

La Rollerie abre su agenda de reservas para esta Navidad, con sus platos más tentadores

La compañía ha diseñado dos atractivas propuestas para sus comidas y cenas de grupos, que podrán disfrutarse en sus doce restaurantes de Madrid, Valencia, Las Rozas, Boadilla del Monte, Alcázar de San Juan y Alcalá de Henares

La cadena de restaurantes La Rollerie, perteneciente al grupo de restauración Inversiones Venespor, ha presentado su carta más tentadora para celebrar la Navidad con sus clientes. Además, la compañía ha abierto ya su agenda de reservas para sus comidas y cenas de grupos, tanto familiares como de empresa.

Ya es posible disfrutar, en cualquiera de los doce restaurantes de la cadena repartidos por Madrid, Valencia, Las Rozas, Boadilla del Monte, Alcázar de San Juan o Alcalá de Henares, entre sus dos opciones de menú.

La opción 1, que la compañía ha fijado a un precio de 35€, ofrece una degustación de entrantes variados como un vasito de crema de boletus; croqueta de jamón ibérico con emulsión de tomate; bomba de patata ahumada con bacon crujiente; saam de pollo con teriyaki de miel y pimienta rosa; y patata hojaldrada crujiente con cremoso de trufa. Estos primeros platos irán seguidos de un plato principal a elegir entre: tartar de atún y aguacate en timbal sobre ensalada de alga wakame; canelón de rabo de toro, emulsión de mantequilla y su jugo reducido; o, arroz cremoso de trigueros y boletus con nube de parmesano. Por último, el menú incluye una deliciosa tarta de manzana sobre crumble de galleta y helado de vainilla Bourbon.

Dentro de la opción 2, que la compañía ofrece al precio de 45€, el cliente podrá encontrar deliciosos entrantes como los nigiris 2.0 de pulpo a la gallega; Flor de alcachofa confitadas en AOVE y sal Maldon; bomba de cochinita pibil servida con guacamole y cebolla encurtida; langostino en panko con mayonesa de kimche; y ensalada César al estilo de La Rollerie.

Al igual que en la anterior opción, estos entrantes van seguidos de un principal, a elegir entre salmón marinado en soja y lima con alcachofas y reducción de remolacha; ossobuco de ternera sobre udon salteado en su salsa; lomo bajo de vaca madurada con patatas rotas y asadillo de pimientos; meloso de arroz negro con sepia y gambón a la plancha; o cochinillo a baja temperatura, patata rota y reducción de su jugo. Para completar este delicioso menú, el menú navideño de La Rollerie incluye una deliciosa tarta de queso cremosa, coulis de fresa y helado de vainilla Bourbon.

Algunos de estos platos son creaciones que ya aparecen en la carta de invierno de la compañía. Otros han sido creados exclusivamente para celebrar estas fiestas. Se trata en todos los casos de una deliciosa selección de recetas de inspiración claramente navideña, pero con un toque sofisticado e internacional capaz de convertir cualquier reunión en una experiencia inolvidable, sin olvidar la filosofía de la compañía: cocina de autor para todos los bolsillos.

En conjunto, el grupo de restauración Inversiones Venespor está formado por 24 establecimientos de la marcas La Rollerie, Canel Rolls y Roll Station y más de 200 empleados.

Datos de contacto:

Pura De ROJAS

+34619983310

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>