

# FABRIC

SUSHI

ソウルフード<sup>®</sup>

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

ENGLISH MENU



Santander

Select

VISA

## MENÚ EJECUTIVO

---

LUNES A VIERNES DE 11 A 10 HS.

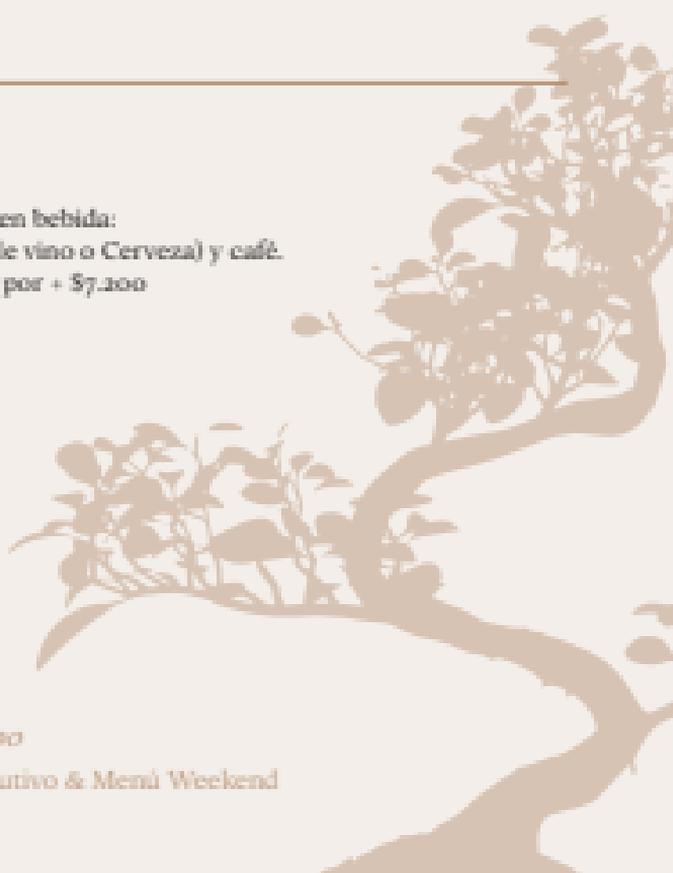
Wok de Pollo & Veggie	\$25.400
Poke Tartar	\$25.200
5 New York Phila, 5 Tropical y 2 Haramakis de Carne	\$26.400
<i>*Opcional veggie</i>	
5 New York Phila, 5 Tropical y 5 Spring	\$28.800
<i>*Opcional veggie</i>	

---

Todos los menús incluyen bebida:  
(Agua, Gaseosa, Copa de vino o Cerveza) y café.  
Opcional Aperol Spritz por + \$7.200

*Servicio de mesa \$3.000*

Incluido en Menú Ejecutivo & Menú Weekend



# MENÚ WEEKEND

SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS DE 11 A 10 HS.

Dos Entradas

•

Principal

•

Bebida

•

Postre o Café

\$52.800

## ENTRADAS

### Ensalada Vegetariana

*Espinacos, berros, lechuga, espinaca,  
zanahoria, alcachofas, rabanito*

### 2 Harumakis

*Roll primavera relleno de vegetales o  
carne*

### 1/2 Tiradito

*Del día*

### 1/2 Ceviche Nortño

*De ahíroni, criolla y leche de tigre*

## PRINCIPAL

### Wok

*De arroz con vegetales, pollo o lonco*

### 12 Piezas de sushi

*5 Nigiri Phila, 5 Tropical y 2 nigiris de  
Salmon*

### 12 Piezas de sushi veggie

*5 Veggie, 5 Mango y 2 nigiris Ana*

### Risotto Negro

*Con langostinos en salsa tinta*

Bebida: Agua, Gaseosa, copa de Vino o Cerveza

Opcional Aperol Spritz por + \$7.200

Postre: Cheesecake de maracujá

# TAPEOS

---

## Nikkei Baos

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

\$24.000

## Chirashi Moriwase

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

\$33.600

## Gyoza Salmón

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

4u. \$21.600

## Tempura Shrimp

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

7u. \$25.200

## Katsusando

Bife furai, crema katana, en pan lactal sellado.

\$24.000

## Cucharitas Nikkei

Langostinos flambados 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

## Conchitas a la parmesana

Vielitas en su jugo, con queso parmesano fundido.

4u. \$19.200 | 6u. \$24.000

## Anticuchos

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

3u. \$14.400

## Tequeño limeño

Relleno con lomo saltado, salsa blanca y su criollita.

2u. \$13.200

## Harumakis

Roll primavera relleno de vegetales, carne o salmón.

2u. \$13.200

## Edamame **VEGAN** 🌱

Vainas de soja con sal marina.

Opcional: Spicy

\$11.400

## TARTAR Y CEVICHES

---

### Tartar de Río

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

\$22.800

### Ceviche Nikkei

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

\$30.000

### Ceviche Norteño

*Shiróni, criolla y leche de tigre.*

\$26.400

### Ceviche Especial

*Pulpa, langostino y shiróni, con crema de wasabi aceriada.*

\$33.600

### Trilogía Degustación

*3 opciones de ceviches para degustación.*

\$40.800

## TIRADITOS

---

### Fabric Nikkei

*Truchón patagónico y pulpa, con ralladura de limón y cilantro, en salsa estívia.*

1/2 u. \$19.200 | 1 u. \$30.000

### Kasai

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

1/2 u. \$15.600 | 1 u. \$26.400

### Tropical

*De salmón con salsa de maracujá y crocante de masa filo.*

1/2 u. \$15.600 | 1 u. \$26.400

### Al Olivo

*Pulpa, con salsa de olivas negras.*

1/2 u. \$22.800 | 1 u. \$33.600

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

# SUSHI ROLLS

---

5 Unidades \$12,500 | 10 Unidades \$25,000

## Umami

*Langostinos batayaki y queso crema. Cubierto de crema de ajo picante, parmesano batayaki, jugo de lima y taré.*

## Pachimiso

*Relleno de langostinos batayaki. Cubierto con trucha, pasta de miso, manteca, quinoa crocante y cebolleta.*

## Truchón Tataki

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

## Karami

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

## Tari Tari

*Tartar spicy, 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 luvia de furikake.*

## Kina

*Langostino furai y palta. Crab y crema chilí flambeado con parmesano y salsa taré.*

## 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 taré.*

## 2 Salmones

*Tartar spicy y palta por dentro, salmón sellado por fuera, bañado con nuestra salsa mikéi.*

## Parma

*Langostino furai y palta coronado con vicinas a la parmesana flambeadas.*

## Kasai

*Salmón palta y philadelphia, coronado con mariscos al fuego.*

## Avocado

*Langostino furai y philadelphia, con palta por fuera y salsa taré.*

## Tropic

*Salmón y philadelphia, envuelto en mango, con salsa de maracujá y batata frita.*

## Inca

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

## Feel

*Salmón, verdeo y philadelphia, envuelto en masa tamago.*

## Placer

*Palta, palmito, tamago y pbila. Por fuera salmón, sin arroz, cubierto en bilis de bataia, bañado en salsa de maracujá.*

## Chic

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

## SUSHI ROLLS VEGGIE/VEGAN

---

5 Unidades \$9.500

### Kinoko Roll **VEGAN**

*Relleno de palta, girgola y pepino, bañado con champiñones salteados en manteca vegana, con una lluvia de cebollete.*

### Asana Roll **VEGAN**

*Relleno de verduras tempura, girgola, palta y cobertura de tomate con topping de mousse 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 pbila, envuelto en mango, bañado en salsa de maracujá.*

### Vegetarian Roll **VEGGIE**

*Pepino japonés, palta y pbila, con sésamo blanco por fuera.*

### Vegetarian Fabric Roll **VEGGIE**

*Palta y pbila, rebozado en panko por fuera.*

### Vegetarian Maki **VEGGIE**

*Palta, pepino y pbila, envuelto en alga.*

## FABRIC CHILL & CHILDS

---

\$19.200

### Menú Kids

*4 New York sin sésamo, 4 Pbila sin sésamo, 3 Nigiris de palta sin alga, 2 tortitas de palta y queso, 1 New York cubierto con mango y 1 Pbila cubierto con mango.*

## NIGIRIS, SASHIMIS & GEISHAS

---

*Salmón*

11u. \$3.000

*Ebi*

11u. \$3.000

*Trucha*

11u. \$3.000

*Tulio*

11u. \$3.000

*Pescado blanco*

11u. \$3.000

## GEISHAS ESPECIALES

---

Geisha Kiuri **VEGAN** 

*Pepino japonés, palta, palmito y zanahoria.*

4u. \$10.800

## NIGIRIS ESPECIALES

---

4 Unidades \$14.400

Hani Shiromi

*Shiromi con emulsión de miso glutinada, limón, mostaza 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.*

Crispy Rice

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

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.*

Ebi

*Langostino, tobiko y cabodette sobre alga nori.*

Taré

*De salmón flameado, 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.*

Niguri Avo **VEGAN** 

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

4u. \$9.600

Niguri Nori **VEGGE** 

*Palta con crema de postre, togarashi y lluvia nori.*

4u. \$9.600

## SASHIMIS ESPECIALES

---

4 Unidades \$14.400

### Shiromi

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

### Tempura

*De salmón, con salsa taré y caviar.*

### Spicy

*De salmón sellado con togarashi y  
lluvia de ciboulette.*

### Sashimis Omakase

*12 unidades a elección de nuestro itamae.  
Un recorrido de clásicos y especiales.*

\$34.800

## BENTO JAPO

---

12 Unidades \$26.400

*5 maki, 5 rollos tradicionales, 2 nigiris o 2 sashimis (a elección).*

## OMAKASE NIGIRI

---

10 Unidades \$1.200

*Tabla combinada de 5 variedades de Nigiris a elección.*

## PRINCIPALES

---

Gyudon Estilo Japonés ¡NUEVO!  
*Arroz blanco, lomo, salsa gyu, yema curada, buenas de trucha y katnabushi.*  
\$42.000

Udon de Mariscos  
*Fideos udon, langostinos y calamares, dashi Nikkei y manteca menier*  
\$37.200

Trucha & Miso  
*Trucha en costra de miso dulce y yuzu-kabob, con base de aji amarillo y risotto de quinoa.*  
\$41.400

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

Ramen  
*Fideos de trigo en caldo de base de ramen al curry acompañados de huevo molle, choco flameado, vegetales salteados, topping de togarashi, alga nori y rulos de sando.*

Kombu **VEGGIE** 🌱 \$27.600  
Beef Udon (Carne) \$34.800  
Chashu Buta (Cerdo) \$31.200  
Nippon Thai (Mariscos) \$33.600

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

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

Risotto Negro y langostinos tausi  
*Con salsa de aji amarillo y haruzime.*  
\$42.000

Buns de entraña  
*Día de entraña glaseada en pan nippon con micromis de repollo.*  
\$34.800

Wok  
Vegetariano **VEGGIE** 🌱 \$25.200  
Carne \$33.600  
Pollo \$31.200  
Salmon \$34.800  
Langostino \$34.800

Poke Vegan Bowl **VEGAN** 🌱  
*Arroz, pepino, cebolla, palta, edamame pelado, furidake, lluvia de nori y ciboulette.*  
\$25.200

Risotto de Quinoa **VEGGIE** 🌱  
*Quinoa salteada con vegetales, crema, queso y picadita.*  
\$28.800

Ensalada de Río  
*Quinoa, ricota, nori, truchón patagónico (opcional grillado), palta, almendras y salsa Nikkei.*  
\$31.200

## GUARNICIONES

---

\$12.000

Papas a la Huancaina

Arroz Thai

Saltado de Vegetales

Risotto de Quinoa

Puré Trufado

## POSTRES

---

\$14,400

### 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.*

### Suspiro Limeño

*Pasta de manjar peruano, merengue de oporito flamenco.*

### 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

---

\$5,880

Ristretto | Espresso | Lungo

# TÉ (DE ORIGEN, BLENDS, HERBAL)

---

\$5.880

## Matcha Tea

*Té verde en polvo. Hebra scott 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. Aromático 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.*

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

## LIMONADAS

---

### House Limonada

*Jugo de Lima, Manzana Verde y Té Orange Colog.*

\$9.600

### Classic Limonada

*Jugo de Limón, Jengibre y Menta.*

\$9.600

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

---

Agua mineral 500 ml

*Villaricensio*

\$5.160

Gaseosa 355ml

*Línea Coca-Cola*

\$5.520

# COCKTAILS FABRIC

---

\$13.800

Sweet Cooler

*Torrón de Hesperidina - Syrup de  
Manacuyú - Soda - Frutas Rojas*

Pacific Trip

*Pisco 1615 - Syrup - Jengibre - Té de  
Naranjas - Manacuyú*

Rouge Ron

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

Tonic Oriental

*Gin Beehive - Pimiento amarillo -  
Jugo de lima - Tónica - Gibson's Oak  
Barrel - Manzana Verde*

Samurai

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

Temple Kyuri

*Sake - Gin Beehive - Abitbar de  
cardamomo - Cordial de Kyuri*

Red Monkey

*Absolut - Creme Cassis - Frutas  
Rojas - Rumero*

Smoke Rye Manhattan

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

Lillet Blanc Tonic

*Lillet Blanc, Tónica, Garnish  
Opcional Rosé*

Carpano Originale

*Carpano Rosso - Soda - aceituna*

Caipi Sernova

*Vodka Sernova - jugo de lima - azúcar*

Negroni

*(Corte Carpano rosso)*

*Gin london dry - Carpano Rosso -  
Bitter (Campari)*

Fabric Cocktail

*Absolut Blue - Jugo de lychee -  
Nectar de Sauso - Lychees - Lima*

\$16.800

# COCKTAIL POR EL MUNDO

---

\$13.200

## 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

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

## Old Fashioned

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

## Gin Tonic Clásico

*Gin Beefeater · Agua Tónica ·  
Pepino*

## Penicillin

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

## Fashion Caipi

*Absolut · Maracujá · 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* \$20.500

*Chivas 18 años* \$19.200

*The Macallan Double Cask* \$130.000

*12 años*

### Sake

*Yagaki* \$8.500

### Gin

*Beefeater* \$7.000

*Hendrick's* \$13.000

### Vodka

*Absolut Blue* \$7.500

### Aperitivo

*Brancamenta Ricetta*  
*Italiana* \$2.500

## CERVEZAS

---

*Stella Artois* | 473 ml

\$8.400

*Stella Artois sin alcohol* | 473 ml

\$7.080

*Patagonia* | 473 ml

\$8.640

*Corona* | 440 ml

\$8.640

## COPA DE VINO

---

Altos del Plata | *Malbec*

\$9.000

Alamos | *Chardonnay*

\$9.000

Alamos | *Malbec*

\$9.000

Cafayate Terroir de Altura |

*Malbec*

\$9.000

Cafayate Terroir de Altura |

*Torrón*

\$9.000

Luigi Bosca | *Sauvignon Blanc*

\$10.800

Luigi Bosca | *Res*

\$10.800

## CABERNET SAUVIGNON

---

Terrazas de los Andes

Reserva | *Cabernet Sauvignon*

\$18.400

DV Catena | *Cabernet Sauvignon*

\$35.400

## **MALBEC**

---

Alamos | *Malbec*  
\$21.000

Altos del Plata | *Malbec*  
\$17.000

Angélica Zapata Alta | *Malbec*  
\$53.500

Cafayate Terroir de Altura |  
*Malbec*  
\$25.000

DV Catena | *Malbec-Malbec*  
\$42.000

Finca la Linda | *Malbec*  
\$23.000

Luigi Bosca | *Malbec*  
\$32.000

Terrazas de los Andes  
Reserva | *Malbec*  
\$23.000

Luigi Bosca De Sangre | *Malbec*  
*Valle de Uco*  
\$53.000

## **ROSÉ**

---

Alamos | *Rosé*  
\$22.000

Luigi Bosca | *Rosé*  
\$48.000

Finca La Linda | *Rosé*  
\$23.500

## CHARDONNAY

---

Altos del Plata | *Chardonnay*  
\$17,000

Alamos | *Chardonnay*  
\$21,000

Finca La Linda | *Chardonnay*  
\$23,000

Luigi Bosca | *Chardonnay*  
\$29,700

Angélica Zapata | *Chardonnay*  
\$47,100

## SAUVIGNON BLANC

---

Luigi Bosca | *Sauvignon Blanc*  
\$29,700

## **PINOT NOIR**

---

Luigi Bosca | *Pinot Noir*  
\$36.000

## **TORRONTÉS**

---

Finca La Linda | *Torrontés*  
\$14.800

## **CEPAS ALTERNATIVAS**

---

Nicasia Red Blend  
| *Cabernet Franc*  
\$23.000

Luigi Bosca de Sangre  
| *White Blend Doc*  
\$43.800

La Linda | *Dulce*  
\$19.900

Luigi Bosca | *Riesling*  
\$31.000

## ESPUMANTES

---

Copa de Chandon | *Apéritif*  
\$6.000

Chandon | *187*  
\$8.100

Chandon | *Extra Brut*  
\$30.000

Chandon | *Brut Rose*  
\$30.000

Chandon | *Apéritif*  
\$30.000

Chandon | *Delicé*  
\$30.000

Chandon | *Delicé Rose*  
\$30.000

Chandon | *Cuvée Réserve Blanc  
de Blancs*  
\$37.000

Chandon | *Brut Nature*  
\$40.000

Baron B | *Brut Nature*  
\$53.000

Baron B | *Extra Brut*  
\$49.000

Baron B | *Brut Rose*  
\$53.000

## CHAMPAGNE

---

Moët & Chandon Brut Impérial  
\$263.000

Veuve Clicquot Yellow Label Brut  
\$390.000

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](http://www.fabricusubi.com.ar)