

La Rollerie presenta su innovadora carta de invierno con los exclusivos Cordon Bleu como estrella

Emanuele Tripodi, nuevo Chef Ejecutivo para el grupo Inversiones Venespor se ha inspiración en la cocina tradicional y de vanguardia, elaborada con la materia prima de mayor calidad

La cadena de restaurantes La Rollerie, perteneciente al grupo de restauración Inversiones Venespor, presenta su nueva carta de invierno, una propuesta gastronómica repleta de exquisitas novedades que prometen cautivar los paladares más exigentes, manteniendo su filosofía de cocina de autor para todos los bolsillos.

Emanuele Tripodi, nuevo Chef Ejecutivo para el grupo Inversiones Venespor, ha decidido rendir homenaje al icónico plato francés Cordon Bleu, presentando una variada selección que destaca como la especialidad de la temporada. Los comensales podrán deleitarse con opciones de pollo, ternera o mixto, cada una rellena de succulento jamón asado y queso raclette. Acompañados de unas deliciosas patatas mignon al romero, los Cordon Bleu se presentan en cuatro irresistibles versiones. El Original: bañado por la distintiva salsa Aurora de bechamel y tomate, realizado con una mezcla de especias provenzales; Le Bleu, con una suave salsa de roquefort y pimientos asados que aportan un toque gourmet; el Ahumado, relleno de queso ahumado y coronado con una exquisita salsa holandesa al Bourbon; y el Atrevido, con un salteado de setas Portobello y una suave salsa de trufa negra, una opción para los paladares más audaces.

Esta propuesta innovadora busca conquistar a todos los amantes de la buena gastronomía, combinando la tradición de La Rollerie con toques vanguardistas y sabores únicos.

Para picar y compartir, una experiencia única:

Los clientes habituales y nuevos comensales podrán seguir disfrutando de las cremosas croquetas de la casa, los tequeños con mermelada de frutos rojos, o el huevo poché ahumado. Además, se incorporan nuevas opciones como las patatas Savoyarde y la ensalada templada de queso Camembert con verduras de temporada, unas delicias que prometen satisfacer los gustos más exigentes.

Sándwiches y hamburguesas que marcan la diferencia:

A las famosas hamburguesas de La Rollerie, este otoño/invierno se suman dos los nuevos sándwiches en pan de focaccia: el sandwich de pastrami y el de cochinita pibil y aguacate, además del renovado Club House Monsieur, una deliciosa combinación de pollo marinado, bacon, queso edam, lechuga, tomate, lombarda y mayonesa, ahora gratinado con bechamel.

Una experiencia dulce incomparable:

Para los amantes de los postres, La Rollerie presenta también, y como novedad sus irresistibles torres de Cinnamon Rolls, con la opción de elegir entre uno, dos o tres Rollos de Canela, así como dos siropes y dos toppings, hay más de mil combinaciones posibles para disfrutar en cualquier momento

del día. Además, la carta incluye tartas artesanas, tortitas y crepes que harán las delicias de los más golosos.

La Rollerie continúa siendo el referente en desayunos y Brunch con las incorporaciones de los desayunos Vital y Shakshuka. El primero, compuesto por tostas de pan de centeno, crema de queso ligera, aguacate y huevos revueltos; y el segundo, una original cazuela de huevos en salsa de tomate y verduras al estilo árabe, acompañado de pan crujiente. Los Cordon Bleu también se suman a la propuesta de Benedictines con su versión Marsella, Cordon Bleu de pollo con salsa Beurre blanc y cebolla encurtida.

Con estas nuevas propuestas, 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.

"El departamento de I+D+i de La Rollerie, que cada seis meses se encarga de renovar la carta de sus 12 restaurantes, ha diseñado una nueva carta repleta de nuevas recetas que combinan la cocina tradicional con la cocina de vanguardia", han afirmado desde la compañía.

Con todas estas novedades, la compañía 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 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
+34619983310

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>