

FABRIC

SUSHI

ソウルフード[®]

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

ENGLISH MENU



Santander

Select

VISA

MENÚ EJECUTIVO

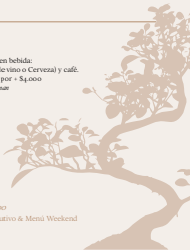
LLUNES A VIERNES DE 11 A 10 HRS.

Wok de Pollo & Veggie	\$13.900
Poke Tartar	\$14.500
10 Piezas de sushi + 2 Harumakis	\$14.900
15 Piezas de sushi	\$15.900

Todos los menús incluyen bebida:
(Agua, Gaseosa, Copa de vino o Cerveza) y café.
Opcional Aperol Spritz por + \$4.000
** Piezas a elección del invitado*

Servicio de mesa \$2.000

Incluido en Menú Ejecutivo & Menú Weekend



MENÚ WEEKEND

SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS DE 11 A. 10 HS.

Dos Entradas

•

Principal

•

Bebida

•

Postre o Café

\$32.000

ENTRADAS

Ensalada Vegetariana

Espárragos, berros, lechuga, espinaca, zanahoria, almendras, rubanita

3 Harumakis

Roll primavera relleno de vegetales, o carne.

1/2 Tiradito

Del día.

Ceviche Norteño

De shrimps, caviola y leche de tigre.

PRINCIPAL

Wok

De arroz con vegetales, pollo o lomo.

12 Piezas de sushi

10 rolls a elección del sushiman + 2 nigiris o sashimis.

Risotto Negro

Con langostinos y salsa trani.

Bebida: Agua, Gaseosa, Copa de vino o Cerveza

Opcional Aperol Spritz por + \$4.000

Postre: Cheesecake de lima o maracuyá



TAPEOS

Nikkei Baos

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

\$14.500

Teppan Calamari

Trozos de calamar sellado a la plancha, bañado con mantequilla de miso.

\$11.900

Gyoza Salmón

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

4u. \$11.500

Tempura Shrimp

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

7u. \$14.900

Katusando

Bife furai, crema lactea, en pan lactal sellado.

\$14.800

Cucharitas Nikkei

Langostinos flambeados con salsa de puerro y crema de curry.

4u. \$11.500 | 6u. \$16.000

Mariscos al fuego

Saltados en mantecquilla japonesa.

4u. \$11.500 | 6u. \$16.000

Conchitas a la parmesana

Vitrinas en su jugo, con queso parmesano fundido.

4u. \$11.500 | 6u. \$16.000

Tequeño limeño

Relleno con lomo saltado, salsa huancaina y su criollita.

2u. \$6.500

Harumakis VEGgie

Roll primavera relleno de vegetales, carne o salmón.

2u. \$6.500

Maiz Canchita VEGgie

Maiz peruano tostado.

\$4.500

Edamame VEGAN

Vitrinas de soja con sal marina.

Opcional: Spicy

\$8.000

Papas a la Huancaina VEGgie

Papas con crema de ají amarillo, queso y galleta, un clásico peruano.

\$5.500

TARTAR Y CEVICHE

Tartar de Río

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

\$14.500

Ceviche Nikkei

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

\$19.000

Ceviche Norteño

Shirazi, crisolla y leche de tigre.

\$15.500

Ceviche Especial

*Palta, langostino y shirazi, con crema
de avacado acericada.*

\$22.000

TIRADITOS

Fabric Nikkei

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

1/2 u. \$15.000 | 1 u. \$20.000

Kasai

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

1/2 u. \$8.500 | 1 u. \$16.000

Tropical

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

1/2 u. \$8.500 | 1 u. \$16.000

Al Olivo

Palta, con salsa de olivas negras.

1/2 u. \$18.000 | 1 u. \$27.000

ROLLS & MAKIS

5 u. \$7,500 | 10 u. \$15,000

Phila

Salmón y Philadelphia, con sésamo por fuera.

New York

*Salmón y palta, con sésamo por fuera.
Opcional con Phila.*

Buenos Aires

Salmón, palta y phila, con salmón y sésamo por fuera.

FS

Salmón, verdeo, palta y phila, sin alga, con salmón por fuera.

Feel

Salmón, verdeo y phila, envuelto en masa tamago.

Spring

Langostino, palta y phila, con verdeo por fuera.

Golden

Palta y phila dentro del roll, envuelto en salmón.

Honey

Truchón patagónico y palta con salsa de miel y jengibre, envuelto en bilis de batata.

California

Kani salad y palta con sésamo blanco por fuera.

Crazy Maki

Langostino, palta y phila, envuelto en alga, con salmón por fuera.

Maki New York

*Salmón y palta envuelto en alga.
Opcional con Phila.*

ROLLS ESPECIALES FRÍOS

5 u. \$7.500 | 10 u. \$15.000

Truchón

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

Karami

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

Tari Tari

Tartar spicy, pepino y palta. Enrollado en salmón tataki, salsa tari, mayo spicy, almendras y masa filo crocante.

Bata

Truchón patagónico sellado en manteca japonesa, queso crema y palta, enrollado en pescado blanco flambado con manteca oriental y lluvia de furikake.

Tataki Truffle

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

Kina

Langostino rebozado y palta. Crab y crema lima, chili flambado con parmesano y salsa tari.

Parma

Langostino furai y palta coronado con ricotta a la parmesana flambada.

Huancaino

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

Tropical

Salmón y pbila, enrollado en mango, con salsa de maracuyá y batata frita.

Ebicado

Langostino rebozado y pbila, enrollado en palta.

Ibiza

Langostino panizado y pbila, enrollado en salmón, con rodajita de lima y salsa tari.

Bs As con langostino

Salmón, langostino, palta y pbila, con salmón y queso blanco por fuera.

Inca

Langostino rebozado y palta, enrollado en pescado blanco, con crema de leche de tigre y lluvia de togarashi.

Chic

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

Placer

Palta, palmito, tamago y pbila, enrollado en salmón, sin arroz, cubierto en bilis de batata, bañado en salsa de maracuyá.

ROLLS ESPECIALES CALENTITOS

5 u. \$7.500 | 10 u. \$15.000

Ebi Nikkei

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

Fabric Salmón

Salmón, palta y pbila, enrollado en arroz y rebozado en panko por fuera.

Kasai

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

Fabric Langostino

Langostino, palta y pbila, enrollado en arroz y rebozado en panko por fuera.

ROLLS & MAKIS VEGGIE/VEGAN

5 u. \$5.500

Kinoko Roll **VEGAN**

Relleno de palta, girgola y pepino, bañado con champiñones salteados en mantequilla vegana, con una lluvia de cebolleta.

Asana Roll **VEGAN**

Relleno de verduras tempura, girgola, palta y cobertura de tomate con topping de mozzarella 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 phila, envuelto en mango, bañado en salsa de maracujá.

Vegetarian Roll **VEGGIE**

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

Vegetarian Fabric Roll **VEGGIE**

Palta y phila, rebotado en pancho por fuera.

Vegetarian Maki **VEGGIE**

Palta, pepino y phila, envuelto en alga.

FABRIC CHILL & CHILDS

\$11.500

Menú Kids

4 New York sin sésamo, 4 Phila sin sésamo, 3 Niguiris de palta sin alga, 2 tortitas de palta y queso, 1 New York cubierto con mango y 1 Phila cubierto con mango.

NIGUIRIS, SASHIMIS & GEISHAS

Salmon
Un. \$1.650

Tako
Un. \$2.300

Ebi
Un. \$1.650

Pescu blanco
Un. \$1.650

GEISHAS ESPECIALES

Futu
Salmon rosado y pibla, con langostino rebozado por dentro.
4un. \$7.000

Geisha Kiuri VEGANO
Pepino japonés, palta, palmito y zanahoria.
4un. \$6.800

SASHIMIS ESPECIALES

4 Unidades \$7.500

Shiromi
De pescado blanco con ralladura de jengibre, wasabi, tobiko y negai.

Roble
Salmon fresco abocado en roble, con sal marina y ralladura de lima.

Spicy
De salmon sellado con togarashi y llavia de cebollete.

Maracuyá
Cortes de salmon bañados, con salsa de maracuyá.

NIGUIRIS ESPECIALES

4 Unidades \$7.500

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

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

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

Taré
De salmon flambéado, con rodaja de lima y salsa taré.

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

Lima
De salmon, con ralladura de lima, limón y aceite de trufa blanca.

Crispy Rice
Base de galleta de arroz con tartar de truchón patagónico, salsa de rocoto abocado, mozzarella de palta y furbulle japonés.

AVO VEGANO
Boxado de arroz con ahonico de palta torcheda y topping de jengibre macerado en salsa de soja.
4u. \$6.000

Tokio
De truchón patagónico y pescado blanco con jengibre, wasabi y corazón de salsa nabe.

Nori VEGANO
Palta con crema de postre, togarashi y llavia nori.
4u. \$6.000

TEMAKIS

Salmón

Salmón, palta y pibila.

\$7.000

Langostino

Langostino, palta y pibila.

\$7.000

Completo

Salmón, langostino, palta y pibila.

\$7.500

Vegetariano

Palta, pepino y pibila.

\$6.000

CHIRASHI POKE BOWL

Chirashi Moriwase

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

\$20.000

Poke Tartar

Arroz, salmón tartar, palta, ciboulette y pibila con lluvia de sésamo y nori.

\$16.900

Poke Furai

Arroz, langostino rebotado, palta, pibila, con lluvia de sésamo.

\$16.900

Poke Vegan Bowl **VEGAN**

Arroz, Pepino, Cebolla, Palta, Edamame pelado, lluvia de Nori y Ciboulette.

\$14.500

PRINCIPALES

Udon de Mariscos

Fideos udon, langostinos y calamares,
dashi Nikkei y manteca maní.

\$22.500

Trucha & Miso

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

\$26.500

Sakana Yuzu Sour

Filete de pescado blanco estilo sour de
yuzu-kabob, con manteca de lina y
maní, acompañado de arroz thai.

\$23.500

Ramen

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

Komaba Veggie **vegan** 🌱

\$15.500

Kioto (Pollo)

\$17.500

Beef Udon (Carne)

\$20.000

Chabu Bata (Cerdo)

\$19.000

Nippon Thai (Mariscos)

\$20.000

Curry Nikkei

Arroz estilo nikkei acompañado de
langostinos thai en salsa de puerros

\$27.500

Plancha de pulpo

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

\$64.000

Risotto Negro y

langostinos tausi

Con salsa de ají amarillo y barbaano.

\$27.500

Wok

Vegétariano **vegan** 🌱 \$14.500

Carne \$20.000

Pollo \$17.000

Salmon \$21.500

Langostino \$20.000

Risotto de Quinoa **vegan** 🌱

Quinoa salteada con vegetales,
crema, queso y picheata.

\$14.500

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

POSTRES

\$8.200

Suspiro Limeño

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

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.*

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral 500ml

Villaricensis

\$3.000

Gaseosa 355ml

Línea Coca-Cola

\$3.300

House Limonada

Jugo de limón, jengibre y menta.

\$5.500

TÉ (DE ORIGEN, BLENDS, HERBAL)

\$3.200

Matcha Tea

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

Chamomile

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

Flower Green Tea

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

Ginger Green Tea

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

Té Negro de Origen

Hebras premium de sabor intenso, cosecha de selección.

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.

CAFÉS NESPRESSO

\$3.300

Ristretto | Espresso | Lungo

COCKTAILS

\$6.800

Campari Orange

Campari - Jugo de Naranja

Aperol Spritz

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

Gin Tonic Classic

Gin Beefeater - Agua Tónica - Pepino

Mojito

Ron Havana - Bitter - Soda - Angostura - Menta - Limón

Caipi Clásica

Vodka Absolut - Lima - Limón

Fashion Caipi

Vodka Absolut - Mirraçajá - Frutilla - Lima

Branca & Cola

Fernet Branca - Coca Cola

Carpano Originale

Carpano Rosso - Soda - Aceituna

Caipi Sernova

Vodka Sernova - jugo de lima - azúcar

Negroni

(Corte Carpano rosso)

Gin Spirito Blu - Carpano Rosso - Bitter (Campari)

MEDIDAS/DESTILADOS

Havana Añejo Especial | *Ron*

\$5.700

Beefeater | *Gin*

\$4.000

Sake | *Sagami*

\$7.900

Absolut blue | *Vodka*

\$5.500

Johnnie Walker Red | *Whisky*

\$4.800

Chivas 12 Años | *Whisky*

\$7.600

Johnnie Walker Black |

Whisky

\$7.600

The Macallan Double Cask

12 años | *Whisky*

\$31.900

Brancamenta riccetta

Italiana | *Aperitivo*

\$2.200

CERVEZAS

Stella Artois | *473 ml*

\$5.500

Corona | *410 ml*

\$5.500

Stella Artois sin alcohol | *473 ml*

\$4.000

Patagonia | *473 ml*

\$5.800

COPA DE VINO

Altos del Plata | *Chardonnay*

\$5.500

Cafayate Terroir De Altura |

Malbec

\$5.900

Alamos | *Malbec*

\$5.900

Luigi Bosca | *Rosé*

\$6.900

VINO TINTO

Alamos | *Malbec*
\$15.600

Altos del Plata | *Malbec*
\$10.000

Angélica Zapata Alta | *Malbec*
\$53.000

Cafayate Terroir De Altura |
Malbec
\$17.600

Finca La Linda | *Malbec*
\$19.900

Luigi Bosca | *Malbec*
\$27.900

Terrazas de los
Andes Reserva | *Malbec*
\$15.300

Terrazas de los
Andes Reserva | *Cabernet*
\$15.300

Nicasia Red Blend |
Cabernet Franc
\$19.000

Luigi Bosca | *Pinot Noir*
\$33.900

Viñalba Reserva | *Malbec*
\$17.900

VINO BLANCO

Cafayate Terroir De Altura |
Torrón
\$16.100

Altos del Plata | *Chardonnay*
\$10.000

Alamos | *Chardonnay*
\$15.600

Finca La Linda | *Chardonnay*
\$19.900

Terrazas de los Andes
Reserva | *Chardonnay*
\$15.300

Luigi Bosca | *Chardonnay*
\$27.900

Angélica Zapata | *Chardonnay*
\$47.100

VINO ROSADO

Alamos | *Rosé*
\$17.400

Luigi Bosca | *Rosé*
\$37.900

ESPUMANTES & CHAMPAGNE

Chandon | *Brut*
\$6.000

Chandon | *Extra Brut*
\$19.000

Chandon | *Rosé*
\$19.000

Chandon | *Dolce*
\$19.000

Chandon | *Brut Nature*
\$24.900

Barón B | *Extra Brut*
\$31.600

Veuve Clicquot | *Brut Est Eco*
\$377.000

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