



Los prestigiosos chefs Ramón Freixa, Toño Pérez, Dani García y Paco Roncero han elaborado la carta de la clase Business Plus de Iberia.

UN VIAJE ÚNICO A MIAMI

CON LA CLASE BUSINESS PLUS DE IBERIA PARA VUELOS TRANSOCEÁNICOS PODRÁS DISFRUTAR DE SERVICIOS INCREÍBLES, COMO LIMUSINA HASTA EL AEROPUERTO, UNA DE LAS MEJORES SALAS VIP DEL MUNDO, ASIENTO A BORDO QUE SE PUEDE CONVERTIR EN CAMA Y UN MENÚ DISEÑADO POR LOS MEJORES COCINEROS ESPAÑOLES.

Texto Antonio Castañón Fotos Iberia



EL AVIÓN DE IBERIA SE CONVIERTE EN UN RESTAURANTE CON OCHO ESTRELLAS MICHELIN

Viajar a Miami con Iberia puede convertirse en una experiencia premium, única en confort, y con servicios exclusivos si se escoge la clase Business Plus de la compañía. Si a esto se suma el incremento de vuelos directos a la ciudad de Florida, tanto desde Madrid como desde Barcelona, con una oferta de hasta tres vuelos diarios, resulta ineludable que Miami está cada vez más cerca.

Desde el momento de salir de casa, ya se está disfrutando de un viaje especial. Un coche de lujo con chófer puede estar aguardando en la puerta, para disfrutar de un camino diferente al aeropuerto. Una vez allí, no es necesario hacer cola en los filtros de seguridad, puesto que se puede utilizar el valioso Fast Track, de acceso inmediato a la zona interna del aeropuerto.

Para la espera en el aeropuerto, nada como la sala Velázquez, el estandarte de las salas VIP de Iberia. En este espacio de relax previo al embarque al avión se disfruta de una decoración basada en el feng shui, que convierte estas salas en un remanso de paz y tranquilidad. Asimismo, el cliente puede escoger entre muchas actividades; si quiere descansar, existen áreas aisladas con luz tenue, salas de televisión, zona de lectura y hasta un servicio de duchas con hidromasaje. Si lo que se quiere es adelantar trabajo, la sala Velázquez se convierte en una perfecta oficina, con ordenadores, acceso gratuito a Internet, servicio de reprografía y hasta sala de reuniones (con reserva previa).

Pero el servicio estrella de la sala es su oferta gastronómica. Su bar autoservicio dispone de un bufé con productos fríos y calientes, un rincón del café donde se pueden degustar los mejores expresos, y otro de vino, donde el pasajero disfrutará —con el asesoramiento de un sumiller— gracias a su bodega, que contiene los mismos calcos que se sirven en la clase Business Plus de los vuelos de largo radio.

Una vez a bordo del avión, el cliente espera el confort de una butaca totalmente reclinable hasta la postura horizontal, perfecta para el descanso. Y para entretenerse a bordo, la butaca cuenta con pantalla táctil individual, con 26 canales de vídeo y 15 de audio, con los mejores estrenos de cine, música y series de televisión.

Llega el momento de comer y, en ese aspecto, Iberia ha dado un salto de calidad. La carta ha sido confeccionada por un 'póquer' de asos de la gastronomía española: Paco Roncero, Ramón Freixa, Toño Pérez y Dani García. Una carta basada en las excelencias de la dieta mediterránea, adaptada a la manera de comer del siglo XXI, que convierte al avión de Iberia en 'un restaurante con ocho estrellas Michelin'. Como complemento de los excelentes menús, se puede disfrutar a bordo de los mejores vinos españoles. La Bodega Business Plus está compuesta por una cuidada selección de vinos tintos, blancos y cava de las más prestigiosas denominaciones de origen de nuestro país.

A la llegada al aeropuerto de Miami, el pasajero habrá disfrutado de una experiencia única en un viaje que difícilmente olvidará. Y llegará totalmente descansado, para poder visitar el Parque Nacional de los Everglades, degustar un café al más puro estilo cubano en Little Havana, pasar un día divertido con los animales de Jungle Island o sentarse en alguna de las terrazas de Ocean Drive y observar el ambiente especial de South Beach.

★ MÁS INFORMACIÓN EN WWW.IBERIA.COM