

La Rollerie presenta su Menú Diario para la temporada de otoño

Emanuele Tripodi ha renovado el Menú Diario que complementa la carta de la compañía, manteniendo su filosofía de cocina de autor accesible

La Rollerie, bajo la dirección del chef ejecutivo para el grupo Inversiones Venespor Emanuele Tripodi, ha lanzado su nuevo Menú Diario para la temporada de otoño. Esta propuesta está diseñada para aquellos que comen fuera de casa con frecuencia y buscan disfrutar de una cocina de autor a precios accesibles, manteniendo el equilibrio entre tradición e innovación que caracteriza a la cadena.

El Menú Diario de La Rollerie está disponible de lunes a viernes, excepto festivos, en los doce restaurantes que la cadena tiene en España. Este menú incluye primer plato, segundo plato, postre o café, pan y bebida a un precio cerrado.

Durante los próximos meses, los clientes podrán disfrutar de tres menús diferentes que rotarán periódicamente, destacando productos de temporada y combinaciones sorprendentes. Esta oferta está pensada no solo para hacer disfrutar a sus clientes, sino también para mantener su interés gracias a la diversidad de opciones disponibles.

En la primera semana, los primeros platos incluyen opciones como la Ensalada La Rollerie con mézclum, aliño de aguacate, cherry, zanahoria, camembert y nueces; Crema de puerros con chips de parmesano y aceite de hierbas, Tosta de pan de centeno con pesto rojo o Lentejas estofadas con jamón y calabaza. Como segundos platos, los comensales podrán elegir entre la Pechuga de pollo braseada con gremolata de hierbas, Taquitos de bacalao fritos con lima o solomillo de cerdo, o una deliciosa Pizzetta Fiorentina, con espinacas y huevo estrellado, un plato ideal para quienes buscan una opción sabrosa y ligera. Para quienes busquen algo más especial, el menú incluye opciones con suplemento, como la Cazuela de marisco y gambones, Hamburguesa de Wagyu, o el Entrecotte de vaca madurada. El apartado dulce ofrece opciones tentadoras como la Copa cremosa de maracuyá, o el Roll de canela con frosting, dulce de leche y palomitas caramelizadas.

La segunda semana no se queda atrás en cuanto a creatividad culinaria, con platos como la Ensalada otoñal para celebrar los sabores de la temporada, que combina un mézclum de lechugas con granos de granada que aportan un toque dulce, queso feta y nueces que añaden el punto crujiente; la reconfortante Crema de calabaza con boniato, el Potaje de garbanzos y chipirones, o el Wrap de champiñones con crema de trufa, entre otros. Entre los segundos platos destacan el Pollo estofado a la cazadora o las Albóndigas de ternera en salsa de mantequilla y eneldo, así como un Guiso de bacalao con tomate o Lasagna vegetal de soja texturizada. Nuevamente, los clientes más exigentes podrán optar por platos como la Hamburguesa de Wagyu o la Cazuela de marisco, siempre con la posibilidad de disfrutar de un dulce final que incluye un Flat croissant o el Helado de vainilla, chocolate blanco y cookie red velvet.

La tercera semana ofrece un viaje culinario con sabores internacionales. Los primeros platos incluyen una Ensalada marroquí de cous-cous con tomate y cilantro, una Crema de verduras de temporada o un Revuelto de huevo al estilo Lorraine. Entre los segundos, destacan la Milanesa de pollo a la provenzal, el Bacalao Orly con salsa de nueces, o una Berenjena rellena de verduras. Los platos de carta como el Entrecotte de vaca madurada vuelven a estar disponibles por un pequeño extra. En cuanto a los postres, las opciones incluyen la Copa cremosa de maracuyá o el vasito de Crumble de manzana caramelizada con galleta Lotus.

Con estas nuevas propuestas, que se mantendrán durante los próximos cuatro meses, 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.

Más allá de la hora de la comida o la cena, La Rollerie se consolida como un espacio en el que disfrutar en cualquier momento del día. Sus restaurantes destacan por ofrecer una cocina siempre abierta -desde los desayunos hasta las cenas, pasando incluso por la hora de la copa- y una decoración cuidada, en línea con los mejores locales del país.

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 franquiciado, inmobiliario, marketing, o RR. HH. entre otros. La compañía cuenta con unas cocinas centrales que ocupan una superficie total de 800 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 Comunicación
619983310

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

Categorías: [Gastronomía Madrid Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>