

# FABRIC

*Nihon*  
SUSHI BAR

**TAPEOS**

**RAW BAR**

**SUSHI**

**COCINA**

**POSTRES**

**MENU KIDS**

**BEBIDAS**

**CARTA PLAYA**

**ENGLISH MENU**

CASA MAR  
PARADISE

# Tapeos

## Cucharitas nikkei

Langostinos flambeados / salsa de puerro / crema de curry

4 un. \$760

## Mariscos al fuego

Mariscos / mantequilla japonesa

4 un. \$760

## Anchoas frescas en oliva

Chalaquita / pan cristal / tomate

\$720

## Carpaccio de gambas

Aceite oriental / eneldo

\$720

## Empanadas de mar fritas

frutos de mar / manteca japonesa / criollita

\$650

## Mejillones provenzales

Albariño / cilantro / verdeo blanco

\$760

## Burrata

Oliva / cilantro / pimienta / sal marina

Morrones \$690 / Salmón \$760 / Lomo \$760

## Conchitas a la parmesana

Vieiras en su jugo / queso parmesano fundido

\$760

## Mistura de mariscos

mariscos furai / criolla / huancaína

\$830 Opcional: vegetales \$650

## Katsusando

WAGYU: Bife furai / pan lactal / mayo spicy

SHIROMI: pescado furai / pan lactal / mayo spicy

\$830

## Handroll

Nori / tartar de salmón / negui

Nori / ebi / palta

2 un. \$830

## Raw Bar

### Tiradito Fabric Nikkei

Pesca Blanca / pulpo / ralladura de limón / cilantro / salsa ostión

\$760

### Tartar de Salmón

Salmón / palta / masa filo / aceite de sésamo / ostión

\$760

### Tiradito Salmón Maracuyá

Salmón / salsa de maracuyá / crocante de masa filo

\$760

### Trilogía de cebiches

Cebiche nikkei / cebiche especial / cebiche clásico

\$940

### Tiradito de Pulpo

Pulpo / tierra de oliva / togarashi

\$870

### BLACK RIVER CAVIAR OSCIETRA

Imperial  
20 gr. \$1.900

Royale  
30 gr. \$3.420

# Sushi

10 piezas \$830

## Dos Salmones

Salmón / palta por dentro / spicy salmón sellado / salsa nikkei

## Fabric de Salmón

Salmón / palta / phila / panko. Opcional: Phila / Langostino

## Ibiza

Langostino furai / philadelphia / salmón / lima / salsa taré

## Inca

Langostino furai / palta / shiromi / crema inca / togarashi

## Kasai

Salmón / mariscos al fuego / mantequilla japonesa

## Tropic

Salmón / philadelphia / mango / salsa de maracuyá

## New York

Salmón / palta / sésamo. Opcional: Phila.

## Kinoko VEGAN 🌱

Palta / gíngola / pepino / champignones / manteca vegana / ciboulette

# Niguiris

Clásicos 4 u.

Salmón / Shiromi / Lango \$540 - Pulpo \$600

## Niguirí Lima

Salmón / ralladura de lima /  
limón / aceite de trufa blanca

4 u. \$600

## Niguirí Crab

Centolla / langostino / salmón  
sellado / palta / salsa nikkei

4 u. \$600

## Niguirí Chaibu

Langostino flameado / salsa  
anticuchera / mousse de palta /  
huevas de trucha

4 u. \$600

## Niguirí Parma

Shiromi / parmesano fundido /  
aceite de trufas

4 u. \$600

## Niguirí Kobe

Wagyu / salsa anticuchera

4 u. \$600

## Niguirí Avo VEGAN

Arroz / palta torchada /  
jengibre / salsa de soja

4 u. \$540

# Sashimis

Clásicos 5 u.

Salmón / Shiromi / Lango \$650 - Pulpo \$720

## Sashimi Shiromi

Pescado blanco / ralladura de  
jengibre / wasabi / tobico / negui

5 u. \$720

## Sashimi Roble

Salmón ahumado en roble /  
sal marina / ralladura de lima

5 u. \$720

## Sashimi Spicy

Salmón sellado / togarashi /  
ciboulette

5 u. \$720

### Omakase

A elección de nuestro itamae un recorrido por nuestros niguiris y sashimis.

12 u. \$2.090 - 18 u. \$3.200

### Bento Japo

5 Makis, 5 Rolls, 2 Sashimis o Niguiris.

\$1.210

## Cocina

### Ishiyaki de Wagyu

Corte de wagyu / sal marina / aceite de sésamo

\$2.750 SUJETO A DISPONIBILIDAD

### Salmón Miso

Salmón glaseado / sweet miso

\$1.050

### Curry Nikkei

Langostinos flambeados / curry rojo / puerro / timbal de arroz peruano / cilantro / ajíes

\$1.050

### Ensalada de Verano VEGAN

Tomates reliquia / palta / durazno asado / menta / albahaca / eneldo / endivias radicchio

\$760

# Parrilla

## Gran calamar

Calamar / aceite de cilantro / sal marina

\$1.050

## Pesca al tablón

Pesca blanca / papas españolas / chips / ajo / morrón / tomate / limón quemado

\$1.270

## Entraña

Entraña / bao bun / chimi nipón

\$1.090

## Pulpo

Pulpo / emulsión de cilantro y olivas / papines huancaina

\$1.380

# Al horno de barro

## Pizza Margarita **VEGGIE**

Masa madre / salsa tomate italiana / Muzza fiordilatte / sésamo tostado / aceite de sésamo

\$720

## Pizza Bianca **VEGGIE**

Masa madre / Muzza fiordilatte / parmesano / ciboulette / trufa

\$870

## Guarniciones VEGGIE

### Tomates Reliquia

Tomates / cebolla morada / oliva / sal

\$500

### Papas fritas trufadas

Papas fritas trufadas / pichicata

\$500

### Papas huancaína

Papas / salsa huancaína / aceituna / huevo

\$500

### Risotto de Quinoa

Quinoa / vegetales / crema / queso / pichicata

\$500

### Arroz Thai

Arroz japonés / vegetales salteados / ostión

\$500

### Wasabi poteto

Puré de papas / wasabi

\$500



# Postres

## Chocoteja

Chocolate cremoso / maíz chulpi garrapiñado / oliva / sal marina

\$600

## Suspiro Limeño

Manjar blanco / merengue

\$600

## La Bomba

Helado de americana / garrapiñada de almendra / canchita / toffee / chocolate tibio / dulce de leche

\$600

## Volcán

Biscochuelo con interior fundido.

Opcionales: Chocolate / Dulce de Leche

\$600

## Helados

Sabores: Chocolate / Americana / Limón al agua / Dulce de leche / Pistachio

2 bochas \$390

---

Servicio de mesa \$110

## Menú Kids

### Wok de pollo

*Arroz thai / vegetales / pollo*

\$610

### Nuggets con Papas Fritas

*Nuggets de pollo / papas fritas*

\$610

### Wok de lomo

*Arroz thai / vegetales / carne*

\$610

### Milanesa

*Milanesa / papas fritas o puré*

\$610

### Wok vegetariano **VEGGIE**

*Arroz thai / vegetales*

\$610

## Bebidas

### Linea Coca-Cola

\$240

### Cerveza Corona

\$390

### Agua Salus

\$240

### Cerveza Zilertal

\$350

### Café Illy

\$240

### Cerveza Patagonia

\$430

### Te Damman

\$320

## Detox & Limonadas

### Limonada Fabric

Sandia / pomelo / cilantro

\$320

### Limonada clásica

Limón / menta / jengibre

\$320 - Jarra \$500

## Fabric Cocktails

\$600

### Fashion Caipi

Vodka / vermut / frutos rojos / maracuyá / spicy

### Tonic Oriental

Gin Beefeater / smoked pimiento / cordial ananá / tónica

### Pacific Trip

Pisco acholado / naranja / spicy syrup / bitter angostura

### Samurai

Jagermeister / sake / pomelo / jengibre

### Kunsei Ron

Ron Havanna Añejo / ananá a la chapa / bitter angostura / humo de olivo

### Fabric Cocktail

Whiskey / cordial cardamomo / ananá / lemongrass

## CLÁSICOS DEL PARADOR

\$980

### Clerico

Vino blanco o espumante /  
vodka / vermut blanco /  
ananá / frutos rojos

### Sangría

Vino tinto / vermut rojo /  
licor 43 / mix de frutas

## Cocktail por el Mundo

\$540

### Carajillo \$390

Café / licor 43

### Chilcano

Pisco acholado / jengibre / tonica / limón

### Penicilin

Whiskey / jengibre / miel / limón

### Mojito

Ron blanco / menta / limón / azúcar / soda

### Gin & Tonic

Gin Beefeater / tónica / fruta

### Old Fashioned

Whiskey / azúcar / bitter angostura

### Cynar Julep

Cynar / pomelo / menta / soda

### Bloody Mary

Vodka Absolut / tomate / limón / condimentos fabric

## Medidas/Destilados

### Whisky

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Johnnie Red Label | \$490   |
| Black Label       | \$770   |
| Chivas 12         | \$770   |
| Jameson           | \$770   |
| Glenfiddich 12    | \$830   |
| Double Black      | \$990   |
| Gold Reserve      | \$1.100 |
| Green Label       | \$1.210 |
| Chivas 18         | \$1.320 |
| Blue Label        | \$3.300 |
| Macallan 15       | \$3.300 |

### Bourbon

|                |         |
|----------------|---------|
| Jack Daniels   | \$660   |
| Gentleman Jack | \$1.100 |

### Vodka

|           |       |
|-----------|-------|
| Absolut   | \$440 |
| Greygoose | \$718 |
| Belvedere | \$825 |

### Ron

|               |       |
|---------------|-------|
| Havana 7 Años | \$550 |
|---------------|-------|

### Gin

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Tanqueray             | \$500 |
| Hendricks             | \$860 |
| Botanits              | \$880 |
| Puerto De Indias stw. | \$720 |
| Beefeater             | \$770 |

### Tequila

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Jose Cuervo Reserva | \$830 |
| 100 Años            |       |
| Jose Cuervo Oro     | \$500 |

### Cognac

|               |         |
|---------------|---------|
| Hennessy Vs   | \$940   |
| Hennessy Vsop | \$1.380 |

### Varios

|               |       |
|---------------|-------|
| Jaggermeister | \$440 |
| Bayles        | \$390 |
| Frangellico   | \$390 |
| Sambuca       | \$390 |
| Lemoncello    | \$390 |

## Vino por copa

### Malbec Alamos

\$390

### Sauvignon Blanc

\$390

### Chardonnay Alamos

\$390

### Rose

\$390

## Malbec

|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Terrazas de Los Andes Grand | Catena Zapata Malbec Argentino |
| \$4.260                     | \$8.950                        |
| Terrazas Reserva            | Nicolas Catenza Zapata         |
| \$1.490                     | \$8.140                        |
| Luigi Bosca                 | Alamos                         |
| \$2.750                     | \$1.100                        |
| Angélica Zapata             | Palo Santo                     |
| \$5.280                     | \$1.410                        |
| Saint Felicien              |                                |
| \$1.870                     |                                |

## Chardonnay

|                  |                              |
|------------------|------------------------------|
| Terrazas Reserva | Catena Appellation Tupungato |
| \$1.490          | \$2.750                      |
| Luigi Bosca      | Saint Felicien               |
| \$1.760          | \$1.870                      |
| Angélica Zapata  | Alamos                       |
| \$4.510          | \$1.100                      |

## Sauvignon Blanc

Garzón Estate

\$950

Luigi Bosca

\$1,980

## Rose

Garzón Estate

Pinot Rose

\$950

Miraval

Rose

\$3,400

Luigi Bosca

Rose is a Rose

\$1,584

## Cepas Alternativas

Terrazas Reserva  
Cabernet Sauvignon

\$1,485

Luigi Bosca de Sangre  
Red Blend

\$2,750

Garzon Estate  
Cabernet Corte

\$950

Luigi Bosca Grand  
Pinot La Consulta

\$2,750

Garzon Reserva  
Tannat

\$1,210

Luigi Bosca Icono  
Cabernet Malbec

\$13,200

Garzon Reserva  
Cabernet Franc

\$1,210

Alamos  
Malbec - Rosé

\$1,100

Garzon Reserva  
Albariño

\$1,210

Saint Felicien  
Cabernet Franc

\$1,870

Single Vineyard  
Albariño

\$2,640

Palo Santo  
Cabernet Franc

\$1,410

Garzon Reserva  
Pinot Noir Rose

\$1,210

## Espumosos

Chandon  
Extra Brut 187

\$430

Chandon  
Brut Nature

\$1,640

Chandon  
Extra Brut

\$1,640

Chandon  
Aperitif

\$1,640

Chandon  
Rosé

\$1,640

Baron B  
Extra Brut

\$3,180

Chandon  
Delice

\$1,640

Baron B  
Brut Rosé

\$2,700

## Champagne

Moët

US \$275

Dom Perignon

US \$700

Veuve Cliquot

US \$275



# Carta Playa

## Empanadas de mar fritas

Frutos de mar / criollita /  
rodaja de lima

\$650

## Cucharitas nikkei

Langostinos flambeados / salsa  
de puerro / crema de curry

\$760

## Mariscos al fuego

Mariscos / mantequilla japonesa

\$760

## Mistura de mariscos

Mariscos / criolla / huancaína /  
miel de maracuyá / lima con  
toragashi / opcional vegetales

\$830

## Katsusando

WAGYU: wagyu panko / pan  
lactal / mayo spicy  
SHIROMI: pescado furai / pan  
lactal / mayo spicy

\$830

## Trilogía de cebiches

Cebiche nikkei / cebiche especial  
/ cebiche clásico

\$1.210

## Tiradito

Opcionales:  
Maracuyá / Nikkei / Pulpo

\$870

## Omakase

Un recorrido por nuestros  
niguiris y sashimis.

12 ul. \$2.090

## Bento Japo

5 Makis, 5 Rolls, 2 Sashimis o  
Niguiris.

\$1.210

## Pizza Margarita

Masa madre / salsa tomate ita-  
liana / Muzza fiordilatte / sesamo  
tostado / aceite de sesamo

\$720

## Pizza Bianca

Masa madre / Muzza fiordilatte  
/ parmesano / ciboulet/ trufa

\$870

## Ensalada de Verano

Tomates reliquia / palta / menta /  
durazno asado / albahaca /  
enedo / endivias radicchio

\$760

## POSTRES

### Suspiro Limeño

Manjar blanco / merengue

\$600

### Frutas de estación

\$594

### La Bomba

Helado de americana / garrapi-  
ñada de almendra / canchita /  
toffee / chocolate tibio / dulce  
de leche

\$600

