

"Bembi", paraula utilitzada a Bombai (Índia) que significa "melic", és la unió entre el nadó i la seva mare, el lligam entre allò que existeix i el que no. Bembi, una experiència culinària que connecta Barcelona amb l'Índia i on es preparen, amb gran passió i un toc modern, autèntiques receptes índies. Ens complau poder-lo atendre i desitgem que tingui una vivència inoblidable!

## **Menú Degustació**

**(Petites porcions de cada un dels plats)**

### **PER COMENÇAR**

#### **SAMUDRI RATTAN/ Vieira a la planxa**

Vieira a la planxa en una suau salsa de safrà amb aroma d'all

#### **LASOONI MURGH TIKKA/ Tikka de pollastre Tandoori**

Sucós filet de pollastre marinat amb iogurt i all, rostit al tandoor

#### **LUCKNOWI SEEKH/ Xai Seekh Kebab**

Broqueta de xai suaument especiada i rostida al tandoor

#### **PUNJABI SAMOSA/ Cresta vegetal**

Cruixent triangle de verdures, farcit de pèsols i patates

### **PLATS PRINCIPALS**

#### **KOHE - ROGANJOSH/ Estofat de Xai**

Estofat de xai al curri amb gingebre, tomàquet i xilis de Caixmir

#### **MURGH MAKHANI/ Pollastre tikka Makhani**

Tradicional recepta de pollastre amb salsa de tomàquet i mantega

#### **NARIYAL JHINGA/ Gambes a l'estil Kerala**

Gambes al curri amb una cremosa salsa de Kerala a base de coco

#### **SAAG PANEER/ Espinacs amb formatge fresc**

Formatge fresc casolà amb crema d'espinacs

### **ACOMPANYAMENTS**

#### **Raita**

Amanida de iogurt amb sabor a comí

#### **Zafrani Pulao/ Arròs amb safrà**

Aromàtic arròs Basmati amb safrà

#### **Naan**

Pa clàssic de l'Índia

### **POSTRES**

#### **Selecció del xef**

26.50 euros per persona, IVA no inclòs