

Brodís, el nuevo concepto de kebab que va 'a su rollo'

Brodís demuestra que un kebab puede ser un plato rápido y muy apetecible a la vez que honesto y brutalmente bueno. Este restaurante es mucho más que un kebab: es una propuesta gastronómica que combina frescura, comida casera y un toque de originalidad. En su nuevo concepto de kebab la idea es sentirse como en casa, relajarse y disfrutar de un kebab 'a tu rollo'.

El original restaurante de la calle Manuela Malasaña Brodís está revolucionando el mundo del kebab con su propuesta gastronómica ligera y adictiva. Un kebab honesto 'donde el pollo es pollo y la ternera es ternera'. Un lugar donde la comida no solo es deliciosa, sino también nutritiva.

Brodís reformula la idea del kebab tradicional, aportándole un enfoque más mediterráneo transformando los kebab de siempre en "rollos". Una forma original y sabrosa de presentar este mítico plato.

Sobre su carta

Cada "rollo" está elaborado con ingredientes frescos y de calidad garantizada, en una combinación ligera y nutritiva. Además, la mayoría de sus aderezos y complementos se preparan en la cocina, alejándose de los ultraprocesados. Una propuesta casera pero innovadora, que garantiza una experiencia gastronómica única.

Este original nuevo concepto de "rollo" es, realmente, diferente: los rollos de Brodís se componen de un delicioso y crujiente pan libanés, carne de pollo o ternera (procedentes de proveedores certificados y demostrado valor en el mercado) asada y marinada con la receta secreta de la familia, arroz tostado y crudités de lechuga, tomate, lombarda y pepino encurtido en las cocinas del restaurante. Y todo aderezado con su propia salsa blanca, receta también de la casa. Además, en la carta se ofrece la versión "sin rollo", que consiste en disfrutar del contenido de los "rollos" pero en plato, ideal para quienes prefieren no tomar harinas.

En los entrantes se encuentran absolutas delicias como su falafel artesano con salsa tahini, su tabulé: una ensalada de couscous con tomate, cebolla roja, hierbabuena, perejil, comino y zumo de limón (todo acompañado de endivias), también preparada de manera casera en la cocina abierta del restaurante y los hummus: de garbanzo y de calabaza. Una absoluta explosión de sabores en el paladar. Ambos suaves y cremosos, elaborados in situ. Con la particularidad de que el hummus de calabaza es una cuidada receta de tradición familiar que lleva calabaza y mango.

Las salsas, los encurtidos o incluso los aderezos son elaborados de manera artesanal en el restaurante, lo que aporta un toque especial que hará que los clientes quieran repetir una y otra vez. Cada "rollo" o "sin rollo" es un estallido de sabor que combina lo mejor de la cocina tradicional con un enfoque actual, natural, saludable, y, sobre todo, apetecible.

Sus platos, pensados principalmente para llevar, gracias a un sistema de packaging innovador, práctico y limpio, pueden degustarse también dentro del restaurante, de ambiente urbano y cuidado, con espacios que invitan a disfrutar de esta experiencia gastronómica en el mismo local.

Brodís es mucho más que un kebab: es una propuesta gastronómica que combina frescura, calidad y un toque de originalidad. Con sus "rollos honestos y sabrosos, y un ambiente moderno y acogedor, Brodís se posiciona como el nuevo destino para aquellos que buscan disfrutar de una sabrosa comida sin comprometer su bienestar".

"Brodís es ese momento que compartes con tus personas, ese parón que haces en el trabajo para desconectar, ese ratito en el que lees los mensajes de alguien especial. Brodís es buen rollo, y los clientes forman su historia".

www.brodiskebab.com

Datos de contacto:

Mercedes Soriano

presscode

658769359

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>