



FABRIC

SUSHI

KANSHA

En japonés significa agradecimiento del corazón. No es un saludo sino el estado profundo de sentirse agradecido.

GRACIAS POR SER PARTE DEL UNIVERSO FABRIC!

www.fabricsushi.com.uy



Menú Ejecutivo

Lunes a Viernes de 12.30 a 16 hs.

Wok de Pollo & Veggie	\$820
10 Piezas de sushi + 2 Harumakis	\$1.190
15 Piezas de sushi	\$1.060

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

* Piezas a elección del sushiman

Menú Weekend

Sábados y domingos de 12.30 a 16 hs.

Dos Entradas

+

Principal

+

Bebida

+

Postre o Café

\$2.250

ENTRADAS

Ensalada Vegetariana

Espárragos, berros, lechuga, espinaca, zanahoria, almendras, rabanito.

Cucharitas Nikkei

Langostinos flambeados con salsa de puerro y crema de curry.

1/2 Tiradito

Del día.

Ceviche Norteño

De shiromi, criolla y leche de tigre.

PRINCIPAL

Ensalada de Río

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

Wok

De vegetales, arroz, pollo o lomo.

12 Piezas de sushi

12 rolls a elección del sushiman

Risotto Negro

Con langostinos en salsa tausi

Bebida: Agua, Refresco o Copa de vino

Servicio de mesa \$120

Tapeos

Sake Pizza

Tortilla crujiente elaborada a base de harina de trigo, con crema ponzu y finas láminas de salmón trufado, topping de cebolla morada y ciboulette.

\$590

Gyoza Salmón

Empanada 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 crocante.

7u. \$720

Cucharitas Nikkei

Langostinos flambeados con salsa de puerro y crema de curry.

4u. \$460 | 6u. \$620

Mariscos al fuego

Salteados en mantequilla japonesa.

4u. \$460 | 6u. \$620

Conchitas a la parmesana

Vieiras en su jugo, con queso parmesano fundido.

4u. \$460 | 6u. \$620

Anticuchos

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

3u. \$540

Tequeño limeño

Relleno con lomo saltado, salsa huancaína y su criollita.

\$350

Harumakis

Roll primavera relleno de vegetales, carne o salmón.

2u. \$330

Trilogía de Causas

Bien peruanas, de pulpo, langostino y Salmón

\$620

Mistura de Mariscos

Con criolla cevichera y lluvia de nori.

\$830

Tartar y Ceviches

Tartar de Río

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

\$530

Ceviche Nikkei

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

\$740

Ceviche Norteño

Shiromi, criolla y leche de tigre.

\$710

Ceviche de Mollejas

Parrilladas, con leche de tigre al cilantro y su criolla.

\$750

Ceviche Especial

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

\$740

Trilogía Degustación

3 opciones de ceviches para degustación.

\$1.060

Tiraditos

1/2 Porción \$390 | 1 Porción \$600

Fabric Nikkei

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

Chilli Jam

Finos cortes de salmón, bañados con salsa chilli jam y crocante de coco rallado.

Al Olivo

Pulpo, con salsa de olivas negras.

Tropical

De salmón con salsa de maracuyá y batatita frita.

Sushi Rolls

5 Unidades \$375 | 10 Unidades \$595

Tatami 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.

Kurimu

Tartar de langostino y palta envuelto en salmón, con rulos de negi togarashi y cremita de ponzu.

Kina

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

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 taré.

Parma

Langostino furai y palta coronado con vieiras 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 maracuya y batata frita.

Inca

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

Huancaino

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

Rosita Shimura

Salmón, palta y phila, con pulpo por fuera, bañado en salsa de olivo.

Chilli

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

Placer

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

Chic

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

Niguiris, Sahimis & Geishas

1 Unidad \$100

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

Niguiris Especiales

4 Unidades \$450

Crispy Rice

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

Niguri Avo

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

Huanca

Salmón, crema de aji amarillo y chalaquita

Tokio

De salmón y pescado blanco con jengibre, wasabi y corazón de salsa nikkei.

Lima

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

Taré

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

Parma

Shiromi con parmesano fundido y aceite de trufas.

Furai

De salmón, con base de arroz crocante, coronado con guacamole.

Kobe

De Wagyu, con salsa anticuchera.

Tako

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

Ponzu

Shiromi, crema de ponzu, ciboulette y togarashi.

Sashimis Especiales

4 Unidades \$450

Shiromi

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

Spicy

De salmón sellado con togarashi y lluvia de ciboulette.

Tempura

De salmón, con salsa taré y caviar.

Roble

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

Sashimis Omakase

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

\$1.250

Bento Japo

12 Unidades \$760

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

Omakase Niguri

10 Unidades \$960

Tabla combinada de 5 variedades de Niguiris a elección.

Omakase

Itamae

Un recorrido por los sabores más tradicionales de nuestro sushi.

\$1.890

Nikkei

Una degustación de los platos más emblemáticos de nuestra cocina.

\$1.890

Principales

Curry Nikkei

Arroz estilo nikkei acompañado de langostinos thai en salsa de puerros.

\$890

Plancha de pulpo

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

\$990

Salmón o Pesca del día

A la plancha, con guarnición a elección.

\$790

Risotto Negro y langostinos tausi

Con salsa de ají amarillo y harusame.

\$890

Ternera de Kobe

Corte especial de raza Wagyu, con papas guerand.

\$990

Buns de entraña

Dúo de entraña glaseada en pan nippon con micromix de repollo.

\$650

Wok

Vegetariano \$550

Lomo \$590

Pollo \$570

Salmón \$630

Langostino \$630

Guarniciones

\$300

Papas a la Huancaína | Salteado de Vegetales | Puré Trufado
Arroz Thai | Risotto de Quinoa | Papas Guerand

Ensaladas

Vegana

Espárragos, berros, lechuga, espinaca, zanahoria, almendras y rabanito.

\$490

De Río

Quinoa, rúcula, nori, salmón fresco (opcional grillado), palta, almendras y salsa Nikkei.

\$620

Chirashi

\$540

Tartar

Arroz, salmón tartar, palta, ciboulette, y phila con lluvia de sesamo y nori.

Furai

Arroz, langostino rebozado, palta, phila, lluvia de sesamo y salsa teriyaki.

Chilli

Arroz, salmón, palta y mango, con lluvia de coco rallado y salsa chilli.

Vegan & Veggie

PRINCIPALES

Ensalada Vegana

Espárragos, berros, lechuga, espinaca, zanahoria, almendras y rabanito.

\$490

Risotto de Quinoa

Quinoa salteada con vegetales, crema, queso y pichicata.

\$300

Wok Vegetariano

Arroz y vegetales saltados al wok con salsa de soja.

\$550

SUSHI

Geisha Kiuri

Pepino japonés, palta, palmito y zanahoria.

5 un. \$345 / 10 un. \$530

Asana Roll

Relleno de verdeo tempura, shiitake, palta y cobertura de tomate con topping de mousse de palta trufada, almendras, sal marina y gotas de jugo de lima

5 un. \$345 / 10 un. \$555

Nigiri Avo

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

5 un. \$345 / 10 un. \$555

Mango Roll

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

5 un. \$345 / 10 un. \$555

Vegetarian Roll

Pepino japonés, palta y phila, con sésamo blanco por fuera. 5 unidades.

5 un. \$345 / 10 un. \$555

Vegetarian Fabric

Palta y phila, rebozado en panko por fuera.

5 un. \$345 / 10 un. \$555



Postres

\$300

Suspiro Limeño

Volcán de Chocolate

Volcán de Dulce de Leche

Chocotorta

Cheesecake de
Lima o Maracuyá

Degustación de Helados

Té (Dammann)

\$170

Tisane du Roy

Infusión Carcadet Nuit

Earl Grey Yin Zhen

Vert Au Jasmin

Vert Yunnan

Fruits Rougers

Café Lavazza

\$150

Espresso | Americano | Cortado

Bebidas Sin Alcohol

\$160

Salus

Agua Mineral con y sin gas

Linea Coca-Cola

Detox & Limonadas

\$250

Green Nikkei

Weet Grass, Pepino, Manzana Verde, Lima y Syrup.

Red Mix Refrescante

Frutillas, Jugo de Naranja, Moras

Classic Limonada

Jugo de Limón, Jengibre y Menta.

Yellow Energizante

Ananá, Lima, Jengibre, Tea Manzanilla.

Cocktails

Campari Orange

Campari · Jugo Naranja

\$360

Gin Tanqueray Tonic

Gin · Solución Cítrica ·
Agua Tónica

\$360

Pacific Trip

Pisco · Syrup · Jengibre ·
Té de Naranjas · Maracuyá

\$360

Rouge Ron

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

\$360

Tonic Oriental

Gin Beefeater · Pimiento amarillo ·
Jugo de lima · Tónica ·
Gibson's Oak Barrel · Manzana Verde

\$360

Aperol Spritz

Aperol · Chandon · Soda ·
Rodaja Naranja o Aceituna

\$360

Samurai

Jägermeister · Sake · Jugo de Pomelo ·
Syrup · Jengibre ·
Azucar Mascabo

\$360

Temple Kyuri

Sake · Gin Beefeater ·
Almibar de cardamomo ·
Cordial de Kyuri

\$360

Red Monkey

Absolut · Creme Cassis ·
Frutos Rojos · Romero

\$360

Smoke Rye Manhattan

Jim Beam Rye Whisky · Cinzano 1757 ·
Cointreau · Bitter Vintage Gibson's

\$360

Cynar Julep

Cynar 70 · Lima · Menta ·
Jugo de Pomelo rosado

\$360

Pisco Sour

Pisco Tabernero · Jugo Lima ·
Syrup Simple · Bitter Angostura

\$360

Rusty Nail

Jameson · Drambuie ·
Piel de Limón

\$360

Fashion Caipí

Absolut · Maracuyá ·
Frutilla · Lima

\$360

Mojito

Ron Havana · Menta · Limón ·
Bitter Angostura · Soda

\$360

Negroni

Campari · Cinzano 1757 Rosso ·
Gin Beefeater

\$360

Swee Cooler

Torrontés · Hesperidina ·
Syrup de Maracuyá · Soda ·
Frutos Rojos

\$360

Old Fashioned

Whisky Chivas · Azúcar · Bitter
Gibson's Vintage

\$360

Gin Tonic Clásico

Gin Beefeater ·
Agua Tónica · Pepino

\$360

Gin Tonic Especial

\$360

Penicillin

Johnnie Walker Black Label ·
Miel de Jengibre · Limón

\$360

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

Beldovere **\$290**

Jaggermeister

\$250

Baileys

\$240

Talisker

\$370

Cervezas

Estrella | 330 ml
\$210

Blue Moon | 500 ml
\$210

Copa de Vino

La Linda | Malbec
\$230

Familia Deicas Atlantico Sur
| Pinot Noir
\$230

La Linda | Chardonnay
\$230

Familia Deicas Atlantico Sur
| Sauvignon Blanc
\$230

Luigi Bosca | Chardonnay
\$320

Familia Deicas Single Vineyard
| Malbec
\$280

Luigi Bosca | Sauvignon Blanc
\$320

Luigi Bosca | Malbec
\$320

Familia Deicas Atlantico Sur |
Albariño
\$230

Cabernet Sauvignon

Familia Deicas Atlantico Sur
| Cabernet Sauvignon
\$780

Luigi Bosca
| Cabernet Sauvignon
\$1.390

Malbec

Familia Deicas Single
Vineyard | Malbec
\$1,390

La Linda | Malbec
\$780

Alamos | Malbec
\$780

Luigi Bosca | Malbec
\$1,390

Terrazas de los Andes
Reserva | Malbec
\$1,490

Trivento Golden Reserve
| Malbec
\$2,050

Chardonnay

Familia Deicas Single
Vineyard | Chardonnay
\$1,250

Alamos | Chardonnay
\$780

Finca La Linda | Chardonnay
\$780

Terrazas Reserva | Chardonnay
\$1,350

Luigi Bosca | Chardonnay
\$1,390

Bouza | Chardonnay
\$1,350

Angélica Zapata | Chardonnay
\$3,400

DV Catena | Chardonnay
\$2,350

Sauvignon Blanc

Familia Deicas Atlantico Sur
| Sauvignon Blanc
\$780

Luigi Bosca | Sauvignon Blanc
\$1.390

Cepas Alternativas

La Linda | Rosé
\$780

Boutza | Albariño
\$1.390

Preludio | Tinto
\$2.700

Boutza | Reislig
\$1.390

Preludio | Blanco
\$2.700

Cavicchioli Lambrusci Emilia
| Blanco
\$690

Familia Deicas Atlantico Sur
| Albariño
\$750

Familia Deicas Atlantico Sur
| Tannat
\$780

Familia Deicas Atlantico Sur
| Pinot Noir
\$780

Espumantes

Chandon | 187
\$310

Chandon | Extra Brut
\$1.200

Chandon | Rose
\$1.100

Chandon | Brut Apéritif
\$1.100

Chandon | Delice
\$1.100

Chandon | Apéritif
\$1.100

Champagne

Veuve Clicquot
\$6.700

Veuve Clicquot Rosé
\$6.700

Dom Perignon Blanc
\$21.100



Fabric Delivery

PEDÍ ONLINE:

VER WEB