

La Rollerie diseña un universo gastronómico para sus nuevos menús diarios

Emanuele Tripodi ha renovado unos menús diarios que complementan la carta de la compañía, manteniendo su filosofía de cocina de autor accesible

Emanuele Tripodi, Chef Ejecutivo para el grupo Inversiones Venespor, ha presentado sus nuevos Menús Diarios para la cadena La Rollerie, una propuesta gastronómica diseñada pensando en aquellos que comen fuera de casa con frecuencia y quieren vigilar su bolsillo. Esta iniciativa refleja el compromiso continuo de La Rollerie por fusionar la tradición con la innovación, sin olvidar su promesa de ofrecer precios para todos los bolsillos.

La Rollerie ofrece sus Menús Diarios de lunes a viernes, excepto festivos, en los doce restaurantes que tiene repartidos por todo el país, brindando una cuidada selección de primeros y segundos platos, pan, bebida, y con la opción de elegir entre alguno de sus deliciosos postres o café. Cada menú semanal irá variando cada semana, ofreciendo siempre entre ocho primeros platos, siete segundos y seis postres. Además, para aquellos que lo prefieran, esta propuesta incluye algunas opciones extra por un pequeño suplemento.

Esta experiencia culinaria comienza con una selección de primeros platos pensados para ofrecer una diversidad de sabores y deleitar a todo tipo de paladares. Desde la fresca de la Ensalada de Verano con mézclum, naranja, feta, aceitunas negras y aliño de menta, hasta la deliciosa Crema de Calabaza con un toque de yogur, hierbabuena y cebolla crujiente, pasando por una Fajita rellena de jamón cocido y camembert, bañada en salsa de mantequilla y un toque de eneldo fresco; unos Gnocchi de patata, enriquecidos con pesto rojo de tomates secos y queso parmesano o una Ensaladilla Waldorf de atún, entre otros muchos platos más.

Pero la experiencia no se detiene ahí. Para quienes quieren añadir un toque aún más exclusivo a su elección, la cadena ofrece una exclusiva selección de platos, por un pequeño suplemento de 1,5?€. Estas opciones van desde la tentadora Ensalada templada de queso camembert, las Croquetas de boletus o los exquisitos Langostinos Maitre d'Hotel.

Respecto a los segundos platos, La Rollerie propone elegir entre el sabor inigualable de un Pollo Estofado a la Cazadora con panceta, vino blanco y aceitunas, hasta el elegante Bacalao Gratinado con salsa holandesa de hierbas provenzales y judías verdes salteadas, pasando por un estofado de cerdo y pimientos con patata revolcona al pimentón; un Huevo poché sobre patata panadera, champiñones y holandesa de trufa con perlas de cebolla, un Solomillo de cerdo estofado al Strogonoff o una Musaka de berenjena y soja texturizada, para quienes buscan una opción vegetariana.

También, y por un suplemento de 2?€, los comensales pueden optar por platos adicionales como un Falso Risotto de Cebada con Rape y Alcachofas o la Hamburguesa de Wagyu, o disfrutar, por 3?€ adicionales, de un tentador Entrecot de Vaca Madurada con Patatas Fritas, la elección perfecta para

los amantes de la carne.

Pero aún hay más por descubrir. Con completar esta experiencia, La Rollerie ofrece una irresistible selección de postres, cada uno más tentador que el anterior. Desde el vasito de crumble de manzana, con su combinación magistral de caramelización y galletas Lotus; hasta el Flat croissant con crema de queso montada o un helado de vainilla, coronado con un tentador topping de kínder y nueces.

También, para aquellos que buscan una nota más sofisticada, La Rollerie ha creado dulces especiales como el Roll de canela con frosting, chocolate blanco y galleta red velvet, por un pequeño suplemento de 1,50?€.

Con estas nuevas propuestas, que se mantendrán durante los próximos cuatro meses, La Rollerie reafirma su compromiso de ofrecer una experiencia gastronómica única, fusionando la tradición con la innovación para deleitar a sus clientes durante la temporada de invierno.

La Rollerie desea consolidarse como un espacio en el que disfrutar más allá de las horas propias de comer o cenar. Los restaurantes de la cadena La Rollerie ofrecen a sus clientes la ventaja de contar con una cocina siempre abierta, la comodidad unos establecimientos decorados al nivel de los mejores locales del país, y en un amplio horario de atención al público, que oscila desde el desayuno, hasta la hora de la cena e incluso de la copa.

La Rollerie es una cadena de restaurante de Inversiones Venespor, un grupo que cuenta en la actualidad con 24 locales, de la marca Canel Rolls (diez unidades); La Rollerie (con doce) y cuenta también con dos restaurantes-cafetería Roll Station.

El grupo está conformado por un equipo cercano a los 60 profesionales con más de dos décadas de experiencia en el sector de la hostelería y la restauración y con todos los servicios necesarios para impulsar el lanzamiento de un nuevo negocio: expansión, formación inicial y continuada, I+D, asistencia al franquiciado, inmobiliario, marketing, o RR. HH. entre otros. La compañía cuenta con unas cocinas centrales que ocupan una superficie total de 800 m² ubicadas en la localidad madrileña de Alcalá de Henares y prepara la construcción de una nueva sede central.

Datos de contacto:

Pura De ROJAS
Allegra Comunicación
619983310

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

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

<https://www.notasdeprensa.es>