

FABRIC

SUSHI

ソウルフード[®]

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

ENGLISH MENU

MENÚ EJECUTIVO

LUNES A VIERNES DE 12:30 A 10 HS.

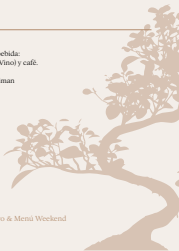
Wok de Pollo & Veggie	\$1.040
10 Piezas de sushi + 2 Harumakis	\$1.195
15 Piezas de sushi	\$1.080

Todos los menús incluyen bebida:
(Agua, Refresco o Copa de Vino) y café.

* Piezas a elección del sushiman

Servicio de mesa \$1.40

Incluido en Menú Ejecutivo & Menú Weekend



MENÚ WEEKEND

SÁBADOS Y DOMINGOS DE 12:30 A 10 HS.

Dos Entradas

+

Principal

+

Bebida

+

Postre o Café

\$2.590

ENTRADAS

Cucharitas Nikkei

Langostinos flameados con salsa de puerro y crema de curry

1/2 Tiradino

Del día.

Ceviche Norteno

De shrima, caviar y leche de tigre.

Ensalada

Espinaca, quinoa, palta, almendras y rabanito.

PRINCIPAL

Ensalada de Río

Salmón, espinaca, quinoa, palta, almendras y rabanito.

Wok

De arroz con vegetales, pollo o tofu.

12 Piezas de sushi

12 rollo a elección del rubinista.

Risotto Negro

Con langostinos en salsa italo.

Bebida: Agua, Refresco o Copa de vino

Servicio de mesa \$140



TAPEOS

Nikkei Baoes - NUEVO!

a mini hamburguesas suaves de langostinos y pollo, bañada en salsa acerbificada.

\$690

Gyoza Salmón

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

4u. \$590

Tempura Shrimp

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

7u. \$830

Cucharitas Nikkei

Langostinos flambeados con salsa de puerro y crema de curry.

4u. \$510 | 6u. \$680

Mariscos al fuego

Saltados en manteca de japonesa.

4u. \$510 | 6u. \$680

Conchitas a la parmesana

Vitrinas en su jugo, con queso parmesano fundido.

4u. \$510 | 6u. \$680

Anticuchos

De pollo, lomo y mar, a la dirección bien sazonados.

3u. \$620

Tequeño limeño

Relleno con lomo saltado, salsa blanca y su criollita.

\$470

Harumakis

Roll primavera relleno de vegetales, carne o salmón.

2u. \$410

TARTAR Y CEVICHE

Tartar de Río

Salmon, palta y boniato frito, con aceite de sésamo y ostión.

\$725

Ceviche Nikkei

Salmon y palta torçada acompañados de almendras tostadas y cilantro, macerado en salsa nikkei.

\$850

Ceviche Norteño

Shirami, criolla y leche de tigre.

\$830

Ceviche Especial

Palta, langostino y shirami, con crema de maizabi accecificada.

\$850

Ceviche Español

Mix de pescas del día y mariscos, aderezado con una clásica pasta de sésamo mediterránea fucionado con sabores típicos peruanos y buenos de trucha.

\$850

TIRADITOS

1/2 Porción \$530 | 1 Porción \$830

Fabric Nikkei

Salmon y palta, con ralladura de limón y cilantro, en salsa castán.

Al Olivo

Palta, con salsa de olivas negras

Chilli Jam

Finos cortes de salmon, boñades con salsa chilli jam y crocante de coco rallado.

Tropical

De salmon con salsa de maracuyá y banana frita.

SUSHI ROLLS

5 Unidades \$450 | 10 Unidades \$690

Karami - NUEVO!

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

New York Philla

Salmón, palta y philla, con sésamo multicolor por fuera.

Tari Tari

Tartar de salmón, pepino y palta, envuelto en salmón tataki, salsa tare, mayo spicy, almendras y masa filo crocante.

Bata

Salmón sellado en manteca japonesa, queso crema y palta, envuelto en pescado blanco flameado con manteca oriental y lluvia de babauare.

Tane

Salmón macerado en wasabi y palta, cubierto con salmón, bañado con salsa tahini, ralladura de lima y babauare.

Tanaki Truffle

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

Ebi Nikkei

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

Kina

Langostino furai y palta. Crab y crema chili flameado con parmesano y salsa tare.

2 Sakes

Salmón tartar y palta, envuelto en salmón sellado, salsa nikkei y ciboulette.

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 tare.

Kasai

Salmón palta y philadelphia, coronado con mariscos al fuego.

Avocado

Langostino furai y philadelphia, con palta por fuera y salsa tare.

Tropic

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

Inca

Langostino furai y palta. Shiroani por fuera, bañado con crema inca y agarabi.

Huancaino

Langostino, palta y pepino, envuelto en salmón con salsa huancaina y cilantro.

Chilli

Salmón, langostino furai y philla, envuelto en palta con salsa chilli jam y coco rallado.

Placer

Palta, palmito, tamago y philla. Por fuera salmón, sin arroz, cubierto en hilos de batata, bañado en salsa de maracujá.

Chic

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

SUSHI ROLLS VEGGIE/VEGAN

5 Unidades \$430 | 10 Unidades \$670

Kinoko Roll **VEGAN**

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

Asana Roll **VEGAN**

Relleno de verduras tempura, shiitake, palta y cobertura de tomate con topping de moose de palta trufada, almendras, sal marina y gotas de jugo de lima.

Mango Roll **VEGGIE**

Relleno con palta y pibila, crocante en mango, bañado en salsa de maracujá.

Vegetarian Roll **VEGGIE**

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

Vegetarian Fubric **VEGGIE**

Palta y pibila, rebotado en panco por fuera.

NIGUIRIS, SAHIMIS & GEISHAS

1 Unidad \$115

Salmón | Langostino | Pulpo | Shiroani
(consultar por variedad de frescos según la estación)

NIGUIRIS ESPECIALES

4 Unidades \$530

Hani Shiroani - NUEVO!

Shiroani con emulsión de miso gratinada, limón, mostaza a base de miel y hongos.

Masu Kimchi - NUEVO!

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

Rosu Nikkei - NUEVO!

Salsa demiglase nikkei, montado de chinichurri de ajo, tartufo y alcázaras. Chips de papa o falsa escama de papa.

Toyama

Delicado corte de pescado blanco sobre un bocado de arroz bañado con salsa demodare con una espuma de palta y babbarare.

Chalbu

Langostino flameado con salsa anticuchera y una mousse de palta con buvas de trucha.

Crispy Rice

Base de galleta de arroz con tartar de salmón rosado, salsa de rocoto ahumado, moose de palta y furikake japonés.

Lima

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

Taré

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

Tako

Palto parrillado, coronado con salsa de oliva, cilantro y ají.

Avo **VEGAN**

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

SASHIMIS ESPECIALES

4 Unidades \$510

Spicy

De salmón sellado con togarashi y lluvia de cebollete.

Romero

Salmón fresco ahumado en romero, con sal marina y ralladura de lima.

Sashimis Omakase

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

\$1.750

BENTO JAPO

12 Unidades \$890

5 makis, 3 rolls tradicionales, 2 niguiris o 2 sashimis (a elección).

OMAKASE NIGURI

10 Unidades \$1.090

Tabla combinada de 5 variedades de Niguiris a elección.

OMAKASE

Itamae

Un recorrido por los sabores más tradicionales de nuestro sushi.

\$2.190

PRINCIPALES

Udon de Mariscos - NUEVO!

*Fideos udon, langostinos y calamares,
dashi Nikkei y manteca menier.*
\$790

Tatami de Lomo - NUEVO!

*Tatami de lomo con chimichurri y
escamas de sal, con puré trufado.*
\$890

Sakana Yuzu Sour - NUEVO!

*Filete de pescado blanco estilo sour de
yuzu-kashi, con manteca de limo y
menier, acompañado de arroz thai.*
\$850

Curry Nikkei

*Arroz estilo nikkei acompañado de
langostinos thai en salsa de puerros.*
\$920

Plancha de pulpo

*Con emulsión de cilantro y olivas,
acompañado de papines huancaina.*
\$1.150

Salmon o pesca del día

A la plancha, con guarnición a elección.
\$930

Risotto Negro y langostinos tausi

Con salsa de aji amarillo y barrosime.
\$990

Buns de entraña

*Día de entraña glaseada en pan nippon
con micromix de repollo.*
\$850

Risotto de Quinoa

*Quinoa saltada con vegetales, crema,
queso y pichicata.*
\$370

Wok

Vegetariano	\$680
Lomo	\$750
Pollo	\$710
Salmón	\$790
Langostino	\$790

Ensalada de Río

*Quinoa, ricota, nori, salmón
fresco (opcional grillado), palta,
almendras y salsa Nikkei.*
\$690

GUARNICIONES

\$370

*Papas a la Huancaina | Salsado de Vegetales | Puré Trufado
Arroz Thai | Risotto de Quinoa*

CHIRASHI

\$620

Poke Tartar

*Arroz, salmón tartar, palta, ciboulette,
y phita con llavia de sesamo y nori.*

Poke Furai

*Arroz, langostino rebotado, palta,
phita, llavia de sesamo y salsa teriyaki.*

POSTRES

Flan de Miso - NUEVO!
\$370

Volcán de Chocolate
\$370

Volcán de Dulce de Leche
\$370

Suspiro Limeño
\$370

Chocotorta
\$320

Cheesecake de Lima o Manacuyá
\$370

CAFÉ ILLY

\$150

Espresso | Americano | Cortado

TÉ (DAMMANN)

\$170

Tisane du Roy

Infusión Carcadet Nuit

Earl Grey Yin Zhen

Vert Au Jasmin

Vert Yunnan

Fruits Rougers

DETOX & LIMONADAS

\$300

Green Nikkei
*Hiel grass, pepino, manzana verde,
lima y sirop.*

Classic Limonada
Jugo de limón, jengibre y menta.

Red Mix Refrescante
Fresas, jugo de naranja y moras.

Yellow Energizante
Ananá, lima, jengibre, tea manzanilla.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

\$185

Salus
Agua mineral con y sin gas.

Linea Coca-Cola

COCKTAILS

Campari Orange

Campari · Jugo Naranja

\$420

Pacific Trip

Pisco · Syrup · Jengibre · Té de Naranja · Maracujá

\$420

Tonic Oriental

Gin Beefeater · Pimicento amarillo · Jugo de Lima · Tónica · Gibson's Oal Barrel · Manzana Verde

\$420

Aperol Spritz

Aperol · Chandon · Soda · Bodega de Naranja o Accitana

\$420

Samurai

Jägermeister · Saló · Jugo de Pomelo · Syrup · Jengibre · Azúcar Mascabo

\$420

Red Monkey

Absolut · Creme Cassis · Frutas Rojas · Romero

\$420

Cynar Julep

Cynar 70 · Lima · Menta · Jugo de Pomelo Rosado

\$420

Pisco Sour

Pisco · Tabernero · Jugo Lima · Syrup Simple · Bitter Angostura

\$420

Fashion Caipi

Absolut · Maracujá · Frutilla · Lima

\$420

Mojito

Rim Havana · Menta · Lima · Bitter Angostura · Soda

\$420

Negroni

Campari · Cinzano 1757 Rosso · Gin Beefeater

\$420

Old Fashioned

Whisky Chisne · Azúcar · Bitter Gibson's Vintage

\$420

Gin Tonic Clásico

Gin Beefeater · Agua Tónica · Pepino

\$420

Gin Tonic Especial

\$420

MEDIDAS/DESTILADOS

Whisky

Jack Daniel's	\$290
Johnnie Walker Red	\$240
Johnnie Walker Black	\$290
Johnnie Walker Gold	\$490
Johnnie Walker Platinum	\$370
Johnnie Walker Green	\$470
Johnnie Walker Blue	\$1.520

Gin

Tanqueray	\$240
-----------	-------

Vodka

Belvedere	\$290
-----------	-------

Jägermeister

\$250

Baileys

\$240

Talisker

\$370

CERVEZAS

Stella Artois | 330 ml

\$350

Corona | 330 ml

\$350

Patagonia | 473 ml

\$350

COPA DE VINO

La Linda | *Malbec*

\$290

La Linda | *Chardonnay*

\$290

Luigi Bosca | *Chardonnay*

\$380

Luigi Bosca | *Sauvignon Blanc*

\$380

Familia Deicas Atlantico Sur

| *Pinot Noir*

\$290

Familia Deicas Atlantico Sur |

Sauvignon Blanc

\$290

Familia Deicas Single Vineyard |

Malbec

\$320

Familia Deicas Atlantico Sur |

Albariño

\$290

CABERNET SAUVIGNON

Familia Deicas Atlantico Sur

| *Cabernet Sauvignon*

\$850

Luigi Bosca

| *Cabernet Sauvignon*

\$1.400

MALBEC

Familia Deicas Single

Vineyard | *Malbec*

\$1.290

La Linda | *Malbec*

\$890

Alamos | *Malbec*

\$950

Luigi Bosca | *Malbec*

\$1.400

CHARDONNAY

Familia Deicas Single

Vineyard | *Chardonnay*

\$1.290

Alamos | *Chardonnay*

\$950

Finca La Linda | *Chardonnay*

\$890

Terrazas Reserva | *Chardonnay*

\$1.790

Luigi Bosca | *Chardonnay*

\$1.400

Bouza | *Chardonnay*

\$1.890

Angélica Zapata | *Chardonnay*

\$3.990

DV Catena | *Chardonnay*

\$1.990

SAUVIGNON BLANC

Familia Deicas Atlantico Sur |

Sauvignon Blanc

\$850

Luigi Bosca | *Sauvignon Blanc*

\$1.400

CEPAS ALTERNATIVAS

La Linda | *Rosé*

\$890

Preludio | *Tinto*

\$2.990

Preludio | *Blanco*

\$2.990

Familia Deicas Atlantico Sur |

Albariño

\$850

Familia Deicas Atlantico Sur

| *Pinot Noir*

\$850

Bouza | *Albariño*

\$1.890

Bouza | *Reisig*

\$1.890

Cavicchioli Lambrusci Emilia |

Blanco

\$790

Familia Deicas Atlantico Sur |

Tannat

\$850

ソウルフード

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

¡Disfrutá Fabric en tu casa!

PEDÍ ONLINE:

VER WEB

SEGUIÑOS EN



www.fabricusubi.com.uy

ESPUMANTE

Chandon | *187*
\$300

Chandon | *Extra Brut*
\$1.100

Chandon | *Rose*
\$1.100

Chandon | *Brut Apertif*
\$1.100

Chandon | *Delice*
\$1.100

Chandon | *Apertif*
\$1.100

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot
\$6.700

Veuve Clicquot Rosé
\$6.700

Dom Perignon Blanc
\$11.100