



Ana Sánchez Blázquez

Redacción E&J



El nuevo restaurante sin impuestos de Dabiz Muñoz que está revolucionando las redes

Dabiz Muñoz, el aclamado chef madrileño que ha conquistado el mundo gastronómico con su cocina innovadora, sigue expandiendo su imperio culinario. Reconocido en múltiples ocasiones como el mejor cocinero del mundo, Muñoz ha sorprendido con la apertura de un nuevo concepto en el aeropuerto de Madrid-Barajas, bautizado como *Hungry Club*.

Este espacio, ubicado en la terminal 4-Satélite, no es el típico restaurante de aeropuerto donde solo comes porque tienes tiempo que matar o hambre repentina. El chef quiere que este lugar sea el destino en sí mismo para los viajeros, una parada obligada antes de embarcar, incluso si eso significa llegar antes al aeropuerto para disfrutar de su comida.

"Comer en un aeropuerto ya no tiene que ser una experiencia aburrida", explicaba Muñoz, destacando que *Hungry Club* busca romper las convenciones y redefinir la experiencia gastronómica en estas instalaciones. El proyecto también tiene planes de expansión a otras ciudades importantes como Barcelona, Málaga y Palma de Mallorca.

En su cuenta de Instagram, el chef no ha dudado en mostrar algunas de las creaciones del menú, que fusionan influencias internacionales y sabores atrevidos, como el *laksa*, una sopa de fideos típica del sudeste asiático, por 24,95 euros. Además, ha creado combinaciones inesperadas como una pizza boloñesa con kimchi, huevo y patatas fritas, que se vende por 22 euros. En el apartado dulce, 1 ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |