

La Rollerie completa su experiencia gastronómica con sus Menús Diarios

Emanuele Tripodi, nuevo Chef Ejecutivo para el grupo Inversiones Venespor ha diseñado unos menús diarios que complementan la carta de invierno de la compañía, manteniendo su filosofía de cocina de autor accesible

La cadena de restaurantes La Rollerie, perteneciente al grupo de restauración Inversiones Venespor, ha presentado sus nuevos Menús Diarios, una completa propuesta gastronómica diseñada pensando en aquellos que comen fuera de casa con frecuencia y quieren vigilar su bolsillo. Esta iniciativa refleja el compromiso continuo de La Rollerie por ofrecer experiencias culinarias únicas, a precios accesibles.

La Rollerie mantendrá en sus doce restaurantes los Menús Diarios de lunes a viernes, excepto festivos, ofreciendo una cuidada selección de primeros y segundos platos, acompañados de pan, bebida, y con la opción de elegir entre alguno de sus deliciosos postres o café. Cada menú semanal irá variando cada semana, ofreciendo siempre entre ocho primeros platos, siete segundos y seis postres. Además, para aquellos que lo prefieran, Emanuele Tripodi, Chef Ejecutivo para el grupo Inversiones Venespor, ha diseñado algunas opciones extra por un pequeño suplemento.

El primer plato de esta propuesta, con la que la compañía busca consolidar su posición como uno de los referentes en la restauración española, ofrece la posibilidad de elegir entre la Ensalada La Rollerie, una mezcla fresca de Mezclum realizada con un aliño de aguacate, tomatitos cherry, zanahoria y el toque exquisito del queso camembert y las nueces. Otra opción deliciosa son los Garbanzos Estofados con Chistorra y Romero, una combinación única de sabores, la suave Crema de Calabaza potirón, unos exquisitos Ñoquis de Patata al Pesto Rojo o las Habitas Tiernas con Picadillo de Jamón y Huevo Poché le transportarán a un festín de sabores.

Aquellos clientes que buscan una propuesta premium podrán elegir, por un suplemento de 1,5€, entre la Ensalada Templada de Queso Camembert, las Croquetas de Jamón Ibérico o los Langostinos Maitre d'Hotel, añadiendo un toque aún más exclusivo a su elección.

Respecto a los segundos platos, La Rollerie propone elegir entre el sabor inigualable de un Cuarto Trasero de Pollo Asado con Salsa Beurre Blanc y Patatas Asadas; optar por la frescura de los Taquitos de Bacalao Fritos con Lima y Majao de Hierbas Provenzales; por deleitarse con el Solomillo de Cerdo Estofado al Strogonoff o, para aquellos que buscan opciones vegetarianas, la Musaka de Berenjena y Soja Texturizada. También, y por un suplemento de 2€,

puede elegir entre el Falso Risotto de Cebada con Rape y Alcachofas o la Hamburguesa de Wagyu, o disfrutar, por si 3€ adicionales, del Entrecot de Vaca Madurada con Patatas Fritas, una opción perfecta para los paladares más exigentes.

Con completar esta experiencia culinaria, La Rollerie ofrece una irresistible selección de postres con opciones como el exquisito vasito de crumble de manzana, donde la caramelización se combina magistralmente con galletas Lotus para crear una experiencia única; su helado de vainilla, coronado con un tentador topping de chocolate con avellana; para aquellos que buscan una nota más sofisticada, la copa Capuccino, una fusión perfecta de sabores o, la opción de yogur con granola y coulis de frambuesa.

Además, también como un extra con un suplemento de 1,5€, es posible optar por el croissant relleno de dulce de leche y chantilly, o un el roll de canela, donde la chocoavellana, el chocolate blanco y las galletas Oreo se entrelazan para crear una sinfonía de sabores

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.

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 franquiciado, inmobiliario, marketing, o RR. HH. 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.
