[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en España el 03/11/2020

# [La Rollerie lanza una propuesta gastronómica creativa e innovadora para disfrutar este otoño](http://www.notasdeprensa.es)

## La nueva carta incluye desde sorprendentes pizzas de Alcachofa o Boloñesa, la Hamburguesa texana de pulled pork o su innovadora apuesta de arroz negro meloso de sepia y langostino con alioli cítrico de chimichurri, entre otros muchos platos

La cadena La Rollerie, perteneciente al grupo de restauración Inversiones Venespor, ha presentado su nueva carta para este próximo otoño invierno 2020/2021. Se trata de su propuesta gastronómica más creativa e innovadora hasta la fecha. Con su nueva carta, La Rollerie ha querido reunir deliciosas y nuevas recetas pensadas para hacernos disfrutar y ganar energías para estos fríos meses de invierno, manteniendo, eso si, su filosofía de cocina de autor para todos los bolsillos. “Al inicio de esta situación, la decisión del grupo fue la de aprovechar estos meses para hacer un trabajo de introspección capaz de generar las mejores ideas posibles en términos gastronómicos y empresariales. Fruto de este trabajo de innovación, han surgido múltiples recetas que hemos probado y testado hasta llegar a esta recopilación que deseamos que guste tanto a nuestros clientes como a nosotros”, han afirmado desde la compañía. Entre las principales novedades que presenta la nueva carta de La Rollerie, destaca la reinterpretación de sus reconocidos Huevos Benedictine. Cinco opciones creativas y muy sabrosas que no dejarán a nadie indiferente: - Copenhague: En esta receta, el chef de La Rollerie sirve el huevo poché sobre pan brioche y lo acompaña con salmón ahumado, crema de queso a las finas hierbas, salsa holandesa tártara y germinados de ajo. Un viaje al corazón de Dinamarca. - Castizo: Para los amantes de los sabores más tradicionales, la compañía sorprende con su receta de huevo poché servido sobre pan de cristal y acompañado de jamón serrano, reducción de tomate, salsa holandesa al pimentón de la Vera, rúcula y germinados de ajo. La combinación perfecta de los sabores de nuestra tierra. - Camden Town: para aquellos que desean dejarse llevar a través del sabor de este popular barrio londinense, la propuesta de La Rollerie es su huevo poché sobre pan brioche, servido con bacon crujiente, crema cheddar, salsa holandesa y cebolla. - Texas: Cruzamos el charco para una de sus apuestas más sorprendentes. En este caso, se sirve el huevo poché sobre un gofre. Para acompañarlo, pulled pork, barbacoa, salsa holandesa, cebolla encurtida y el famoso guacamole de La Rollerie. Tan original como delicioso. - Avocado raw: pensando en todos aquellos a los que les gusta cuidarse, la dirección gastronómica de la compañía ha elegido el huevo poché sobre pan de centeno integral, acompañado de una crema de queso y cilantro a las finas hierbas, aguacate laminado, holandesa de remolacha, nueces y sésamo negro. Por su parte, entre los platos Principales de La Rollerie a partir de ahora se pueden encontrar sorprendentes recetas como sus pizzas de alcachofa o boloñesa, o la hamburguesa texana de pulled pork, servida en pan de cristal con una increíble salsa barbacoa de chamoy, coleslaw de lombarda y jalapeños. Un plato muy sabroso y con un toque ligeramente picante que conquistará a los más atrevidos. Otra de sus innovadoras apuestas es el arroz negro meloso de sepia y langostino con alioli cítrico de chimichurri. Además, para los que les gusta compartir, también, podrán probar los nuevos Totopos tex mex o las Bravas con salsa brava kimchi, alioli cítrico de chimichurri y crema de aceitunas Kalamata. 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 las cafeterías. En conjunto, el grupo de restauración está formado por 16 establecimientos y más de 200 empleados. La compañía cuenta con unas cocinas centrales que ocupan una superficie total de 600 m2 ubicadas en la localidad madrileña de Alcalá de Henares.

**Datos de contacto:**

Pura de Rojas

ALLEGRA COMUNICACION

91 434 82 29

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-rollerie-lanza-una-propuesta-gastronomica\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Franquicias Gastronomía Entretenimiento Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)