

FABRIC

SUSHI

ソウルフード[®]

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

 Santander **VISA**
Select

TAPEOS

Nikkei Bao's - NUEVO!

2 mini hamburguesas suaves de langostinos y pollo bañada en salsa acerbada.

\$12.400

Teppan Calamari - NUEVO!

Trozos de calamar sellado a la plancha bañado con manteca de miso

\$11.600

Chirashi Moriwase

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

\$18.900

Gyoza Salmón

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

4U. \$10.100

Tempura Shrimp

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

7U. \$13.300

Katusando

Bife furai, crema katsu, en pan lactal sellado.

\$15.000

Cucharitas Nikkei

Langostinos flambeados con salsa de puerro y crema de curry

4U. 10.100 | 6U. \$13.600

Mariscos al fuego

Salteados en mantapilla japonesa.

4U. 10.100 | 6U. \$13.600

Conchitas a la parmesana

Vieiras en su jugo, con queso parmesano fundido.

4U. 10.100 | 6U. \$13.600

Anticuchos

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

3U. \$7.800

Tequeño limeño

Relleno con lomo saltado, salsa huancaina y se criollita.

2U. \$6.100

Harumakis

Roll primavera relleno de vegetales, carne o salmón.

2U. \$6.100

Edamame

Vainas de soja con sal marina.

Opcional: Spicy

\$7.500

TARTAR Y CEVICHE

Tartar de Río

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

\$14.300

Ceviche Nikkei

Salmón y palta toreada acompañados de almendras tostadas y cilantro, macerado en salsa nikkei.

\$18.200

Ceviche Norteño

Shiromi, criolla y leche de tigre.

\$16.300

Ceviche Especial

Palpa, langostino y shiromi, con crema de wasabi accecificada.

\$21.500

Trilogía Degustación

3 opciones de ceviches para degustación.

\$24.700

TIRADITOS

Fabric Nikkei

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

1/2 u. \$12.700 | 1 u. \$19.500

Kasai

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

1/2 u. \$8.800 | 1 u. \$13.000

Tropical

De salmón con salsa de maracuyá y crocante de masa filo.

1/2 u. \$8.800 | 1 u. \$13.000

Al Olivo

Palpa, con salsa de olivas negras.

1/2 u. \$20.800 | 1 u. \$32.500

**El salmón / trucha patagónica varían ya que están sujetos a frescura y disponibilidad*

SUSHI ROLLS

5 Unidades \$7.800 | 10 Unidades \$15.600

Truchón Tataki - NUEVO!

Relleno de truchón patagónico y palta, cobertura de trucha tataki con salsa de limón, ajo negro y alcázaras.

Karami - NUEVO!

Relleno de langostinos karami y palta, cubierto de peca blanca, en manteca de mío y trufas grilladas.

Tari Tari

Tartar de truchón patagónico, pepino y palta. Envuelto en salmón tataki, 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 lavia de furidake.

Tataki Truffle

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

Ebi Nikkei

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

Kina

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

Fabric

Salmón, palta y philadelphia, envuelto en arroz, rebozado 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 vieiras a la parmesana flambadas.

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 maracujá y batata frita.

Inca

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

Huancaino

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

Feel

Salmón, verduras y philadelphia, envuelto en masa tamago.

Placer

Palta, palmito, tamago y pibla. Por fuera salmón, sin arroz, cubierto en hilo de batata, bañado en salsa de maracujá.

Chic

Langostino rebozado. Por fuera tartar de salmón, cilantro, ralladura de limón y salsa nikkei.

SUSHI ROLLS VEGGIE/VEGAN

Kinoko Roll **VEGAN**

Relleno de palta, girgola y pepino, bañado con champiñones salteados en manteca vegana, con una llaria de ciboulette.

5 un. \$5.350

Asana Roll **VEGAN**

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

5 un. \$5.350

Vegan Roll **VEGAN**

Pepino japonés, palta, con sésamo blanco por fuera.

5 un. \$5.350

Mango Roll **VEGGIE**

Relleno con palta y pibila, envuelto en mango, bañado en salsa de maracujá.

5 un. \$5.350

Vegetarian Roll **VEGGIE**

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

5 un. \$5.350

Vegetarian Fabric Roll **VEGGIE**

Palta y pibila, rebozado en panko por fuera.

5 un. \$5.350

Vegetarian Maki **VEGGIE**

Palta, pepino y pibila, envuelto en alga.

5 un. \$5.350

NIGUIRIS, SASHIMIS & GEISHAS

Salmon

11. \$1.690

Ebi

11. \$1.690

Tako

11. \$2.700

Shirami

11. \$1.690

GEISHAS ESPECIALES

Geisha Kiuri **VEGAN** 

Pepino japonés, palta, palmito y zanahoria.

4 un. \$7.800

NIGUIRIS ESPECIALES

4 Unidades \$7.800

Niguiiri Hami Shiromi - NUEVO!

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

Niguiiri Masu Kimchi - NUEVO!

Trucha con ajos negros y crocantes con salsa kimchi y lima

Niguiiri Ebi Yuzu - NUEVO!

Langostino con manteca de lima-limón y Yuzu-Kosho.

Chaibu

Langostino flameado con salsa anticuchera y una mousse de palta con buenas de trucha.

Crispy Rice

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

Ebi

Langostino, tobiito y ciboulette sobre alga nori.

Tokio

De truchón patagónico y pescado blanco con jengibre, wasabi 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.

Furai

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

Niguiiri Avo **VEGAN** 

Bocado de arroz con ahumico de palta torbada y topping de jengibre macerado en salsa de soja.

Niguiiri Nori **VEGGIE** 

Palta con crema de ponzu, togarashi y lluvia nori.

SASHIMIS ESPECIALES

4 Unidades \$7.800

Shiromi

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

Spicy

De salmón sellado con togarashi y lluvia de ciboulette.

Tempura

De salmón, con salsa taré y caviar.

Roble

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

Sashimis Omakase

12 unidades a elección de nuestro itamae.

Un recorrido de clásicos y especiales.

\$23.400

BENTO JAPO

12 Unidades \$16.900

5 maki, 5 rollos tradicionales, 3 niguiris o 3 sashimis (a elección)

OMAKASE NIGUIRI

10 Unidades 19.500

Tabla combinada de 5 variedades de Niguiris a elección.

PRINCIPALES

Udon de Mariscos - NUEVO!

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

\$22.000

Trucha & Miso - NUEVO!

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

\$28.000

Sakana Yuzu Sour - NUEVO!

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

\$24.000

Ramen

Fideos de trigo en caldo de base de ramen al curry acompañados de huevo molle, choclo flameado, vegetales saltados, topping de togarashi, alga nori y rulos de verdía.

Kombu Veggie **VEGIE** 🌱 \$11.700

Kioto (Pollo) \$14.900

Beef Udon (Carne) \$18.000

Chashu Buta (Cerdo) \$16.600

Nippon Thai (Mariscos) \$18.200

Curry Nikkei

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

\$28.000

Plancha de pulpo

Con emulsión de cilantro y olivas, acompañado de papines huancaina.

\$57.200

Risotto Negro y langostinos tausi

Con salsa de aji amarillo y haricame.

\$28.000

Buns de entraña

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

\$21.500

Wok

Vegetariano **VEGIE** 🌱 \$11.000

Carne \$16.700

Pollo \$14.700

Salmon \$19.300

Langostino \$18.900

Poke Vegan Bowl **VEGAN** 🌱

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

\$11.700

Risotto de Quinoa **VEGIE** 🌱

Quinoa saltada con vegetales, crema, queso y picibicata.

\$10.700

Ensalada de Río

Quinoa, rúcula, nori, truchón patagónico (opcional grillado), palta, almendras y salsa Nikkei.

\$13.000

GUARNICIONES

\$4.300

Papas a la Huancaina

Saltado de Vegetales

Puré Trufado

Arroz Thai

Risotto de Quinoa

POSTRES

\$6.900

Flan de Miso

Flan de miso con crumble de wasabi acompañado de helado de americana y toffe de remolacha en 5 especias.

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.

Suspiro Limeño

Pasta de manjar peruano, merengue de oporto flamado.

CAFÉS NESPRESSO

\$2.300

Ristretto | Espresso | Lungo

TÉ (DE ORIGEN, BLENDS, HERBAL)

\$2.300

Matcha Tea

Té verde en polvo. Hebra 100% más antioxidante que el té verde en hebras.

Flower Green Tea

Mezcla 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

Mezcla natural y aromática de flores de manzanilla y miel. Relajante y digestivo.

Ginger Green Tea

Mezcla de hebras de té verde con jengibre, menta y limonera. Desintoxicante y relajante.

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

LIMONADAS

House Limonada

Jugo de Lima, Manzana Verde y Té Orange Oolong.

\$4.900

Classic Limonada

Jugo de Lima, jengibre y Menta.

\$4.900

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Villavicencio 500 ml

Agua Mineral

\$2.500

Línea Coca-Cola

Lata 354 ml

\$2.500

COCKTAILS FABRIC

Sweet Cooler

Torrón de Hesperidina · Syrup de Maracujá · Soda · Frutos Rojos

\$6.400

Gin Gordons Tonic

Gin · Solución Cítrica · Agua Tónica

\$6.400

Pacific Trip

Pisco 1617 · Syrup · Jengibre · Té de Naranjas · Maracujá

\$6.400

Rouge Ron

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

\$6.400

Tonic Oriental

Gin Beefeater · Pimiento amarillo · Jugo de lima · Tónica · Gibson's Oak Barrel · Manzana Verde

\$6.400

Samurai

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

\$6.400

Temple Kyuri

Sake · Gin Beefeater · Almibar de cardamomo · Condal de Kyuri

\$6.400

Red Monkey

Absolut · Creme Cassis · Frutos Rojos · Romero

\$6.400

Smoke Rye Manhattan

Jim Beam Rye Whisky · Carpano Rosso · Cointreau · Bitter Vintage Gibson's

\$6.400

Lillet Blanc Tonic

Lillet Blanc, Tónica, Garnish. Opcional Rosé

\$6.400

Carpano Originale

Carpano Rosso · Soda · Aceituna

\$6.400

Caipi Sernova

Vodka Sernova · jugo de lima · azúcar.

\$6.400

Negroni

(Corte Carpano rosso) Gin london dry · Carpano Rosso · Bitter (Campari)

\$6.400

Negroni

Campari · Carpano Rosso · Gin Beefeater

\$6.400

Fabric Cocktail

Absolut Blue · Jugo de lychee · Nectar de Saúco · Lychees · Lima

\$8.000

COCKTAIL POR EL MUNDO

Campari Orange

Campari · Jugo Naranja

\$6.100

Aperol Spritz

*Aperol · Chandon Delice · Soda ·
Rodaja de Naranja o Aceituna*

\$6.100

Cynar Julep

*Cynar 70 · Lima · Menta ·
Jugo de Pomelo rosado*

\$6.100

Pisco Sour

*Pisco 1615 · Jugo Lima · Syrup
Simple · Bitter Angostura*

\$6.100

Mojito

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

\$6.100

Old Fashioned

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

\$6.100

Penicillin

*Johnnie Walker Black · Label · Miel de
Jengibre · Limón*

\$6.100

Fashion Caipi

*Absolut · Maracujá ·
Fruilla · Lima*

\$6.100

Branca & Cola

Fernet Branca · Coca Cola

\$6.100

MEDIDAS/DESTILADOS

Whisky

Johnnie Walker Red \$3.500

Johnnie Walker Black \$6.000

Johnnie Walker Gold \$9.900

Chivas 12 años \$6.900

Chivas 18 años \$12.900

The Macallan Double Cask \$15.000

12 años

Sake

Yagahi \$6.300

Gin

Beefeater \$3.000

Hendrick's \$6.000

Vodka

Absolut Blue \$4.200

Aperitivo

Brancaamenta Ricetta

Italiana \$1.700

CERVEZAS

Stella Artois | 473 ml

\$5.100

Stella Artois sin alcohol | 473 ml

\$2.700

Patagonia | 473 ml

\$5.700

Corona | 410 ml

\$5.100

COPA DE VINO

Altos del Plata | *Malbec*
\$3.600

Alamos | *Chardonnay*
\$3.600

Alamos | *Malbec*
\$3.600

Cafayate Terroir De Altura |
Malbec
\$3.600

Cafayate Terroir De Altura |
Terrault
\$3.600

Luigi Bosca | *Sauvignon Blanc*
\$4.300

Luigi Bosca | *Rosé*
\$4.300

CABERNET SAUVIGNON

Terrazas de los Andes
Reserva | *Cabernet Sauvignon*
\$11.400

DV Catena | *Cabernet Sauvignon*
\$29.900

MALBEC

Alamos | *Malbec*
\$12.900

Altos del Plata | *Malbec*
\$7.900

Angélica Zapata Alta | *Malbec*
\$49.000

Cafayate Terroir De Altura |
Malbec
\$14.600

DV Catena | *Malbec-Malbec*
\$32.700

Finca la Linda | *Malbec*
\$17.800

Luigi Bosca | *Malbec*
\$22.800

Terrazas de los Andes
Reserva | *Malbec*
\$10.400

Luigi Bosca De Sangre | *Malbec*
Valle de Uco
\$35.900

ROSÉ

Alamos | *Rosé*
\$17.800

Luigi Bosca | *Rosé*
\$30.800

Terrazas de los Andes Malbec |
Rosé
\$9.000

Finca La Linda | *Rosé*
\$17.800

CHARDONNAY

Altos del Plata | *Chardonnay*

\$7.900

Alamos | *Chardonnay*

\$12.900

Finca La Linda | *Chardonnay*

\$17.800

Luigi Bosca | *Chardonnay*

\$25.100

Angélica Zapata | *Chardonnay*

\$38.900

Reserva del Fin del Mundo |

Chardonnay

\$14.500

Fin | *Chardonnay*

\$30.300

SAUVIGNON BLANC

Luigi Bosca | *Sauvignon Blanc*

\$22.800

PINOT NOIR

Luigi Bosca | *Pinot Noir*
\$29.600

Fin | *Pinot Noir*
\$33.300

Reserva del Fin del Mundo |
Pinot Noir
\$14.500

TORRONTÉS

Finca La Linda | *Torrontés*
\$14.800

CEPAS ALTERNATIVAS

Nicasia Red Blend
| *Cabernet Franc*
\$15.700

Luigi Bosca de Sangre
| *White Blend Doc*
\$35.900

ESPUMANTES

Copa de Chandon | *Apéritif*
\$3.300

Chandon | *187*
\$4.100

Chandon | *Extra Brut*
\$3.900

Chandon | *Brut Rose*
\$3.900

Chandon | *Apéritif*
\$3.900

Chandon | *Delice*
\$3.900

Chandon | *Brut Nature*
\$18.200

Baron B | *Extra Brut*
\$25.000

Baron B | *Brut Rose*
\$31.000

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label Brut
\$285.000

Dom Perignon Blanc
\$705.000

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