

## **La Rollerie lanza una refrescante propuesta gastronómica para disfrutar de los meses más calurosos del año**

### **Mantiene la marca de la casa: la fusión entre el sabor de la tradición y la cocina de autor más vanguardista e internacional**

La cadena La Rollerie, perteneciente al grupo de restauración Inversiones Venespor, ha presentado su nueva carta para esta primavera verano 2021. Se trata de una propuesta gastronómica creada para sorprender de nuevo a sus clientes, aunando las dos características de la casa: el sabor de la tradición con la cocina de autor más vanguardista e internacional.

Con su nueva carta, La Rollerie ha querido reunir nuevas y deliciosas recetas pensadas para hacernos disfrutar de la temporada que se avecina, manteniendo, eso si, su filosofía de cocina de alta calidad para todos los bolsillos.

Entre las principales novedades que presenta la nueva carta de La Rollerie, y una de las que dará más que hablar se encuentra el Chicken Pad Thai, un plato de noodles de arroz, pollo especiado, salsa de soja y jengibre, pimientos al wok, almendras y un toque de cilantro, capaz de transportar a los sentidos a la mismísima Tailandia. Destacan también sus ya clásicas croquetas caseras de Jamón ibérico y Boletus edulis, a las que esta temporada se suma una espectacular versión con Queso Idiazabal, cubiertas de crujiente de kikos y acompañadas con salsa de maracuyá y chilis.

En el apartado para “Picar y compartir” los incondicionales de La Rollerie podrán seguir disfrutando de los Tequeños acompañados de su guacamole, del Hummus de garbanzos y tahina, el Huevo poché ahumado con holandesa trufada o la Cochinita Pibil al estilo tradicional, entre otros, platos que son ya un clásico y a los que este año la compañía añade una refrescante ensalada de Burratina, servida sobre salmorejo cordobés y acompañada con pesto de rúcula y semillas de wasabi, la opción perfecta para aquellos que, además de cuidarse, buscan un plato delicioso.

Otra de las novedades que llega desde “el otro lado del charco” es el Hot Roll, el perrito caliente de La Rollerie, servido sobre pan brioche de mantequilla tostado y acompañado de salsa boloñesa, queso cheddar, nachos crujientes y mayonesa de hierbas aromáticas. También, encontrarán tostas de Aguacate, Jamón ibérico, Solomillo de cerdo y de Pollo y trufa.

Y, como plato principal, los restaurantes La Rollerie ofrecen a los más carnívoros, entre otras opciones, un buen Solomillo de vaca asado al horno, acompañado de patata rota al pimentón de la Vera; o un Steak Tartar aliñado con su salsa de mostaza y encurtidos, acompañado de huevo de codorniz y tostas de pan. La novedad para los amantes del pescado es el Tartar de atún, aderezado con una mezcla de siete especias japonesas, ensalada de algas y acompañado con su helado casero de soja y jengibre.

Para los más golosos que ya disfrutaban con el Brownie Sticky Toffee de La Rollerie o de su Torrija Tradicional, entre otras exquisiteces, ahora llegan la Cheesecake cremosa sobre base de galleta con coulis de mango y helado artesano de vainilla, y su Burrito de Nutella® relleno de su crema pastelera artesana y acompañado de helado de Kinder Bueno®. Sin olvidar el postre estrella de la compañía, el Ice Roll.

La Rollerie ofrece a sus clientes disfrutar de todas estas delicias en unos establecimientos decorados al nivel de los mejores locales del país y en un amplio horario, que cubre desde el desayuno, hasta la hora de la cena e incluso de la copa.

En las últimas semanas se han superado ya los cursos de formación diseñados para abordar estos cambios, apoyados en la amplia experiencia del grupo en el sector de la restauración.

En conjunto, el grupo de restauración cuenta en la actualidad con 20 locales, y ultima los preparativos de dos nuevos establecimientos más. La compañía cuenta con unas cocinas centrales que ocupan una superficie total de 600 m2 ubicadas en la localidad madrileña de Alcalá de Henares.

Estas instalaciones están formadas por tres salas, todas ellas dotadas de control de temperatura para la elaboración y fabricación de sus productos, así como de dos cámaras, una de congelación y otra de refrigeración para la mejor preservación de todos los productos. Además, desde este centro, la compañía gestiona tanto el control de calidad de todos sus productos, como la aplicación del I+D en todos los productos y procesos del grupo, así como la atención directa y personalizada a todas las franquicias de la marca.

**Datos de contacto:**

Pura de Rojas  
ALLEGRA COMUNICACION  
91 434 82 29

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

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>