MINISTERIO
DE FOMENTO

Aeropuerto de Sevilla
aena aeropuertos

Nota de prensa

Reapertura de la zona de restauración

El Aeropuerto de Sevilla transforma la plaza comercial del edificio terminal

- **Hoy se ha inaugurado Abades de Sevilla Plaza, un nuevo concepto de restaurante, que dispone de un espacio con productos de la marca de calidad certificada Landaluz**
- **La oferta está dividida en tres rincones temáticos que suman 290 metros cuadrados: La Tahona de Triana, La Comanda y El Azahar de India**
- **El proyecto de diversificación de la oferta comercial del aeropuerto incluye la próxima apertura de una heladería en el hall de salidas**

27 de junio de 2012

El Aeropuerto de Sevilla ha dado un paso más en el proyecto de transformación y diversificación de su oferta comercial, mediante la ambiciosa reforma que ha acometido en el free-flow. Este punto de restauración ha abierto hoy al público, tras permanecer un mes en obras.

Las nuevas instalaciones, que han dado todo un giro a la plaza comercial del edificio terminal y están gestionadas por el Grupo Abades, tienen la oferta dividida en tres áreas temáticas, que suman una superficie de 290 metros cuadrados.

Se trata de un horno (La Tahona de Triana), una zona de comidas (La Comanda) y una cafetería (El Azahar de India). También hay un rincón dedicado a productos típicos andaluces (conservas, embutidos, aceite de oliva…), avalados por la marca de calidad certificada Landaluz. De este modo, Aena Aeropuertos constata, una vez más, su compromiso con las enseñas locales.

Esta información puede ser utilizada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

Tel. 954 449 001 Fax 954 449 025 rmramos@e-externas.aena.es www.aena-aeropuertos.es

Nota de prensa

En La Tahona de Triana se pueden consumir desde pizzas y pasta, hasta bollería, saladitos y una amplia variedad de panes. En el caso de La Comanda, el menú da una especial relevancia a las carnes y pescados a la brasa, mientras que en El Azahar de India se ofrecen cafés, infusiones, zumos, pastelería y repostería.

Abades de Sevilla Plaza -así se denomina el punto de restauración renovado- no sólo representa la apuesta del aeropuerto por actualizar y sofisticar la imagen de su oferta comercial, sino también por una mejor integración y apertura de los espacios.

Con una playa de mesas de 660 metros cuadrados, la reforma ha dotado al restaurante de un mayor impacto visual, que lo hará mucho más atractivo de cara a los miles de pasajeros que cada día atraviesan los filtros de seguridad para embarcar.

Evolución de la oferta

La oferta comercial del Aeropuerto de Sevilla ha experimentado un importante cambio durante el último año, con la incorporación de conceptos tan novedosos como una cervecería Gambrinus, un Horno San Buenaventura, un restaurante a la carta, una tienda de moda masculina o el nuevo Abades de Sevilla Plaza.

En la actualidad, también se trabaja en la reforma de la tienda de golosinas que hay en la zona de preembarque y que, a partir de ahora, estará gestionada por la firma Tutti Frutti.

Respecto a los nuevos pasos que se darán en este ámbito, el aeropuerto ya prepara la próxima apertura de una heladería, en el hall de salidas del edificio terminal.