

FABRIC

Nikkei

SUSHI BAR

ソウルフード[®]

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

ENGLISH MENU



Santander

Select

VISA

MENÚ EJECUTIVO

LUNES A VIERNES DE 11 A 10 HS.

MENÚ DOS PASOS

Entrada + Principal
+ Bebida + Postre o Café

\$17.800

MENÚ TRES PASOS

Dos Entradas + Principal
+ Bebida + Postre o Café

\$22.000

ENTRADAS

Ensalada Vegetariana

*Espárragos, berros, lechuga, espinaca,
zanahoria, almendras, rubenita.*

2 Haramakis

*Roll primavera relleno de vegetales, o
carne.*

1/2 Tiradito

Del día.

Ceviche Norteño

De abinoní, criolla y leche de tigre.

PRINCIPAL

Wok

De arroz con vegetales, pollo o leona.

12 Piezas de sushi

*10 rolls a elección del sustituto + 2
nigiris o sushis.*

Risotto Negro

Con langostinos en salsa limón.

Bebida: Agua, Gaseosa, Copa de vino o Cerveza

Opcional Aperol Spritz por + \$4.000

Postre: Cheesecake de lima o maracuyá

MENÚ WEEKEND

SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS DE 11 A 10 HS.

Dos Entradas

+

Principal

+

Bebida

+

Postre o Caf e

\$32.000

ENTRADAS

Ensalada Vegetariana

*Espárragos, berros, lechuga, espinaca,
zanahoria, almendras y r banito.*

2 Harumakis

*Roll primavera relleno de vegetales, o
carne.*

1/2 Tiradito

Del día.

Ceviche Norteño

De aburruj, criolla y leche de tigre.

PRINCIPAL

Wok

De arroz con vegetales, pollo o lomo.

12 Piezas de sushi

*10 rolls a elección del sushiman + 2
surgiris o sushiris.*

Risotto Negro

Con langostinos en salsa tigre.

Bebida: Agua, Gaseosa, Copa de vino o Cerveza

Opcional Aperol Spritz por + \$4.000

Postre: Cheesecake de lima o maracuyá

Servicio de mesa \$2.000

Incluido en Menú Ejecutivo & Menú Weekend

TAPEOS

Nikkei Bao's

2 mini hamburguesas suaves de langostinos y pollo, bañadas en salsa acrechada.

\$14.500

Teppan Calamari

Trozos de calamar sellado a la plancha, bañado con mantequilla de miso.

\$11.900

Chirashi Moriwase

Arroz, ferribaki, acompañado de sashimi de salmón trufado, sashimi de pulpo al olivo, sashimi de langostinos acrechado y tartar de salmón en salsa nikkei.

\$20.000

Gyoza Salmón

Empanada japonesa al vapor, rellena de salmón y vegetales acompañado de salsa ponzu.

4u. \$11.500

Tempura Shrimp

Langostinos tempura en salsa de maracuyá montado sobre base de masa filo crujiente.

7u. \$14.900

Katusando

Bife furai, crema lactea, en pan lactal sellado.

\$14.800

Cucharitas Nikkei

Langostinos flameados con salsa de puerro y crema de curry.

4u. \$11.500 | 6u. \$16.000

Mariscos al fuego

Saltados en mantequilla japonesa.

4u. \$11.500 | 6u. \$16.000

Conchitas a la parmesana

Vainas en su jugo, con queso parmesano fundido.

4u. \$11.500 | 6u. \$16.000

Anticuchos

De pollo, lomo y mar, o a elección bien sazonados.

3u. \$9.900

Mistura de mariscos

Pescados y mariscos marinados en ajo y jengibre, acompañado de criolla y mayonesa saborizadas.

\$14.500

Tequeño limeño

Relleno con lomo saltado, salsa huancaina y su criollita.

2u. \$6.500

Harumakis

Roll primavera relleno de vegetales, carne o salmón.

2u. \$6.500

Edamame VEGAN

Vainas de soja con sal marina.

Opcional: Spicy

\$8.000

TARTAR Y CEVICHE

Tartar de Río

*Truchón patagónico, palta y batatita
frita, con aceite de sésamo y ostión.*

\$14.500

Ceviche Nikkei

*Salmon y palta torcheda acompañados
de almendras tostadas y cilantro,
macerado en salsa nikkei.*

\$19.000

Ceviche Norteño

Shiróni, criolla y leche de tigre.

\$15.500

Ceviche Especial

*Palpo, langostino y shiróni, con
crema de masabi acerichada.*

\$22.000

Trilogía Degustación

y opciones de ceviches para degustación.

\$27.000

TIRADITOS

Fabric Nikkei

*Truchón patagónico y palpo, con
ralladura de limón y cilantro, en salsa
ostión.*

1/2 u. \$15.000 | 1 u. \$20.000

Kasai

*Truchón patagónico, coronado con
mariscos al fuego a la mantequilla
japonesa*

1/2 u. \$8.500 | 1 u. \$16.000

Tropical

*De salmon con salsa de maracuyá
y crocante de masa filo.*

1/2 u. \$8.500 | 1 u. \$16.000

Al Olivo

Palpo, con salsa de olivas negras.

1/2 u. \$18.000 | 1 u. \$27.000

SUSHI ROLLS

5 u. \$7.250 | 10 u. \$14.500

Truchón

Relleno de truchón patagónico y palta, cobertura de trucha tatahi con salsa de kimchi, ajo negro y alcaparras.

Karami

Relleno de langostinos karami y palta, cubierto de pesca blanca, con salsa honey mustard y lluvia de ciboulette.

Tari Tari

Tartar spicy, pepino y palta. Envuelto en salmón tatahi, salsa tare, mayo spicy, almendras y masa filo crocante.

Bata

Truchón patagónico sellado en manteca japonesa, queso crema y palta, envuelto en pescado blanco flameado con manteca oriental y lluvia de furikake.

Tataki Truffle

Langostinos, palta y ciboulette, cobertura de salmón tatahi con aceite de trufa, ralladura de lima y cascavas de sal marina.

Ebi Nikkei

Salmón y palta, coronado con langostinos al curry rojo y paerros.

Kina

Langostino furai y palta. Crab y crema chili flameado con parmesano y salsa tare.

2 Sakes

Tartar de truchón patagónico y palta, envuelto en salmón sellado, salsa nikkei y ciboulette.

Fabric

Salmón, palta y philadelphia, envuelto en arroz, rebotado en panko por fuera. Opcional: Con langostino.

Ibiza

Langostino furai y philadelphia, envuelto en salmón con lima y salsa tare.

Parma

Langostino furai y palta coronado con ricotta a la parmesana flameadas.

Kasai

Salmón palta y philadelphia, coronado con mariscos al fuego.

Avocado

Langostino furai y philadelphia, con palta por fuera y salsa tare.

Tropic

Salmón y philadelphia, envuelto en mango, con salsa de maracuya y hitata frita.

Inca

Langostino furai y palta. Shiremi por fuera, bañado con crema inca y togarashi.

Huancaíno

Langostino, palta y pepino, envuelto en salmón con salsa huancaína y cilantro.

SUSHI ROLLS VEGGIE/VEGAN

5 u. \$5.000

Kinoko Roll **VEGAN**

Relleno de palta, girgola y pepino, bañado con champiñones salteados en mantequilla negra, con una lluvia de cebollitas.

Asana Roll **VEGAN**

Relleno de verduras tempura, girgolas, palta y cobertura de tomate con topping de mozzarella de palta trufada, almendras, sal marina y gotas de jugo de lima.

Vegan Roll **VEGAN**

Pepino japonés, palta, con sésamo blanco por fuera.

Mango Roll **VEGGIE**

Relleno con palta y phila, envuelto en mango, bañado en salsa de mariscos.

Vegetarian Roll **VEGGIE**

Pepino japonés, palta y phila, con sésamo blanco por fuera.

Vegetarian Fabric Roll **VEGGIE**

Palta y phila, rebozado en panko por fuera.

Vegetarian Maki **VEGGIE**

Palta, pepino y phila, envuelto en alga.

FABRIC CHILL & CHILDS

\$10.500

Menú Kids

4 New York sin sésamo, 4 Phila sin sésamo, 3 Niguiris de palta sin alga, 2 tortitas de palta y queso, 1 New York cubierto con mango y 1 Phila cubierto con mango.

NIGUIRIS, SASHIMIS & GEISHAS

Salmón

uu. \$1.650

Toto

uu. \$2.300

Ebi

uu. \$1.650

Pescu blanco

uu. \$1.650

GEISHAS ESPECIALES

Geisha Kiuri **VEGAN** 

Pepino japonés, palta, palmito y zanahoria.

4 un. \$6.800

SASHIMIS ESPECIALES

4 Unidades \$7.500

Shiromi

De pescado blanco con ralladura de jengibre, wasabi, tobico y negui.

Tempura

De salmón, con salsa taré y wasabi.

Spicy

De salmón sellado con togarashi y salsa de ciboulette.

Roble

Salmón fresco ahumado en roble, con sal marina y ralladura de lima.

Sashimis Omakase

12 unidades a elección de nuestro itamae.

Un recorrido de clásicos y especiales.

\$22.000

NIGUIRIS ESPECIALES

4 Unidades \$7.500

Hani Shiromi

Shiromi con emulsión de miso gratinada, limón, montazo a base de miel y hongos.

Masu Kimchi

Trucha con ajos negros y crocantes, con salsa kimchi y lima.

Ebi Yuzu

Langostino con manteca de lima-limón y yuzu-kosho.

Rosu Nikkei

Salsa demi-glace nikkei, montado de chini-churri de ajo, tartaflo y alcázaras. Chip de papa o falsa escama de papa.

Crispy Rice

Base de galleta de arroz con tartar de truchón patagónico, salsa de rocoto abrasado, mousse de palta y fardillo japonés.

Tokio

De truchón patagónico y pescado blanco con jengibre, misubi y corazón de salsa nikkei.

Lima

De salmón, con ralladura de lima, limón y aceite de trufa blanca.

Taré

De salmón flambéado, con rodaja de lima y salsa taré.

Crab

Base de centolla y/o langostino cubierto en truchón patagónico sellado y palta, con salsa nikkei.

Tako

Palto parrillado, coronado con salsa de oliva, cilantro y ají.

Furai

De truchón patagónico, con base de arroz crocante, coronado con guacamole.

Avo VEGAN

Bocado de arroz con abanico de palta torcheda y topping de jengibre macerado en salsa de soja.

4u. \$6.000

Nori VEGGIE

Palta con crema de ponzu, togarashi y lavina nori.

4u. \$6.000

BENTO JAPO

12 Unidades \$16.800

5 makis, 5 rolls tradicionales, 2 niguiris o 2 sashimis (a elección).

OMAKASE NIGUIRI

10 Unidades \$18.500

Tabla combinada de 5 variedades de Niguiris a elección.

OMAKASE

Itamae

Un recorrido por los sabores más tradicionales de nuestro sushi.

\$36.000

PRINCIPALES

Udon de Mariscos

Fideos udon, langostinos y calamares, dashi Nikkei y manteca menier.

\$21.500

Trucha & Miso

Trucha en costra de miso dulce y yuzu-lashe con base de aji amarillo, acompañado de risotto de quinoa.

\$26.500

Sakana Yuzu Sour

Filete de pescado blanco estilo sour de yuzu-lashe, con manteca de lima y menier, acompañado de arroz thai.

\$23.500

Tataki de Kobe

Tataki de bife de wagyu con chimichurri y escamas de sal, con puré trufado.

\$37.000

Ramen

Fideos de trigo en caldo de base de ramen al curry acompañados de huevo mole choco flameado, vegetales salteados, topping de togarashi, alga nori y rulo de verdura.

Kombu Veggie

\$14.500

Kioto (Pollo) \$16.900

Beef Udon (Carne) \$19.000

Chashu Bata (Cerdo) \$18.000

Nippon Thai (Mariscos) \$19.000

Curry Nikkei

Arroz estilo nikkei acompañado de langostinos thai en salsa de puerros.

\$27.500

Plancha de pulpo

Con emulsión de cilantro y olivas, acompañado de papinós baucatina.

\$64.000

Poke Vegan Bowl

Arroz, pepino, cebolla, palta, edamame pelado, lluvia de nori y cilonette.

\$13.000

Risotto Negro y langostinos tausi

Con salsa de aji amarillo y buranami.

\$27.500

Buns de entraña

Duo de entraña glaseada en pan nippon con micromis de repollo.

\$22.000

Wok

Vegano  \$13.900

Carne \$19.000

Pollo \$16.500

Salmon \$20.000

Langostino \$20.000

Risotto de Quinoa

Quinoa salteada con vegetales, crema, queso y picadita.

\$13.000


Ensalada de Rio

Trucha patagónica, espinaca, quinoa, palta, almendras y rabanito.

\$17.500

GUARNICIONES

\$5.500

Papas a la Huancaína **VEGETE** 

Arroz Thai

Salteado de Vegetales **VEGAN** 

Risotto de Quinoa

Puré Trufado

POSTRES

\$8.200

Suspiro Limeño

Pasta de manjar peruano, merengue de oporzo flamado.

Volcán de Chocolate

Volcán con centro de chocolate fundido, salsa de chocolate, helado de crema americana, salsa de frutos rojos.

Volcán de Dulce de Leche

Volcán con centro de dulce de leche fundido, salsa de dulce de leche, helado de banana, salsa de frutos rojos.

Cheesecake de Lima

Cheesecake de lima en base de crocante de vainilla, salsa de lima, helado de chocolate negro, salsa de frutos rojos.

Cheesecake de Maracuyá

Cheesecake de maracuyá en base de crocante de vainilla, salsa de maracuyá, helado de chocolate blanco, salsa de frutos rojos.

CAFÉS NESPRESSO

\$3.300

Ristretto | Espresso | Lungo

TÉ (DE ORIGEN, BLENDS, HERBAL)

\$3.200

Matcha Tea

Té verde en polvo. Hebra suaví más antioxidante que el té verde en hebras.

Flower Green Tea

Mézclo de té verde en hebras, pétalos de rosa, rosa mosqueta, jazmín y frutilla. Armónico y perfumado.

Té Negro de Origen

Hebras premium de sabor intenso, cosecha de selección.

Chamomile

Mézclo suaví y aromático de flores de manzanilla y miel. Relajante y digestivo.

Ginger Green Tea

Mézclo de hebras de té verde con jengibre, menta y lemongrass. Desintoxicante y relajante.

Las hebras de nuestros té están seleccionadas y elaboradas por TEBIANI Laboratorio de Té, en los refinados jardines de Camelia Sirenis de Oberá, Misiones, Argentina. Sin agroquímicos ni pesticidas.

DETOX & LIMONADAS

House Limonada

*Jugo de Lima, Manzana Verde y Tea
Orange Oolong.*

\$5.500

Classic Limonada

Jugo de Limón, Jengibre y Menta.

\$5.500

Red Mix Refrescante

Fruítas, Jugo de Naranja, Ahoros

\$5.500

Yellow Energizante

Ananá, Lima, Jengibre, Tea Manzanailla.

\$5.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral 500 ml

Villaricañes

\$3.000

Gaseosa 355 ml

Línea Coca-Cola

\$3.300

COCKTAILS FABRIC

\$6.000

Sweeter Cooler

*Chandon Delice · Hesperidina ·
Syrup de Maracujá · Frutas Rojas*

Pacific Trip

*Pisco 160g · Syrup · Jengibre ·
Te de Naranja · Maracujá*

Rouge Ron

*Ron Havana 7 años · Reducción
de Vino Tinto · Syrup de Ananá*

Tonic Oriental

*Gin Brighton · Pimiento amarillo ·
Jugo de Lima · Tónica · Gibson's Oak
Barrel · Manzana Verde*

Fashion Caipi

Absolut · Maracujá · Frutilla · Lima

Samurai

*Jägermeister · Sake · Jugo de Pomelo ·
Syrup · Jengibre · Azúcar Mascabo*

Temple Kyuri

*Sake · Gin Beekeeper · Almidón de
caramelo · Cordón de Kyuri*

Red Monkey

*Absolut · Crema Cassis · Frutas Rojas ·
Romero*

Smoke Rye Manhattan

*Jim Beam Rye Whisky · Cinzano 1757 ·
Cointreau · Bitter Vintage Gibson's*

Lillet Blanc Tonic

*Lillet Blanc, Tónica, Garnish.
Opcional Rosé*

Fabric Cocktail

*Absolut Blue · Jugo de lychee · Nectar
de Saucó · Lychees · Lima*

\$9.000

COCKTAIL POR EL MUNDO

\$6.800

Campari Orange

Campari · Jugo Naranja

Aperol Spritz

*Aperol · Chandon Delice · Soda ·
Resaja de Naranja o Acreditoni*

Cynar Julep

*Cynar 90 · Lima · Menta ·
Jugo de Pomelo rosado*

Pisco Sour

*Pisco 160g · Jugo Lima · Syrup
Simple · Bitter Angostura*

Mojito

*Ron Havana · Menta · Lima ·
Bitter Angostura · Soda*

Old Fashioned

*Whisky Chivas · Azúcar ·
Bitter Gibson's Vintage*

Gin Tonic Clásico

Gin Beefeater · Agua Tónica · Pepino

Penicillin

*Jobson Walker Black Label · Miel
de jengibre · Lima*

Branca & Cola

Fernet Branca · Coca Cola

Carpano Originale

Carpano Rosso · Soda · Acreditoni

Caipi Sernova

Vodka Sernova · jugo de lima · azúcar

Negroni

(Corte Carpano rosso)

*Gin Spirito Blu · Carpano Rosso ·
Bitter (Campari)*

Ramazotti

*Ramazotti Rosado · Agua Tónica ·
Lima*

MEDIDAS/DESTILADOS

Ron

Flor De Caña Blanco	\$4.300
4 Años Extra Seco	
Havana Añejo Especial	\$5.700

Aperitivo

Campari	\$3.900
Brancamenta riccetta	
Italiana	\$2.200

Gin

Bombay Sapphire	\$8.000
Beefeater	\$4.000
Hendrick's	\$9.500
Monkey 47	\$15.000

Whisky

Jameson	\$2.300
Johnnie Walker Red	\$4.800
Johnnie Walker Black	\$7.600
Chivas 12 años	\$7.600
Johnnie Walker Gold	\$14.500
The Macallan	\$126.000
Chivas 18 años	\$16.500
The Macallan Double	
Cask 12 años	\$31.900

Coñac

Hennessy V.S.	\$10.000
Hennessy V.S.O.P.	\$18.000

Licor

Jägermeister	\$6.400
Triple Sec	\$4.000

Vodka

Absolut Blue	\$5.500
Absolut Elyx	\$9.500

Bourbon

Jack Daniel's	\$2.000
---------------	---------

Sake

Yaegaki	\$7.900
---------	---------

CERVEZAS

Stella Artois | 473 ml
\$5.500

Corona | 440 ml
\$5.500

Stella Artois sin alcohol | 473 ml
\$4.000

Patagonia | 473 ml
\$5.800

COPA DE VINO

Altos del Plata | *Malbec*

\$5.500

Alamos | *Chardonnay*

\$5.900

Alamos | *Malbec*

\$5.900

Cafayate Terroir De Altura

| *Malbec*

\$5.900

Cafayate Terroir De Altura

| *Torrontés*

\$5.900

Luigi Bosca | *Sauvignon Blanc*

\$6.900

Luigi Bosca | *Malbec*

\$6.900

CABERNET SAUVIGNON

Altos del Plata | *Cabernet*

Sauvignon

\$10.000

Terrazas de los Andes

Reserva | *Cabernet Sauvignon*

\$15.300

DV Catena | *Cabernet*

Sauvignon

\$32.900

Fabre Terraño | *Cabernet*

Sauvignon

\$19.900

MALBEC

Alamos | *Malbec*

\$15.600

Alamos Reserva | *Malbec*

\$19.600

Altos del Plata | *Malbec*

\$10.000

Angélica Zapata Alta | *Malbec*

\$53.000

Cafayate Terroir De Altura

| *Malbec*

\$17.600

DV Catena | *Malbec-Malbec*

\$37.000

Finca la Linda | *Malbec*

\$19.900

Luigi Bosca | *Malbec*

\$27.900

Nicasia | *Red Blend Malbec*

\$18.800

Saint Felicien | *Malbec*

\$20.500

Terrazas Apelación

las Compuertas | *Malbec*

\$18.500

Terrazas de los Andes

Reserva | *Malbec*

\$15.300

Fabre Terruño | *Malbec*

\$20.000

Perro Callejero | *Malbec*

\$20.000

Cordero con Piel de Lobo

| *Malbec*

\$13.500

Luigi Bosca De Sangre | *Malbec*

Valle de Uco

\$43.800

Finca By Finca La Anita | *Malbec*

\$13.500

Rutini | *Cabernet Malbec*

\$36.300

Trumpeter | *Malbec*

\$18.600

Susana Balbo Signature | *Malbec*

\$36.000

Crios | *Malbec*

\$16.900

Mártir | *Malbec*

\$33.000

Vitalba Reserva | *Malbec*

\$17.900

CHARDONNAY

Altos del Plata | *Chardonnay*
\$10,000

Alamos | *Chardonnay*
\$15,600

Finca La Linda | *Chardonnay*
\$19,900

Terrazas de los
Andes Reserva | *Chardonnay*
\$15,300

Saint Felicien | *Chardonnay*
\$20,500

Luigi Bosca | *Chardonnay*
\$27,900

Angélica Zapata | *Chardonnay*
\$47,000

Terrazas Grand | *Chardonnay*
\$35,100

Tomero | *Chardonnay*
\$14,400

Finca By Finca La Anita
| *Chardonnay*
\$9,000

Salentein Reserva | *Chardonnay*
\$18,500

Mártir | *Chardonnay*
\$36,300

SAUVIGNON BLANC

Luigi Bosca | *Sauvignon Blanc*
\$27,900

Trumpeter | *Sauvignon Blanc*
\$18,500

Lo | *Sauvignon Blanc*
\$22,700

TARDÍO

Alamos | *Moscato de Alejandría*
\$14.800

Crios Dulce | *Tardío*
\$15.900

TORRONTÉS

Cafayate Terroir De Altura
| *Torrontés*
\$16.100

Finca La Linda
| *Torrontés*
\$19.900

ROSÉ

Alamos | *Rosé*
\$17.400

Tomero | *Rosé*
\$14.400

Luigi Bosca | *Rosé*
\$37.900

Finca By Finca La Anita | *Rosé*
\$15.200

Terrazas de los Andes Malbec
| *Rosé*
\$15.300

Finca La Linda | *Rosé*
\$19.900

PINOT NOIR

Luigi Bosca | *Pinot Noir*
\$33,900

Alamos Reserva | *Pinot Noir*
\$15,400

DV Catena | *Pinot Noir*
\$29,300

Salentein Reserva | *Pinot Noir*
\$18,500

CEPAS ALTERNATIVAS

Nicasia Red Blend
| *Cabernet Franc*
\$19,000

Lo
| *White Blend*
\$22,700

Nicasia Vineyards | *Blanc de
Blancs*
\$19,000

Lo
| *Silly Blend Pinot Noir - Malbec*
\$27,300

Luigi Bosca de Sangre
| *White Blend*
\$43,800

ALTA GAMA

Arnaldo B Etchart
Cafayate | *Blend*
\$41.200

Nicolás Catena Zapata
\$122.000

ESPUMANTES

Copa de Chandon | *Aperitif*
\$4.800

Chandon | *187*
\$6.000

Chandon | *Extra Brut*
\$19.000

Chandon | *Rose*
\$19.000

Chandon | *Aperitif*
\$19.000

Chandon | *Delice*
\$19.000

Chandon | *Brut Nature*
\$24.900

Baron B | *Extra Brut*
\$31.600

Baron B | *Rose*
\$40.000

Baron B | *Brut Nature*
\$40.000

CHAMPAGNE

Moët & Chandon
\$240.000

Veuve Clicquot | *Brut Est Eco*
\$377.000

Dom Perignon | *Blanc*
\$852.000

ソウルフード

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

¡Disfrutá Fabric en tu casa!

PEDÍ ONLINE:

VER WEB

DESCARGAR APP ANDROID

DESCARGAR APP IOS

SEGUIÑOS EN



www.fabricusubi.com.ar