



Lo gestiona Grupo Abades

El Aeropuerto de Sevilla inaugura un restaurante a la carta en el hall de salidas

- **El nuevo espacio también dispone de un amplio área de autoservicio y ocupa más de 400 metros cuadrados**

05 de octubre de 2011

El Aeropuerto de Sevilla acaba de inaugurar un restaurante a la carta en el hall de salidas del edificio terminal. Gestionado por la firma andaluza Grupo Abades, el nuevo espacio ha sido bautizado como ABQ+ (Fad Food Factory & Restaurant) y dispone de 433 metros cuadrados.

ABQ+ ofrece dos propuestas diferenciadas: el restaurante a la carta propiamente dicho, que dispone de 30 plazas, y un área de autoservicio con capacidad para 190 personas sentadas. De esta manera, se cubren tanto las necesidades de los pasajeros que deseen disfrutar con tranquilidad de un buen plato, como las de aquellos que vayan algo más apurados de tiempo para embarcar.

Los comensales que opten por la primera posibilidad encontrarán una cuidada carta, en la que podrán elegir entre ensaladas, guisos típicos de la zona, pescado, carne, embutidos ibéricos y elaborados postres caseros. En cuanto a la zona de autoservicio, se ofrece una amplia variedad de bebidas, snacks, pastelería artesana, bocadillos y raciones preparadas.

La puesta en funcionamiento de este nuevo espacio pone de manifiesto la apuesta del Aeropuerto de Sevilla por diversificar su oferta comercial, adaptándola a los diferentes perfiles de los usuarios y buscando la implicación de empresas con arraigo en su entorno.

Nota de prensa

En la actualidad, el edificio terminal del aeródromo cuenta con cinco puntos de restauración, entre los que se encuentran marcas tan conocidas en su área de influencia como el Horno de San Buenaventura o las cervecerías Gambrinus.