Aeropuertos (ACI) concediera recientemente el premio al 'Mejor Aeropuerto Europeo con más de 40 Millones de Pasajeros' al aeropuerto madrileño.

La propuesta gastronómica desarrollada en el Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas responde a la evolución de los hábitos de consumo en el entorno aeroportuario, donde la restauración se consolida como un elemento clave en la experiencia de viaje. La diversidad de formatos permite dar respuesta a necesidades de rapidez, conveniencia o disfrute, en función del tiempo disponible y las preferencias del pasajero.

Con la culminación de 'Cocinamos un nuevo aeropuerto', Aena avanza en su estrategia de modernización continua de los servicios aeroportuarios, con el objetivo de seguir mejorando la experiencia del cliente.