

Semon

Un paseo por la gastronomía sensacional de SEMON

La firma Semon nos abre sus puertas en Madrid, un veterano en restauración y *delicatessen*, nos muestra su capacidad en el arte del catering. L'Indret de Semon, un espacio singular, para 50 comensales o la posibilidad de llevarse Semon a casa

Bajo el slogan de "Semon salud desde sus escaparates a todo aquel que aprecia el buen vivir", nos hemos acercado en nuestro caminar para comprobar que ciertamente en sus 50 años que lleva celebrando: inauguraciones, cócteles, grandes eventos de diseño y moda, ha hecho que su firma se conociera en Madrid y Barcelona, siendo una referencia gastronómica desde su fundación en 1962 en

sionales de la restauración. Por último, el grupo cuenta con la fábrica de ahumados **Benfumat**, donde se elaboran las especialidades ahumadas más exquisitas, con la sabiduría noruega pero con un toque inconfundible de la suavidad mediterránea.

Montse Tarrida, directora de **Semon**, nos asegura en sus palabras plenas de sabiduría gastronómica que junto con su equipo de **Semon Chef**, formado por expertos cocineros que trabajan con flexibilidad e imaginación, son capaces de afrontar las más exigentes demandas gastronómicas tanto para empresas como particulares.



España, hoy sus sabores inigualables permiten identificar la firma al instante.

María Vidal, su fundadora, tuvo por bandera ofrecer y disponer de los mejores productos nacionales e internacionales que siempre dieron el prestigio que caracteriza a **Semon**, cuna para los buenos gourmets por ofrecer productos excepcionales a un precio justo. Semon cuenta con excelentes espacios: tres restaurantes –L'Indret de

Semon en Barcelona y Madrid, y Semon9 en Barcelona–, y dos boutiques gourmet en Barcelona y una en Madrid. También es posible llevarse **Semon** a casa de la mano de de profe-

A nuestra pregunta ¿Cuál es su cometido?, nos asegura que es "mimar los cinco sentidos en base al concepto que desea cada cliente, cada día es una nueva ilusión para mí, el descubrir nuevos sabores, acertar con cada presentación, ofrecer nuevos productos, estar cerca de nuestro cliente y supervisar personalmente cada detalle" y añade "cada ocasión debe perdurar en la memoria como algo sorprendente e inolvidable". Ella es la promotora del concepto "mesa completa" en todos sus establecimientos, ofreciendo un maridaje excelente entre sus selectos productos y una bodega muy cuidada que cuenta con el asesoramiento de un *sommelier* propio.

Nos confirma Montse que **Semon Chef** mantiene una constante evolución para hacer de la innovación su gran apuesta, y para ello cuenta con el asesoramiento de la renom-





brada nutricionista Blanca Galofré. Todas las propuestas **Semon** tienen como valor añadido el equilibrio, la sostenibilidad y la ecología, a base de productos naturales y acordes con su saber de la alimentación.

La oferta gastronómica de **Semon Chef** se completa con los distintos servicios a medida, su secreto es haber sabido fusionar perfectamente la cocina tradicional con las últimas tendencias gastronómicas llegadas de todo el mundo.

Su **buffet prêt à porter** es un escaparate internacional y sus propuestas son tan variadas que destacamos: *Cordon Bleu*, mejillones a la marinera, muslo de pato confitado con peras al vino, suquet de lubina, pularda a la cava o *tagliatelle* de trufa. Por supuesto, sus productos **Semon**: foie de oca trufado, caviar, jamón ibérico, el salmón ahumado **Benfumat**, el rey de la empresa que evoca la esencia misma del establecimiento, mermeladas, embutidos, salsas, galletas, quesos. Y como no, su especialidad en los dulces, como los macarons de Semon, especialidad francesa, o sus helados con una gama extensa de sabores, vainilla de Tahití, piñones, ciruelas

al *armagnac*, café, nueces de Macadamia, o también sus sorbetes, originales y especiales: de horchata, pera con poleo, chocolate blanco, albahaca, mandarina. Y punto y aparte las tartas, los hojaldres, los bizcochos, la bollería, todos hechos en el obrador propio de **Semon**.

Las propuestas gastronómicas que **Semon** ofrece para eventos son interminables, tanto para cócteles fríos como cenas, comidas o celebraciones de todo tipo y en cualquier lugar. Su abanico de platos elaborados en el que destaca su apuesta por el salmón **Benfumat**, pieza clave en los entrantes, seguido del jamón ibérico, el foie gras y continuando con un chupito de crema de castaña, o crema de setas con huevo de codorniz, medallones de rape, carré de cordero, caldereta de bogavante... entre otros.

Bien merece disfrutar in situ sus **restaurantes**, su **catering** o su **Buffet Semon**, y será un fiel cliente.

www.semon.es y www.benfumat.com

