

"**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)**

### **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