vinetur

Rollo’s: la nueva propuesta gastro enrollada que dará que hablar en Barcelona

Rollo's es un nuevo concepto gastronómico que ha llegado Barcelona y que ofrece rollos de comida elaborados a mano con ingredientes simples y frescos

miércoles 17 de julio de 2024

ESCRITO POR ÁLVARO ESCRIBANO



Rollo's es un nuevo concepto gastronómico que ha llegado Barcelona y que ofrece **rollos de comida elaborados a mano con ingredientes simples y frescos.** Esta novedosa propuesta de comida enrollada busca ofrecer al cliente una verdadera experiencia de la mano de una continua innovación en procesos y sabores. Rollo's se presenta bajo el lema **"*Fast good on the move*"**, que se convierte también en su filosofía: **Fast**: lo quieres, lo pides, lo tienes; **Good**: rollos elaborados con productos frescos; y **On the move**: enrollado, para llevarlo dónde y cómo quieras. Detrás de Rollo's se encuentran Nathan Minguell, que fue el segundo clasificado de MasterChef 5, chef en Mr. Kao en el Hotel Claris de Barcelona y 5º gamma en KAO para Casa Ametler; y Roger Llobet, propietario de otros restaurantes y vinculado profesionalmente también a los sectores de Real Estate y Ventures.

La propuesta de Rollo's cuenta con diferentes variedades que hacen un viaje por las cocinas de todos el mundo, y siempre con el producto fresco y de cercanía y las obleas –de elaboración artesanal– como elementos imprescindibles. **Rollo's cuenta con una receta única y propia para elaborar sus obleas**, utilizando los mejores trigos y masa madre junto al ingrediente principal de cada uno de los tipos que se ofrecen. Además, la mayoría de las materias primas que se "rellenan" los rollos llegan desde muy cerca, poniendo en valor a los productores de cercanía y a sus productos.

