

La Rollerie presenta su innovadora propuesta gastronómica para disfrutar de los meses más fríos del año

[Multimedia](#)

La nueva propuesta incluye también desde sorprendentes entrantes como sus croquetas caseras de boletus edulis o de calamares y alioli cítrico, a sugerencias de la casa como el Ramen al estilo Rollerie o su panceta crujiente, acompañada de patata revolcona de Ávila

La cadena La Rollerie, perteneciente al grupo de restauración Inversiones Venespor, ha presentado su nueva carta para este próximo otoño invierno 2021/2022. Se trata de una innovadora propuesta gastronómica con la que persigue continuar sorprendiendo y agasajando a sus clientes.

Con su nueva carta, La Rollerie ha querido reunir una selección de deliciosas recetas pensadas para hacernos disfrutar, y dejarnos siempre con ganas de más, manteniendo, eso sí, su filosofía de cocina de autor para todos los bolsillos.

“El departamento de innovación de la compañía ha dedicado más de seis meses a seleccionar las recetas e ingrediente más deliciosos que ha sido posible, algunos aún relativamente difíciles de encontrar, otros, considerados como los tesoros históricos de la gastronomía española”, han afirmado desde la compañía.

Algunas de las grandes novedades que presenta esta nueva propuesta de La Rollerie son su Ramen al estilo La Rollerie, servido con setas, panceta ibérica, brotes de soja y huevo escalfado; su arroz meloso con pulpo y zamburiñas, y terminado con una mezcla de especias japonesas; el canelón de confit de pato, napado en holandesa y salsa hoisin o su panceta crujiente acompañada de patata revolcona de Ávila.

Por su parte, entre los platos principales de La Rollerie a partir de ahora es posible encontrar sorprendentes recetas como su cordero deshuesado confitado 18 horas, el entrecote de vaca vieja, el rabo de toro deshuesado, o distintas delicias de pescado como la suprema de salmón noruego al horno marinado en lima y soja o el tartar de atún, un plato muy sabroso, aderezado con siete especias japonesas, ensalada de algas y acompañado de helado casero de soja y jengibre.

Otra de sus innovaciones, dentro de la categoría de arroces, pastas y algo más, es su risotto de boletus con ajetes y trigueros, o su arroz negro meloso con calamares y gambón con alioli cítrico de chimichurri.

Además de su amplia gama de postres, La Rollerie ofrece también a sus clientes una carta de cocteles -mojito, piña colada, daikiri, caipiroska, chai Moscow, margaritas, blue gin, etc.-, y aperitivos perfectos para comenzar cualquier degustación -Bellini, Rossini, Ginger Aperol Spritz, ...).

En las últimas semanas, todo el personal de los restaurantes ha superado ya los cursos de formación diseñados por la compañía para abordar estos cambios en el centro de capacitación hostelero que el grupo tiene en la madrileña Carrera de San Jerónimo, número 26.

En conjunto, el grupo de restauración Inversiones Venespor está formado por 24 establecimientos de la marcas La Rollerie, Canel Rolls y Roll Station 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. Recientemente, la compañía ha innovado también instalando su primer establecimiento Food-Truck en el campus de la Universidad Francisco de Vitoria de Madrid.

Estas instalaciones están formadas por tres salas, todas ellas dotadas de control de temperatura para la elaboración y fabricación de sus productos, así como de dos cámaras, una de congelación y otra de refrigeración para la mejor preservación de todos los productos. Además, desde este centro, la compañía gestiona tanto el control de calidad de todos sus productos, como la aplicación del I+D en todos los productos y procesos del grupo, así como la atención directa y personalizada a todas las franquicias de la marca.

En ambos casos, la central está estructurada por un equipo cercano a los 40 profesionales con 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.
