



# WELCOME

---

*Bembì es una palabra utilizada en Bombay (India) que significa ombligo, la unión entre el bebé y la madre, la conexión entre lo que existe y lo que no. Con este mismo objetivo, Bembì pretende ser un enlace entre India y Barcelona.*

*En Bembì, auténticas recetas indias se preparan con pasión y modernidad, ofreciendo un estilo propio. Una experiencia culinaria única en la ciudad que le permitirá viajar a India, sin moverse de Barcelona.*

*¡Le invitamos a disfrutar de la experiencia Bembì!*

*Bembì is a word used in Mumbai, India, meaning the belly button, the connection between the baby and its mother, the link between what exists and what does not. With this goal in mind, Bembì wants to be a connection between India and Barcelona.*

*In Bembì, authentic Indian recipes are passionately prepared and presented in a modern, stylish way. A unique culinary experience which allows you to travel to India without moving from Barcelona.*

*We welcome you to enjoy the Bembì experience!*

---

●○ Picante / Spicy

●● Muy Picante / Very spicy

Todos los precios incluyen IVA / All the prices include VAT - No service charge levied

# MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

**Pequeñas porciones de cada uno de los platos / A little bit of everything** 29,20

(Mínimo 2 personas / Minimum 2 persons - Precio por persona / Price per person)

---

## ENTRANTES / STARTERS

### **SAMUDRI RATTAN (3)(11)**

Vieira a la plancha, en una suave salsa de azafrán con un toque de ajo.  
Juicy, grilled queen scallop cooked in a saffron sauce with a hint of garlic.

### **LASOONI MURGH TIKKA (3)**

Jugoso filete de pollo marinado en yogur y ajo, asado al tandoor.  
Garlic flavoured chicken breast grilled to perfection.

### **LUCKNOWI SEEKH (3)**

Brocheta de cordero suavemente especiada y asada al tandoor.  
Mildly spiced skewered minced lamb, cooked in tandoor.

### **PUNJABI SAMOSA (1)**

Crujiente triángulo relleno de guisantes y patatas.  
Golden triangle of mildly spiced potatoes and green peas.

## PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

### **KOHE - ROGANJOSH**

Estofado de cordero con jengibre, tomate y chiles - ¡Especialidad de Cachemira!  
Braised lamb with sundried ginger, tomatoes and kashmiri chilli - A Kashmiri speciality!

### **MURGH TIKKA MAKHANI (3)**

Nuestra receta casera de pollo con salsa de tomate, hojas de alholva y mantequilla - ¡Un clásico!  
Our house speciality chicken, in a creamy fenugreek flavoured tomato sauce with a hint of honey - A classic!

### **NARIYAL JHINGA (8)(11)**

Gambas en una cremosa salsa a base de coco - Especialidad de Kerala.  
Succulent prawns in a coconut based sauce - Kerala speciality.

### **SAAG PANEER (3)**

Queso fresco casero en crema de espinacas.  
Home made cottage cheese in a creamy spinach sauce.

## ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

### **RAITA (3)**

Ensalada de yogur con sabor a comino.  
A chilled cumin flavoured yoghurt salad.

### **ZAFFRANI PULAO**

Arroz basmati aromatizado con azafrán.  
Basmati rice flavoured with saffron.

### **NAAN (1)(3)**

Pan clásico de la India.  
A classic bread with leavened dough.

## POSTRE / DESSERT

### **GULAB JAMUN (1)(3)(6)**

Nuestro particular dulce de leche, bañado en jarabe de canela, servido con helado de vainilla.  
Thickened milk nugget dunked in a cinnamon flavoured syrup, served with vanilla ice cream.

# MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO / VEGETARIAN TASTING MENU

**Pequeñas porciones de cada uno de los platos / A little bit of everything** 27,50

(Mínimo 2 personas / Minimum 2 persons - Precio por persona / Price per person)

## ENTRANTES / STARTERS

### ALOO TIKKI (1)(3)

Medallones de patatas servidos con una suave salsa de yogur, menta y tamarindo.  
Shallow fried potato medallions served with a yoghurt, mint and tamarind relish.

### PUNJABI SAMOSA (1)

Crujiente triángulo relleno de guisantes y patatas.  
Golden triangle of mildly spiced potatoes and green peas.

### ONION BHAJI

Cebolla frita preparada con una técnica especial de la India.  
Golden fried onion, an all time favorite.

### RAJ PAPDI CHAAT (1)(3)

Crujiente galleta de trigo cubierta de patata y garbanzos, bañada en una salsa de yogur, menta y tamarindo.  
Whole wheat crisps topped with a potato and chick pea relish, drizzled with yoghurt, mint and tamarind.

## PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSE

### SAAG PANEER (3)

Queso fresco casero en crema de espinacas.  
Home made cottage cheese in a creamy spinach sauce.

### JEERA ALOO (3)

Patatas salteadas con comino, cebolla y tomate.  
Seed potatoes tossed with cumin, onions and tomatoes.

### KADHAI SUBZI ●○(3)

Verduras frescas cocinadas a fuego lento con pimientos y especias trituradas.  
Garden fresh vegetables cooked on slow fire with peppers and crushed whole spices.

### TADKA DAL (3)

Exquisitas lentejas amarillas lentamente cocinadas, imprescindibles en cualquier comida.  
Our supreme dish of tempered yellow lentils to enhance your meal.

## ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

### RAITA (3)

Ensalada de yogur con sabor a comino.  
A chilled cumin flavoured yoghurt salad.

### ZAFFRANI PULAO

Arroz basmati aromatizado con azafrán.  
Basmati rice flavoured with saffron.

### NAAN (1)(3)

Pan clásico de la India.  
A classic bread with leavened dough.

## POSTRE / DESSERT

### GULAB JAMUN (1)(3)(6)

Nuestro particular dulce de leche, bañado en jarabe de canela, servido con helado de vainilla.  
Thickened milk nugget dunked in a cinnamon flavoured syrup, served with vanilla ice cream.

# ENTRANTES / STARTERS

<b>SAMUDRI RATTAN (3)(11)</b>	9,90
Vieira a la plancha en una suave salsa de azafrán con un toque de ajo - Sugerimos acompañar de pan con ajo. Juicy, grilled queen scallops cooked in a saffron sauce with a hint of garlic - Best enjoyed with garlic naan.	
<b>MASALA FRIED FISH (2)(10)</b>	9,10
Pescado rebozado con el toque de las especias clásicas de la India. Mildly spiced golden fried fish with carom seeds.	
<b>GARLIC PRAWN PEPPER MASALA ● ○ (11)</b>	12,10
Gambas salteadas con cebolletas, pimienta negra y ajo caramelizado. Prawns tossed with spring onions, crushed black pepper and caramelized garlic.	
<b>ANGAARA MURGH TIKKA ● ○ (3)</b>	9,30
Filete de pollo picante marinado al estilo rustico en yogur y especias, asado al tandoor. Rustic Dhaba style spicy chicken tikka, cooked in tandoor.	
<b>LASOONI MURGH TIKKA (3)</b>	9,30
Jugoso filete de pollo marinado en yogur, cardamomo, macis y ajo, asado al tandoor. Garlic, cardamom and mace flavoured chicken morsels grilled to perfection in our tandoor.	
<b>LUCKNOWI SEEKH KEBAB (3)</b>	9,60
Brocheta de cordero suavemente especiada y asada al tandoor. Mildly spiced skewered minced lamb, cooked in tandoor.	
<b>PUNJABI SAMOSA (1)</b>	7,90
Crujiente triángulo relleno de guisantes y patatas - Uno de los entrantes más famosos. Golden triangles of mildly spiced potatoes and green peas - One of the most famous starters.	
<b>ONION BHAJI</b>	7,80
Cebolla frita preparada con una técnica especial de la India - ¡Uno de los favoritos! Golden fried onion fritter - An all time favourite!	
<b>ALOO TIKKI (1)(3)</b>	7,90
Medallones de patatas servidos con una suave salsa de yogur, menta y tamarindo. Shallow fried potato medallions served with a yoghurt, mint and tamarind relish.	
<b>BHAJIA BASKET</b>	8,50
Dorados crujientes de verduras de temporada. Golden fried assorted vegetable crisps.	
<b>RAJ PAPDI CHAAT (1)(3)</b>	8,40
Crujiente galleta de trigo cubierta de garbanzos, salpicada de fideos finos, salsa de yogur, menta y tamarindo. Whole wheat crisps topped with chickpea relish, drizzled with spicy vermicelli, yoghurt, mint and tamarind.	
<b>RECUERDOS DE BEMBI / PANORAMA OF STARTERS</b>	12,10
Degustación de nuestros más exquisitos entrantes: Aloo tikki (1)(3), Masala fried fish (2)(10), Lasooni murgh tikka (3) y Lucknowi seekh kebab (3). A panorama of our finest starters recommended by the Chef: Aloo tikki (1)(3), Masala fried fish (2)(10), Lasooni murgh tikka (3) y Lucknowi seekh kebab (3).	
<b>SOPA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY</b>	8,40
<b>ENSALADA DEL DÍA / SALAD OF THE DAY</b>	7,90

## AVES / POULTRY

### MURGH TIKKA MAKHANI (3)

Nuestra receta casera de pollo con salsa de tomate, hojas de alholva y mantequilla - ¡Un clásico!  
Our house speciality: chicken in a creamy fenugreek flavoured tomato sauce, with a hint of honey - A classic!

13,50

### CHICKEN TIKKA MASALA (3)

Pollo marinado en especias y yogur, asado al tandoor y cocinado luego en nuestra propia salsa masala (mezcla de especias) - Aunque existan diferentes teorías sobre el origen de esta receta, eso no impide que esté considerada como el verdadero plato nacional de Gran Bretaña, así como el orgullo de la India.

Chunks of chicken breast marinated in spices and yogurt then baked in a tandoor, cooked in our own masala sauce (mixture of spices) - Though the origins of this dish are disputed, it still remains Britain's national dish and India's pride.

12,90

### CHICKEN BUTTER MASALA (3)

Versión india del Chicken Tikka Masala, en una salsa cremosa de mantequilla - Nueva Delhi jura por ella!  
Indian answer to Chicken Tikka Masala, a buttery and creamier version - New Delhi swears by it!

12,90

### MALABAR MURGH (8)

Pechuga de pollo troceada cocinada con aromáticas especias, tomate y coco - Receta típica de Kerala.  
A popular delicacy of Kerala where morsels of chicken are cooked in aromatic spices, tomato and coconut.

12,90

### ZAFRANI DUM MURGH KORMA (3)(6)

Dados de pechuga de pollo bañados en una suave salsa de anacardos - El Korma es un curry de sabor suave originario de la India que a menudo se elabora con yogur, azafrán y anacardos. Es un plato destacado en la cocina musulmana, famoso en la región de Lucknow.

Try our Korma with diced chicken breast - Korma is a mild, creamy curry sauce from India with a very distinctive silky, rich flavour of cashew nuts and saffron. This is a legacy of the Mughal rule in India.

12,90

### CHICKEN VINDALOO ●● Especial para valientes / For the brave heart

El Vindaloo es un curry típico de Goa cuyo nombre deriva del plato portugués "Carne de Vinha d'Alhos", carne marinda con vino y ajos. La receta se mantiene pero añadiendo especias y chiles - Se sugiere acompañar de arroz blanco.

Vindaloo is a Goan curry which name derives from the Portuguese "Carne de Vinha d'Alhos", a dish with meat marinated with wine and garlic - Best had with steamed white basmati rice.

12,90

### KADHAI MURGH ●○

El Kadhai es una cazuela circular y profunda, usada sobretodo en el norte de la India y en los países vecinos. La carne de pollo se cocina a fuego lento junto con semillas trituradas de diferentes especias y pimientos.

Kadhai is a thick round-bottomed pan popular in Northern India and neighbouring countries, in which meats or vegetarian dishes are cooked on slow fire with crushed whole spices and peppers.

12,90

### DUM KA MURGH (3)(6)

Pechuga de pollo lentamente cocinada en una olla sellada con cebollas caramelizadas y anacardos, acabada con cardamomo y menta.

Chicken breast pieces cooked in a sealed pot with cashew nuts and brown onion, flavoured with cardamom and mint.

12,90

### IMLI BATHAK (3)(6)

Tiernos filetes de pechuga de pato Barbari en salsa de tamarindo, servidos con arroz al coco y piña al Tandoor.  
Tender Barbary duck breast fillets laced with tamarind sauce, served with coconut rice and smoked pineapple.

16,10

## CURRY

*Existen muchas leyendas sobre el origen de la palabra curry pero la mayoría de la gente ha aceptado como origen 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, por ejemplo: cilantro, comino, pimienta negra, pimienta blanca, cúrcuma, chile, canela, nuez moscada, clavos, cardamomo, etc. mezcladas en proporciones exactas. Nuestro chef ha escogido los mejores curries de la India para su disfrute.*

*The origin of the word 'curry' itself is the stuff of legends, but most people have settled on the origins being the Tamil word 'kari' meaning spiced sauce. Curries are made from a combination of spices (like coriander, cumin, black pepper, white pepper, turmeric, chillies, cinnamon, nutmeg, cloves, cardamoms, etc.) blended in exact proportions. Our chef has selected the best of Indian curries for your pleasure.*

# CARNE ROJA / RED MEAT

## KOHE - ROGANJOSH

Estofado de cordero con jengibre, tomate y chiles - ¡Especialidad de Cachemira!  
Braised lamb with sundried ginger, tomatoes and kashmiri chilli - A Kashmiri speciality!

14,90

## LUCKNOWI GOSHT KORMA (3)(6)

El Korma es un curry de sabor suave, originario de la India, que a menudo se elabora con yogur, azafrán y anacardos. Es un plato destacado en la cocina musulmana, famoso en la región de Lucknow. Disfrute de este particular curry con carne de cordero.

Korma is a mild, creamy curry sauce from India. It has a very distinctive silky, rich flavor of cashew nuts and saffron. This is a legacy of the Mughal rule in India. We serve the same with cubed lamb.

14,90

## BHURANI GOSHT ● ○ (3)

Cordero lentamente cocinado en una olla sellada, con cebollas caramelizadas, yogur y especias - Un plato de los maharajás.

Lamb slow cooked in a sealed pot with heaps of brown onions, yoghurt and spices - A dish of the Maharajahs.

15,30

## LAMB VINDALOO ● ● Especial para valientes / For the brave heart

El Vindaloo es un curry típico de Goa cuyo nombre deriva del plato portugués "Carne de Vinha d'Alhos", carne marinada con vino y ajos. La receta se mantiene añadiendo al cordero especias y chiles - Se sugiere acompañar de arroz blanco. Vindaloo is a Goan curry which name derives from the Portuguese "Carne de Vinha d'Alhos", a dish with lamb marinated with wine and garlic - Best had with steamed white basmati rice.

14,90

## SAAG GOSHT (3)

Deliciosa mezcla de crema de espinacas frescas y dados de cordero sazonadas con especias.  
A creamy mélange of fresh spinach and diced lamb with mild spices.

14,90

## KADHAI GOSHT ● ○

El Kadhai es una cazuela circular y profunda, usada sobretodo en el norte de la India y en los países vecinos. La carne se cocina a fuego lento junto con semillas trituradas de diferentes especias y pimientos. Pruebe este exquisito plato de cordero.

Kadhai is a thick round bottomed pan used in India and neighbouring countries in which meats are cooked on slow fire with crushed whole spices and peppers. Try this exquisite lamb dish.

14,90

## MALABAR GOSHT (6)

Trocitos de cordero cocinados con especias aromáticas y leche de coco - Una receta típica de Kerala.  
Tender lamb cooked with aromatic spices in coconut milk - A popular delicacy of Kerala.

14,90

## DUM KA BIRYANI CON PRESENTACIÓN ÚNICA (3)

Arroz Basmati cocinado al vapor con azafrán y especias de la India, servido con salsa de yogur.  
Saffron clad basmati rice mingled with an exotic myriad of flavors, served with raita.



Cordero / Lamb

16,90

Pollo / Chicken

16,10

Gambas / Shrimp (11)

17,90

Verduras / Vegetable

15,40

## PESCADO / FISH

**JHINGA KALIMIRCH MASALA (8)(11) / MACHI KALIMIRCH MASALA (8)(10)** ● ○ 13,90

Gambas o pescado en salsa masala condimentada con pimienta negra molida.  
Prawns or fish stir fried in a masala sauce, flavoured with crushed black pepper.

**NARIYAL JHINGA (8)(11)** 14,10

Gambas en una cremosa salsa de coco - Especialidad de Kerala.  
Succulent prawn in a creamy coconut sauce - A Kerala speciality.

**MALABAR MEEN (8)(10)** 13,90

Filete fresco de salmón con especias al curry, en salsa de tomate, cebolla y coco - Sugerimos acompañar de arroz blanco.  
Fresh salmon fillet served in a coconut and tomato sauce - Best enjoyed with steamed white basmati rice.

**KADHAI JHINGA (11) / KADHAI MACHI (10)** ● ○ 13,90

El Kadhai es una cazuela circular y profunda, usada sobretodo en el norte de la India y en los países vecinos. Los platos se cocinan a fuego lento junto con semillas trituradas de diferentes especias y pimientos. Pruébalo con salmón o gambas.  
Kadhai is a thick round-bottomed pan, popular in Northern India and neighbouring countries, in which dishes are cooked on slow fire with crushed whole spices and peppers. Try it with either salmon or prawns.

## TANDOOR

**TANDOORI JHINGA (3)(11)** 15,90

Langostinos marinados en yogur, ajo y pimienta, asados al tandoor y servidos con naan - Simplemente irresistibles.  
Charcoal grilled tiger prawns with cultured yoghurt and mild spices, served with naan - Simply irresistible.

**SOFIANI MACHI (3)(10)** 15,10

Filete de salmón al tandoor, aromatizado con hinojo y enebro, servido con naan.  
Tandoori grilled salmon steaks flavoured with fennel and dill leaves, served with naan.

**TANDOORI MURGH (3)** 14,90

Suaves muslos de pollo asados al tandoor, servidos con naan - ¡Uno de los platos más conocidos!  
Plump juicy legs of chicken grilled to perfection, served with naan - One of the most popular dishes ever!

**ADRAK KE PANJE (3)** 16,50

Jugosas costillas de cordero de Nueva Zelanda, marinadas en yogur y especias, servidas con brotes tiernos y naan.  
Juicy New Zealand Lamb Rack, charcoal grilled, served with a drizzle of virgin olive oil, naan and greens.

**DEGUSTACIÓN DE PLATOS TANDOORI / TANDOORI MIXED GRILL PLATTER (3)(10)(11)** 18,60

Selección de los mejores asados de nuestro tandoor, acompañados de ensalada y naan.  
Our Chef's selection of delectable Tandoori grill, served with accompanying salad and naan.

## TANDOOR

*La técnica Tandoori empezó a ser utilizada por las tribus nómadas de las estepas de Asia Central y fue introducida en la India por los mogoles. El Tandoor es un horno elaborado con una arcilla especial procedente del Norte de la India. El proceso de cocción 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 tandoor.*

*The Moghul rulers brought the tandoori cooking style to India. The Tandoori oven is made of a special clay that lends a subtle aroma to the delicately spiced food. Meats are plunged into the oven heated over 450 °C. The searing heat traps the spices and natural juices within the food and it emerges cooked on the outside and moist in the inside, retaining the spices and its natural taste. This art of cooking has been handed down through the ages and is now available in Bembì. We use the authentic clay oven "Tandoor" to prepare our dishes.*



## LEGUMBRES / PULSES

- DAL MAKHANI (3)** 11,90  
Lentejas negras cocinadas a fuego lento sobre nuestro tandoor - La especialidad de la casa.  
Black lentils and chana dal slow cooked overnight on our Tandoor - Our House speciality.
- PINDI CHANA (3)** 10,90  
Receta casera de garbanzos preparados en una suave salsa a base de tomate.  
Home style chickpea preparation in a tangy tomato sauce.
- TADKA DAL (3)** 9,90  
Exquisitas lentejas amarillas lentamente cocinadas, imprescindibles en cualquier comida.  
Our supreme dish of tempered yellow lentils to enhance your meal.

## PANEER

- HANDI PANEER KORMA (3)(6)** 11,50  
El Korma es un curry de sabor suave, originario de la India, que a menudo se elabora con yogur, azafrán y anacardos. Es un plato destacado en la cocina musulmana, famoso en la región de Lucknow. Pruebe nuestro queso fresco con esta particular salsa de anacardos.  
Korma is a mild, creamy curry sauce from India. It has a very distinctive silky, rich flavor of cashew nuts and saffron. This is a legacy of the Mughal rule in India. Try it with cubed paneer.
- KADHAI PANEER ● ○ (3)** 11,90  
Dados de queso fresco en salsa de tomate y ajo, con pimientos y chiles.  
Cottage cheese cubes cooked in a tomato and garlic sauce, laced with peppers and chilly flakes.
- SAAG PANEER (3)** 11,50  
Queso fresco casero con una suave crema de espinacas.  
Home made cottage cheese in a creamy spinach sauce.
- PANEER BUTTER MASALA (3)** 11,90  
Exquisita receta de queso fresco con mantequilla y tomate. Se sirve suave pero, si lo desea picante, sólo debe pedirnoslo - Receta procedente del norte de la India.  
A cottage cheese delicacy in a tomato base sauce. Normally served mild, but if you want it spiced, just ask - A North Indian recipe.

---

**PANEER**

*El Paneer es un queso fresco de origen indio, común en la cocina surasiática. Su sabor es ligeramente ácido. Su elaboración consiste en hacer coagular la leche hervida con zumo de limón u otros cítricos. A diferencia de la mayor parte de quesos del mundo, la fabricación del paneer no implica el cuajo como agente de coagulación, detalle que lo convierte en completamente lacto-vegetariano y uno de las principales fuentes de proteína para los vegetarianos de la India.*

*Paneer is a fresh cheese of Indian origin, common in South Asian cuisine. It is an un-aged, acid-set, non-melting farmer cheese or curd cheese made by curdling heated milk with lemon juice or other fruit acid. Unlike most cheeses in the world, the making of paneer does not involve rennet as the coagulation agent, thus making it completely lacto-vegetarian and being one important source of protein for vegetarians in India. It is generally unsalted.*

---



## VERDURAS / VEGETABLES

### JEERA ALOO (3)

Patatas salteadas con comino, cebolla y tomate.  
Seed potatoes tossed with cumin, onions and tomatoes.

10,40

### ALOO HARA PYAAZ ● ○ (3)

Patatas con cebollas, tomate y cebolletas - Un clásico de las estaciones de tren de la India.  
Potatoes with onions, tomatoes and spring onions - An Indian Railway station all time classic.

10,90

### KADHAI SUBZI ● ○ (3)

Verduras frescas cocinadas a fuego lento con pimientos y especias trituradas.  
Garden fresh vegetables cooked on slow fire with peppers and crushed whole spices.

10,50

### MILONI SUBZI SAAGWALA (3)

Verduras en una cremosa salsa a base de espinacas - Sugerimos acompañar de arroz blanco.  
Garden fresh vegetables in a creamy spinach sauce -Best had with steamed white basmati rice.

10,50

### NAVRATAN SUBZI KORMA (3)(6)

El Korma es un curry de sabor suave, originario de la India, que a menudo se elabora con yogur, azafrán y anacardos. Es un plato destacado en la cocina musulmana, famoso en la región de Lucknow. Disfrute de este particular curry con fruta y verdura.

Korma is a mild, creamy curry sauce from India. It has a very distinctive silky, rich flavor of cashew nuts and saffron. This is a legacy of the Mughal rule in India. Try it with fruit and vegetable.

10,70

### DUM KA SUBZI (3)(6)

Verduras lentamente cocinadas en una olla sellada, con cebollas caramelizadas y anacardos, acabadas con cardamomo y menta.  
Mixed vegetables cooked in a sealed pot with cashew nut and brown onion, flavoured with cardamom and mint.

10,90

### ALOO GOBI (3)

Receta casera de patatas y coliflor con cebolla y tomates, ligeramente especiada.  
Home style preparation of potatoes and cauliflower florets tempered lightly with onion and tomatoes.

10,90

## ACOMPañAMIENTOS / ON THE SIDE

### RAITA (3)

Ensalada de yogur con sabor a comino.  
A chilled cumin flavoured yogurt salad.

3,50

### DELHI SALAD

Una ensalada de pepino, tomate y cebolla, con rodajas de limón y chiles verdes, salpicada con Chaat masala.  
Freshly cut cucumber, tomato and onions, with lemon wedges and green chillies, spiked with Chaat masala.

4,50

### ONION SALAD

Cebolla cortada con limón, chaat masala y sal.  
Freshly cut onions pickled with lemon, chaat masala and salt.

2,50

### PAPADOM

Galletas de lentejas con comino asadas al horno, servidas con salsas variadas.  
Roasted lentil crisps spiked with cumin, served with accompanying chutneys.

1,25

# ARROZ BASMATI / BASMATI RICE

<b>SAFED CHAWAL</b>	3,90
Arroz basmati de la India suave y alargado. Fluffy white long grained basmati rice.	
<b>ZAFFRANI PULAO (6)</b>	4,90
Arroz basmati aromatizado con azafrán, adornado con nueces y pasas. Basmati rice flavoured with saffron, garnished with nuts and raisins.	

# PAN / BREAD

<b>NAAN (1)(3)</b>	3,25
Pan clásico de la India. A classic bread with leavened dough.	
<b>PUDINA NAAN (1)(3)</b>	3,45
Pan clásico de la India con sabor a menta. A classic bread with leavened dough flavoured with mint.	
<b>TANDOORI ROTI (1)</b>	2,75
Pan de trigo integral recién hecho en el Tandoor. Wholemeal unleavened bread cooked in the Tandoor.	
<b>LACHCHA PARATHA (1)(3)</b>	3,60
Delicioso pan de hojaldre con mantequilla. Rich flaky bread enriched with butter.	
<b>KULCHA (ESCOJA UN RELLENO / CHOOSE ONE FILLING) (1)(3)</b>	3,70
Pan Naan relleno de: queso (3) / patata / cordero / ajo / cebolla / frutos secos y nueces (6). Naan bread filled with: cheese (3) / potato / lamb / garlic / onion / fruits and nuts (Peshawari) (6).	
<b>DEGUSTACIÓN DE PAN / ASSORTED BREAD BASKET (1)(3)</b>	8,50
Para dos personas. For two people.	

## ALERGIAS E INTOLERANCIAS / ALLERGIES AND INTOLERANCES

(1) Gluten / Gluten	(6) Frutos secos / Nuts	(11) Crustáceos / Crustaceans
(2) Huevos / Eggs	(7) Apio / Celery	(12) Moluscos / Molluscs
(3) Lácteos / Milk products	(8) Mostaza / Mustard	(13) Altramuces / Lupin
(4) Cacahuets / Peanuts	(9) Sésamo / Sesame seeds	(14) Sulfitos / Sulphites
(5) Soja / Soy	(10) Pescado / Fish	

Si tiene alergia, intolerancia o sensibilidad a algún alimento, por favor coméntelo a su camarero/a antes de pedir y le sugerirá los mejores platos para su caso. POR FAVOR TENGA EN CUENTA que nuestros platos se preparan en áreas donde están presentes ingredientes alergénicos, por lo que no podemos garantizar que nuestros platos sean 100% libres de éstos.

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity please let our personnel know before you order and they will suggest the best dishes for you. PLEASE NOTE that our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present, so we cannot guarantee that our dishes are 100% free of these ingredients.

El pescado que servimos se ha sometido a un proceso de congelación a -20°C durante un mínimo de 24 horas.

All fish that we serve has been subjected to a freezing process at -20°C for at least 24 hours.