



[Aena en el XII Congreso de lomejordelagastronomia.com](http://lomejordelagastronomia.com)

## El Aeropuerto de Alicante presenta su futura oferta de alta restauración

- La empresa Áreas explicará su propuesta de restauración para el nuevo Terminal, en la que destaca la presencia del chef Quique Dacosta
- Habrá degustaciones de chocolates Valor y de tapas ideadas por Dacosta

5 de noviembre de 2010

El Aeropuerto de Alicante participa por primera vez en el XII Congreso de lomejordelagastronomia.com que tendrá lugar los días 6 al 9 de noviembre en la Institución Ferial Alicantina. Junto con la empresa Áreas, que cuenta con 9 puntos de restauración en el nuevo Terminal, realizará una presentación de su oferta gastronómica y su nuevo concepto de alta restauración para todos los públicos. Asimismo, en el stand de Aena, habrá degustaciones de bombones artesanos de Chocolates Valor y de tapas variadas como las que se elaborarán en el restaurante del Aeropuerto de Alicante, capitaneado por Dacosta y gestionado por Áreas.

El director del aeropuerto, Santiago Martínez-Cava y la jefa de la división comercial del Aeropuerto de Alicante, María García Sanz, explicarán el conjunto de la oferta de restauración del nuevo edificio Terminal, en la que se han tenido muy en cuenta los nuevos criterios de Aena en cuanto a ofrecer una gastronomía de máxima calidad en producto y servicio a unos precios asequibles, tanto para el pasajero que busca algo rápido y sencillo, como para el que busca algo más en un aeropuerto.

Por parte de Áreas, primer operador de restauración del aeropuerto, será el director de márketing, Mathieu Herrero, quien expondrá su propuesta comercial para el nuevo Terminal. En su presentación, Áreas explicará cómo se adapta la sistemática de trabajo del chef Quique Dacosta, poseedor de dos estrellas

Michelin y que estará al frente del restaurante Aire Tapasbar, a la logística y metodología que requiere un aeropuerto.

La inclusión de un restaurante liderado por un chef con estrellas Michelin en el Aeropuerto de Alicante sigue la línea de actuación de Aena, de incluir una restauración de gran calidad, que aporte creatividad y calidez al pasajero. Hasta ahora cuentan con esta oferta culinaria de alto nivel, el Aeropuerto de Madrid – Barajas con el restaurante El Madroño y Beatriz Sotelo al frente, el Aeropuerto de Barcelona con el restaurante Porta Gaig y el chef Carles Gaig y el Aeropuerto de Málaga con el restaurante La Moraga Airport con Dani García.

Con la futura oferta de restauración el Aeropuerto de Alicante pretende llegar a todos los usuarios de cualquier nivel adquisitivo que viajan en distintas circunstancias (por trabajo, de vacaciones, solos, en familia, etc.) En este sentido, la oferta gastronómica es muy variada: cafeterías (Starbucks, Caffé di Roma, Cafriccio y una de autoservicio), brasería/grill (La Pausa), pub (Carling), sandwichería (Subway y Rodilla) hamburgueserías (Burguer King), restaurante multiétnico (Istanbul Kebab, Cantina Mariachi, Telepizza, China Boom y Sun Food), restaurante Aire Tapasbar de Quique Dacosta y para los más golosos heladerías Farggi y Chocolatería Valor.

La superficie comercial destinada a restauración aumentará en prácticamente un 25% respecto al actual terminal y abarcará 2.946 m<sup>2</sup>. Además, el área de restauración contará con una zona común a todos los locales para sentarse a comer, que en la actual T1 ocupa 900 m<sup>2</sup> y en la futura Terminal será de 1.100 m<sup>2</sup> y tendrá vistas al mar.

-----