Publicado en Madrid el 27/10/2022

La Rollerie renueva su carta de invierno con nuevas recetas de temporada

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

La cadena de restaurantes La Rollerie, perteneciente al grupo de restauración Inversiones Venespor, presenta su nueva carta de invierno. Una propuesta gastronómica diseñada para sorprender y atraer al consumidor actual.

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 su filosofía de cocina de autor para todos los bolsillos.

Entre los platos principales de La Rollerie existen propuestas tan originales como la Bomba de Cochinita Pibil un tradicional taco mejicano convertido en croqueta, servido con guacamole y cebolla encurtida; Lomo bajo de Vaca en Capaccio, servido con pimiento confitado, trufa y aderezado con sal Maldón, o una excelente opción para aquellos a los que les gusta compartir: el Nigiri de Pulpo a la Gallega con un toque de aceite de oliva al pimentón.

Otra novedad de la nueva carta de La Rollerie para este invierno es su receta de Osobuco de Ternera, sobre udon salteado en su salsa. El osobuco es una pieza de carne muy sabrosa que se obtiene del corte transversal del corvejón de la vaca. Una fusión de sabores clásicos y tradicionales característicos de la cadena con texturas absolutamente deliciosa.

Para aquellos a los que les gusta cuidarse, o que buscan un restaurante con propuestas vegetarianas o veganas, en La Rollerie encontrarán sabrosas opciones como las Flores de Alcachofa confitadas en AOVE y con un toque de sal Maldón, un plato sano, nutritivo y saludable. Y, además de todas estas novedades, quienes visiten La Rollerie en estos meses de invierno podrán seguir disfrutando de sus ya conocidos Brunch y de sus increíbles Benedictine.

Para los más golosos, La Rollerie les ofrece su Cheesecake cremosa sobre base de galleta, coulis de frutos rojos y helado artesano de vainilla; la Torrija Tradicional templada servida de chantilly y sirope de maple, o de su postre estrella el Ice Roll, bañado en crema de Nutella y acompañado de helado de Kinder Bueno, entre otras opciones deliciosas.

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
619983310

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Franquicias Gastronomía Madrid Emprendedores Restauración Actualidad Empresarial

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es