

"**B**embi", palabra utilizada en Bombay (India) que significa "ombligo", es la unión entre el bebé y la madre, la conexión entre lo que existe y lo que no. Bembi, una experiencia culinaria que conecta Barcelona con la India y donde se preparan, con gran pasión y un toque moderno, auténticas recetas indias. ¡E stamos encantados de atenderle y esperamos que tenga una experiencia inolvidable!

Menú Degustación

(Pequeñas porciones de cada uno de los platos)
-Disponemos de una variante vegetariana del menú-

ENTRANTES

SAMUDRI RATTAN/ Vieira a la plancha

Vieira a la plancha en una suave salsa de azafrán con aroma de ajo

LASOONI MURGH TIKKA/ Tikka de pollo Tandoori

Jugoso filete de pollo marinado en yogur y ajo, asado al Tandoor

LUCKNOWI SEEKH/ Cordero Seekh Kebab

Brocheta de cordero suavemente especiada y asada al Tandoor

PUNJABI SAMOSA/ Empanadilla vegetal

Crujiente triángulo de verduras, relleno de guisantes y patatas

PLATOS PRINCIPALES

KOHE - ROGANJOSH/ Estofado de cordero

Estofado de cordero al curry con jengibre, tomate y chiles de Cachemira

MURGH MAKHANI/ Pollo tikka Makhani

Tradicional receta de pollo con salsa de tomate y mantequilla

NARIYAL JHINGA/ Gambas estilo Kerala

Gambas al curry con una cremosa salsa de Kerala a base de coco

SAAG PANEER/ Espinacas con queso fresco

Queso fresco casero con crema de espinacas

ACOMPAÑAMIENTOS

Raita

Ensalada de yogur con sabor a comino

Zafrani Pulao/ Arroz con azafrán

Aromático arroz Basmati con azafrán

Naan

Pan clásico de la India

POSTRE

Selección del chef

26.50 +IVA por persona

SHURUAAT/ ENTRANTES

| | |
|--|------|
| SAMUDRI RATTAN/ Vieira a la plancha | 8.90 |
| Vieira a la plancha en una suave salsa de azafrán con aroma de ajo. Se sugiere acompañar con kulcha de ajo | |
| MASALA FRIED FISH/ Lenguado crujiente | 8.20 |
| Lenguado rebozado con el toque de las especias clásicas de la India | |
| LASOONI MURGH TIKKA/ Tikka de pollo Tandoori | 8.40 |
| Jugosa pechuga de pollo marinada en yogur y ajo, asada al Tandoor | |
| LUCKNOWI SEEKH/ Cordero Seekh Kebab | 8.60 |
| Brocheta de cordero suavemente especiada y asada al Tandoor | |
| PUNJABI SAMOSA/ Empanadilla vegetal | 7.20 |
| Crujiente triángulo de verduras, relleno de guisantes y patatas. Uno de los entrantes más famosos | |
| ALOO TIKKI/ Nidos de patatas | 7.20 |
| Medallones de patatas servidos con una suave salsa de yogur y tamarindo | |
| BHAJIA BASKET/ Surtido de Verduras Pakoras | 7.70 |
| Dorados crujientes de verdura servidos con salsa de mango | |
| RAJ PAPDI CHAAT/ La galleta más tradicional de la India | 7.40 |
| Crujiente galleta de trigo cubierta de garbanzos, bañada con salsa de yogur, menta y tamarindo | |

| | |
|--|-------|
| Recuerdos de Bembì | 10.90 |
| Degustación de nuestros más exquisitos entrantes | |

| | |
|---------------------|------|
| Sopa del día | 7.40 |
|---------------------|------|

KHANE KHAAS/ Platos Principales

Desde nuestro Tandoor...

La técnica T andoori empezó a ser utilizada en las tribus nómadas de las estepas de Asia Central y fue introducida en la India por los mogoles. T andoor: horno elaborado a base de una arcilla especial procedente del Norte de la India. El proceso consiste en poner las especias directamente sobre el carbón para dar a la comida un sabor ahumado, muy peculiar, mientras se cocina a una temperatura de 450° C. Nuestro chef ha creado un menú especial manteniendo las tradiciones fronterizas del noroeste, seleccionando para ello piezas de carne y pescado, maceradas y cocidas en el T andoor.

| | |
|---|-------|
| TANDOORI JHINGA/ Langostinos tandoori con ajo | 15.90 |
| Langostinos marinados en yogur, ajo y pimienta. Servido con naan - simplemente irresistible | |
| SOFIANI MACHI/ Salmón ahumado con especias | 13.50 |
| Salmón ahumado al Tandoor, aromatizado con hinojo y enebro. Servido con naan | |
| POLLO TANDOORI | 12.90 |
| Suaves muslos de pollo asados al Tandoor. Servido con naan- ¡uno de los platos más conocidos! | |

ADRAK KE PANJE/ Costillas de cordero al Tandoor 14.90
Jugosas costillas de cordero de Nueva Zelanda marinadas en yogur y especias. Servido con brotes tiernos y naan

TANDOORI MIXED GRILL PLATTER/ Degustación de platos tandoori 16.90
Selección de los mejores asados cocinados en nuestro Tandoor, acompañados de diferentes salsas, ensalada y naan

Curries

Existen muchas leyendas sobre el origen de la palabra curry pero la mayoría de la gente ha aceptado el origen de la palabra "kari". Este término proviene de Tamil Nadu (sur de la India), y significa salsa picante. Los curries están hechos a base de una combinación de especias como, por ejemplo: cilantro, comino, pimienta negra, pimienta blanca, cúrcuma, chile, canela, nuez moscada, clavos, cardamomo, etc.; mezclado en las proporciones exactas. Nuestro chef ha escogido los mejores curries de la India para su disfrute. ¡Qué aproveche!

Nuestros curries más suaves

MURGH TIKKA MAKHANI/ Pollo tikka Makhani 12.90
Receta casera de pollo con salsa de tomate y mantequilla. Servido con arroz al azafrán- ¡un clásico!

ZAFRANI KORMA/ Platos variados en salsa de anacardos
El Korma es un curry de sabor suave originario de la India que a menudo se elabora con salsa de yogur, azafrán y anacardos. Es un plato destacado en la cocina musulmana, famoso en la región de Lucknow.
A escoger entre **cordero/ pollo/ queso fresco/ verduras** 13.50/ 11.50/ 10.20/ 9.10

IMLI BATHAK/ Pato al tamarindo 14.70
Tiernos filetes de pechuga de pato Barbari en salsa de tamarindo, con arroz al coco y piña al Tandoor

NARIYAL JHINGA/ Gambas estilo Kerala 14.90
Gambas al curry con una cremosa salsa de Kerala a base de coco, acompañado de arroz Basmati

MALABAR MEEN CURRY/ Curry de pescado al estilo de Malabar 12.90
Especiado salmón al curry en salsa de tomate, cebolla y coco. Se sugiere acompañar de arroz blanco

KOHE - ROGANJOSH/ Estofado de cordero 14.50
Estofado de cordero al curry con jengibre, tomate y chiles de Cachemira. Acompañado de arroz al azafrán

DUM KA BIRYANI con presentación única
Arroz Basmati cocinado al vapor con azafrán y especias de la India, servido con salsa de yogur:
Cordero 14.90
Verduras 13.70

Nuestros curries más fuertes

KADHAI MASALA/ Placeres de Nueva Delhi
El Kadhái Masala es una mezcla de especias típica del norte de la India, se compone principalmente de semillas de cilantro, ajo y chile picado.
A elegir entre **gambas/ cordero/ pollo/ queso fresco/ verduras** 15.50/ 13.50/ 11.50/ 10.20/ 9.10

CHETTINAD DELICACIES/ Delicias al estilo de Chettinad
La cocina Chettinad es clásica de la región del sur Tamil Nadu. Su salsa estrella se prepara con una mezcla de especias, entre ellas predomina la pimienta negra asada y los clavos.
A elegir entre **gambas/ cordero/ pollo/ queso fresco/ verduras** 15.50/ 13.50/ 11.50/ 10.20/ 9.10

◆◆◆ **PORK VINDALOO/ Curry de cerdo de Goa** 13.80
Clásico salteado de cerdo picante de Goa servido con arroz blanco y cebolla - *especial para valientes*

SUBZ DIL FAREB/ Verduras

SUBZ KI THALI/ Delicias de verduras 15.70
Degustación de los mejores platos vegetarianos escogidos por nuestro chef. Acompañado de arroz y naan

SAAG PANEER/ Espinacas con queso fresco 10.20
Queso fresco casero con crema de espinacas

JEERA ALOO/ Patatas rebozadas con comino 8.50
Patatas salteadas con comino y tomate

MANGALOREAN VEGETABLE CURRY/ Verduras de Mangalore 9.10
Curry de verduras con una cremosa salsa a base de tomate y coco- se sugiere acompañar de arroz blanco

KHUMB MUTTAR METHI MASALA/ Revuelto de champiñones y guisantes 10.20
Revuelto casero de champiñones y guisantes enriquecido con hojas de alholva -sencillamente exquisito

TADKA DAL/ Lentejas Amarillas 7.50
Lentejas amarillas lentamente cocinadas para realzar el sabor de su comida

ROTIAN/ Pan

Naan 2.65
Pan clásico de la India

Tandoori Roti 2.25
Pan de trigo recién hecho en el Tandoor

Lachcha Paratha 2.90
Delicioso pan con mantequilla

Kulcha (escoja cualquier relleno) 3.10
Naan relleno de: queso/ frutos secos y nueces/ patata/ cordero/ ajo

Degustación de pan (para dos personas) 6.80

BASMATI KHAZANA/ Arroz Basmati

STEAM RICE 3.50
Arroz Basmati de la India suave y alargado

ZAFFRANI PULAO/ Arroz con azafrán 4.50
Aromático arroz Basmati con nueces y pasas

Nota: Ninguno de nuestros platos es picante. Si le apetece que lo sea no dude en comentarlo. Pappadoms con Chutney se sirven si se piden, con un suplemento de 1.05 Euros la unidad. ◆◆◆- Muy picante. Todos los precios están en Euros y no incluyen IVA.