

# CASA FABRIC

REMEROS



## RAW BAR

### Tartar de río

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

\$23.000

### Ceviche nikkei

Salmón, palta torchada, almendras tostadas y cilantro, con salsa nikkei.

\$27.000

### Ceviche norteño

De shiromi, criolla y leche de tigre.

\$24.000

### Ceviche especial

Pulpo, langostino y shiromi, con crema de wasabi acevichada.

\$32.000

### Ceviche de mollejas

Parrilladas con leche de tigre al cilantro y criollita.

\$24.000

### Trilogías degustación

3 opciones de ceviches para degustación.

\$38.000

## POKES Y ENSALADAS

### Poke tartar

Arroz, salmón, palta, ciboulette, phila, sésamo y nori.

\$ 25.000

### Poke furai

Arroz, langostino rebozado, palta, phila y sésamo.

\$ 25.000

### Kiuri salad

Palta, pepino, parmesano, sésamo, salsa abura y limón.

\$ 15.000

### Ensalada vegan VEGAN

Hojas verdes, cherry, aceitunas, brotes de soja, champiñones y zucchinis.

\$ 17.000

## TIRADITOS

### Tuna truffle

Atún, jalapeño, nabo y ponzu trufada.

1/2 \$19.000 | 1 \$28.000

### Fabric nikkei

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

1/2 \$16.000 | 1 \$25.000

### Kasai

Trucha, coronado con mariscos al fuego.

1/2 \$14.400 | 1 \$24.000

### Al olivo

Pulpo, con salsa de olivas negras y chalaquita.

1/2 \$19.000 | 1 \$30.000

### Tropical

Salmón con salsa de maracuyá y crocante de masa filo.

1/2 \$14.400 | 1 \$24.000

# CASA FABRIC

## REMEROS

## TAPEOS

### Edamame

Vainas de soja con sal marina. Opcional: Spicy.

\$9.500

### Crispy rice

Galleta de arroz, tartar de truchón patagónico, salsa de rocoto ahumado, mousse de palta y furikake japonés.

\$15.000

### Tempura shrimp

Langostinos tempura, salsa de maracuyá y masa filo crocante.

\$26.000

### Gyoza salmón

Empanada al vapor de salmón y vegetales con salsa ponzu.

\$19.000

### Katsusando

Bife furai, crema katsu, en pan lactal sellado.

\$25.000

### Cucharitas nikkei

Langostinos flambeados con salsa de puerro y crema de curry.

4u. \$16.000 | 6u. \$24.000

### Mariscos al fuego

Salteados en mantequilla japonesa.

4u. \$16.000 | 6u. \$24.000

### Rabas acevichadas

Aros de calamar tempurados, mayonesa de cilantro, lima y chalaquita.

\$30.000

### Harumakis

Roll primavera relleno de vegetales o carne.

\$11.000

### Anticuchos

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

\$14.000

### Nikkei baos

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

\$22.000

### Conchitas a la parmesana

Vieiras en su jugo, con queso parmesano fundido.

4u. \$16.000 | 6u. \$24.000

## PRINCIPALES

### Risotto de quinoa VEGGIE

Quinoa salteada con vegetales, crema, queso y pichicata.

\$24.000

### Wok

Pollo \$26.000 | Carne \$29.000

Salmón o Langostino \$31.000

Vegetales \$23.000

### Sakana yuzu sour

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

\$32.000

### Milanesa lombata

Bife rebozado en panko con yema curada ajés y cilantro. Acompañado de tallarines huancaína.

\$ 34.000

### Risotto negro y langostinos tausi

Con salsa de ají amarillo y harusame.

\$37.000

### Curry nikkei

Arroz estilo nikkei con langostinos thai en salsa de puerros.

\$37.000

### Trucha & Miso

Trucha en costra de miso dulce y yusu-kosho con base de ají amarillo, acompañado de risotto de quinoa.

\$38.000

### Plancha de pulpo

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

\$75.000

## A LAS BRASAS

### Ojo con hueso

Ojo de bife con girgolas, papas fritas, chimi asiático y pepino.

\$61.200

### Chori nippon

Chorizo de res y cerdo, chimi nippon, pan de bao.

\$19.000

### Hamburguesa royal

Blend de carne, cheddar, hongos, cebolla caramelizada, miso, wonton, mayonesa de trufa y rúcula (con papas fritas).

\$30.000

## KIDS

### Chicken fingers

Tiritas de pollo rebozadas con puré de papas.

\$20.000

### Hamburguesa con queso

Blend de carnes con cheddar acompañada de papas fritas.

\$20.000

Servicio de mesa \$3500

## ROLLS

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

### Pistacchio nikkei

Trucha, queso de pistacho y toffe de pistacho.

### Spicy tuna

Salsa de hoisin, tamarindo y crunchy chili garlic, tartar de atún y palta.

### Tuna ajjica

Atún, palta, ají amarillo y huevas.

### Kasai

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

### Tropic

Salmón y philadelphia, mango, salsa de maracuyá y batata frita.

### Parma

Langostino furai y palta, coronado con vieiras a la parmesana flambeadas.

### Umami

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

### Ibiza

Langostino furai y philadelphia, salmón con lima y salsa taré.

### 2 salmones

Tartar spicy y palta por dentro, salmón sellado por fuera.

### Avocado

Langostino furai y philadel.

### Karami

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

### New York

Salmón, palta y sésamo blanco.

### Pachimiso

Relleno de langostinos batayaki. Cubierto con trucha, pasta de miso, mantequilla, quinoa crocante y ciboulette.

### Truchón tataki

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

### Fabric salmón

Salmón, palta y philadelphia, rebozado en panko (Opcional langostino).

### New york phila

Salmón, palta y philadelphia con sésamo mixto.

### Placer

Palta, palmito, tamago y phila. Por fuera salmón (sin arroz).

### Kina

Langostino furai y palta. Crab y crema chili flambeado con parmesano.

### Inca

Langostino furai y palta. Shiromi por fuera, crema inca y furikake.

### Feel

Salmón, verdeo y philadelphia, envuelto en masa tamago.

### Chic

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

### Vegetarian roll VEGGIE

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

### Fabric roll VEGGIE

Palta y phila, rebozado en panko por fuera.

### Maki VEGGIE

Palta, pepino y phila, envuelto en alga.

### Mango VEGGIE

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

### Kinoko VEGAN

Palta, gírgola, pepino, champiñones salteados en manteca vegana y ciboulette.

### Asana roll VEGAN

Relleno de verdeo tempura, gírgolas, 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.

## NIGIRIS, SASHIMIS Y GEISHAS

Ebi (langostino)

Tako (pulpo)

Salmón

Pesca blanca

\$ 3.200 c/u.

Pulpo

Atún rojo

\$ 3.500 c/u.

Crispy rice

\$ 3.750

## NIGIRIS ESPECIALES

\$15.000 c/u.

Trucha jalapeño

Con ponzu trufada.

Ebi yuzu

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

Tare

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

Crab

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

Hani shiromi

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

Tuna ajjica

Atún, palta, ají amarillo y huevas.

Tako

Pulpo parrillado, coronado con salsa de olivo, cilantro y ají.

Lima

Salmón, ralladura de lima/limón y aceite de trufa blanca.

Masu Kimchi

Trucha con ajos negros, salsa kimchi y lima.

Avocado VEGAN

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

## POSTRES

\$ 13.000 c/u.

Volcán de dulce de leche | Suspiro limeño | Cheesecake  
Plato de frutas de estación | Chocotorta Fabric | Volcán de chocolate

# BEBIDAS

## CAFÉ

Ristretto | Espresso | Lungo

\$4.900

## TÉ

### Matcha tea

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

\$4.900

### Flower green tea

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

\$4.900

### Té Negro de Origen

Hebras premium de sabor intenso, cosecha de selección

\$4.900

### Chamomile

Mezcla sutil y aromática de flores de manzanilla y miel.

Relajante y digestivo

\$4.900

### Ginger green tea

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

Desintoxicante y relajante

\$4.900

## LIMONADAS

### House limonada

Jugo de Lima, Manzana Verde y Tea Orange Oolong

\$9.000

### Classic limonada

Jugo de Limón, Jengibre y Menta

\$9.000

### Red mix refrescante

Frutillas, Jugo de Naranja, Moras

\$9.000

### Yellow energizante

Ananá, Lima, Jengibre, Tea Manzanilla.

\$9.000

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

### Agua mineral

Villavicencio 500 ml

\$4.500

### Línea Coca-Cola Lata 354ml

(Coca-Cola, Sprite, Fanta, Línea Zero)

\$4.800

### Stella Artois 0.0% - 330cc

\$5.000

### Stella Artois 0.0% - 473 ml

\$5.900

### Corona 0,0%

\$5.500

## COCKTAILS POR EL MUNDO

\$13.000 c/u.

### Sweet Cooler

Chandon Delice • Hesperidina • Syrup de Maracuyá • Frutos Rojos

### Pacific Trip

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

### Rouge Ron

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

### 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

### Fabric Cocktail

Absolut Blue • Jugo de lychee • Nectar de Sauco • Lychies • Lima.

\$15.000

### Tonic Oriental

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

### Smoke Rye Manhattan

Johnnie Walker • Cinzano 1757 • Cointreau • Bitter Vintage Gibson's

### Lillet Blanc Tonic

Lillet Blanc, Tónica, Garnish. Opcional Rosé

## COCKTAILS CLÁSICOS

\$12.000 c/u.

### Campari Orange

### Aperol Spritz

### Cynar Julep

### Pisco Sour

### Mojito

### Old Fashioned

### Gin Tonic Clásico

### Tanqueray Tonic

### Penicillin

### Branca & Cola

### Carpano Originale

### Caipi Sernova

### Negroni (Corte Carpano Rosso)

### Ramazotti

## CERVEZAS

### Patagonia 473 ml

\$7.200

### Cerveza ASAHI

\$9.000

### Corona 330cc

\$7.000

### Corona 410ml

\$7.200

### Stella Artois 330cc

\$8.000

### Stella Artois 473 ml

\$8.500

## MEDIDAS/DESTILADOS

### Flor De Caña Blanco

### 4 Años Extra Seco

\$5.500

### Ron Havana Añejo Especial

\$7.500

### Campari

\$5.000

### Brancamenta riccetta Italiana

\$2.500

### Hennessy V.S.

\$12.000

### Hennessy V.S.O.P.

\$20.000

### Bombay Sapphire

\$9.000

### Beefeater

\$7.000

### Tanqueray

\$5.100

### Tanqueray Sevilla

\$6.200

### Tanqueray Royale

\$6.200

### Hendrick's

\$13.000

### Monkey 47

\$19.000

### Jägermeister

\$6.400

### Absolut Blue

\$7.500

### Absolut Elyx

\$11.000

### Belvedere Pure

\$12.000

### Johnnie Walker Red

\$6.500

### Johnnie Walker Black

\$11.000

### Chivas 12 años

\$10.500

### Johnnie Walker Gold

\$19.000

### Johnnie Walker Blue

\$43.200

### The Macallan

\$130.000

### Chivas 18 años

\$19.200

### The Macallan Double

Cask 12 años

\$33.500

### Jack Daniels

\$7.500

### Glenmorangie The

Original 10YO

\$25.000

### Singleton 12 años

\$12.000

### Triple Sec Cointreau

\$4.500

### Jameson

\$7.500

### Sake Yaegaki

\$11.500

### Kamiki Sakura

\$73.000

### Kamiki Intense

\$79.400

### Kamiki

\$65.000

# VINOS

## COPA

### Altos del Plata

Malbec  
\$7.500

Chardonnay  
\$7.500

### Alamos

Malbec  
\$8.000

Chardonnay  
\$8.000

### Luigi Bosca

Sauvignon Blanc  
\$8.000

Malbec  
\$9.500

Rosé  
\$16.000

### Chardonnay

\$8.500

### Terraza de los Andes

Pinot Noir  
\$8.500

Malbec Rosé  
\$8.000

### La Mascota Rosé

\$12.000

### Chandon Apéritif

\$6.000

## ESPUMANTES

### Chandon

187  
\$8.100

Extra Brut  
\$30.000

Rosé  
\$30.000

Delice Rose  
\$22.900

Apéritif  
\$30.000

Délice  
\$30.000

Cuvée Blanc  
de Blancs  
\$37.000

Cuvée Brut Nature  
\$37.000

### Baron B

Extra Brut  
\$49.000

Rosé  
\$53.000

Brut Nature  
\$53.000

## CHAMPAGNES

Moët & Chandon  
\$250.000

Veuve Clicquot Brut  
\$275.000

Dom Pérignon Blanc  
\$870.000

## TORRONTÉS

La Linda  
\$25.000

Terrazas de los  
Andes Malbec Rosé  
\$24.000

El Esteco Blend  
de Extremos  
\$20.000

Cafayate Terroir  
De Altura  
\$23.000

## MALBEC

Alamos  
\$23.000

Alamos Reserva  
\$25.000

Altos del Plata  
\$19.000

Angélica Zapata Alta  
\$58.000

DV Catena  
\$47.000

La Mascota  
\$18.000

Nicasia Red Blend  
\$25.000

Saint Felicien  
\$26.500

La Linda  
\$25.000

Gran Cupra  
\$85.000

Terrazas Apelación  
las Compuertas  
\$28.500

Terrazas de los  
Andes Reserva  
\$25.000

Luigi Bosca  
\$35.000

Luigi Bosca De Sangre  
Malbec Valle de Uco  
\$53.000

Trapiche Medalla  
\$25.000

Norton Altura  
\$32.000

## CHARDONNAY

Altos del Plata  
\$19.000

Alamos  
\$23.000

La Linda  
\$30.000

Terrazas Grand  
\$42.700

Terrazas de los  
Andes Reserva  
\$24.000

Saint Felicien  
\$26.500

Luigi Bosca  
\$38.400

Angélica Zapata  
\$49.500

Salentein Reserva  
\$27.000

Gran Cupra  
\$85.000

Mártir Chardonnay  
\$46.000

La Linda Viognier Dulce  
\$25.000

## SAUVIGNON BLANC

Luigi Bosca  
\$38.400

Costa & Pampa  
\$25.000

## ROSÉ

La Linda Rosé  
\$25.500

Alamos Rosé  
\$24.000

Luigi Bosca Rosé  
\$52.000

Incoronata Cupra  
\$80.000

## PINOT NOIR

Luigi Bosca  
\$43.200

DV Catena  
\$39.000

Alamos Pinot  
\$23.000

Terrazas de los  
Andes Reserva  
\$25.000

Norton Altura  
\$32.000

## CABERNET SAUVIGNON

Altos del Plata  
\$19.000

Terrazas de los  
Andes Reserva  
\$24.000

DV Catena  
\$43.000

## CEPAS ALTERNATIVAS

Luigi Bosca Riesling  
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre  
White Blend Doc  
\$ 43.800

Nicasia Red Blend  
Cabernet Franc  
\$ 24.500

Blend de Extremos Torrontés  
\$ 20.000

El Esteco Blanc de Noir  
\$ 26.000

Nicasia Vineyards  
Blanc de Blancs  
\$ 24.500

Norton Lote Blanco  
\$ 49.700

## ALTA GAMA

Arnaldo B Etchart Cafayate Blend  
\$ 65.000

Nicolás Catena Zapata  
\$ 145.000

## TARDÍO

Alamos Moscatel de  
Alejandría Tardío  
\$ 22.000

# ¡DISFRUTÁ FABRIC EN TU CASA!

Pedí online:



Seguinos en nuestras redes

[www.fabricsushi.com.ar](http://www.fabricsushi.com.ar) |  Casafabricparador