

## **La Rollerie: el destino perfecto para disfrutar del brunch este otoño**

**La Rollerie ofrece brunches de tendencia en la gastronomía española, como el "Brunch Nórdico" con huevos benedictinos y salmón, el "Brunch Healthy Choice" vegetariano, el "Brunch Neoyorquino" con hamburguesa de pastrami y el "Brunch Ibérico" con huevos fritos y jamón ibérico, todos servidos hasta las 16.00 horas**

La cadena de restaurantes La Rollerie, perteneciente al grupo de restauración Inversiones Venespor, continua su apuesta por convertirse en uno de los destinos ideales para disfrutar del brunch, esa deliciosa combinación entre desayuno y almuerzo, esta temporada de otoño invierno.

"El brunch se ha ganado un lugar especial en el corazón de los consumidores en los últimos años, ha afirmado Emanuele Tripodi, Chef Executive de La Rollerie. Este almuerzo se ha convertido en una nueva ocasión para disfrutar de una comida relajada en cualquier momento entre la mañana y la tarde. Y, La Rollerie, deseosa de continuar innovando y sorprendiendo a sus clientes dando respuesta a las nuevas tendencias, ha hecho de este espacio una de sus grandes atracciones", concluye.

Los brunch con los que La Rollerie está marcando tendencia actualmente en la escena gastronómica española, y que sirve todos los días hasta las 16.00 horas incluyen el "Brunch Nórdico" con Huevos benedictine con salmón ahumado, holandesa tártara y crema de queso a las finas hierbas sobre pan brioche. Tartar de aguacate, cebolla, tomate y nata agria. Patatitas asadas al romero, yogur griego con crema de açai y granola de cereales; el "Brunch Healthy Choice", una opción vegetariana y healthy que incluye tosta de pan de centeno con aguacate, crema de queso al cilantro y nueces. Tosta de pan de centeno con crème fraîche trufada y salteado de setas y trigueros. Huevos revueltos cremosos, coleslaw de lombarda, yogurt griego con crema de açai y granola de cereales; el "Brunch Neoyorquino" una hamburguesa de pastrami en pan brioche, huevos a la plancha acompañados de su pan rústico, bacon crujiente y tortitas americanas con sirope de arce, chantilly, nueces y frutos rojos; y el "Brunch Ibérico" con huevos fritos sobre patata rota, jamón ibérico, selección de panes gourmet acompañados de emulsión de tomate con AOVE 100% Arbequina y torrija tradicional templada.

Cada brunch viene acompañado de zumo de naranja recién exprimido y una variedad de bebidas calientes, desde cappuccinos hasta té e infusiones o, para los amantes de las bebidas frías, smoothies naturales y refrescos, asegurando que haya algo para todos los gustos.

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, y entre las opciones refrescantes destaca su Daikiri frozen de manzana verde y albahaca.

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.

Estos platos son solo una muestra de las numerosas propuestas culinarias que La Rollerie ha preparado para esta temporada. Los clientes podrán disfrutar de una experiencia gastronómica inigualable, en la que la creatividad y la calidad se entrelazan en cada plato.

Con un equipo cercano a los 60 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.

Con su enfoque en la calidad, la innovación y la atención al detalle, La Rollerie se posiciona como una propuesta gastronómica sólida respaldada por un equipo experimentado y dedicado a brindar una experiencia culinaria excepcional.

**Datos de contacto:**

Pura De ROJAS  
ALLEGRA COMUNICACION  
+34619983310

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>