

# CASA FABRIC

 @fabricsushi

# CASA FABRIC

## CEVICHES Y TARTAR

**Ceviche Norteño**  
Shiromi, criolla y leche de tigre.  
**\$26.400**

**Ceviche Especial**  
Pulpo, langostino y shiromi, con crema de wasabi acevichada.  
**\$33.600**

**Ceviche Nikkei**  
Salmón, palta torchada, almendras tostadas y cilantro, con salsa nikkei.  
**\$30.000**

**Ceviche de mollejas**  
Parrilladas con leche de tigre al cilantro y criollita.  
**\$22.000**

**Tartar de Río**  
Truchón patagónico, palta y batatita frita, con aceite de sésamo y ostión.  
**\$22.800**

## POKES Y ENSALADAS

**Poke Tartar**  
Arroz, salmón, palta, ciboulette, y phila, sesamo y nori.  
**\$28.000**

**Poke Furai**  
Arroz, langostino rebozado, palta, phila y lluvia de sesamo.  
**\$28.000**

**Kiuri Salad** 🍷  
Palta, pepino, parmesano, sésamo, salsa abura y limón.  
**\$13.000**

**Ensalada Vegan** 🌱  
Mix de hojas verdes, tomate cherry, aceitunas negras, brotes de soja, champiñones y zucchini salteados.  
**\$19.000**

**Ensalada Avo** 🥑  
Mix de hojas verdes, tomate cherry, huevo, palta, lonjas de queso fresco y almendras.  
**\$21.000**

**Ensalada Tuna**  
Mix de hojas verdes, zanahoria, tomate cherry, atun y queso crema con ciboulette.  
**\$24.000**

## SANDWICHES

**El Pata Muslo**  
Pollito pata muslo, lechuga, cebolla y crema acevichada.  
**\$28.000**

**Hamburguesa Doble Smash**  
Hamburguesa de la casa, doble carne, queso, lechuga, tomate y cebolla morada (opción al plato)  
**\$25.000**

**Lomito Completo**  
Lomito a la plancha, jamón, queso, lechuga y tomate (opción al plato)  
**\$30.000**

**Sandwich Veggie**  
Palta, tomate, rucula, queso fresco y huevo a la plancha  
**\$19.000**

**Tostado de jamón y queso**  
**\$12.000**

## GUARNICIONES

Puré Trufado | Arroz thai | Risoto de quinoa |  
Papas fritas **\$12.000 c/u**  
Ensalada mixta - **\$14.000**

## TAPEOS

**Rabas acevichadas**  
Aros de calammar temporados, mayonesa de cilantro, lima y chalaquita.  
**\$32.000**

**Rabas provenzal**  
Aros de calammar temporados a la provenzal.  
**\$32.000**

**Tempura Shrimp**  
Langostinos tempura, salsa de maracuyá y masa filo crocante.  
**\$25.200**

**Gyoza salmón**  
Empanada al vapor de salmón y vegetales con salsa ponzu.  
**\$21.600**

**Cucharitas Nikkei**  
Langostinos flameados con salsa de puerro y crema de curry.  
**4u \$19.200 | 6u \$24.000**

**Mariscos al fuego**  
Salteados en mantequilla japonesa.  
**4u \$19.200 | 6u \$24.000**

**Crispy Rice**  
Galleta de arroz, tartar de truchón patagónico, salsa de rocoto ahumado, mousse de palta y furikake japonés.  
**\$14.400**

**Katsusando**  
Bife furai, crema katsu, en pan lactal.  
**\$20.400**  
Opcional pescado blanco **\$24.000**

**Tequeño limeño**  
Relleno con lomo saltado, salsa huancaina y su criollita.  
**\$13.200**

**Papas a la huancaina**  
Rodajas de papas al natural, bañadas en salsa huancaina, cilantro y aceitunas negras.  
**\$12.000**

**Empanadas de mariscos (2u)**  
Frita de mariscos al fuego, aceituna y huevo.  
**\$14.000**

## PRINCIPALES

**Sakana Yuzu Sour**  
Filete de pescado blanco estilo sour de yuzu-kosho, manteca de lima y menier con arroz thai.  
**\$34.800**

**Plancha de Pulpo**  
Con emulsión de cilantro y olivas, acompañado de papines huancaina.  
**\$82.800**

**Pesca del día a la plancha**  
con puré trufado.  
**\$44.000**

**Curry Nikkei**  
Arroz estilo nikkei con langostinos thai en salsa de puerros.  
**\$42.000**

**Wok**  
Pollo - **\$31.200** | Carne - **\$33.600**  
Vegetales - **\$25.200**  
Salmón o Langostino - **\$34.800**

**Risoto negro con langostino tausi**  
Con salsa de ají amarillo y harusame.  
**\$42.000**

**Spaghetti Ika**  
Pasta salteada en mantequilla japonesa con mariscos al fuego, lluvia de katsobushi y ciboulette.  
**\$34.000**

**Spaghetti**  
con salsa a elección: crema, fileto o mixta  
**\$22.000**

**Milanesa Lombata**  
Bife rebozado en panko, con yema curada, ají y cilantro con spaghetti huancaina.  
**\$31.000**

**Milanesa Napolitana**  
De ternera a la napolitana con fritas.  
**\$29.000**

## POSTRES

Bowl de Açaí **\$15.000** | Plato de frutas de estación **\$12.000** | Helado Palito **\$4.000** |  
Helado Cucurucho **\$5.000** | Helado Vasito **\$6.000** | Chocotorta Fabric **\$12.000** |  
Volcán de chocolate **\$14.000**

## ROLLS

**Kasai**  
Salmón palta y philadelphia, coronado con mariscos al fuego.  
**5u \$12.500 | 10u \$25.000**

**Tropic**  
Salmón y philadelphia, mango, salsa de maracuyá y batata frita.  
**5u \$12.500 | 10u \$25.000**

**Parma**  
Langostino furai y palta, coronado con vieiras a la parmesana flameadas.  
**5u \$12.500 | 10u \$25.000**

**Ibiza**  
Langostino furai y philadelphia, salmón con lima y salsa taré.  
**5u \$12.500 | 10u \$25.000**

**2 salmones**  
Tartar spicy y palta por dentro, salmón sellado por fuera.  
**5u \$12.500 | 10u \$25.000**

**Fabric salmón**  
Salmón, palta y philadelphia, envuelto en arroz, rebozado en panko por fuera.  
Opcional: con langostino.  
**5u \$12.500 | 10u \$25.000**

**New York**  
Salmón, palta y sésamo blanco.  
**5u \$12.500 | 10u \$25.000**

**New York Phila**  
Salmón, palta, Philadelphia con sésamo multicolor por fuera.  
**5u \$12.500 | 10u \$25.000**

**Kinoko** 🍷  
Palta, girgola, pepino, champiñones salteados en manteca vegana y ciboulette.  
**5u \$9.500 | 10u \$19.000**

**Mango** 🍷  
Relleno con palta y phila, envuelto en mango, bañado en salsa de maracuyá.  
**5u \$9.500 | 10u \$19.000**

## NIGUIRIS Y SASHIMIS (1u)

Salmón | Ebi |  
Pesca Blanca | Tako  
**\$3.000 c/u**

## NIGUIRIS ESPECIALES (4u)

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

**Masu Kimchi**  
Trucha con ajos negros y crocantes, con salsa kimchi y lima.

**Ebi Yuzu**  
Langostino con manteca de lima-limón y yuzu-kosho.  
**\$14.400 c/u**

## KIDS

**Nuggets de pollo**  
sale con fritas o puré  
**Hamburguesa con queso**  
sale con fritas

**Spaghetti**  
con salsa a elección: crema, fileto o mixta  
**\$18.000**

DESAYUNOS Y MERIENDAS

09 a 12hs - 16 a 19hs | \$17.000 c/u

Porteño

2 medialunas + Café Nespresso + exprimido de naranja. Opcional: Medialunas con jamón y queso +\$3000

Clásico

Tostadas con dips de mermelada y queso + Café Nespresso + exprimido de naranja

Energético

Tostadas con huevo revuelto y guacamole + Café Nespresso + exprimido de naranja

Amazónico

Bowl de Açaí con frutas y granola + exprimido de naranja

Tropical

Plato de frutas de estación + Café Nespresso + exprimido de naranja

Goloso

Porción de Chocotorta Fabric + Café Nespresso

\$15.000

BEBIDAS

Café Nespresso

Ristretto | Espresso | Lungo

\$5.880

TÉ

DE ORIGEN, BLENDS, HERBAL

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 sutil y aromática de flores de manzanilla y miel. Relajante y digestivo

Ginger Green Tea

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

\$5.880 c/u

LIMONADAS

House Limonada

Jugo de Lima, Manzana Verde y Tea Orange Oolong

Jarra \$12.000

Classic Limonada

Jugo de Limón, Jengibre y Menta

Jarra \$12.000

Incomparable Trio

Mocktail de jugo de sandía, pomelo y cilantro

Vaso \$8.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Mineral Villavicencio

500 ml • \$5160

Línea Coca-Cola

Lata 354 ml • \$5.520

CERVEZAS

Stella Artois

473 ml • \$8.400

Stella Artois sin alcohol

473 ml • \$7.080

Patagonia

473 ml • \$8640

Corona

410 ml • \$8.000

COCKTAILS FABRIC

\$13.800 c/u

Sweeet Cooler

Torrontés • Hesperidina • Syrup de Maracuyá • Soda • Frutos Rojos

Gin Gordons Tonic

Gin • Solución Citrica • Agua Tónica

Pacific Trip

Pisco 1615 • Syrup • Jengibre • Té de Naranjas • Maracuyá

Tonic Oriental

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

Caipi Sernova

Vodka Sernova • Jugo de lima • Azúcar

Samurai

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

Temple Kyuri

Sake • Gin Beefeater • Almíbar de cardamomo • Cordial de Kyuri

Red Monkey

Absolut • Creme Cassis • Frutos Rojos • Romero

Smoke Rye Manhattan

Jim Beam Rye Whisky • Camparo Rosso • Cointreau • Bitter Vintage Gibson's

Rouge Ron

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

Carpano Originale

Carpano Rosso • Soda • Aceituna

Lillet Blanc Tonic

Lillet Blanc, Tónica, Garnish. Opcional Rosé

Negroni

(Corte Carpano rosso)

Gin london dry • Carpano Rosso • Bitter (Campari)

Negroni

Campari • Carpano Rosso • Gin Beefeater

Fabric Cocktail

Absolut Blue • Jugo de lychee • Néctar de Sauco • Lychies • Lima

COCKTAILS POR EL MUNDO

\$13.200 c/u

Campari Orange

Campari • Jugo Naranja

Aperol Spritz

Aperol • Chandon Delice • Soda • Rodaja de Naranja o Aceituna

Cynar Julep

Cynar 70 • Lima • Menta • Jugo de Pomelo rosado

Pisco Sour

Pisco 1615 • Jugo Lima • Syrup Simple • Bitter Angostura

Mojito

Ron Havana • Menta • Limón • Bitter Angostura • Soda

Old Fashioned

Whisky Chivas • Azúcar • Bitter Gibson's Vintage

Penicillin

Johnnie Walker Black Label • Miel de Jengibre • Limón

Fashion Caipi

Absolut • Maracuyá • Frutilla • Lima

Branca & Cola

Fernet Branca • Coca Cola

MEDIDAS/DESTILADOS

Whisky

Johnnie Walker Red

\$6.500

Johnnie Walker Black

\$11.000

Johnnie Walker Gold

\$19.000

Chivas 12 años

\$10.500

Chivas 18 años

\$19.200

The Macallan Double Cask 12 años

\$130.000

Sake

Yaegaki

\$8.500

Gin

Beefeater

\$7.000

Hendrick's

\$13.000

Vodka

Absolut Blue

\$7.500

Aperitivo

Brancamenta Riccetta Italiana

\$2.500

CASA FABRIC

## VINOS

### COPA

Altos del Plata  
Malbec • \$10.000

Alamos  
Malbec • \$10.000  
Chardonnay • \$10.000

Cafayate Terroir de Altura  
Malbec • \$10.000  
Torrontés • \$10.000

Luigi Bosca  
Sauvignon Blanc • \$12.000  
Rosé • \$12.000

### MALBEC

Alamos  
\$23.000

Altos del Plata  
\$20.000

Angélica Zapata Alta  
\$64.200

Cafayate Terroir de Altura  
\$28.000

DV Catena  
\$47.000

Finca la Linda  
\$26.000

Luigi Bosca  
\$34.000

Terrazas de los Andes  
Reserva • \$25.000

Luigi Bosca De Sangre  
Valle de Uco • \$58.000

Tilia Orgánico  
\$22.000

### CABERNET SAUVIGNON

Terrazas de los Andes Reserva  
\$25.000

DV Catena  
\$47.000

### ROSÉ

Alamos • \$23.000

Luigi Bosca • \$45.500

Terrazas de los Andes  
Malbec Rosé • \$28.000

Finca la Linda • \$26.000

### PINOT NOIR

Luigi Bosca  
\$42.000

### TORRONTÉS

Finca La Linda • \$26.000

### SAUVIGNON BLANC

Luigi Bosca • \$34.000

### CEPAS ALTERNATIVAS

Nicasia Red Blend  
Cabernet Franc • \$26.000

Luigi Bosca de Sangre  
White Blend Doc • \$53.000

### CHARDONNAY

Alamos • \$23.000

Altos del Plata • \$20.000

Angélica Zapata • \$56.500

Finca la Linda • \$26.000

Luigi Bosca • \$34.000

Tilia Orgánico • \$22.000

### ESPUMANTES

Copa de Chandon Apéritif  
\$7.500

Chandon

187 • \$9.000

Extra Brut • \$33.000

Brut Rosé • \$33.000

Apéritif • \$33.000

Délice • \$33.000

Brut Nature • \$44.000

Baron B

Extra Brut • \$55.000

Brut Rosé • \$60.000

### CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label Brut  
\$390.000

Dom Perignon Blanc  
\$990.000

CASA FABRIC

