



Bembì

modern indian culinary experience

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

ALERGIAS E INTOLERANCIAS / ALLERGIES AND INTOLERANCES

(1) Gluten / Gluten

(2) Huevos / Eggs

(3) Lácteos / Milk products

(4) Cacahuets / Peanuts

(5) Soja / Soy

(6) Frutos secos / Nuts

(7) Apio / Celery

(8) Mostaza / Mustard

(9) Sésamo / Sesame seeds

(10) Pescado / Fish

(11) Crustáceos / Crustaceans

(12) Moluscos / Molluscs

(13) Altramuces / Lupin

(14) Sulfitos / Sulphites

Si tiene alergia, intolerancia o sensibilidad a algún alimento, por favor coméntelo a su camarero/a antes de pedir y le sugeriré 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.

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

Todos los precios incluyen IVA / All the prices include VAT.

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.

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

No service charge levied.

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

29,20

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

SURTIDO DE ENTRANTES / STARTERS ASSORTMENT

PRAWN PEPPER MASALA ● ○ (11)

Gambas salteadas con cebolletas, pimienta negra y ajo caramelizado.
Prawns tossed with spring onions, crushed black pepper and caramelized garlic.

ANGAARA MURGH TIKKA ● ○ (3)

Filete de pollo picante, marinado al estilo rustico en yogur y especias y asado al tandoor.
Rustic Dhaba style spicy chicken tikka, cooked in tandoor.

GOSHT CHAPLI KEBAB

De la cocina mogol, un plato callejero de Lucknow, con medallones de cordero picados a la parrilla con cebolla, tomate, especias, cilantro y semillas de granada.
From the Mughal cuisine- a Lucknow street delicacy of pan grilled minced lamb patties with onion, tomato, spices, cilantro and sundried pomegranate seeds.

APERITIVO DE LA CASA / HOUSE SPECIALITY TIT BIT

BOMBAY CHAAT (1)(3)

Galleta de trigo cubierta de patatas, salpicada de fideos finos, salsa de yogur, menta y tamarindo.
Tienes la opción de montar tu propia versión - hazlo tú mismo.
Whole wheat crisps topped with potatoes, drizzled with spicy vermicelli, yoghurt, mint and tamarind.
You have the option of making your own version - do it yourself.

PLATOS PRINCIPALES (uno a elegir) / MAIN COURSES (choose any one)

BUTTER CHICKEN (3)

La especialidad de la casa: pollo en una cremosa salsa de tomate con 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!

CHICKEN TIKKA MASALA (3)

Pollo marinado en especias y yogur, asado al tandoor y después cocinado en nuestra propia salsa masala (mezcla de especias) - Aunque existan diferentes teorías sobre el origen de esta receta, está considerado el verdadero plato nacional de Gran Bretaña, así como el orgullo de la India.
Chunks of chicken 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.

MALABAR MEEN (8)(10)

Filete fresco de salmón con especias al curry, en salsa de tomate, cebolla y coco.
Fresh salmon fillet served in a coconut and tomato sauce.

GOSHT ROGANJOSH

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

DEGUSTACIÓN DE PLATOS TANDOORI / TANDOORI MIXED GRILL PLATTER (3)(10)(11)

Nuestros mejores asados al Tandoor: langostinos marinados, filete de salmón y una jugosa costilla de cordero de Nueva Zelanda. Deliciosos y acompañados de ensalada y naan.
Our best Tandoori grill: prawns, salmon steaks and a juicy New Zealand lamb chop, deliciously grilled and served with salad and naan.

+2€

ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

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

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

27,50

SURTIDO DE ENTRANTES / STARTERS ASSORTMENT

PUNJABI SAMOSA (1)

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.

MASALENDAR ALOO TIKKI (1)(3)

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

PANEER TIKKA AKBARI (3)

Pinchos de queso fresco con un marinado de yogur y especias, asado al tandoor con cebolla, tomate y pimiento.
Mildly spiced cottage cheese cubes with a yoghurt and shahi jeera marinade- finished in the tandoor with onion, tomato and peppers.

APERITIVO DE LA CASA / HOUSE SPECIALITY TIT BIT

BOMBAY CHAAT (1)(3)

Galleta de trigo cubierta de patatas, salpicada de fideos finos, salsa de yogur, menta y tamarindo.
Tienes la opción de montar tu propia versión - hazlo tú mismo.
Whole wheat crisps topped with potatoes, drizzled with spicy vermicelli, yoghurt, mint and tamarind.
You have the option of making your own version - do it yourself.

PLATOS PRINCIPALES (uno a elegir) / MAIN COURSES (choose any one)

SAAG PANEER (3)

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

MATAR PANEER (3)

Exquisita receta de queso fresco con salsa de anacardos 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 cashew sauce. Normally served mild, but if you want it spiced, just ask - A North Indian recipe.

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.

MILONI SUBZI MAKHNI (3)

Verduras en una cremosa salsa a base de tomate y hojas de alholva.
Garden fresh vegetables in a creamy tomato sauce.

ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

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

TAWA MACHI (1)(10) Pescado a la sartén con especias tostadas - Servido en el sizzler (una plancha de hierro caliente). Mildly spiced pan grilled fish with crushed whole spices - Served on a sizzler.	9,10
PRAWN PEPPER MASALA ●○ (11) Gambas salteadas con cebolletas, pimienta negra y ajo caramelizado. Prawns tossed with spring onions, crushed black pepper and caramelized garlic.	12,10
ANGAARA MURGH TIKKA ●○ (3) Filete de pollo picante marinado al estilo rustico en yogur y especias y asado al tandoor. Rustic Dhaba style spicy chicken tikka, cooked in tandoor.	9,30
LASOONI MURGH TIKKA (3) 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.	9,30
GOSHT CHAPLI KEBAB De la cocina mogol, un plato callejero de Lucknow con medallones de cordero picados a la parrilla con cebolla, tomate, especias, cilantro y semillas de granada. From the Mughal cuisine, a Lucknow street delicacy of pan grilled minced lamb patties with onion, tomato, spices, cilantro and sundried pomegranate seeds.	9,60
PUNJABI SAMOSA (1) 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.	7,90
ONION BHAJI Cebolla frita preparada con una técnica especial de la India - ¡Uno de los favoritos! Golden fried onion fritter - An all time favourite!	7,80
MASALENDAR ALOO TIKKI (1)(3) Medallones de patatas servidos con una suave salsa de yogur, menta y tamarindo. Pan grilled potato medallions served with a yoghurt, mint and tamarind relish.	7,90
PANEER TIKKA AKBARI (3) Pinchos de queso fresco con un marinado de yogur y especias, asado al tandoor con cebolla, tomate y pimientos. Mildly spiced cottage cheese cubes with a yoghurt and shahi jeera marinade- finished in the tandoor with onion, tomato and peppers.	9,50
PALAK PATTA PAPDI CHAAT (1)(3) Galleta de trigo cubierta de crujiente espinacas, salpicada de fideos finos, salsa de yogur, menta y tamarindo. Whole wheat crisps topped with crispy spinach, drizzled with spicy vermicelli, yoghurt, mint and tamarind.	8,40
SOPA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY Servida con mini naan de hierbas. Served with a mini herb naan.	8,40
ENSALADA DEL DÍA / SALAD OF THE DAY	7,90



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.

AVES / POULTRY

BUTTER CHICKEN (3)

La especialidad de la casa: pollo en una cremosa salsa de tomate con 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 después cocinado en nuestra propia salsa masala (mezcla de especias) - Aunque existan diferentes teorías sobre el origen de esta receta, está considerado el verdadero plato nacional de Gran Bretaña, así como el orgullo de la India.
Chunks of chicken 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 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 pero añadiendo especias y chiles - Sugerimos acompañar con arroz Basmati.

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. En ella, 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 chicken is cooked on slow fire with crushed whole spices and peppers.

12,90

DUM KA MURGH (3)(6)

Pollo cocinado lentamente 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

CARNE ROJA / RED MEAT

GOSHT ROGANJOSH

Estofado de cordero con jengibre, tomate, hinojo, azafrán y chiles - ¡Especialidad de Cachemira!
Braised lamb with sundried ginger, tomatoes, fennel powder, saffron 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 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

SAAG GOSHT (3)

Una mezcla cremosa de espinacas frescas y dados de cordero, sazonada con especias.
A creamy mélange of fresh spinach and diced lamb with mild spices.

14,90

PESCADO / FISH

NARIYAL JHINGA (8)(11)

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

14,10

MALABAR MEEN (8)(10)

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

13,90

KADHAI JHINGA (11) / KADHAI MACHI (10) ● ○

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.

13,90

TANDOOR

TANDOORI JHINGA AMRITSARI (3)(11)

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

14,40

SOFIANI MACHI (3)(10)

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

13,60

ADRAK KE PANJE (3)

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

15,00

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.

TANDOOR

PLATOS VEGETARIANOS / VEGETARIAN

DAL MAKHANI (3)

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.

11,90

CHANA RASHMISHA (3)

Receta casera de garbanzos preparados en una suave salsa a base de tomate y trocitos de requesón.
Home style chickpea preparation in a tangy tomato sauce with cottage cheese cubes.

10,90

TADKA DAL (3)

Exquisitas lentejas amarillas cocinadas lentamente. Imprescindibles en cualquier menú.
Our supreme dish of tempered yellow lentils to enhance your meal.

9,90

TAWA PANEER MASALA (3)

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.

11,90

SAAG PANEER (3)

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

11,50

MATAR PANEER (3)

Exquisita receta de queso fresco con salsa de anacardos 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 cashew sauce. Normally served mild, but if you want it spiced, just ask. A North Indian recipe.

11,90

JEERA ALOO (3)

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

10,50

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 MAKHNI (3)

Verduras en una cremosa salsa a base de tomate y hojas de alholva - Sugerimos acompañar con arroz Basmati.
Garden fresh vegetables in a creamy tomato sauce - Best had with steamed white Basmati rice.

10,50

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

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.

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 y servidas con salsas variadas. Roasted lentil crisps spiked with cumin, served with accompanying chutneys.	1,25

ARROZ BASMATI / BASMATI RICE

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

PAN / BREAD

NAAN (1)(3) Pan clásico de la India. A classic bread with leavened dough.	3,25
PUDINA NAAN (1)(3) Pan clásico de la India con sabor a menta. A classic bread with leavened dough flavoured with mint.	3,45
TANDOORI ROTI (1) Pan de trigo integral recién hecho en el Tandoor. Wholemeal unleavened bread cooked in the Tandoor.	2,75
LACHCHA PARATHA (1)(3) Delicioso pan de hojaldre con mantequilla. Rich flaky bread enriched with butter.	3,60
KULCHA (ESCOJA UN RELLENO / CHOOSE ONE FILLING) (1)(3) 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).	3,70