

FABRIC

Nikkei
SUSHI BAR

En Fabric sushi respetamos los procesos y la frescura de todos los productos que ofrecemos. Te invitamos a vivir una experiencia gastronómica en un recorrido por los sabores de japon y peru. Años de probar y fusionar técnicas, muestran hoy, toda la creatividad de un equipo apasionado que les ofrece esta primer propuesta.

***Esperamos la disfruten.
¡Shokuyoku!***

www.fabricsushi.com.ar

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral Villavicencio
500 ml

Agua mineral Evian
750 ml

Línea Coca-Cola
Lata 354 ml

DETOX Y LIMONADAS

1. Green Nikei
Weet Grass · Pepino · Manzana Verde · Lima · Syrup.

2. Red Mix Refrescante
Frutillas · Jugo de Naranja · Moras.

3. Yellow Energizante
Anana · Lima · Jengibre · Tea Manzaniella.

4. Clasic Limonada
Jugo de Limón · Jengibre · Menta.

5. Purple Antioxidante
Arandanos · Jugo de Pomelo · Tea Verde.

6. House Limonada
Jugo de Lima · Manzana Verde · Tea Orange Oolong.

SHOPINGÚ NIKKEI

Nuestro carrito nikkei pasará por todo el salón para que puedan deleitarse con las creaciones de cada día pensadas para ustedes. ¡No dejes de sorprenderte!

Servicio de mesa \$35

TAPEOS

Cucharitas Nikkei
Langostinos flambeados con salsa de puerro y crema de curry.

Conchitas a la parmesana
Vieiras en su jugo, con queso parmesano fundido.

Mariscos al fuego
Salteados en mantequilla japonesa.

Trilogía de causas
Bien peruanas, de pulpo, langostino y salmón.

Anticuchos
De póllo, lomo y mar, o a elección. 3 unidades bien sazonadas.

Jalea de mariscos
Mistura de mariscos, con criolla cevichera y lluvia de nori.

Harumakis (Roll primavera)
Vegetariano, carne o salmón.

ENSALADAS

De Mar
Atún rojo tataki, pepino, berro, lechuga, cebolla morada y palta.

Vegetariana
Espárragos, berros, lechuga, espinaca, zanahoria, almendras, rabanito y calabaza grillada.

De Río
Quínoa, espinaca, salmón ahumado (opcional fresco), palta, almendras y rabanito.



TARTAR Y CEVICHES

Tartar de río

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

Ceviche Norteño

De shiromi, criolla y leche de tigre. Un clásico!

Ceviche amarillo

Shiromi con chicharrón de calamar y leche de tigre al ají amarillo.

Ceviche especial

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

Triología degustación

3 opciones de ceviches para degustar.

TIRADITOS

Tropical

De salmón con salsa de maracuyá y batatita frita.

Fabric Nikkei

De salmón y pulpo, con rayadura de limón y cilantro, en salsa ostión.

Al olivo

De pulpo, con salsa de olivas negras.

Chilli Jam

De salmón, con mermelada de ajíes y lemon grass, con crocante de coco.

Acevichado

Shiromi, con ají amarillo, cilantro y maíz canchita.

Ponzu

Salmón flambeado, con salsa ponzu y ciboulette.

NIGUIRIS, SASHIMIS Y GEISHAS

Salmón, Atún Rojo, Langostino, Pulpo, Shiromi (consultar por variedad de frescos según la estación) y Calamar.

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

SASHIMIS ESPECIALES

Sashimi spicy

De salmón sellado con togarashi y lluvia de ciboulette.

Sashimi tataki

De atún rojo con salsa ponzu.

Sashimi tempura

De salmón, con salsa taré y caviar.

Sashimi cuadrille

De salmón flambeado y salsa nikkei.

Sashimi huancayo

A la huancaína con maíz canchita.

NIGUIRIS ESPECIALES

Nigiri lima

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

Nigiri anticuchero

De lomo con salsa anticucho.

Nigiri crab

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

Nigiri tuna

Atún rojo flambeado, con emulsión de palta.

Nigiri nippon

Calamar con chimichurri verde.

Nigiri taré

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

Nigiri tako

Pulpo flambeado coronado con batata frita y salsa ponzu.

Nigiri furai

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

Nigiri tulip

Envuelto en salmón, con tnt de mariscos.

Nigiri panza

Salmón cuadrille con salsa nikkei y ponzu, y ciboulette.

Nigiri parma

Pescado blanco con parmesano fundido y aceite de trufas.

Nigiri maracuyá

De salmón, con salsa de maracuyá y lluvia de quínoa crocante.

TABLA COMBINADA

Tabla combinada de 5 variedades a elección.



SUSHI ROLLS

Fabric

Salmón, palta y philadelphia, rebozado en panko (opcional langostino).

2 Sakes

Salmón tartar y palta. Por fuera salmón sellado, salsa nikkei y ciboulette.

Ibiza

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

Avocado

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

Tropic

Salmón y philadelphia, por fuera mango, salsa de maracuyá y batata frita.

Bokura

Salmón, langostino y pepino, coronado con caviar.

Kasai

Salmón palta y phila, coronado con mariscos al fuego.

Inca

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

Chalaco

Salmón, shiromi y apio. Por fuera atún rojo, chalaquita y salsa acevichada de ají amarillo.

Kiuri

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

Ebi

Langostino y palta. Por fuera salmón sellado con salsa ponzu y sésamo.

Huancaíno

Centolla y pepino, envuelto en palta y mango, con salsa huancaína.

Cuzco

Salmón tartar y verdeo tempura. Por fuera pescado blanco y salsa ostión.

Azteca

Langostino y palta, por fuera guacamole y papita frita.

COMBINADO JAPO:

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

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

PRINCIPALES

Wok/ Arroz Thai y vegetales

Carne /\$210 Pollo /\$190 Salmón /\$220 Langostino /\$210

Risotto negro y langostinos tausi

Con salsa de ají amarillo y harusame.

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.

Fideos de arroz con mariscos

Con salsa a base de langostinos.

Lomo balsámico teriyaki (*)

Con cama de zanahoria e hilos de batata.

Salmón ají panca anticuchero con colchón de pepino (*)

Lenguado con salsa menier (*)

Atún rojo tataki (*)

Con pomelo, cama de espinaca y salsa cítrica.

GUARNICIONES

() Los platos seleccionados pueden ser acompañados de una o dos guarniciones a elección.*

Papas a la huancaína

Salteado de vegetales

Pure trufado

Arroz thai

Risotto de Quínoa



POSTRES

Volcán de chocolate con helado de crema americana

Volcán de dulce de leche con helado de banana

Cheescake de lima con mousse de mango

Cheescake de maracuyá con helado de chocolate blanco

Plato de frutas de estación

Helados - 2 variedades a eleccion

TÉS DE ORIGEN, BLENDS DE TÉ, HERBAL TEA

Las hebras de nuestros té de origen y blends de té, están seleccionadas y elaboradas por TEHANI Laboratorio de Té.

En los refinados jardines de Camellia Sinensis de Oberá, Misiones, Argentina. Sin agroquímicos ni pesticidas.

Té negro de origen

Hebras premium, sabor intenso, cosecha de selección.

Chai / Chai Latte

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

Flower Green tea

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

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.

CAFE NESPRESSO

Ristretto

Espresso

Lungo