

Waving Flavours

**FABRIC**

*Nikkei*  
SUSHI BAR

**Siempre en movimiento**

Como las aguas del Pacífico al bañar las costas  
de Perú, como el vaivén de los mares en los  
bordes de Japón.

[www.fabricsushi.com.bo](http://www.fabricsushi.com.bo)

# Menú Mediodía

Lunes a Viernes de 11 a 17 hs.

## MENÚ DOS PASOS

Entrada + Principal + Bebida

+ Postre o Café

Bs 69

## MENÚ TRES PASOS

Dos entradas + Principal + Bebida

+ Postre o Café

Bs 99

### ENTRADAS

#### Ensalada Veggie

Palta, lechuga, espinaca, zanahoria, almendras y rabanito.

#### Harumakis Vegetarianos

Tradicional arrollado primavera con mix de vegetales acompañado de salsa agridulce.

#### 1/2 Tiradito

Del día.

#### Ceviche Norteño

De shiromi, criolla y leche de tigre.

### PRINCIPAL

#### Ensalada de Río

Trucha salmonada (opcional tataki), rucula, quinoa, palta y almendras.

#### Wok

De vegetales, arroz, pollo o lomo.

#### 12 Piezas de sushi

10 rolls a elección del sushi-man + 2 niguiris o sashimis.

#### Risotto Negro

Con mix de mariscos en mantequilla japonesa.

Bebida: Gaseosa, Agua o Limonada.

# Menú Weekend

Sábados y domingos de 11 a 17 hs.

## Dos Entradas

+

## Principal

+

## Bebida

+

## Postre o Café

Bs 110

### ENTRADAS

#### Ensalada Veggie

Palta, lechuga, espinaca, zanahoria, almendras y rabanito.

#### Harumakis Vegetarianos

Tradicional arrollado primavera con mix de vegetales acompañado de salsa agridulce.

#### 1/2 Tiradito

Del día.

#### Ceviche Norteño

De shiromi, criolla y leche de tigre.

### PRINCIPAL

#### Ensalada de Río

Trucha salmonada (opcional tataki), rucula, quinoa, palta y almendras.

#### Wok

De vegetales, arroz, pollo o lomo.

#### 12 Piezas de sushi

10 rolls a elección del sushi-man + 2 niguiris o sashimis.

#### Risotto Negro

Con mix de mariscos en mantequilla japonesa.

Bebida: Gaseosa, Agua o Limonada.

## Bebidas sin Alcohol

**Agua Con Gas**  
600ml

Bs 10

**Agua Vessant sin gas**  
750 ml

Bs 15

**Gaseosa Linea Pepsi**

Bs 10

---

## Detox y Limonadas

**House Limonada**

Jugo de Lima, Manzana  
Verde y Tea Orange Oolong.

Bs 20

**Classic Limonada**

Jugo de Limón,  
Jengibre y Menta.

Bs 20

**Red Mix Refrescante**

Frutillas, Jugo de Naranja,  
Moras

Bs 20

**Yellow Energizante**

Ananá, Lima, Jengibre, Tea  
Manzanilla.

Bs 20

**Purple Antioxidante**

Arándanos, Jugo de  
Pomelo, Tea Verde.

Bs 20

---

## Ensaladas

**Veggie**

Palta, lechuga, espinaca,  
zanahoria, almendras y  
rabanito.

Bs45

**De Río**

Trucha salmonada  
(opcional tataki), rucula,  
quinoa, palta y almendras..

Bs75

# Tapeos

## Chirashi Nippon

Arroz, trucha salmonada, shiromi, pulpo y langostino. Con caviar, yema curada, wasabi, lluvia de nori y furikake.

**Bs 98**

## Cucharitas Nikkei

Langostinos flambeados con salsa de puerro y crema de curry.

**4 un. Bs 99 / 6 un. Bs 145**

## Mariscos al fuego

Salteados en mantequilla japonesa.

**4 un. Bs 99 / 6 un. Bs 145**

## Conchitas a la parmesana

Vieiras en su jugo, con queso parmesano fundido.

**4 un. Bs 99 / 6 un. Bs 145**

## Trilogía de causas

Bien peruanas, de pulpo, langostino y trucha salmonada.

**Bs 75**

## Anticuchos

De pollo, lomo, mar, o corazón (a elección) bien sazonados.

**Bs 88**

## Mistura de mariscos

Con criolla cevichera y lluvia de nori.

**Bs 118**

## Tequeño limeño

Relleno con lomo saltado, salsa huancaína y su criollita.

**2 Unidades Bs 22**

## Harumakis (Roll primavera)

Vegetarianos o de Trucha salmonada.

**2 Unidades Bs 22**



Trabajamos con lo más fresco del mercado, sabé disculparnos si temporalmente no contamos con alguno de nuestros productos.

## Tartar y Ceviches

### Tartar de Rio

Trucha salmonada, palta y hilos de camote frito, con aceite de sésamo y ostión.

**Bs 98**

### Ceviche Norteño

Shiromi, criolla y leche de tigre. Un clásico!

**Bs 85**

### Ceviche de Mollejas

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

**Bs 85**

### Ceviche de Especial

Pulpo, langostino y shiromi, con crema de wasabi.

**Bs 115**

### Ceviche Carretillero

Cortes de pescado blanco con leche de trige ahumada y chicharron de pota.

**Bs 115**

---

## Tiraditos

1/2 Porción Bs 50 | 1 Porción Bs 95

### Fabric Nikkei

Trucha salmonada y pulpo parrillado, con ralladura de limón y cilantro, en salsa ostión.

### Kasai

Trucha salmonada, coronado con mariscos al fuego a la mantequilla japonesa.

### Al Olivo

Pulpo, con salsa de olivas negras.

### Tropical

De Trucha salmonada con salsa de maracuyá y batatita frita.

---

## Niguiris, Sahimis y Geishas

1 Unidad Bs 20

Trucha Salmonada | Langostino | Pulpo | Calamar | Shiromi  
(consultar por variedad de frescos según la estación)

# Sashimis Especiales

4 Unidades Bs 82

## Sashimi Shiromi

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

## Sashimi Spicy

De trucha salmonada sellada con togarashiy lluvia de ciboulette

## Sashimi Tempura

De trucha salmonada, con salsa taré y caviar.

## Sashimi Roble

Trucha salmonada fresca ahumada en roble, con sal marina y ralladura de lima.

## Sashimi Tropic

Cortes de trucha salmonada con salsa de maracuya e hilos de camote frito.

## Sashimis Omakase

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

Bs 118

---

# Niguiris Especiales

4 Unidades Bs 62

## Niguri Ponzu

Shiromi, crema de ponzu, ciboulette y togarashi.

## Niguri Huanca

Trucha salmonada, crema de ají amarillo y chalaquita

## Niguri Ebi

Langostino, tobiko y ciboulette sobre alga nori.

## Niguri Tokio

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

## Niguri Skin

De trucha salmonada, con chimichurri de pimientos ahumados y piel crocante.

## Niguri Taré

De trucha salmonada flambeado, con rodaja de lima y salsa taré.

## Niguri Crab

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

## Niguri Tako

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

## Niguri Parma

Shiromi con parmesano fundido y aceite de trufas.

## Niguri Furai

De trucha salmonada, con base de arroz crocante, coronado con guacamole.

## Niguri Lomo

Lomo fino con salsa anticuchera y huancaína, harusame y cebollín.

---

# Tabla Combinada

10 Unidades Bs 96

Tabla combinada de 5 variedades de Niguiris a elección.

# Sushi Rolls

5 Unidades Bs 53 | 10 Unidades Bs 98

## Kurimu

Tartar de langostino y palta envuelto en trucha salmonada, con rulos de cebolin y cremita de ponzu.

## Kina

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

## 2 Sakes

Trucha salmonada tartar y palta, envuelto en trucha salmonada sellado, salsa nikkei y ciboulette.

## Fabric

Trucha salmonada palta y philadelphia, envuelto en arroz, rebozado en panko por fuera. (opcional langostino)

## Ibiza

Langostino furai y philadelphia, envuelto en trucha salmonada con lima y salsa taré.

## Parma

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

## Kasai

Trucha salmonada palta y philadelphia, coronado con mariscos al fuego.

## Avocado

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

## Tropic

Trucha salmonada 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.

## Kiuri

Trucha salmonada, langostino y ciboulette, con salsa nikkei, envuelto en pepino, sin arroz.

## Huancaíno

Langostino, palta y pepino, envuelto en trucha salmonada con salsa huancaína y cilantro.

## Smoke Roll

Relleno de palta y cebolla tempura, cubierto de lomo fino, chimichurri ahumado y

---

## Combinado Japo

12 Unidades Bs 96

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

---

## Omakase

### Itamae

Un recorrido por los sabores más tradicionales de nuestro sushi.

Bs 180

### Nikkei

Una degustación de los platos más emblemáticos de nuestra cocina.

Bs 200



# Principales

## Spaghetti Ika

Pasta con mariscos al fuego y mantequilla japonesa, con lluvia de katsobushi y ciboulette.

**Bs 118**

## Rack Nikkei

Rack de cerdo con pure de anís.

**Bs 118**

## Buns de Matambrito de Cerdo

Duo de matambrito glaseado.

**Bs 88**

## Lomo Balsámico con guarnición a elección

Lomo fino en reducción de teriyaki y vinagre balsámico.

**Bs 96**

## Plancha de pulpo

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

**Bs 125**

## Wok/ Arroz Thai y vegetales

De vegetales **Bs 80**

De carne **Bs 85**

De pollo **Bs 85**

De Trucha **Bs 95**

De langostino **Bs 95**

## Pesca del día

Paiche a la plancha, con guarnición a elección.

**Bs 96**

## Risotto negro y langostinos

Con salsa de ají amarillo y harusame.

**Bs 170**

## Lomo Saltado

Lomo fino flambeado con salsa de ostion. Con guarnición a elección.

**Bs 96**

---

# Guarniciones

**Bs 45**

Salteado de Vegetales | Puré

Arroz Thai | Risotto de Quínoa | Papines salteados

---

Servicio de mesa 10%

No dudes en consultarnos si tenés alguna restricción, o quisieras modificar algo de nuestra carta.

## Postres

Bs 40

Suspiro Limeño

Volcán de Chocolate

Volcán de Dulce  
de Leche

Cheesecake de Lima

Cheesecake de Maracuyá

---

## Tés de Origen, Blends de Té, Herbal Tea

Bs 15

Té Negro de Origen

Hebras premium de  
sabor intenso, cosecha de  
selección.

Té Verde

Té con sabor naranja

Trimate

Chamomile

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

---

## Cafés Segafredo

Bs 18

Americano | Espresso

# Vegan & Veggie Menu

## Entradas

### Harumakis Vegetarianos

Tradicional arrollado primavera con mix de vegetales acompañado de salsa agrídulce.

\$22

## Principales

### Ensalada Vegetariana

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

Bs 45

### Risotto de Quinoa

Quinoa salteada con vegetales, crema, queso y pichicata.

Bs 45

### Salteado de Vegetales

Vegetales al wok, salteados con salsa de soja y aceite de sésamo.

Bs 45

### Wok Vegetariano

Arroz y vegetales saltados al wok con salsa de soja.

Bs 85

### Niguri Nori

Palta con crema de ponzuy, togarashi y lluvia nori.

5 un. Bs 56

### Mango Roll

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

5 un. 43 / 10 un. Bs 76

### Vegetarian Roll

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

5 un. 43 / 10 un. Bs 76

### Vegetarian Fabric Roll

Palta y phila, rebozado en panko por fuera.

5 un. 43 / 10 un. Bs 76

# Vino Tinto

## ARGENTINO

BOTELLA

**ANGELICA ZAPATA**  
Malbec

---

Bs 840

**FINCA LA LINDA**  
Malbec

---

Bs 150

**LUIGI BOSCA**  
Malbec, Caber Sauvignon

---

Bs 300

**CATENA**  
Malbec, Caber Sauvignon

---

Bs 240

**EL ENEMIGO**  
Malbec

---

Bs 420

**ALMA NEGRA MISTERIO**  
Blend

---

Bs 675

**FOND DE CAVE**  
Malbec

---

Bs 129

## BOLIVIANO

COPA    BOTELLA

**CAMPOS DE SOLANA**  
Malbec

---

Bs 40

Bs 140

**RESERVA TRIVARIETAL**  
Trivarietal

---

Bs 225

**ARANJUEZ**  
Duo- Tannat y Merlot

---

Bs 99



# Vino Blanco

## ARGENTINO

	BOTELLA
<b>CATENA</b> Cardonay <hr/>	
	Bs 225
<b>LUIS FELIPE EDWARDS</b> Sauvignon Blanc <hr/>	
	Bs 119
<b>ANGELICA ZAPATA</b> Cardonnay <hr/>	
	Bs 735

## BOLIVIANO

	COPA	BOTELLA
<b>RIESLING</b> <hr/>		
	Bs 35	Bs 100
<b>ARANJUEZ</b> Duo - Chardonnay y Sauvignon Blanc <hr/>		
		Bs 99

# Vino Rosado

## ARGENTINO

	COPA	BOTELLA
<b>FINCA LA LINDA</b> Rosé <hr/>		
		Bs 150

## BOLIVIANO

	COPA	BOTELLA
<b>CAMPOS DE SOLANA</b> Rosé <hr/>		
		Bs 100

# Espumante

## ARGENTINO

BOTELLA

**CHANDON**  
Extra Brut

---

Bs 260

**CHANDON**  
Rosé

---

Bs 290

**MERCIER**  
Extra Brut Rosé

---

Bs 144

**MERCIER**  
Extra Brut

---

Bs 144

**CHANDON**  
Demi Sec

---

Bs 260

**NIETO SENETINER**  
Brut Nature

---

Bs 199

## ESPAÑHOL

BOTELLA

**ANA DE CODORNIU**  
Blanc de Blancs o Brut Rosé

---

Bs 280

## ITALIANO

BOTELLA

**BENARDI 765 JACUR**  
Extra Dry

---

Bs 245

**BENARDI PRA DEI SALT**  
Extra Dry

---

Bs 425

**BENARDI**  
Rose Brut

---

Bs 375

## Cocktails Fabric

### **Pacific Trip**

Pisco · Syrup · Jengibre ·  
Té de Naranjas ·  
Maracuyá

---

Bs 45

### **Red Monkey**

Absolut · Creme Cassis ·  
Frutos Rojos · Romero

---

Bs 45

### **Rouge Ron**

Ron Havana 7 años  
Reducción de Vino Tinto  
Syrup de Ananá

Bs 45

### **Tonic Oriental**

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

---

Bs 45

### **Samurai**

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

---

Bs 45

# Cocktails

## Aperol Spritz

Aperol · Chandon · Soda ·  
Rodaja Naranja o Aceituna

---

Bs 40

## Singari Sour

Singani, clara de huevo y  
zumo de limon.

---

Bs 40

## Negroni

Campari · Cinzano 1757  
Rosso · Gin Beefeater

---

Bs 40

## Old Fashioned

Whisky Americano · Azúcar ·  
Bitter Gibson's Vintage

---

Bs 40

## Gin Tonic Clásico

Gin Beefeater ·  
Agua Tónica · Pepino ·

---

Bs 40

## Dry Martini

Vermouth extra dry, gin y  
aceituna.

---

Bs 40

## Manhattan Smoked

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

---

Bs 40

## Piña Colada

Ron Havana 7 años, jugo de  
naranja, piña y leche de coco.

---

Bs 50

## Pisco Sour

Pisco

---

Bs 50

## Tequila Sunrise

Tequila, granadina y naranja.

---

Bs 40

## Daikiri

Ron con frutas.

---

Bs 40

## Espreso Martini

Vodka, licor de café y  
espreso.

---

Bs 45

## Cosmopolitan

Vodka, granadina, triple sec y  
zumo de limon,

---

Bs 40

## Chufly

Singani con ginger Ale

---

Bs 40

## Cuba Libra

Ron con cola.

---

Bs 40

## Margarita

Vodka, tequila, zuma de limon  
y naranja

---

Bs 40

## Campari Orange

Campari y jugo de naranja.

---

Bs 40

## Destornillador

Vodka y jugo de naranja

---

Bs 40

## Amaretto Sour

Amaretto, clara de huevo y  
zumo de limon.

---

Bs 45

## Kaipirosca

Vodka y limon.

---

Bs 40

## Caipiriña

Cachaça, limon y azucar

---

Bs 40

## Dulce Franchesca

Aperol, vodka, zumo de naranja  
y clara de huevo

---

Bs 45

## Mimosa

Espumeantes con zumo de  
naranja

---

Bs 40

## Orgasmo

Baileys, licor de kahlua,  
amaretto y crema de leche

---

Bs 45

## Baileys

---

Bs 45

## Amarula

---

Bs 45

## Bloody Mary

---

Bs 40

## Sangria Rosa

---

Bs 40



# Medidas · Destilado

## Ron

Flor de caña 12 años Bs 50

Havana Club 3 años blanco Bs 45

Havana Club 7 años Bs 50

## Gin

Hendricks Bs 50

Tanqueray Bs 45

Bombay Sapphire Bs 45

## Aperitivo

Fernet branca Bs 40

Jaggermeister Bs 40

## Vodka

Grey Goose Bs 50

## Signari

Singani Casa Real Etiqueta Negra Bs 40

Don Lucho de Oro Bs 80

## Bourbon

Jack Daniel's Bs 50

## Whisky

Chivas Regal 12 Bs 50

Chivas Regal 18 Bs 60

Jhonnie Walker Black Label Bs 70

## Tequila

Patron Blanco Bs 50

Patron Café Bs 40

Tequila 1800 Silver Bs 40

Tequila 1800 Gold Bs 40

## Sake

Yipsejoo botella Bs 100

Yipsejoo shot BS 20

## Chopp

Cerveza Chopp Paceaña Bs 20

Cerveza Huari Lager 330 CC Bs 20

Cerveza Huari Trigo 330 CC Bs 20

Corona 355 ML Bs 30

Stella artois 355 ML Bs 30

# Mocktails

## **Tropical Punch**

Jugo de naranja, jugo de piña,  
granadina y agua con gas

---

Bs 30

## **Ginger Fabric**

Zumo de limon, zumo de  
naranja, apegó, manzana  
verde, te verde y ginger ale

---

Bs 35

## **Red Cool**

Te de naranja, goma, frutos  
rojos con agua con gas

---

Bs 30

## **Sensacion de Maracuya**

Jugo de maracuya, jengibre,  
naranja, limon, agua con gas y  
granadina

---

Bs 35

## **Mojito virgen**

Limon, azucar, hierba buena y  
agua con gas

---

Bs 30

## **Piña Colada**

Jugo de naranja, jugo de  
piña, azucar y leche de coco

---

Bs 40

## **Cenicienta**

Jugo de piña, frutilla, zumo de  
naranja y granadina

---

Bs 25



[www.fabricsushi.com.bo](http://www.fabricsushi.com.bo)