

# La Rollerie presenta las irresistibles novedades de su nueva carta de verano

## 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 hoy, en los 12 restaurantes de la cadena, sus refrescantes novedades gastronómicas para este verano.

Con una propuesta diseñada para combatir el calor y proporcionar una experiencia culinaria inigualable, La Rollerie ha creado una carta llena de sabores únicos y deliciosos, manteniendo la marca de la casa: cocina de fusión, que combina el sabor de la tradición con la cocina de autor más vanguardista e internacional.

Con el compromiso de ofrecer frescura y variedad, La Rollerie renueva su carta cada seis meses, adaptándola a los productos de temporada y brindando constantemente nuevas propuestas a sus clientes. "En La Rollerie nos esforzamos por ofrecer la mejor calidad a precios accesibles, y para ello nuestro equipo de I+D+i trabaja intensamente para seleccionar cada receta con sumo cuidado" ha afirmado Emanuele Tripodi, Chef Executive de la compañía.

En esta nueva carta estival, La Rollerie ha buscado sorprender con sus nuevos y deliciosos entrantes, como su Salmorejo de cerezas, servido con encurtidos y un toque de eneldo, o su Bikini de Foie, con queso crema, rúcula y manzana.

A esta propuesta, le sigue una amplia variedad de platos principales, entre los que destaca su nuevo Crêpe-Canelón Relleno de Pulled Pork gratinado en salsa Rossini de foie; su Cazuela de marisco y gambones, tradicional del sur de Francia con crème fraîche y cebada; Entrecôte de vaca madurada, acompañado de salsa suave de foie, champiñones y las patatas fritas; Bacalao Orly sobre ratatouille, patata panadera y holandesa de hierbas; Ensalada Templada De Camembert, de verduras de temporada asadas y patatas al horno o su Club House Monsieur, con pollo marinado, bacon, queso edam, ensalada de lombarda y mayonesa, gratinado con bechamel, entre otros.

La Rollerie sigue deleitando con sus tradicionales Cordon Bleu, con cuatro irresistibles versiones. El Original: bañado por la distintiva salsa Aurora de bechamel y tomate, realizado con una mezcla de especias provenzales; el Ahumado, relleno de queso ahumado y coronado con una exquisita salsa holandesa al Bourbon; el Atrevido, con un salteado de setas Portobello y una suave salsa de trufa negra, una opción para los paladares más audaces, y su novedad, el Cordon Bleu Fiorentino, con crème fraîche, crema de pesto rojo, rúcula y nueces.

Y, dentro de su reinterpretación creativa de los famosos huevos Benedictinos, La Rollerie ha añadido

una opción irresistible: el Parisienne. Este delicioso plato se sirve acompañado de queso ahumado, bacon crujiente, huevo poché, una irresistible salsa holandesa y cebolla crujiente sobre croissant flat francés. Una combinación perfecta para aquellos que buscan un desayuno o brunch excepcional.

También, para aquellos a los que les gusta disfrutar de un delicioso brunch, La Rollerie ofrece deliciosos brunch todos los días hasta las 16:00 horas, con opciones como el Brunch Nórdico, que incluye huevos benedictine con salmón ahumado, tartar de aguacate y patatitas asadas. También está el Brunch Healthy Choice, con tostas de pan de centeno, huevos revueltos cremosos y yogur griego. Además, se ofrecen el Brunch Neoyorquino, con hamburguesa de pastrami, y el Brunch Ibérico, con huevos fritos sobre patata rota y jamón ibérico.

Y, pensando en aquellos a los que les gusta reservarse para el postre, la compañía tiene una recomendación especial: su Tiramisú de Lotus o sus tradicionales torres de uno, dos o tres cinnamon Rolls, que siguen siendo las estrellas de la carta, con especialidades como el de chocoavellanas, dulce de leche, kínder, coulis de fresa, arce, chocolate blando, Lotus, Frosting original, etc, servicios con chantilly, siropes y toppins a elegir.

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 600m2 ubicadas en Alcalá de Henares, Madrid, y se encuentra en proceso de construcción de una nueva sede central.

**Datos de contacto:**

Pura De ROJAS

Allegra Comunicación

619983310

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>