# La Rollerie presenta sus Menús Diarios para el verano 2025

Comunicados | 21/07/2025 | 00:00

**Nuevos platos con sabores frescos y sorprendentes como el salmorejo de cerezas suave y ligeramente dulce, acompañado de encurtidos; la lasaña vegetal de soja texturizada y láminas de berenjena; la tosta Niza de verduras asadas sobre pan de centeno y el icónico roll de canela glaseado y con frosting**

Nuevos platos con sabores frescos y sorprendentes como el salmorejo de cerezas suave y ligeramente dulce, acompañado de encurtidos; la lasaña vegetal de soja texturizada y láminas de berenjena; la tosta Niza de verduras asadas sobre pan de centeno y el icónico roll de canela glaseado y con frosting

Bajo la dirección de su chef ejecutivo Emanuele Tripodi, La Rollerie ha presentado su Nuevo Menú Diario de Verano 2025, una propuesta que combina frescura, creatividad y producto de proximidad en un formato rotativo de tres semanas. Disponible de lunes a viernes en los diez restaurantes propios y franquiciados repartidos por Comunidad de Madrid y Valencia, este menú diario incluye primer plato, segundo, postre o café, pan y bebida a precio cerrado, con opción de upgrade a propuestas premium por un pequeño suplemento.

La dinámica del menú diario mantiene tres ciclos semanales alternos, en cada uno de los cuales el comensal podrá disfrutar de una crema fría de temporada elaborada con hortalizas seleccionadas, una opción vegana, y un plato de carne o pescado. En total, ocho primeros, siete segundos y cinco postres para facilitar la repetición y la novedad en cada visita.

Entre las creaciones estrella de este verano destacan el salmorejo de cerezas, suave y ligeramente dulce, acompañado de encurtidos crujientes y un toque de eneldo que redondea el sabor; la lasaña vegetal de soja texturizada y láminas de berenjena, coronada por una cremosa bechamel Mornay que aporta profundidad al bocado; la tosta Niza de verduras asadas sobre pan de centeno, cubierta por crema de tomates secos y queso parmesano que aporta contraste entre dulzor y textura; y el icónico roll de canela, esponjoso y perfumado, glaseado con frosting sedoso, bañado en caramelo salado y coronado con cacahuetes glaseados en miel para un juego de texturas inigualable.

El menú se completa con propuestas mediterráneas como la vichyssoise de cebolla dulce aromatizada con hierbas provenzales, la berenjena rellena de verduras de temporada y gratinada con queso de cabra fundido, los taquitos de bacalao frito servidos con majao de hierbas

mediterráneas, el lomo estofado en salsa de naranja y soja acompañado de raíces asadas, y para cerrar, la copa cremosa de mascarpone y dulce de leche alternada con crujiente de galleta Lotus.

El Grupo Inversiones Venespor S.A., constituido en el año 2000 con sede en Alcalá de Henares (Madrid), aglutina dos enseñas: La Rollerie y Canel Rolls, y cuenta con más de 200 empleados directos entre oficinas centrales, cocinas y establecimientos. Más del 65% de la oferta gastronómica de sus marcas se elabora en sus cocinas centrales—un obrador de 600 m² equipado con tres salas de temperatura controlada y dos cámaras de refrigeración y congelación—desde donde se abastecen los 21 puntos de venta propios y franquiciados, garantizando homogeneidad y eficiencia de costes.

Con esta acción, La Rollerie refuerza su apuesta por la estacionalidad, la innovación y el control integral de su cadena de valor, desde el I+D en cocina hasta la formación continua de sus más de 60 profesionales en su centro académico de Madrid

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/274877-la-rollerie-presenta-sus-menus-diarios-para-el-verano-2025.htm