



# FABRIC

*Nikkei*  
SUSHI BAR

## 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!



Santander  
Select

VISA

ENGLISH MENU



# Menú Ejecutivo

Lunes a Viernes de 11 a 16 hs.

## MENÚ DOS PASOS

Entrada + Principal  
+ Bebida + Postre o Café

## MENÚ TRES PASOS

Dos Entradas + Principal  
+ Bebida + Postre o Café

---

### 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

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

#### Risotto Negro

Con langostinos en salsa tausi.

Bebida: Agua, Gaseosa, Copa de vino o Cerveza Miller  
Opcional Aperol Spritz

# Menú Weekend

Sábados, Domingos y feriados de 11 a 18 hs.

Dos Entradas

+

Principal

+

Bebida

+

Postre o Café

---

## 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 shirami, 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

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

### Risotto Negro

Con langostinos en salsa tausi.

Bebida: Agua, Gaseosa, Copa de vino o Cerveza Miller  
Opcional Aperol Spritz

---

# Tapeos

## Chirashi Moriwase

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

## 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.

## Gyoza Salmón

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

## Tempura Shrimp

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

## Katsusando

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 parmesana

Vieiras en su jugo, con queso parmesano fundido.

## Trilogía de causas

Bien peruanas, de pulpo, langostino y salmón.

## Anticuchos

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

## Mistura de mariscos

Pescados y mariscos marinados en ajo y jengibre acompañado de criolla y mayonesas saborizadas.

## Tequeño limeño

Relleno con lomo saltado, salsa huancaína y su criollita.

## Harumakis

Roll primavera relleno de vegetales, carne o salmón.

## Edamame

Vainas de soja con sal marina. Opcional: Spicy

# Tartar y Ceviches

## Ceviche Español - NUEVO!

Mix de pesca del día y mariscos aderezado con una clásica pasta de sésamo mediterránea fusionado con sabores típicos peruanos y huevos de trucha.

## Tartar de Río

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

## Ceviche Nikkei

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

## Ceviche Norteño

Shiromi, criolla y leche de tigre.

## Ceviche de Mollejas

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

## Ceviche Especial

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

## Trilogía Degustación

3 opciones de ceviches para degustación.

---

# Tiraditos

## Apimentado - NUEVO!

Finas fetas de salmón macerado en wasabi acompañadas con una salsa a base de tahini y esferificaciones de la casa.

## Aji Aji

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

## Fabric Nikkei

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

## Kasai

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

## Tropical

De salmón con salsa de maracuyá y crocante de masa filo.

## Al Olivo

Pulpo, con salsa de olivas negras.

# Sushi Rolls

## **Tari Tari - NUEVO!**

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

## **Bata- NUEVO!**

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

## **Tane- NUEVO!**

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

## **Tataki 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 flambeado 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.

## **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 tare.

## **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.

## **Huancaíno**

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

## Sushi Rolls Veggie/Vegan

### Kinoko Roll - NUEVO! VEGAN

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

\$ un. \$950

### Asana Roll VEGAN

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

\$ un. \$950

### Vegan Roll VEGAN

Pepino japonés, palta, con sésamo blanco por fuera.

\$ un. \$950

### Mango Roll VEGGIE

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

\$ un. \$950

### Vegetarian Roll VEGGIE

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

\$ un. \$950

### Vegetarian Fabric Roll VEGGIE

Palta y phila, rebozado en panko por fuera.

\$ un. \$950

### Vegetarian maki VEGGIE

Palta, pepino y phila, envuelto en alga.

\$ un. \$950

---

## Niguiris, Sashimis & Geishas

Salmón | Ebi | Tako | Shiromi  
(consultar por variedad de frescos según la estación)

---

## Geishas Especiales

### Geisha Kiuri VEGAN

Pepino japonés, palta, palmito y zanahoria.

# Niguiris Especiales

## Toyama - NUEVO!

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

## Chaibu - NUEVO!

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

## Crispy Rice

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

## Ebi

Langostino, tobiko y ciboulette sobre alga nori.

## 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.

## Kobe

De Wagyu, con salsa anticuchera.

## Taré

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

## Crab

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

## Tako

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

## Parma

Shiromi con parmesano fundido y aceite de trufas.

## Furai

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

## Niguirí Avo VEGAN

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

## Niguirí Nori VEGGE

Palta con crema de ponzu, togarashi y lluvia nori.



# Sashimis Especiales

## 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.

---

# Bento Japo

12 Unidades

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

# Omakase Niguiiri

10 Unidades

Tabla combinada de 5 variedades de Niguiris 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.

---

## Ensaladas

### Vegana VEGAN

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

### De Río

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

# Principales

## Ramen

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

## Kombu Veggie VEGgie

Kioto (Pollo)

Beef Udon (Carne)

Chashu Buta (Cerdo)

Nippon Thai (Mariscos)

## Curry Nikkei

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

## Plancha de pulpo

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

## Poke Vegan Bowl VEGAN

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

## Ternera de Kobe

Corte especial de raza Wagyu, con papasguerdard.

## Salmón o Pesca del día

A la plancha, con guarnición a elección.

## Risotto Negro y langostinos tauri

Con salsa de aji amarillo y harusame.

## Buns de entraña

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

## Wok

Vegetariano VEGgie

Carne

Pollo

Salmón

Langostino

## Risotto de Quinoa VEGgie

Quinoa salteada con vegetales, crema, queso y pichicata.

# Guarniciones

Papas a la Huancaína **VEGGIE** 🌱

Salteado de Vegetales **VEGAN** 🌱

Puré Trufado

Arroz Thai

Risotto de Quinoa **VEGGIE** 🌱

Papas Guerard

---

# Postres

## Flan de Miso

Flan de miso con crumble de wasabi acompañado de helado de pistacho y tuile de remolacha en 5 especias.

## Suspiro Limeño

Pasta de manjar peruano, merengue de oporto flameado.

## 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.

## Plato de frutas **VEGAN** 🌱

Variedad de selección de frutas de estación.

## Cheesecake de Lima

Cheesecake de lima en base de crocante de vainilla, salsa de lima, shot de mousse de maracuyá, helado de chocolate negro, salsa de frutos rojos.

## Cheesecake de Maracuyá

Cheesecake de maracuyá en base de crocante de vainilla, salsa de maracuyá, helado de chocolate blanco, salsa de frutos rojos.

## Degustación de Helados

6 bochas de helado (chocolate negro, chocolate blanco, crema americana, banana, frutilla, dulce de leche)

# Cafés Nespresso

Ristretto | Espresso | Lungo

---

## Té (De Origen, Blends, Herbal)

### 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.

### Flower Green Tea

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

### Té Negro de Origen

Hebras premium de sabor intenso, cosecha de selección.

### Chamomile

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

### Ginger Green Tea

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

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

# Detox & Limonadas

## Green Nikkei

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

## Red Mix Refrescante

Frutillas, Jugo de Naranja, Moras

## House Limonada

Jugo de Lima, Manzana Verde y Tea Orange Oolong.

## Yellow Energizante

Ananá, Lima, Jengibre, Tea Manzanilla.

## Classic Limonada

Jugo de Limón, Jengibre y Menta.

## Purple Antioxidante

Arándanos, Jugo de Pomelo, Tea Verde.

---

# Bebidas Sin Alcohol

## Villavicencio 500 ml

Agua Mineral

## Badoit

750 ml

## Evian

Agua Mineral 750 ml

## Línea Coca-Cola

Lata 354 ml

# Cocktail por el Mundo

## Campari Orange

Campari · Jugo Naranja

## Aperol Spritz

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

## Cynar Julep

Cynar 70 · Lima · Menta ·  
Jugo de Pomelo rosado

## Pisco Sour

Pisco 1815 · Jugo Lima · Syrup  
Simple · Bitter Angostura

## Rusty Nail

Jameson · Drambuie ·  
Piel de Limón

## Mojito

Ron Havana · Menta · Limón ·  
Bitter Angostura · Soda

## Old Fashioned

Whisky Chivas · Azúcar · Bitter  
Gibson's Vintage

## Gin Tonic Clásico

Gin Beefeater ·  
Agua Tónica · Pepino

## Penicillin

Johnnie Walker Black Label ·  
Miel de Jengibre · Limón

## Fashion Caipi

Absolut · Maracuyá ·  
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 london dry · Carpano Rosso  
· Bitter (Campari)

# Cocktails Fabric

## Sweeter Cooler

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

## Gin Gordons Tonic

Gin · Solución Citrica ·  
Agua Tónica

## Pacific Trip

Pisco 1815 · 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 ·  
Almibar 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

## Lillet Blanc Tonic

Lillet Blanc, Tónica, Garnish.  
Opcional Rosé



# Medidas/Destilados

## **Ron**

Flor De Caña Añejo  
Oro 4 Años

Flor De Caña Blanco  
4 Años Extra Seco

Havana Añejo Especial

Flor De Caña Gran  
Reserva 7 Años

Flor De Caña  
Centenario 18 Años

## **Aperitivo**

Cynar

Branca

Campari

Aperol

Brancamenta

riccetta Italiana

Licor de café

Borghetti

Grappa Candolini

Sambuca Borghetti

## **Pisco**

Pisco Tabernero

Pisco Viñas de Oro

Pisco 1815

## **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

Gin Amazonian

## **Licor**

Kaluha

Jägermeister

Disaronno

Sambuca Bottega

Chartreuse

Drambuie

St. Germain

Grand Manier

## **Vodka**

Stolichnaya

Absolut Blue

Stolichnaya Elite

Ciroc

Grey Goose

Belvedere Intense

Absolut Elyx

Ultimat

Grey Goose Ducasse

Grey Goose VX

## **Bourbon**

Jack Daniel's

Jack Daniel's Silver

Select

# Medidas/Destilados

## 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  
The Macallan Double  
Cask 12 años

## Triple Sec

Cointreau

## Bitter

Hesperidina

## Calvados Pays d'Auge

Cristian Drouin Reserve

## Tequila

Herencia  
Sombrero Negro

## Sake

Yaegaki

---

# Cervezas

Heineken | 330 ml

Sol | 330 ml

Imperial | 500 ml

Asahi | 330 ml

Miller | 330 ml

Blue Moon | 355 ml

# Copa de Vino

Alta Vista Estate Premium |  
Malbec

Cafayate Terroir De Altura |  
Torrontés

Altos del Plata | Malbec

Luigi Bosca | Sauvignon Blanc

Alamos | Chardonnay

Luigi Bosca | Malbec

Alamos | Malbec

Cafayate Terroir De Altura |  
Malbec

---

# Cabernet Sauvignon

Altos del Plata  
| Cabernet Sauvignon

DV Catena  
| Cabernet Sauvignon

Teia | Cabernet Sauvignon

Fabre Terruño | Cabernet  
Sauvignon

Terrazas de los Andes  
Reserva | Cabernet Sauvignon

# Malbec

Fabric | Malbec

Nicasia | Red Blend Malbec

Alamos | Malbec

Saint Felicien | Malbec

Alamos Reserva | Malbec

Terrazas Apelación  
las Compuertas | Malbec

Altos del Plata | Malbec

Terrazas de los Andes  
Reserva | Malbec

Angélica Zapata Alta | Malbec

Fin | Malbec

Cafayate Terroir De Altura |  
Malbec

La Celia Reserva | Malbec

Alta Vista Estate Premium |  
Malbec

Luigi Bosca de Sangre Doc |  
Malbec

DV Catena | Malbec-Malbec

Fabre Terruño | Malbec

Finca la Linda | Malbec

Luigi Bosca | Malbec

# Chardonnay

Altos del Plata | Chardonnay

Luigi Bosca | Chardonnay

Alamos | Chardonnay

Angélica Zapata | Chardonnay

Finca La Linda | Chardonnay

Reserva del Fin del Mundo |  
Chardonnay

Terrazas de los  
Andes Reserva | Chardonnay

Fin | Chardonnay

Saint Felicien | Chardonnay

Terrazas Grand  
| Chardonnay

---

# Sauvignon Blanc

Fabric | Sauvignon Blanc

Alta Vista Estate Premium |  
Sauvignon Blanc

Luigi Bosca | Sauvignon Blanc

# Tardío

Alamos

| Moscatel de Alejandría

---

# Torrontés

Cafayate Terroir De Altura |

Torrontés

---

# Rosé

Fabric | Rosé

Terrazas de los Andes Malbec

| Rosé

Alamos | Rosé

Alta Vista Vive | Rosé

Luigi Bosca | Rosé

La Celia Reserva | Rosé

# Pinot Noir

Luigi Bosca | Pinot Noir

Reserva del Fin del Mundo |  
Pinot Noir

DV Catena | Pinot Noir

Fin | Pinot Noir

---

## Cepas Alternativas

Nicasia Red Blend  
| Cabernet Franc

Proyecto Hermanas |  
White Blend

Luigi Bosca de Sangre  
| Cabernet Franc

Luigi Bosca de Sangre  
| White Blend Doc

Saint Felicien  
| Cabernet Merlot

Alta Vista Vive  
| Red Blend

# Alta Gama

Arnaldo B Etchart Cafayate  
| Blend

Nicolás Catena Zapata

Angélica Zapata | Merlot Alta

DV Catena Vineyard  
Designated Adrianna | Malbec

---

# Espumantes

Copa de Chandon | Apéritif

Chandon | Delice

Chandon | 187

Chandon | Brut Nature

Chandon | Extra Brut

Baron B | Extra Brut

Chandon | Brut Rose

Baron B | Rose

Chandon | Apéritif

Baron B | Brut Nature

---

# Champagne

Moët & Chandon

Dom Perignon | Blanc

Veuve Clicquot Brut Est Eco |  
Yellow Label Brut





## Fabric Delivery

PEDÍ ONLINE:

VER WEB

DESCARGAR APP ANDROID

DESCARGAR APP IOS

Fabric Sushi



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