

# 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's 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, atún 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 calamar tempurados, mayonesa de cilantro, lima y chalacaña.  
\$32.000

### Rabas provenzal

Aros de calamar tempurados 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 flambeados 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

## ROLLS

### Kasai

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

### Tropic

Salmon 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 flambeadas.  
5u \$12.500 | 10u \$25.000

### Ibiza

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

### 2 salmones

Tartar spicy y palta por dentro, salmon sellado por fuera.  
5u \$12.500 | 10u \$25.000

### Fabric salmon

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, gírgola, 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

## 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

## 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

### Amazonico

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 suave 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

Aqua 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

#### Sweer 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 - Carpano 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

#### Negronei

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

#### Negronei

Campari - Carpano Rosso - Gin Beefeater

#### Fabric Cocktail

Absolut Blue - Jugo de lychee - Néctar de Sauco - Lichies - 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

### 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

### ROSÉ

Alamos · \$23.000  
Luigi Bosca · \$45.500  
Terrazas de los Andes  
Malbec Rosé · \$28.000  
Finca la Linda · \$26.000

### ESPUMANTES

Copa de Chandon Apéritif  
\$7.500

### PINOT NOIR

Luigi Bosca  
\$42.000

Chandon  
187 · \$9.000  
Extra Brut · \$33.000  
Brut Rosé · \$33.000  
Apéritif · \$33.000  
Délice · \$33.000  
Brut Nature · \$44.000

### TORRONTÉS

Finca La Linda · \$26.000

### Baron B

Extra Brut · \$55.000  
Brut Rosé · \$60.000

### SAUVIGNON BLANC

Luigi Bosca · \$34.000

### CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label Brut  
\$390.000

### CEPAS ALTERNATIVAS

Nicasia Red Blend  
Cabernet Franc · \$26.000

Luigi Bosca de Sangre  
White Blend Doc · \$53.000

Dom Perignon Blanc  
\$990.000

CASA FABRIC

