

La Rollerie presenta la propuesta gastro más fresca y sugerente para combatir el calor

El grupo Inversiones Venespor es también propietario de las cadenas Canel Rolls y Roll Station

La cadena de restaurantes La Rollerie, perteneciente al grupo de restauración Inversiones Venespor, ha presentado su nueva carta estival para el 2022. Una propuesta gastronómica fresca y sugerente, diseñada para combatir el calor y elaborada con los ingredientes más representativos de esta época del año.

La propuesta de La Rollerie ofrece, como siempre, una carta repleta de recetas de calidad, aunando las dos señas de identidad de la compañía: el sabor de la tradición con la cocina de autor más vanguardista e internacional.

Para alcanzar este objetivo, el equipo de I+D+i de la compañía ha dedicado meses a seleccionar cada receta, demostrando que es posible ofrecer la mejor calidad a precios para todos los bolsillos.

Entre los platos principales de La Rollerie, es posible encontrar nuevas recetas como la Costilla de cerdo a baja temperatura 19 horas lacada en teriyaki de miel y pimienta rosa, con patata hojaldrada; o la Burratina sobre salteado de cherrys, pesto de tomates semi-secos y salmorejo cordobés. Un plato perfecto para quienes quieren cuidarse y no renunciar a comer o cenar fuera de casa. Como acompañante en estos días tan calurosos, siempre es una buena idea deleitarse con una rica Ensalada César al estilo de la casa o su Poke bowl de atún.

Otra novedad de la nueva carta de La Rollerie para este verano es su receta de bacalao confitado y mayonesa de chimichurri, una opción crujiente y repleta de sabor; el pollo crujiente en salsa barbacoa con toques Mexi-Japo sobre cama de wakame o los langostinos en crujiente de panko y emulsión de mantequilla y kimchee. Una fusión de sabores clásicos y tradicionales característicos de la cadena con texturas absolutamente deliciosas. Sin olvidarnos de otras de sus sugerencias como son su Entrecote de vaca vieja servido con patata confitada en AOVE o su Rabo de toro deshuesado guisado al estilo tradicional y servido sobre cremoso de maíz y patata.

Para aquellos a los que les gusta compartir, es un placer disfrutar de las reconocidas croquetas caseras de Jamón ibérico y Boletus edulis de La Rollerie, o de su nueva Ensaladilla La Rollerie con crema trufada y obleas crujientes, entre otros. Además, los amantes de la pasta encontrarán propuestas tan originales como el Canelón de pato al estilo coreano con holandesa ligera y salsa hoisin.

Pero La Rollerie es mucho más que un lugar ideal para ir a comer o cenar. Los restaurantes de la cadena ofrecen una cocina siempre abierta en la que los incondicionales del brunch, podrán disfrutar

en cualquier momento de sus imprescindibles variedades y de los benedictine más sabrosos: entre los que destaca el benedictine Mexi-Japo, una fusión de sabores internacionales en un pan brioche con cochinita pibil, cebolla encurtida, rúcula, huevó poché, holandesa kimchee y crispy onion.

Para los más golosos, La Rollerie ha introducido también varios postres deliciosos a su nueva carta, en la que destaca el Apple Crumbel Pie con helado de vainilla de Bourbon y de su Brownie cremoso acompañado de helado artesano de Baileys bañado con crema de chocolate blanco y avellanas, que se suma a las ya reconocidas Cheesecake cremosa de La Rollerie o de la Torrija Tradicional.

Por último, los desayunos de La Rollerie continúan siendo la mejor manera de comenzar el día, gracias a su gran variedad de opciones. Su concepto de cocina non-stop le convierten en el restaurante ideal para disfrutar desde primera hora de la mañana hasta la primera copa de la noche. Por otro lado, para disfrutar de una merienda, descubrirán propuestas dulces y saladas, así como batidos, smoothies o cafés especiales que destacan por su calidad y sabor.

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. Son las noches de verano la mejor ocasión para disfrutar en la mejor compañía de sus combinados y cócteles, una propuesta refrescante entre la que destacan propuestas como 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.

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 franquiciados, inmobiliario, marketing, o RRHH entre otros. La compañía cuenta con unas cocinas centrales que ocupan una superficie total de 600 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 COMUNICACION
91 434 82 29

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>