

Los aeropuertos se convierten en lugares idóneos para las experiencias gourmet

Los restaurantes de ciertos aeropuertos de alrededor del mundo permiten adentrarse en la aventura del buen comer ofreciendo recetas y platos de alta calidad

Hasta hace poco tiempo, comer en un aeropuerto era sinónimo de sándwiches envasados de máquina o, con un poco de suerte, de pagar a precio de oro un menú francamente mejorable. Pero las cosas cambian, y los grandes chefs han encontrado en las terminales de los aeropuertos más importantes del mundo el lugar ideal para abrir nuevas experiencias gourmet de las que todos podemos sacar un beneficio en esas escalas entre vuelos que se hacen siempre eternas.

Kirei by Kabuki " Adolfo Suárez-Barajas, Madrid

«Kirei» significa «maravilloso» en japonés. Y maravillosa es la experiencia de comer en Kirei by Kabuki, la aventura gourmet de Kabuki en el aeropuerto de Barajas. Sushis, sashimis, noodles, parrilla japonesa... Los platos estrella de la carta del restaurante principal, galardonado con una estrella Michelin, encuentran su interpretación en los dos locales de Kirei (en salidas de la T1 y de la T4). Además del restaurante, cuentan con una zona para picoteo y con bandejas de comida para llevarse al vuelo. Una oportunidad perfecta para disfrutar de la gastronomía de Kabuki a un precio muy inferior al de sus otros restaurantes.

Top Air " Stuttgart

Solo hay un restaurante de aeropuerto en el mundo con estrella Michelin. Y ese es el Top Air del aeropuerto de Stuttgart (situado en la terminal 1), dirigido por el chef Marco Akuzun desde 2013. Especializado en comida europea de vanguardia, en su carta destacan sobre todo los platos de carne. El menú diario cuesta 55 euros.

Plane Food " Heathrow, Londres

En la terminal 5 del aeropuerto de Londres nos encontramos con el (probablemente) chef más famoso del mundo. Sí, Gordon Ramsay también tiene su hueco entre las experiencias gourmet en aeropuertos. Y, al contrario de lo que ocurre con el resto de sus restaurantes, aquí no tendremos que esperar meses para conseguir una mesa. El dinamismo y la rapidez son conceptos clave en Plane Food, donde los menús (compuestos por cocina europea contemporánea) se sirven siempre en 25 minutos. Para llegar a nuestro vuelo sin problemas. Además, el menú infantil es gratuito.

Porta Gaig " El Prat, Barcelona

El chef Carles Gaig, un clásico de la escena gourmet catalana, dirige en la terminal 1 del aeropuerto del Prat Porta Gaig, que ha sido elegido el mejor restaurante de aeropuerto del mundo por Daily Meal. En un interior minimalista diseñado por Ricardo Bofill, la comida se convierte en la única protagonista, con platos tradicionales de la gastronomía catalana reinventados.

I love Paris " Charles de Gaulle, París

El chef Guy Martin, con tres estrellas Michelin en su currículum, dirige I love Paris, que abrió sus puertas hace menos de dos años en el principal aeropuerto de la capital francesa (terminal 2E). Con un interior inspirado en el Palais Royal y la presencia de un bar de champagne, sirve platos que fusionan la gastronomía francesa tradicional con las técnicas más vanguardistas.

Saison " Newark, Nueva York

El aeropuerto de Newark, aunque en New Jersey, es una de las principales vías de entrada para los turistas que llegan a Nueva York. Pero, hasta hace poco tiempo, era un aeropuerto anticuado y con pocos servicios. En los últimos años, se ha ido renovando, incluyendo también la oferta gourmet dentro de su nueva imagen. Alain Ducasse, una leyenda de la gastronomía mundial, es el responsable del diseño de la carta de Saison, un restaurante francés, ubicado en la terminal C, que cuenta además con una fantástica bodega y un diseño vanguardista que incluye pantallas en las mesas... para que no perdamos de vista nuestro vuelo.

Dani García Deli Bar " Málaga

Con una amplia experiencia y dos estrellas Michelin en el currículum, Dani García es un referente de la gastronomía española. En el aeropuerto de Málaga-Costa del Sol (terminal 3), se encuentra el Deli Bar que abrió en 2013, con algunos de los platos estrella de su restaurante Calima, como el gazpacho de cerezas o la hamburguesa de rabo de toro y con nuevas propuestas, ideales para tener una última gran experiencia gastronómica antes de volver de vacaciones.

El contenido de este comunicado fue publicado primero en la web de Tendencias

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Moda Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>