



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Áreas abre 'Kirei by Kabuki', el primer local japonés en un aeropuerto español

Áreas abre 'Kirei by Kabuki', el primer local japonés en un aeropuerto español

Miércoles, 02 de octubre 2013

Áreas inaugura en la T-4 del Aeropuerto de Madrid-Barajas 'Kirei by Kabuki', el primer restaurante japonés en un aeropuerto español. Siguiendo la estela de los otros cinco restaurantes con los que la marca ya cuenta –repartidos entre Madrid y Tenerife– el establecimiento cuenta con una oferta de cocina japonesa de alta calidad fusionada con ingredientes mediterráneos.

El establecimiento contará con el asesoramiento del chef **Ricardo Sanz** del grupo Kabuki, el mismo asesor de los otros cinco Kabuki existentes, asegurando así la continuidad del estilo y la calidad que han hecho que tres de los restaurantes de la enseña sean merecedores de estrellas Michelin.

Con su apuesta por la cocina japonesa, Áreas abre una nueva vía en el entorno aeroportuario, la de las gastronomías exóticas, en línea con los principales aeropuertos del mundo.

Diversos modelos de servicio adaptados a todo tipo de viajeros

Tras una inversión de 290.000 € por parte de Áreas y dos meses de obras, esta exótica taberna japonesa abre sus puertas adaptando su oferta a diferentes tipos de viajeros; el restaurante cuenta con una amplia carta para aquellos que tienen tiempo suficiente y quieren ocupar una zona de servicio a mesa tradicional, pero también con una barra específica para *sushi* e incluso con un servicio de comida para llevar –que propone bandejas de *sushi* o *sashimi* recién preparado para consumir en el avión–. El precio medio de la carta es de 40€ aproximadamente mientras que un menú 'para llevar' cuesta entre 11€ y 23€.

Sin embargo, el servicio estrella girará en torno al *show cooking* del *sushi man* frente al cliente durante la elaboración al momento de los platos, entre los que figura una amplia gama de especialidades japonesas típicas de un *sushi bar*, con las recetas clásicas para *nigiris*, *sashimis*, cremas, sopas y verduras.

Esta inauguración se enmarca en el ambicioso proyecto de remodelación de oferta gastronómica que Áreas está realizando en el Aeropuerto de Madrid-Barajas y que avanza según lo previsto. Áreas gestionará la actividad de 47 locales de restauración en este aeropuerto, lo que supondrá 25 M€ de inversión, 17.270 m² de área comercial y un volumen de negocio previsto de 1.480 M€ en diez años.

www.areas.es