

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.ar



Santander
Select

VISA

Menú Mediodía

Lunes a Viernes de 11 a 17 hs.

MENÚ DOS PASOS

Entrada + Principal + Bebida

+ Postre o Café

MENÚ TRES PASOS

Dos entradas + Principal + Bebida

+ Postre o Café

ENTRADAS

Ensalada Veggie

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 ahumado (opcional fresco), espinaca, quinoa, palta, almendras y rabanito.

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 langostinos en salsa tausi.

Bebida: Gaseosa, Agua, Copa de Vino o Cerveza Miller.

Menú Weekend

Sábados y domingos de 11 a 17 hs.

Dos Entradas

+

Principal

+

Bebida

+

Postre o Café

ENTRADAS

Ensalada Veggie

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 ahumado (opcional fresco), espinaca, quinoa, palta, almendras y rabanito.

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 langostinos en salsa tausi.

Bebida: Gaseosa, Agua, Copa de Vino o Cerveza Miller.

Bebidas sin Alcohol

Villavicencio

Agua Mineral 500 ml

Evian

Agua Mineral 750 ml

Línea Coca-Cola

Lata 354 ml

Badoit

750 ml

Detox y Limonadas

Green Nikkei

Weet Grass, Pepino,
Manzana Verde, Lima
y Syrup

House Limonada

Jugo de Lima, Manzana
Verde y Tea Orange Oolong.

Classic Limonada

Jugo de Limón,
Jengibre y Menta.

Red Mix Refrescante

Frutillas, Jugo de Naranja,
Moras

Yellow Energizante

Ananá, Lima, Jengibre, Tea
Manzanilla.

Purple Antioxidante

Arándanos, Jugo de
Pomelo, Tea Verde.

Ensaladas

Ebi Salad

Langostinos, spaghetti de
zucchini y pepino con crema
acevichada y tobiko.

Vegetariana

Espárragos, berros, lechuga,
espinaca, zanahoria, almen-
dras y rabanito.

De Río

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

Tapeos

Chirashi Nippon

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

Katusando

Bife furai, crema katsu. En pan lactal sellado.

Cucharitas Nikkei

Langostinos flambeados con salsa de puerro y crema de curry.

Mariscos al fuego

Salteados en mantequilla japonesa.

Conchitas a la pamesana

Vieiras en su jugo, con queso pamesano fundido.

Trilogía de causas

Bien peruanas, de pulpo, langostino y salmón.

Anticuchos

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

Mistura de mariscos

Con criolla cevichera y lluvia de nori.

Tequeño limeño

Relleno con lomo saltado, salsa huancaína y su criollita.

Harumakis (Roll primavera)

Vegetarianos o de Salmón.

Edamame

Vainas de soja con sal marina.



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

Tartar y Ceviches

Tartar Soyu

Shiromi, pulpo y langostino. Yema de codorniz, nori, negui y wasabi en colchón de arroz y palta sobre soyu.

Tartar de Rio

Salmón, palta y papita frita, con aceite de sésamo y ostión.

Ceviche Norteño

Shiromi, criolla y leche de tigre. Un clásico!

Ceviche de Mollejas

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

Ceviche de Especial

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

Trilogía Degustación

3 opciones de ceviches para degustación.

Tiraditos

Chunzu

Salmón, cilantro, y tierra de chulpi sobre crema de ponzu.

Fabric Nikkei

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

Kasai

Salmón, coronado con mariscos al fuego a la mantequilla japonesa.

Ají Ají

Shiromi, cilantro, caviar japonés y crema de ají amarillo con lluvia de oliva.

Al Olivo

Pulpo, con salsa de olivas negras.

Tropical

De salmón con salsa de maracuyá y batatita frita.

Niguiris, Sahimis y Geishas

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

Sashimis Especiales

Sashimi Shiromi

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

Sashimi Spicy

De salmón sellado con togarashiy lluvia de ciboulette

Sashimi Tempura

De salmón, con salsa taré y caviar.

Sashimi 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.

Niguiris Especiales

Niguiiri Ponzu

Shiromi, crema de ponzu, ciboulette y togarashi.

Niguiiri Huanca

Salmón, crema de ají amarillo y chalaquita

Niguiiri Ebi

Langostino, tobiko y ciboulette sobre alga nori.

Niguiiri Tokio

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

Niguiiri Lima

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

Niguiiri Kobe

De Wagyu, con salsa anticuchera.

Niguiiri Taré

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

Niguiiri Crab

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

Niguiiri Tako

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

Niguiiri Parma

Shiromi con parmesano fundido y aceite de trufas.

Niguiiri Furai

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

Tabla Combinada

10 Unidades

Tabla combinada de 5 variedades de Niguiris a elección.

Sushi Rolls

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 langostino)

Ibiza

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

Tobiko

Langostino y crab salad por dentro envuelto en caviar japonés.

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.

Kiuri

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

Huancaíno

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

Combinado Japo

12 Unidades

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

Omakase

Itamae

Un recorrido por los sabores más tradicionales de nuestro sushi.

Nikkei

Una degustación de los platos más emblemáticos de nuestra cocina.

Principales

Spaghetti Ika

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

Rack Nikkei

Costillas de cordero salpimentado con puré trufado.

Buns de entraña

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

Plancha de pulpo

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

Ternera de Kobe

Corte especial de raza Wagyu, con papas guerard.

Wok/ Arroz Thai y vegetales

De vegetales

De carne

De pollo

De salmón

De langostino

Salmón o Pesca del día

A la plancha, con guarnición a elección.

Risotto negro y langostinos tausi

Con salsa de ají amarillo y harusame.

Chiripones a la plancha

Con aceite de cilantro y spaguettis a la huancaína.

Guarniciones

Papas a la Huancaína | Salteado de Vegetales | Puré Trufado

Arroz Thai | Risotto de Quínoa | Papas Guerard

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

Postres

Suspiro Limeño

Volcán de Chocolate

Volcán de Dulce
de Leche

Plato de frutas de
estación

Degustación de
helados caseros

Cheesecake de Lima

Cheesecake de Maracuyá

Tés de Origen, Blends de Té, Herbal Tea

Las hebras de nuestros tés están seleccionadas y elaboradas por TEHANI Laboratorio de Té, en los refinados jardines de Camellia Sinensis de Oberá, Misiones, Argentina. Sin agroquímicos ni pesticidas.

Matcha Tea

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

Chai | Chai Latte

Mezcla de té negro en hebras con especias masala. Exótico y Aromático.

Té Negro de Origen

Hebras premium de sabor intenso, cosecha de selección.

Ginger Green Tea

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

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.

Cafés Nespresso

Ristretto | Espresso | Lungo

No dejes de consultar por nuestra carta vegana/vegetariana

Vegan & Veggie Menu

Entradas

Harumakis Vegetarianos

Tradicional arrollado primavera con mix de vegetales acompañado de salsa agri dulce.

Papas a la Huancaína

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

Edamame

Vainas de soja con sal marina.

Principales

Ensalada Vegetariana

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

Risotto de Quinoa

Quinoa salteada con vegetales, crema, queso y pichicata.

Salteado de Vegetales

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

Poke Vegan Bowl

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

Wok Vegetariano

Arroz y vegetales saltados al wok con salsa de soja.

Niguri Nori

Palta con crema de ponzuy, togarashi y lluvia nori.

Mango Roll

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

Vegetarian Roll

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

Vegetarian Fabric Roll

Palta y phila, rebozado en panko por fuera.

Cocktail Fabric Sushi

Sweer Cooler

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

Gin Gordons Tonic

Gin · Solución Citrica ·
Agua Tónica

Pacific Trip

Pisco · Syrup · Jengibre ·
Té de Naranjas ·
Maracuyá

Rouge Ron

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

Tonic Oriental

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

Johnnie & Lemon

Johnnie Walker Red Label ·
Gaseosa Lima Limón

Samurai

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

Temple Kyuri

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

Red Monkey

Absolut · Creme Cassis ·
Frutos Rojos · Romero

Smoke Rye Manhattan

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

Fabric Cocktail

Absolut Blue ·
Jugo de lychee · Nectar de
Sauco · Lychies · Lima

Cocktail por el Mundo

Campari Orange

Campari · Jugo Naranja

Aperol Spritz

Aperol · Chandon · Soda ·
Rodaja Naranja o Aceituna

Cynar Julep

Cynar 70 · Lima · Menta ·
Jugo de Pomelo rosado

Pisco Sour

Pisco Taberno · Jugo
Lima · Syrup Simple · Bitter
Angostura

Rusty Nail

Jameson · Drambuie ·
Piel de Limón

Smirnoff Bitter Citric

Smirnoff Bitter Citric ·
Gaseosa de Pomelo

Mojito

Ron Havana · Menta · Limón ·
Bitter Angostura · Soda

Negroni

Campari · Cinzano 1757
Rosso · Gin Beefeater

Old Fashioned

Whisky Americano · Azúcar ·
Bitter Gibson's Vintage

Gin Tonic Clásico

Gin Beefeater ·
Agua Tónica · Pepino ·

Fashion Caipi

Absolut · Maracuyá ·
Frutilla · Lima

Penicillin

Johnnie Walker Black Label ·
Miel de Jengibre · Limón

Medidas · Destilado

Ron

Flor De Caña Añejo
Oro 4 Años

Flor De Caña Blanco
4 Años Extra Seco

Ron Havana
Añejo Especial

Flor De Caña
Gran Reserva 7 Años

Flor De Caña
Centenario 18 Años

Aperitivo

Cynar
Fernet Branca
Campari
Aperol
Cinzano Dry
Cinzano Rosso

Pisco

Pisco Tabernero
Pisco Viñas de Oro

Coñac

Remy Martin V.S.O.P.
Hennessy V.S.
Hennessy V.S.O.P.

Gin

Bombay Sapphire
Beefeater
Martin Miller's
Star of Bombay
Hendrick's
Monkey 47

Licor

Kaluha
Jägermeister
Disaronno
Sambuca Bottega
Chartreuse
Drambuie
St. Germain
Grand Manier

Vodka

Stolichnaya
Absolut Blue
Stolichnaya Elit
Ciroc
Grey Goose
Belvedere Intense
Absolut Elyx
Ultimat
Grey Goose Ducasse
Grey Goose VX

Bourbon

Jack Daniel's
Jack Daniel's Silver
Select

Medidas · Destilado

Whisky

Jameson
Johnnie Walker Red
Jameson Caskmates
Jameson Black barrel
Johnnie Walker Black
Chivas 12 años
Glenlivet
Chivas Extra
Johnnie Walker Gold
Jura 10 Años
Glenmorangie
The Macallan
Chivas 18 años
Dalmore 12 Años
Johnnie Walker
Green

Johnnie Walker
Platinum

Johnnie Walker
Blue

Triple Sec

Cointreau

Bitter

Hesperidina

Calvados Pays d'Auge

Cristian Drouin Reserve

Tequila

Herencia

Sake

Yaegaki

Cervezas

Heineken

330 ml

Imperial

500 ml

Miller

330 ml

Sol

330 ml

Asahi

330 ml

Blue Moon

355 ml

Alta Gama

Arnaldo B Etchart
Cafayate
Blend

Angélica Zapata
Merlot Alta

Luigi Bosca Gala I
Malbec
P.Verdot
Tannat

Nicolás
Catena Zapata

DV Catena Vineyard
Designated Adrianna
Malbec

Vino por Copa

Altos del Plata
Malbec

Alamos
Chardonnay

Alamos
Malbec

Cafayate Gran Linaje
Malbec

Cafayate Gran Linaje
Torrantes

Luigi Bosca
Sauvignon Blanc

Luigi Bosca
Malbec

Pinot Noir

Luigi Bosca
Pinot Noir

DV Catena
Pinot-Pinot

Cepas Alternativas

Martir
Cabernet Franc

Saint Felicien
Cabernet Merlot

Nicasia Red Blend
Cabernet Franc

Rutini
Cabernet Malbec

Blend de Extremos
Cabernet Sauvignon

Tardío

Alamos Moscatel
de Alejandría

Cafayate Gran Linaje
Tardío

Malbec

Altos del Plata

Malbec

Trapiche

Reserva Malbec

Alamos Reserva

Malbec

Malbec

Lorenzo

Lo Divino

Malbec

Martir

Malbec

Alamos

Malbec

Trumpeter

Malbec

Terrazas de los

Andes Reserva

Malbec

Terrazas Apelación

las Compuertas

Malbec

Finca la Linda

Malbec

Saint Felicien

Malbec

Cafayate

Gran Linaje

Malbec

Luigi Bosca

Malbec

Rutini

Malbec

DV Catena

Malbec-Malbec

Nicasia

Red Blend Malbec

Angélica Zapata

Alta

Malbec

Fede

Malbec

Torrontés

**Terrazas de los Andes
Reserva**
Torrontés

Cafayate Gran Linaje
Torrontés

Rosé

Alamos
Rose

Luigi Bosca
Rose

Trumpeter Reserva
Rose de Malbec

Trapiche
Puro Rosé

Cabernet Sauvignon

Altos del Plata
Cabernet Sauvignon

Terrazas Single Vineyard
Cabernet Sauvignon

**Terrazas de los Andes
Reserva**
Cabernet Sauvignon

DV Catena
Cabernet-Cabernet

Vinos Chardonnay

Altos del Plata
Chardonnay

Alamos
Chardonnay

Martir
Chardonnay

Trumpeter
Chardonnay

Finca la Linda
Chardonnay

**Terrazas de los
Andes Reserva**
Chardonnay

Saint Felicien
Chardonnay

Luigi Bosca
Chardonnay

Angélica Zapata
Chardonnay

Sauvignon Blanc

Rutini
Sauvignon Blanc

Luigi Bosca
Sauvignon Blanc

Espumantes

Copa de Chandon
Apéritif

Chandon
187

Chandon
Extra Brut

Chandon
Brut Rose

Chandon
Apéritif

Chandon
Delice

Chandon
Brut Nature

Baron B
Extra Brut

Baron B
Brut Rose

Champagne

Moet & Chandon

Veuve Clicquot
Yellow Label Brut

Dom Perignon Blanc



Delivery
0810 555 9041

Pedidos Online

Hacé tus pedidos online desde nuestra web o bajate la aplicación a tu celular .

Fabric Sushi



www.fabricsushi.com.ar