

Abre La Rollerie Caleido, el nuevo restaurante de Inversiones Venespor, en la Quinta Torre de la Castellana

El grupo es propietario de las cadenas La Rollerie, Canel Rolls y Roll Station, que suponen 24 establecimientos gastronómicos y una plantilla de más de 220 empleados

La Rollerie, cadena de restaurantes del grupo Inversiones Venespor, ha inaugurado su undécimo restaurante, en este caso en Centro Comercial al aire libre Caleido, en la zona de las Cinco Torres, un espacio que ya se ha convertido en el nuevo distrito financiero de la capital.

El nuevo restaurante de La Rollerie es el 24º negocio de Inversiones Venespor, un grupo de restauración que cuenta, además, con 10 cafeterías Canel Rolls y dos restaurantes-cafetería Roll Station.

La Rollerie Caleido está ubicado a los pies de Torre Caleido, concretamente en la plaza destinadas a restauración, donde compartirá espacio junto a otros grandes del sector como Starbucks, el libanés Makan Saj, u Honest Green. Se trata de un local con una superficie total de 200 m², repartidos entre sala y terraza, y con aforo total para cerca de 100 personas. Además, y gracias a su excelente situación y a su fachada completamente acristalada, los clientes de La Rollerie podrán disfrutar cómodamente de un local muy luminoso y minuciosamente decorado para lograr la sensación de estar en un pequeño oasis en el que relajarse y disfrutar de una deliciosa oferta gastronómica.

El nuevo local, que ya ha generado 14 nuevos puestos de trabajo estables, operará en régimen de franquicia. Como novedad, este nuevo restaurante destaca por contar, en la parte central de la sala, con un árbol de gran tamaño del cual nace una mesa de barra circular, diseñado para que hasta seis personas puedan disfrutar de la carta gastronómica, o de cocteles, de la compañía.

"Este nuevo restaurante marca un hito para La Rollerie que, por primera vez, se ubica en un espacio marcadamente empresarial, tanto de profesionales que trabajan en algunas de las grandes empresas del país como de estudiantes de escuelas de negocios, con un alto porcentaje de ciudadanos internacionales" ha afirmado la compañía.

En este entorno, La Rollerie ofrecerá a sus clientes una auténtica experiencia gastronómica a través de una carta creativa e innovadora, caracterizada por su cocina de autor, llena de sabores únicos y deliciosos, manteniendo la marca de la casa: cocina de fusión, que combina el sabor de la tradición con la cocina más vanguardista e internacional, y con precios para todos los bolsillos.

La Rollerie ofrece a sus clientes la oportunidad de disfrutar de todas estas delicias en establecimientos decorados a la altura de los mejores locales del país, y con un amplio horario que abarca desde el

desayuno hasta la cena e incluso en el horario de copas. Las noches de verano son la ocasión perfecta para deleitarse en compañía de sus combinados y cócteles.

El local tiene diferentes zonas con capacidad para diferentes grupos de personas. Alrededor del árbol, hay mesas redondas para cuatro personas. Junto a la entrada, hay un banco largo que puede acomodar hasta 16 personas. En el lado opuesto, hay dos mesas redondas, cada una para seis personas. Y cerca de los baños, hay una mesa larga para seis personas en un espacio más privado. Gracias a esta cuidadosa distribución del espacio, La Rollerie ofrece opciones para todos los momentos de disfrute. Ya sea en pareja, en grupo o simplemente cuando el cliente busca un rincón tranquilo, encontrará el lugar perfecto.

Con un equipo cercano a los 220 profesionales y una experiencia de más de dos décadas en el sector de la hostelería y la restauración, el grupo ofrece todos los servicios necesarios para impulsar el lanzamiento de un nuevo negocio. Esto incluye expansión, formación inicial y continuada, investigación y desarrollo (I+D), asistencia a los franquiciados, gestión inmobiliaria, marketing y recursos humanos, entre otros aspectos fundamentales. La compañía cuenta con unas cocinas centrales de 600 m2 ubicadas en Alcalá de Henares, Madrid, y se encuentra en proceso de construcción de una nueva sede central.

Datos de contacto:

Pura De ROJAS
619983310

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Actualidad](#) [Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>